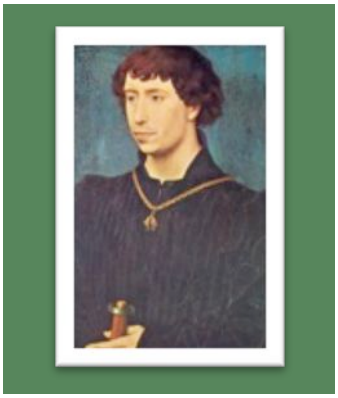
Que faire en Bourgogne Franche-Comté?

Un peu d'histoire ...

52 avant Jésus-Christ : **Jules César** gagne sa dernière bataille contre les **Gaulois** fédérés autour de leur chef **Vercingétorix** à **Alésia**. Toute la Gaule est divisées en provinces de l'Empire romain.
V° siècle : venus de la Baltique, les **Burgondes** construisent un vaste royaume qu'ils étendent jusqu'en Provence.
IX° siècle : premier duché de Bourgogne constitué par Richard le Justicier.
X° s. : fondation de **l'abbaye de Cluny** et de l'ordre monastique **clunisien**
XI° s. : fondation de **l'abbaye de Cîteaux** et de l'ordre monastique **cistercien**. Les moines développent la viticulture.
XIV°-XV° s. : le **Grand Duché de Bourgogne**. C'est l'âge d'or de la Bourgogne où les quatre grands ducs successifs en feront un Etat à part entière, riche et puissant, entre le royaume de France et l'Empire romain germanique : **Philippe le Hardi** (de 1364 à1404), **Jean sans Peur** (de 1404 à1419), **Philippe le Bon** (de 1419 à1467) et **Charles le Téméraire** (de 1467 à1477). A la mort de ce dernier, sa fille **Marie de Bourgogne** par son mariage avec Maximilien de Habsbourg donne la Franche Comté à l'Empire, alors que le duché de Bourgogne est récupéré par le royaume de France. Ceci donnera lieu au siècle suivant, à de nombreux conflits, Charles Quint disputant le duché de Bourgogne à la couronne de France.



XVI° s : Louis XIV reprend la Franche Comté qui redevient française.
XIX° s : l'entreprise **Schneider** au Creusot devient une des plus puissantes industries métallurgiques françaises Vers 1830, **Nicéphore Niepce** invente la photographie à Chalon-sur-Saône. A la fin du siècle, la famille **Peugeot**, sidérurgistes et fabricants de moulin à café à Sochaux près de Montbéliard, se lance dans la construction automobile.

Depuis 2014, la Bourgogne et la Franche-Comté forment à nouveau une seule et même région la **Bourgogne Franche-Comté** (BFC) comprenant 8 départements : **la Côte d'Or, la Saône-et- Loire, la Nièvre, l'Yonne, le Doubs, la Haute-Saône, le Jura et le Territoire-de-Belfort**. La diversité des paysages y est particulièrement remarquable : côtes viticoles, bocage de l'Auxois, prairies du Charolais, parcs naturels du Haut-Jura et du Morvan avec monts, lacs et forêts, vallées du Doubs et de la Saône, canaux de Bourgogne et du Nivernais etc.

Coté Bourgogne

La vigne et le vin

LA Bourgogne est principalement connue dans le monde entier pour son vin : LE bourgogne. Son vignoble s'étend sur plusieurs zones : au nord, le **Chablis et l'Auxerrois, au centre, la Côtes de Nuits et la Côte de Beaune** qui donnent les crus les plus réputés, puis plus au sud, la **Côte chalonnaise, le Mâconnais et le début du Beaujolais.** Ce sont les moines cisterciens qui ont développé la culture de la vigne puis les Grands ducs qui en ont fait la réputation. Pour découvrir ce patrimoine unique, parcourez la route des grands crus et traversez tous les petits villages qui ont donné leur nom à ces vins si fameux : Gevrey-Chambertin, Chambolle-Musigny, Pernand-Vergelesses, Aloxe-Corton, Pommard, Volnay, Meursault, Puligny-Montrachet etc. Deux cépages principaux sont utilisés : le pinot noir pour le rouge et le chardonnay pour le blanc. Les **100 Appellations d'Origine Contrôlée** (AOC) de Bourgogne démontrent la richesse et la variété de ses vins. Ces appellations se distinguent selon une hiérarchie stricte en terme de qualité : les **appellations régionales** (Appellation Bourgogne contrôlée), les **appellations Village** (qui porte le nom de la commune où elles sont produites), les **Premiers Crus** puis plus rares, les **Grands Crus**. Le vignoble bourguignon se distingue de celui du Bordelais par sa multitude de petites parcelles que l'on appellent des « **climats** » : autant de vins différents que de vignes.

