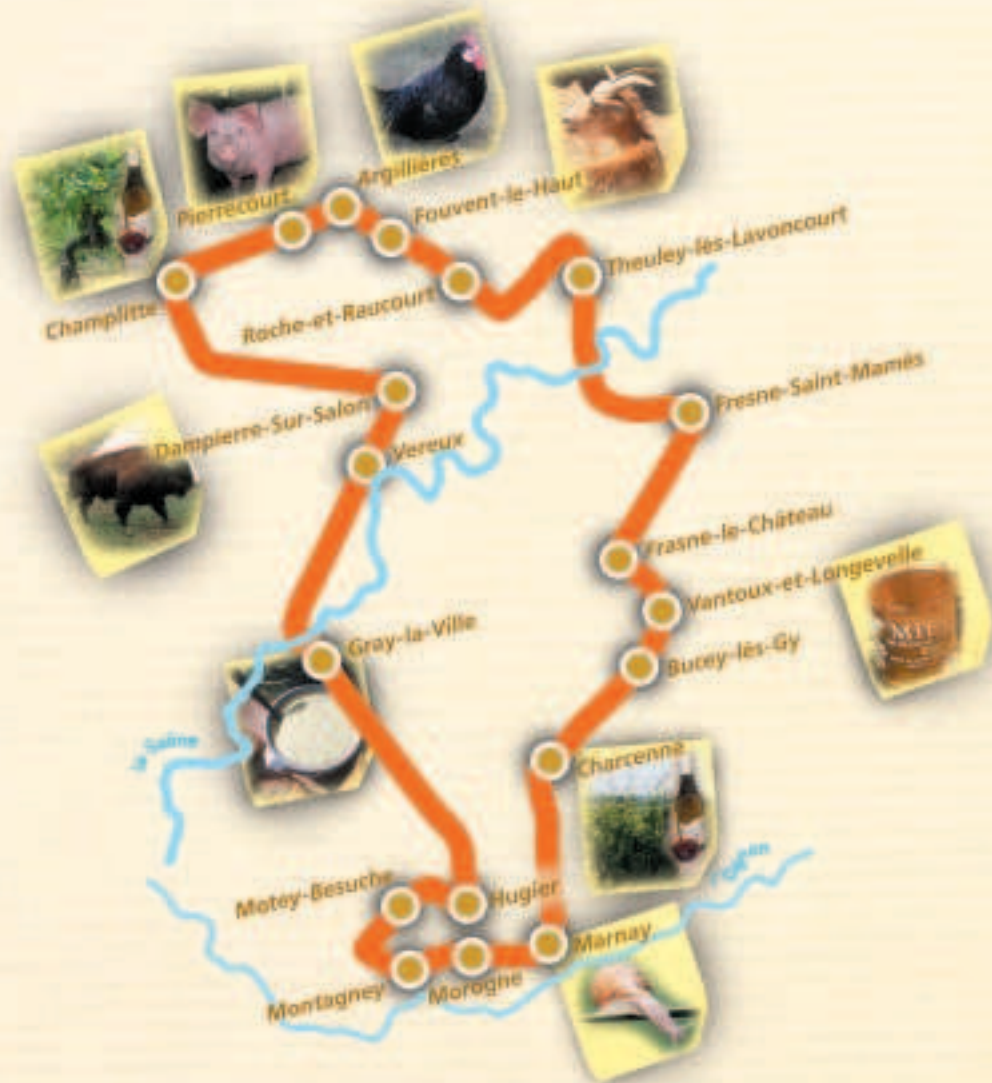




Balade gourmande



Fromages, vins, charcuterie... : le plaisir des papilles

- Cheese, wine, cooked meats... : a taste of pleasure !
- Käse, Weine, Fleisch- und Wurstwaren... : Eine wahre Gaumenfreude!

Le bon vivant sera conquis par les produits locaux du territoire. Le terroir produit du fromage, de la charcuterie, de la viande et du vin.

A cela s'ajoutent de nombreuses productions biologiques, de produits à base de miel, de fruits, de plantes ou de légumes.

