

**LIQUORISTE**  
**PAUL MATHEY**

VEDRENNE - NUITS-SAINT-GEORGES

**CHEF**  
**JEAN-ALAIN POITEVIN**

RESTAURANT L'ARMANÇON - CHAILLY-SUR-ARMANÇON



FILIÈRES LOCALES

# LES DUOS "SAVOIR-FAIRE 100% CÔTE-D'OR"

Le Département a décidé de mettre en valeur, à travers une campagne d'affichage (voir p. 2), les producteurs, artisans et commerçants du territoire réunis sous la bannière de la marque "Savoir-faire 100% Côte-d'Or" et des chefs cuisiniers. Le liquoriste Paul Mathey et le chef Jean-Alain Poitevin forment notre premier binôme. Qui sont-ils ?



**Paul Mathey,**  
liquoriste  
(Vedrenne - Nuits-Saint-Georges)

LE DÉPARTEMENT

Embauché par la maison Vedrenne en 2012 suite à un stage au Cassissium, le Chalonais Paul Mathey en est devenu le directeur adjoint en mai 2019. *"Mon rôle est de promouvoir la visite œnotouristique mais aussi et surtout les produits artisanaux que nous fabriquons depuis des décennies"*, explique Paul.

La star de la gamme Vedrenne, le Supercassis®, a été créée en 1933. *"Cette super crème de cassis est notre produit phare, c'est un produit local, le cassis étant majoritairement issu de Bourgogne. La recette est simple : cassis, alcool et sucre. Le cassis est macéré à froid dans un alcool neutre, avant l'ajout du sucre"*, détaille-t-il. Au total, Vedrenne propose 50 sirops (sans colorant), 50 liqueurs et crèmes de fruits ainsi que du marc de Bourgogne. Le savoir-faire artisanal de la maison est d'ailleurs régulièrement primé lors du Concours général agricole du Salon de l'Agriculture. Les parfums les plus appréciés de la marque : framboise, fleur de sureau, châtaigne, mûre... Et, bien sûr, l'indétrônable cassis ! *"Ce fruit plaît dans le monde entier, reprend Paul. Nous réalisons d'ailleurs 40 % de notre chiffre d'affaires à l'export en direction de l'Europe, l'Asie et les États-Unis."*

+ d'infos sur [vedrenne.fr](http://vedrenne.fr) et [cassissium.fr](http://cassissium.fr)



© Propulse



**Jean-Alain Poitevin,**  
chef du restaurant L'Armançon (Chailly-sur-Armançon),  
ambassadeur de la marque "Savoir-faire 100% Côte-d'Or"

Originaire de Haute-Vienne, Jean-Alain Poitevin est arrivé en Bourgogne en 1988 en intégrant, en tant que commis, les cuisines de Lameloise, à Chagny (71). Puis il a rejoint l'équipe de Gérard Boyer au Crayères, à Reims. En 1993, il décroche son premier poste en Côte-d'Or (premier passage à L'Hôtel Golf Château de Chailly) puis est promu chef à l'Hôtel de la Poste, à Saulieu. En 2006, Jean-Alain Poitevin devient chef du restaurant du Château de Gilly, où il restera pendant 10 ans. En 2015, il revient sur ses anciennes terres, aux commandes du restaurant L'Armançon à L'Hôtel Golf Château de Chailly.

*"Je souhaite mettre en valeur les produits du terroir de la Haute Côte-d'Or"*, insiste le chef. Il propose d'ailleurs depuis quelques mois le menu "De la ferme à l'assiette", qui

valorise le travail de ses fournisseurs locaux. *"C'est une façon de les remercier de nous avoir nourris pendant le confinement et de mettre en avant des produits de qualité qui se trouvent juste à notre porte."* Des escargots de Frédéric Marcouyoux (Vernot) aux magrets de canard de Pascal Laprée (Mont-Saint-Jean), en passant par les truites de Sylvain Tscherter (Veuxhailles-sur-Aube), le porc Noir de Bourgogne de Quentin Guillaumot (Gissey-le-Vieil), les champignons de Courcelotte-en-Montagne ou encore les framboises de Ludovic Maret (Saulon-la-Chapelle), ce menu permet au chef de laisser libre cours à la cuisine bourguignonne créative qu'il aime tant !

+ d'infos sur [chailly.com](http://chailly.com)

+ d'infos sur la marque "Savoir-faire 100% Côte-d'Or" sur [cotedor.fr](http://cotedor.fr)