La route des grands crus vous mènera au Château du clos de Vougeot, haut-lieu de la viniculture bourguignonne où siège la célèbre **Confrérie des Chevaliers du Tastevin**, puis à Beaune. Là vous pourrez y admirer un bijou d'architecture bourguignonne avec ses toits aux tuiles vernissées : les **Hospices de Beaune** (ou Hôtel-Dieu), hôpital pour les pauvres construit par Nicolas Rolin, chancelier du duc Philippe le Bon. Mais nombreux sont les autres sites historiques dans la région.

Histoires de Gaule, de châteaux et d'abbayes

Deux sites retracent la vie des Gaulois et leurs batailles contre l'invasion romaine : **Bibracte** (Mont Beuvray) et **Alésia**. Un centre d'interprétation et des reconstitutions historiques grandeur nature vous feront revivre ces événements qui ont marqué les débuts de l'histoire de France, qui s'appelait alors la Gaule.
Au Moyen Age, la Bourgogne était le cœur de l'Europe, à cheval entre la France et le Saint Empire Germanique. C'est ce qui explique la présence de nombreux châteaux-forts, comme ceux de **La Rochepot** et de **Brancion**, le village de **Châteauneuf-en-Auxois** ou encore les vestiges de l'ancienne forteresse de Thil. A **Guédelon**, vous pouvez vivre en direct une expérience unique d'archéologie expérimentale : l'édification d'un château-fort selon les techniques du XII° s. D'autres édifices magnifiques témoignent des époques ultérieures, de la Renaissance au XVIII° s. : **châteaux d'Ancy-le-Franc, de Cormatin, de Bussy-Rabutin et de Sully.**
Le patrimoine religieux est également très riche. Foyers spirituels et culturels les **abbayes de Cluny et de Cîteaux** ont étendu leur influence à tout l'Occident. Au hasard des routes, on trouvera des chefs d'œuvre de l'art roman, comme les **abbayes de Fontenay, de Pontigny et de Tournus** ou la **basilique de Vézelay** et des joyaux de l'art gothique comme les **cathédrales de Sens et d'Auxerre**. Pour une architecture plus radicale, allez jeter un oeil à l'**église Sainte-Bernadette du Banlay à Nevers** construite par Claude Parent en 1966.

Coté Franche-Comté

Le paradis du tourisme vert... et bleu.

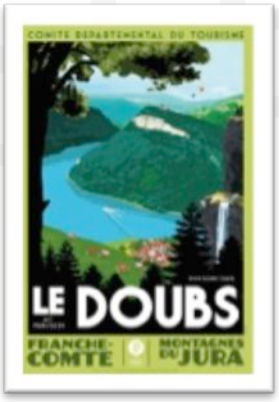
Reconnue historiquement pour le travail du bois, le **jouet** à **Moirans-en-Montagne**, la **pipe** à **Saint-Claude** et la boissellerie à Bois-d'Amont, pour son **horlogerie** de précision à **Morteau** et **Besançon** et pour la **lunetterie,** la région reste aujourd'hui encore très industrielle avec l'automobile (Peugeot Citroën), la construction mécanique, la micro-technique et l'énergie (Alstom-General Electric), la laiterie (Fromagerie industrielle Bel, où est fabriquée la célèbre Vache qui Rit).

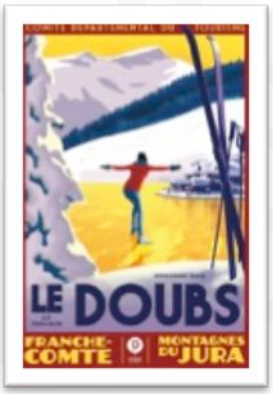
Mais c'est par ses espaces naturels grandioses qui font sa réputation touristique. Deux massifs, les contreforts des **Vosges** et les montagnes du **Jura** sont le terrain idéal pour les **sports d'hiver** : ski alpin, ski de fond ou encore raquettes et le reste de l'année pour les **randonnées à pied, à cheval ou à VTT**. Et avec 5500 km de rivières, plus de 1000 étangs, 80 lacs, des cascades, torrents, ruisseaux et sources, la région offre toutes sortes d'activités aquatiques. Vous pourrez même profiter d'une petite cure de balnéothérapie aux **thermes de Luxeuil-les-Bains et de Salins-les-Bains**.