Commencez votre périple par une dégustation de vins de pays, blancs, rosés ou rouges, que vous achèterez directement chez les viticulteurs de Champlitte, Gy, Bucey lès Gy, Hugier, Charcenne ou Roche et Raucourt.



La recette de la pochouse

• *The Pochouse recipe / Das Rezept der "Pochouse"*
Cette spécialité du Val de Saône se cuisine avec des poissons frais mijotés dans du vin blanc local.

Ingrédients pour 4 personnes

• *Ingredients for 4 people / Zutaten für vier Personen*

- 800 g de poissons de rivière (au choix : anguille, brochet, carpe, perche, truite, sandre, tanche)
- 1dl d'eau de vie
- 30g de farine
- 100g de beurre - 1 gousse d'ail
- 1 oignon - 1 bouquet garni - 1 verre de crème
- 2 jaunes d'œufs - 1 bouteille de vin blanc "Vin de Pays de Franche-Comté"

- Après avoir fait bouillir le vin blanc dans une marmite, ajouter les poissons, l'ail, l'oignon, le bouquet garni et 50g de beurre.
- Après 10 minutes, verser l'eau de vie chauffée et faire flamber.
- Laissez mijoter 15 minutes puis lier la sauce avec 50g de beurre, la farine, la crème et les jaunes d'œufs.
- Accompagner ce plat de croûtons de pain frottés à l'ail.

Les vignes que vous observerez en arrivant ont, pour la plupart, été replantées suite au phylloxéra qui détruisit une grande partie des vignobles Haut-Saônois en 1884.

Puis, afin de ne pas rester le ventre vide, arrêtez-vous à Charentenay pour déguster une "pochouse", sorte de bouillabaisse à base de poissons de la Saône, dont la recette est fournie ci-contre.

Ne délaissiez pas l'Ognon, dont les truites peuvent être cuisinées de mille façons.

Avant le dessert, goûtez aux nombreux fromages produits sur place : cancoillotte, fromages à base de lait de vache ou de lait de chèvre.

N'hésitez pas à faire une halte auprès des nombreuses fermes et exploitations du territoire permettant d'acheter des escargots cuisinés, des volailles et de la charcuterie ou de se restaurer avec des produits à base de miel, des jus de fruits naturels ou encore des desserts "fait maison".

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



Terroir et productions locales...

GRAY-LA-VILLE B4, carte p.29

Fromagerie MAURON

31, route de Velet, ☎ 03 84 65 04 24
fax : 03 84 65 53 37.

Grossiste et fabricant de metton pour la cancoillotte (marque Poitrey). Vente de crème et de faisselles pour les commerces graylois.

Pas de magasin de vente.



VEREUX C3

Stéphane MINOT

Lotissement de la gare,
☎ 03 84 67 38 19.

Dégustation et vente de miel et d'hydromel sur rendez-vous.



Vignoble, Champlitte.

DAMPIERRE-SUR-SALON C2

Ferme "La Marquise"

☎ 03 84 67 13 06 ou 06 72 86 59 59
fax : 03 84 67 09 10
w.joly@freesurf.fr
www.planetbison.fr

Dégustation vente et visite de l'élevage de bisons.

Ouvert tous les jours de l'année.

CHAMPLITTE B2

Grand Vignoble Chanitois

Route de Champlitte-la-Ville,
☎ 03 84 67 65 09
fax : 03 84 67 69 89.

Dégustation et vente de vins.

Visite toute l'année et tous les jours 9h-12h et 14h-18h. Le dimanche : sur rendez-vous. Durée : 1 h. Capacité d'accueil : 50 personnes. Tarif groupes : 2,50 € par personne.

Vigne biologique HENRIOT

89, rue de la République,
☎ 03 84 67 68 85.

Dégustation de vins accompagnée d'un diaporama.

Visite, toute l'année sur rendez-vous. Ouvert du 15 avril au 15 octobre pour les groupes.

