



© Yonne Tourisme - Studio Morize



LEBONPICNIC DANS L'YONNE,



DES INSTANTS GOURMANDS À PARTAGER



© Yonne Tourisme - Studio Morize

DOSSIER DE PRESSE 2022

Pour répondre aux nouvelles attentes de découverte et de bien manger des consommateurs, **Yonne Tourisme** (l'Agence de Développement Touristique et Relais Territorial des OT & SI de l'Yonne), **aux côtés des Offices de Tourisme volontaires*** a développé un partenariat avec le **réseau national LEBONPICNIC** pour mettre en place un **service de pique-niques à base de produits du terroir, cuisinés par des artisans, commerçants ou restaurateurs locaux.** Réservables en ligne, ces paniers « LEBONPICNIC » ont pour but de **valoriser les productions et savoir-faire locaux dans une démarche de tourisme responsable.** **6 partenaires** vous concoctent votre pique-nique que vous pourrez savourer dans **3 lieux expérientiels** représentatifs de notre patrimoine icaunais.



© LEBONPICNIC P.Looke

* Office de Tourisme Chablis, Cure, Yonne & Tonnerrois, Office de Tourisme du Grand Vézelay et Office de Tourisme de l'Auxerrois.

www.lebonpicnicdelyonne.com



GOÛTEZ À L'ESSENTIEL

AVEC NOS PARTENAIRES LEBONPICNIC

Claire GENET - La Ferme d'Ulteria

À cœur de partager des valeurs écoresponsables fortes, Claire a tout naturellement rejoint le réseau Lebonpicnic. Le concept s'aligne parfaitement avec sa volonté de valoriser son savoir-faire et celui des producteurs avec qui elle travaille.

« Je trouve très intéressant de proposer un pique-nique local, de faire goûter nos fromages bio et de donner l'occasion à chacun de profiter du cadre de la ferme ! »

Le petit plus local pour rendre l'expérience Lebonpicnic encore plus belle ?

Faire une randonnée avec les chèvres, visiter les Caves de Bailly-Lapierre et se promener sur les bords de l'Yonne à Saint-Bris-le-Vineux.

Quelles sont les spécialités locales mises en avant dans votre menu ?

Fromages de chèvre au lait cru (crottin, petits bouchons, lingot, Vézelay et Saint-Bris cendré, fromage blanc, faisselle) et yaourts aux fruits de la Ferme d'Ulteria, terrines au porc bio de la Ferme de la Guy à Joncy ou Earl Har道in à Charny-Orée de Puisaye, crackers au sarrazin de l'Atelier Sarrazin à Montbard.



© Yonne Tourisme - MV



© Yonne Tourisme - MV

Maud et Patrick HENRY - La Grange de Beauvais

Partager et s'enrichir d'autrui, prendre le temps, redonner vie à la ferme, font partie intégrante des motivations des quelque 40 bénévoles de la Grange de Beauvais. La notion de circuit court et l'opportunité de faire connaître leur terroir a suffi pour les convaincre de rejoindre le réseau.

« Les produits sains issus de notre potager, de nos ruches, de notre fournil et le simple fait de passer un bon moment ensemble... C'est une réelle expérience de vie que nous souhaitons partager avec nos visiteurs ! »

Le petit plus local pour rendre l'expérience Lebonpicnic encore plus belle ?

Déguster le repas dans les jardins de la Grange, en face du potager avec la vue sur l'Abbaye de Pontigny. Ensuite, prendre le petit chemin des Convers (2.5km) en direction de l'Abbaye Cistercienne.

Quelles sont les spécialités locales mises en avant dans votre menu ?

Pain et pâtisseries du fournil de la Grange de Beauvais, légumes et fruits du jardin de la Grange de Beauvais ou du jardin de Laborde, miel des ruches de la Grange de Beauvais.

Magali BERNARD - Le Clos du Roi

Très attachée à son village, Coulanges-la-Vineuse, Magali travaille avec de nombreux producteurs locaux qui souhaitent comme elle, offrir une expérience aux visiteurs de passage dans l'Yonne.