Parmi les sites naturels incontournables, citons : **les sources et les vallées de la Loue et du Lison, le pont du diable, le saut du Doubs, les Cascades du Hérisson, les grottes d'Osselle, des Moidons ou de la Glacière, la reculée de Baume-les-Messieurs.**

La vigne et le vin aussi

Moins connu du grand public que celui de Bourgogne, le vin du Jura est cependant très réputé parmi les connaisseurs avec ses cépages typiques : le **poulsard** et le **trousseau** donnent des rouges très légers, le **savagnin** quant à lui subit un procédé de vinification très spécial pour des blancs au goût unique comme le **vin jaune**. Trois villages se distinguent pour leur tradition viticole : **Château-Chalon, l'Etoile et Arbois.**





Architecture civile, militaire et religieuse

Ingénieur et architecte militaire de Louis XIV, **Vauban** a construit au XVII° s. une ceinture de plus de 170 places fortes pour protéger le pays. **Belfort** et **Besançon** offrent deux exemples de ces **citadelles**. Surplombant la ville, elles offrent un panorama exceptionnel.

Autre édifice remarquable, **la Saline royale d'Arc-et-Senans**. Le sel était à l'époque une des richesses de la région. L'architecte visionnaire, **Claude-Nicolas Ledoux** a imaginé au XVII° s. une manufacture de sel où vivait et travaillait toute une communauté très hiérarchisée. Les 11 bâtiments formant un arc de cercle avaient chacun une fonction, lieux d'habitation ou de production.

Dans le domaine religieux, **l'abbaye impériale de Baume-les-Messieurs** est un impressionnant témoignage de l'architecture romane jurassienne. Plus contemporaine mais non moins étonnante, ne manquez pas **la chapelle Notre-Dame du Haut à Ronchamp** construite par **Le Corbusier**.

Gastronomie

Bourgogne

Franche-Comté

La crème de cassis, le vin de Bourgogne, l'Epoisses, le Pontarlier (et la tradition de l'absinthe), le vin jaune, le comté, le jambon persillé, la saucisse de Morteau.

Mais aussi : **la moutarde, les escargots, la cancoillotte, le Mont d'Or, etc.**

Quelques plats emblématiques :

Oeufs en meurette	**Potée bourguignonne**	**Pochouse**	**Poulet de Bresse au vin jeune et aux morilles**
Boeuf bourguignon	**Fondue bourguignonne**	**Poulet Gaston Gérard**	**Mont d'Or chaud**
Cuisses de grenouilles	**Coq au vin**	**Fondue comtoise**	**Saupiquet Montbardois**
Morbiflette	**Pain d'épices**	**Gougères**	**Crêpes fourrées aux griottes de Fougerolles**

Sur le ring : fondue bourguignonne vs. fondue comtoise

Ingrédients

250 gr de rumsteck (bœuf Charolais de préférence) par personne, 1 litre d'huile, 1 feuille de laurier,
2 gousses d'ail en chemise, sel, poivre, sauces.

Préparation

Découpez la viande en morceaux carrés qui pourront être piqués aisément.
Remplissez d'huile le poêlon jusqu'à la moitié et ajoutez la feuille de laurier et les gousses d'ail pour parfumer l'huile.
Faîtes chauffer l'huile. Quand l'huile frémit, retirez alors les herbes et l'ail.

Allumez sur la table le réchaud à fondue. Placez-y le poêlon. Servez votre fondue bourguignonne avec une salade verte et diverses sauces (bourguignonne, béarnaise, ketchup, moutarde, mayonnaise, etc.)
Chaque convive peut faire cuire sa viande selon son goût et l'accompagner des sauces de son choix.

Ingrédients

200 à 250 g de Comté par personne, 75 cl de bon vin blanc sec (Côtes du Jura de préférence),
1 gousse d'ail écrasée, 1 cuillère à soupe de fécule, noix de muscade, pain rassis à volonté.

