

Mercredi 9 juin 2021

**COMMUNIQUE DE PRESSE**  
**du Président du Conseil Départemental de la Côte-d'Or**

**21 nouveaux bénéficiaires de la marque**  
**« Savoir-faire 100% Côte-d'Or » :**  
**Plus de 150 labellisés en moins d'un an !**

Ce mercredi 9 juin, le comité d'agrément de la marque « Savoir-faire 100% Côte-d'Or » s'est réuni pour la 5<sup>e</sup> fois depuis son installation en octobre 2020. Mais en ce jour de réouverture des restaurants, le comité était délocalisé au Château de Chailly-sur-Armançon, fief du chef Jean-Alain Poitevin, 1<sup>er</sup> ambassadeur agréé de la marque. François Sauvadet, Président du Conseil Départemental de la Côte-d'Or, tenait en effet à témoigner son soutien et sa solidarité avec les professionnels de la restauration et de l'hôtellerie, durement touchés par la crise sanitaire, leur souhaitant de renouer au plus vite avec leur activité pré-Covid.

Sous la présidence de François Sauvadet, Président du Conseil Départemental de la Côte-d'Or et en présence de Marc Frot, vice-président, et des représentants des chambres consulaires, partenaires de la marque : Chambre d'Agriculture de Côte-d'Or, Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bourgogne Franche-Comté – délégation Côte-d'Or et Chambre de Commerce et d'Industrie de Côte-d'Or Dijon Métropole, le comité d'agrément a étudié 23 nouvelles candidatures, en vue de labelliser uniquement les produits, biens ou services en adéquation avec le cahier des charges exigeant de la marque.

**22 candidatures ont été retenues dont 1 concernait une structure déjà agréée présentant une nouvelle gamme de produits (Lamandine à Rouvres-en-Plaine) portant à 154 le nombre total de bénéficiaires de la marque.** Une seule candidature a été ajournée afin de recueillir des informations complémentaires.

**Parmi les nouveaux agréés, on retrouve des lieux de restauration prestigieux et étoilés, tels que le Château de Courban ou l'Abbaye de La Bussière, témoignant de l'engouement des chefs de Côte-d'Or pour la démarche entreprise par le Département, mais aussi des points de vente de proximité, Papilles à Dijon ou Les paniers de Suzon à Messigny-et-Vantoux, qui réunissent en un même lieu différents produits emblématiques de la ferme Côte-d'Or.**

Le Président Sauvadet a rappelé les nombreux atouts véhiculés par la marque « Savoir-faire 100% Côte-d'Or ». Que ce soit pour les producteurs, agriculteurs, commerçants, restaurateurs, artisans, boulangers, hôteliers, entrepreneurs... qui en bénéficient et qui disposent d'un label distinguant et valorisant une production ou un savoir-faire emblématique de la Côte-d'Or. Ou pour les consommateurs qui ont l'assurance de produits de qualité issus du territoire départemental et qui souhaitent s'engager dans une démarche responsable en favorisant le recours aux produits locaux.

Et de rappeler que le Département fera tout pour valoriser et encourager l'engagement des producteurs, artisans, restaurateurs... qui travaillent chaque jour pour nous nourrir et font la richesse de la Côte-d'Or ! **« Je me réjouis de voir se constituer, au fil des comités, un réseau de plus en plus étoffé de restaurateurs autour de la démarche du bien-manger et du bien-vivre en Côte-d'Or. Ce réseau aura vocation à s'organiser et à s'animer au travers du Club des ambassadeurs Savoir-faire 100% Côte-d'Or »** a conclu le Président.

## **LES 21 NOUVEAUX BENEFICIAIRES**

- **CHATEAU DE COURBAN** (restauration) – Courban // **Le chef étoilé Takashi Kinoshita devient ambassadeur 100% Côte-d'Or !**
- **ABBAYE DE LA BUSSIERE** (restauration) – La-Bussière-sur-Ouche // **Le chef étoilé Guillaume Royer devient ambassadeur 100% Côte-d'Or !**
- **EARL CHEVRERIEDE VAL-MONT** (viande de porc et gamme de fromages) – Val-Mont
- **SCEA VIANDE LIMOUSINE DE CÔTE-D'OR** (viande de bœuf) – Pralon
- **QUENTIN GUILLAUMOT** (viande de porc) – Gisse-le-Vieil
- **HENRI MUTIN** (fruits, légumes secs, jus de fruits, céréales, farines) – Massingy
- **AU FIL DES CUEILLETES** (confitures, gelées, sirops, tisanes...) – Lantenay
- **EARL DU CREUX DE POMMIER** (viande bovine, œufs, céréales) – Lamargelle
- **LES RUCHERS DU MOULIN** (miels, pains d'épices, céréales) – Savois
- **BRIN D'ORTIE** (plantes, gelées, confitures, sels aux plantes, huiles...) – Longecourt-lès-Culètre
- **FERME CERES** (farines de blé, seigle, épeautre, lentilles vertes, pois chiches) – Brochon
- **INOCULUMPLUS** (savoir-faire industriel) – Bretenière
- **LE PANIER DE SUZON** (point de vente de proximité) – Messigny-et-Vantoux
- **LES BO'** (restauration) – Fontaine-lès-Dijon
- **LA COMEDIE** (restauration) – Dijon
- **PENNEQUIN** (savoir-faire industriel sur la pierre) – Marsannay-la-Côte
- **PAPILLES** (point de vente de proximité) – Dijon
- **LE SABOT DE VENUS** (restauration) – Bure-les-Templiers
- **HORMA'NAT** (point de vente de proximité) – Beaune
- **ALVES TRAITTEUR** (restauration) – Chevannay
- **ELISABETH MAYOL** (savoir-faire artisanal - dorure sur bois) - Dijon

Retrouvez la liste de toutes les structures agréées sur : <https://www.cotedor.fr/je-decouvre-la-cote-dor/savoir-faire-100-cote-dor>