PIERRECOURT B1

Ferme Michel NEE

Route de Grenant,
☎ / fax 03 84 67 63 55.

Vente à la ferme : Rillettes de Salers, charcuterie, bœuf, porc, agneau.

Vente aux particuliers et aux comités d'entreprises. Ouvert toute l'année, du mardi au samedi de 9h30 à 12h30, le vendredi de 14h à 17h.

ARGILLIÈRES C1

Les Clochettes d'Argillières

Route de Farincourt,
☎ 03 84 31 34 06.

Visite, dégustation, vente de fromages de chèvre. Egalement Ferme auberge.

Vente de fromages tous les jours de juin à fin septembre, de 14h à 19h.

Le Coquelet d'Argillières Isabelle DELAMARCHE

Route de Larret, ☎ 03 84 31 33 49.
Vente de poulets, volailles, chapons, lapins, canards, pintades et cailles.

FOUVENT-LE-HAUT C1

Ferme Dominique JEALLARD

Lieu dit Essarts,
☎ / fax : 03 84 31 32 30.

Dégustation et vente de fromage de chèvre. Elevage de chèvres et de brebis.

Ouvert tous les jours de l'année.

ROCHE-ET-RAUCOURT C2

Société Viticole Sce GARNERY et Frères

☎ 03 84 31 33 44 ou 03 84 31 31 61
fax 03 84 31 31 69.

Vins de Pays de Franche-Comté (rouges, blancs, mousseux). Présentation de la culture de la vigne et des différentes vinifications.

Dégustation et vente (vins et hydromels) à la propriété. Ouvert toute l'année sur rendez-vous.

THEULEY-LÈS-LAVONCOURT D2

Api nature - Marie-Andrée GUILGOT

Route de Grandecourt,
☎ 03 84 92 68 30.

Miel, cire et produits des 400 ruches...

Dégustation et vente sur rendez-vous. Ouvert toute l'année.

FRESNE-SAINT-MAMÈS E3

La Roche des Carmes Mme et M. CHOINEL

17, rue de la Citadelle,
☎ 03 84 78 42 18.

Verger d'environ 70 arbres, majoritairement anciens. Nombreuses variétés de fruits dont certaines sont rares. Promenade et découverte du verger sur RDV, dégustation de confitures, pâtisseries, etc...



à base de fruits et de plantes locales.

Ouvert tous les jours. Capacité d'accueil : 50 personnes, tarifs groupes : 5 € par adulte, gratuit pour les enfants.

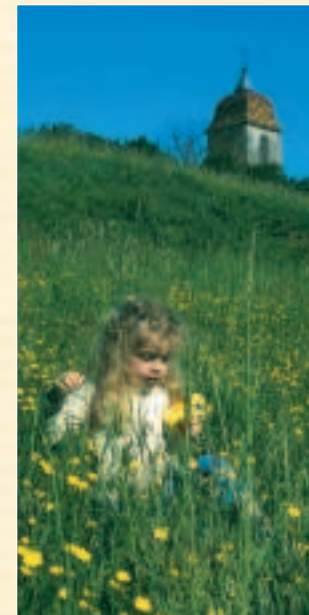
VANTOUX-ET-LONGEVILLE E4

Laurent RIVET

Hameau de Longeville,
☎ 03 84 32 91 61 / fax 03 84 32 94 09,
jocelyne.rivet@wanadoo.fr

Membre du réseau "Bienvenue à la ferme", goûters à la ferme. Apiculture, sapins de Noël, céréales. Spécialités : pain d'épices, hydromels et miel. Circuit à la journée : "du miel de la ruche à la table" avec visites des locaux apicoles, la vie des abeilles avec une ruche vitrée, visite de la cave à hydromel, vidéo personnalisée.

Goûters à la ferme les 26 juillet et 16 août (autres dates sur demande). Capacité d'accueil : 50 personnes. Visites pour groupes tous les jours sur réservation du 1^{er} mars au 30 septembre. Tarif : enfants 3€, adultes 5€. Accessible aux personnes handicapées, animaux refusés.