Préparation

Frottez le poêlon à fondue avec la gousse d'ail. Coupez le Comté en petits cubes, ou râpez-le, et mettez-le dans le poêlon.
Faites chauffer et mouillez immédiatement avec le vin blanc, 2 à 3 verres environ en remuant sans arrêt à la cuillère en bois jusqu'à ce que le Comté soit complètement fondu. Ajoutez un peu de vin blanc selon la consistance voulue. Poivrez.
Délayez la fécule avec un peu de vin blanc, et versez ce mélange dans la fondue en remuant.

Allumez sur la table le réchaud à fondue. Placez-y le poêlon en continuant à tourner. La fondue est prête.
Coupez le pain rassis en gros dés. Chaque convive peut alors piquer un morceau de pain au bout de sa fourchette et le tremper dans la fondue.

Jeu n°1 : Personnages célèbres

Ils y sont nés ou y ont vécu, retrouvez les personnages célèbres de Bourgogne Franche-Comté qui se cachent derrière chaque image : *Lamartine, Buffon, Colette, Nicéphore Niepce, Bernadette Soubirous, Jean-Philippe Rameau, Victor Hugo, Courbet, Rouget de l'Isle, Louis Pasteur, la famille Peugeot, Saint-Bernard, Louis Vuitton, Vauban, François Rude, François Mitterrand,*

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

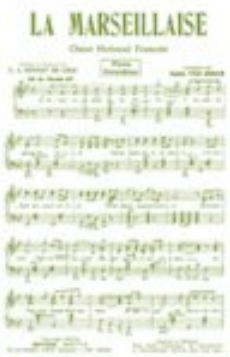
8.

9.

10.

11.

12.



13.

14.

15.

16.

Jeu n°2 : Patrimoine mondial de l'Unesco

Parmi les sites cités dans cette fiche, quels sont ceux inscrits au patrimoine mondial de l'Unesco ?

Jeu n°3 : Prenez de la bouteille

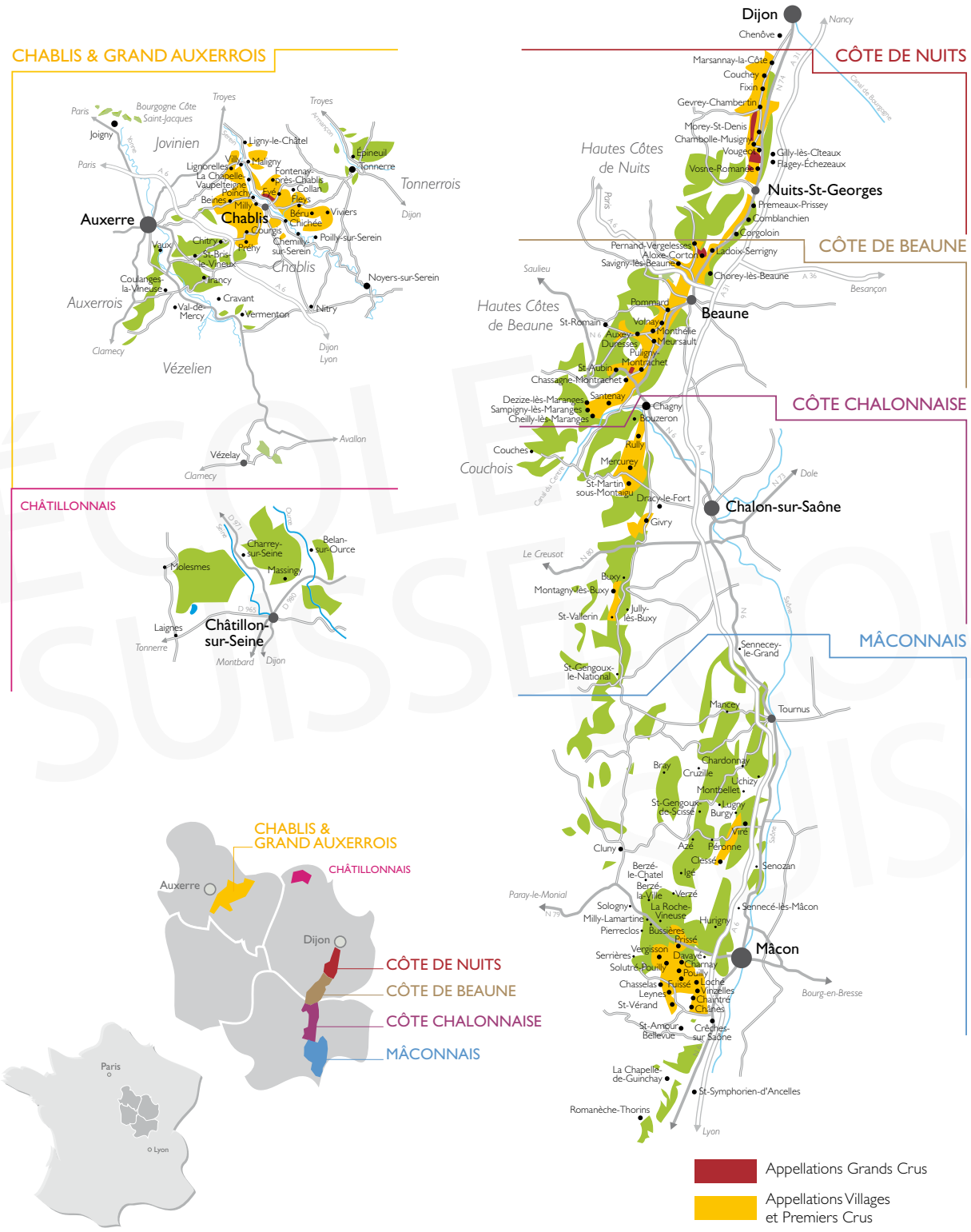
Saurez-vous associer chaque format de bouteille de vin de Bourgogne à son nom ?

1.	**0,375 L**	**Balthazar**
2.	**0,75 L**	**Magnum**
3.	**1,5 L = 2 Bouteilles**	**Demi-bouteille**
4.	**3 L = 4 Bouteilles**	**Jéroboam**
5.	**4,5 L = 6 Bouteilles**	**Salomon**
6.	**6 L = 8 Bouteilles**	**Nabuchodonosor**
7.	**9 L = 12 Bouteilles**	**Salmanazar**
8.	**12 L = 16 Bouteilles**	**Bouteille**
9.	**15 L = 20 Bouteilles**	**Mathusalem**
10.	**18 L = 24 Bouteilles**	**Réhoboam**

LA RÉGION BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ, c'est :
2,82 MILLIONS D'HABITANTS
47 784 KM²
8 DÉPARTEMENTS
Côte-d'Or, Doubs, Haute-Saône, Jura, Nièvre, Saône-et-Loire, Territoire-de-Belfort, Yonne
1,26 MILLION D'ACTIFS
1re RÉGION INDUSTRIELLE
17,2 % de l'emploi salarié de la région
DES SECTEURS D'EXCELLENCE
2e RÉGION POUR SA BALANCE COMMERCIALE
5e RÉGION POUR SA SURFACE DE FORÊTS
4e RÉGION POUR L'EMPLOI AGRICOLE
43 % de l'emploi salarié
Plus de 100 AOC/AOP VITICOLES
33 GRANDS CRUS
6e RÉGION POUR SON EFFORT DE RECHERCHE
avec 5 PÔLES DE COMPÉTITIVITÉ
Plastipolis, plastipolis
Vitagora, agroalimentaire
véhicule du futur, automobile
pôle des microtechniques
pôle nucléaire Bourgogne
TERRE DE VIGNES
CÔTE-D'OR
SAÔNE-ET-LOIRE
HAUTE-SAÔNE
DOUBS
JURA
NIÈVRE
YONNE
TERRITOIRE DE BELFORT

www.ecolesuisse-fle.fr ▪ www.learn-french-france.org ▪ www.franzoesisch-lernen-frankreich.ch

Le vignoble bourguignon



BOURGOGNES

www.vins-bourgogne.fr

Le vignoble jurassien

Vocabulaire de la vigne et du vin

Comment lire une étiquette ?

Le millésime (année de récolte)
L'appellation (nom du village, du cru et du climat)
Le domaine (nom de l'entreprise et du viticulteur)

Une A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée. Désigne un vin issu d'un terroir délimité et produit dans des conditions réglementées par la loi (cépages, méthodes de culture, de vinification, qualité)

Un arôme : parfums et goûts du vin

Bouchonné : se dit d'un vin qui a une odeur désagréable de bouchon. Au restaurant c'est pour savoir si le vin est bouchonné ou non qu'on fait gouter le vin avant de le servir. Si c'est le cas (et uniquement dans ce cas) vous pouvez demander à changer de bouteille.