Terroir et productions locales...

FRASNE-LE-CHÂTEAU E4

Vincent LOIGEROT

Rue de Croterot, ☎ 03 84 32 40 76
ou 06 72 05 67 59.

Visite de l'exploitation, dégustation et vente d'escargots.

Ouvert tous les jours
sauf le dimanche et jours fériés.
Accueil de groupes sur réservation.

BUCEY-LÈS-GY E4

Vincent CHEVIET

Rue Vieille, ☎ 03 84 32 85 53 ou 06
86 51 30 39.

Production, visite des caves et
vente de vins aux particuliers.

Ouvert tous les jours sur rendez-
vous.

CHARCENNE D5

Pépinières viticoles et vignobles GUILLAUME

Route de Gy, ☎ 03 84 32 80 55
fax : 03 84 32 84 06.

Visite des pépinières.

Ouvert tous les jours sauf dimanche
et jours fériés.

Dégustation et vente de vins de
Pays. Visite commentée de la
cave sur réservation et possibi-
lité de dégustation de produits
locaux.

Ouvert tous les jours
(sauf le dimanche) de 9h à 11h30
et de 14h à 17h.

Tarif des visites pour groupes :
de 3 à 5 € par personne.



Produits locaux.

Fromagerie MILLERET S.A.

Route de Gray BP 5,
☎ 03 84 65 68 68
fax : 03 84 32 81 92
milleret@fromagerie-milleret.com
www.fromagerie-milleret.com

Vente et dégustation de
fromages à pâte molle et
projection sur la fabrication du
fromage.

Visite gratuite sur rendez-vous pour
groupes (minimum 10 personnes),
uniquement le mardi matin à 9h30.
Durée : de 1h à 1h30.

MARNAY D6

Conserverie DUTRUY

23, rue de la Gare, ☎ 03.84.31.73.55
fax : 03 84 31 76 50.

Conserves d'escargots et de
champignons séchés. Vente au
détail.

Visite sur rendez-vous.

MOROGNE (Commune de Chevrey et Morogne) D6

Ferme de Cocagne

☎ / fax : 03 84 32 24 11.

Vente de produits biologiques
de la ferme.

Visite de la ferme sur rendez-vous.



Autour d'une "pochouse".

MONTAGNEY C6 MOTÉY-BESUCHE C5

Martine et Jean-Luc BEURAUD

Route de Motey, 70140 Montagney,
☎ 03 84 32 24 08.

Membre du réseau "Bienvenue
à la ferme", goûters à la ferme.

Exploitation familiale de 30
vaches laitières. Spécialités
culinaires : gâteau au yaourt,
yaourt et crème dessert, tarte
aux fruits du jardin, jus de fruits
bio. Animations : visite de la
ferme, diaporama, atelier de
coloriage enfant, participation à
la traite.

Ouvert début mai à septembre,
sur réservation.
Capacité d'accueil : 50 personnes.
Tarifs : enfants 4 €, adultes 8 €.
Accessible aux personnes
handicapées, animaux acceptés,
agriculture biologique.

Domaine de Motey-Besuche Mme et M. Antoine LAHAYE

Au village, ☎ / fax : 03 84 32 26 94.

Production et vente de vins de
Pays de Franche-Comté.

Visite du domaine viticole et dégus-
tation sur réservation.



Pour en savoir plus...

• "Les mardis du terroir"

Le mardi, en juillet et août, des
visites guidées accompagnées
de dégustations des produits du
terroir local sont organisées par
les Offices de Tourisme du Pays.

Contacts : Offices de Tourisme.
(coordonnées p.55).

- Des points de vente de produits
locaux existent dans les Offices
de Tourisme de Dampierre-
Sur-Salon, Champlitte et Gy.
(coordonnées p.55).

HUGIER C5

Earl des Coteaux d'Hugier - vigne et agriculture biologique BALLOT

Rue Haute, ☎ / fax : 03 84 31 56 40.

Dégustation et vente de vins
biologiques.

Ouvert le samedi matin
sur réservation.