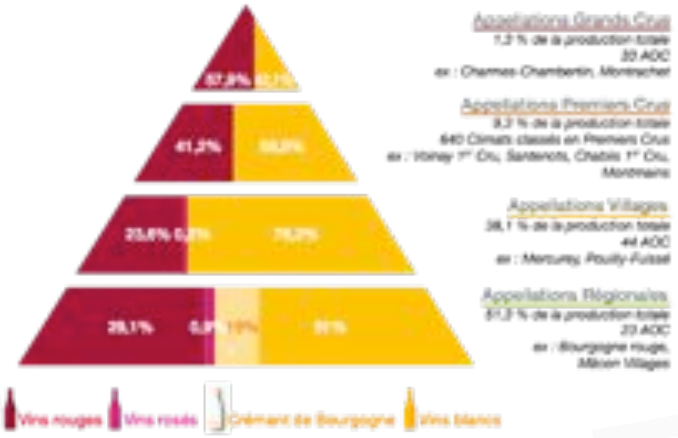
Un cep : pied de vigne.

Un cépage : variété de vigne et de raisin.

Un Clos : parcelle de vigne entourée de murs.

La vinification : transformation du jus de raisin en vin.
La macération : mélange des parties solides du raisin écrasé et de son jus pour donner au vin ses tannins et sa couleur.

Les appellations



La fermentation : transformation du sucre en alcool.

Un millésime : année de récolte d'un vin.

L'oenologie : science du vin

Les tanins ou tannins : substance se trouvant naturellement dans la peau du raisin, qui donne au vin rouge son caractère, sa capacité de conservation.

Les vendanges : récolte (ou cueillette) du raisin. En Bourgogne on vendange généralement fin septembre-début octobre.

La viticulture (adjectif : viticole) : culture de la vigne.

La viniculture (adjectif : vinicole) : production, conservation et commercialisation du vin

Un viticulteur, un vigneron : un producteur de vin

Réponses aux jeux

Jeu n°1 : Personnages célèbres

Ils y sont nés ou y ont vécu, retrouvez les personnages célèbres de Bourgogne Franche-Comté qui se cachent derrière chaque image.

1. la famille Peugeot, constructeur automobile à Sochaux.

2. Louis Vuitton

3. Colette, romancière

4. Alphonse de Lamartine

5. Buffon

6. Nicéphore Niepce

7. Vauban

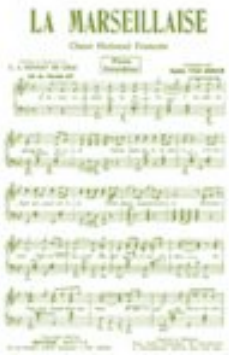
8. Saint-Bernard

9. François Mitterrand

10. Bernadette Soubirous

11. Jean-Philippe Rameau

12. François Rude



13. Rouget de l'Isle

14. Victor Hugo

15. Courbet

16. Louis Pasteur

Jeu n°2 : Patrimoine mondial de l'Unesco

Parmi les sites cités précédemment, quels sont ceux inscrits au patrimoine mondial de l'Unesco ?

La basilique et la colline de Vézelay, l'abbaye de Fontenay, les climats du vignoble de Bourgogne, la saline royale d'Arc-et-Senans, la citadelle de Besançon (fortification de Vauban).

Jeu n°3 : Prenez de la bouteille

Saurez-vous associer chaque format de bouteille de vin de Bourgogne à son nom ?

11.	**0,375 L**	**Demi bouteille**
12.	**0,75 L**	**Bouteille**
13.	**1,5 L = 2 Bouteilles**	**Magnum**
14.	**3 L = 4 Bouteilles**	**Jéroboam**
15.	**4,5 L = 6 Bouteilles**	**Réhoboam**
16.	**6 L = 8 Bouteilles**	**Mathusalem**
17.	**9 L = 12 Bouteilles**	**Salmanazar**
18.	**12 L = 16 Bouteilles**	**Balthazar**
19.	**15 L = 20 Bouteilles**	**Nabuchodonosor**
20.	**18 L = 24 Bouteilles**	**Salomon**

Liens utiles

www.cotedor-tourisme.com

www.bourgogne-tourisme.com

www.vins-bourgogne.fr

www.franche-comte.org

https://play.google.com/baladesenbourgogne

https://itunes.apple.com/balades-en-bourgogne

ÉCOLE SUISSE