« Avec Lebonpicnic, on met un pied dans l'expérience. C'est en quelque sorte une visite dans la dégustation et l'opportunité de découvrir 1800 ans d'histoire viticole ! »

Le petit plus local pour rendre l'expérience Lebonpicnic encore plus belle ?

Découvrir la collection du Musée du pressoir, à Coulanges-la-Vineuse, après un pique-nique et une petite balade dans le vignoble.

Quelles sont les spécialités locales mises en avant dans votre menu ?

Vins du vignoble Le Clos du Roi, fromages de la Ferme du Relais à Vincelles, saucisson du Pays d'Othe et terrines pur porc aux vins du Domaine La Conserverie de la Tuilerie Salaisons du Pays d'Othe, cornichons et soupes de légumes de la Maison Marc à Chemilly-sur-Yonne, crackers de la Maison Pyneau Prunutz à Auxerre, pain de la boulangerie Grégory Burriot à Vincelles, jus de fruits et sodas de Nectars de Bourgogne à Merceuil, cakes aux fruits du fabricant Le Gâteau Collectif à Saint-Bris-le-Vineux.



© Yonne Tourisme - MV



© Yonne Tourisme - M.V.

Denis PAILLOT et fils- La Maison Paillot

Dans la famille Paillot, je voudrais le père (spécialiste de la boucherie/ charcuterie), le fils aîné (sommelier) et le cadet (producteur de légumes).

Implantée au centre du village de Noyers-sur-Serein, classé parmi les *Plus Beaux Villages de France*, la Maison Paillot fait le bonheur des épicuriens de passage.

« **On a régulièrement des demandes pour des pique-niques à la dernière minute, alors le concept nous a paru excellent pour répondre à la demande et permettre aux visiteurs de goûter à nos produits locaux !** »

Le petit plus local pour rendre l'expérience Lebonpicnic encore plus belle ?

Pique-niquer sur les **bords du Serein, le long des remparts** ou bien sur le **site du vieux château de Noyers-sur-Serein**. Prendre le temps de chiner dans le village et de découvrir ses petites ruelles.

Quelles sont les spécialités locales mises en avant dans votre menu ?

Charcuteries, viandes, vins et pâtisseries de *la Maison Paillot*, fromages de *la Ferme des Marronniers* à Origny-sur-Seine et de *la Ferme Leclere* à Soumaintrain, légumes bio produits à Noyers-sur-Serein.

Valérie BEDEL - Au Bistrot du Canal

Nichée sur la véloroute, le long du canal de Bourgogne, cette petite maison éclusière accueille des visiteurs en itinérance depuis l'été 2021.

Pour Valérie la qualité est essentielle et le local est roi. Du jardin, situé derrière la maison, à l'assiette, les plats évoluent au gré des saisons.

« **Le concept rentre dans le cadre de mon fonctionnement. L'idée est de valoriser l'itinérance douce, d'inciter à prendre le temps avec des produits locaux et de qualité.** »

Le petit plus local pour rendre l'expérience Lebonpicnic encore plus belle ?

Poursuivre le long du canal de Bourgogne à vélo, découvrir les **châteaux Renaissance du Tonnerrois**. Déguster le panier-repas au petit **lavoir de Chassignelles** ou au bout du chemin, proche de la rivière.

Quelles sont les spécialités locales mises en avant dans votre menu ?

Salades et plats cuisinés à partir des légumes du *jardin de Ghislaine*, produits laitiers et fromages frais de *la fromagerie du Clocher* à Fulvy, © Yonne
limonades et jus de fruits de *la ferme d'Hotte* à Eaux-Puiseaux.



© Marie-George Stavelot

Laure TRÉCHÉ - Restaurant de la rivière

Séduite par le concept, simple et efficace, Laure propose une halte paisible aux visiteurs en leur proposant ses spécialités locales.

« **J'ai choisi des mets faciles à transporter pour un pique-nique afin de simplifier l'itinérance des visiteurs, souvent à vélo.** »

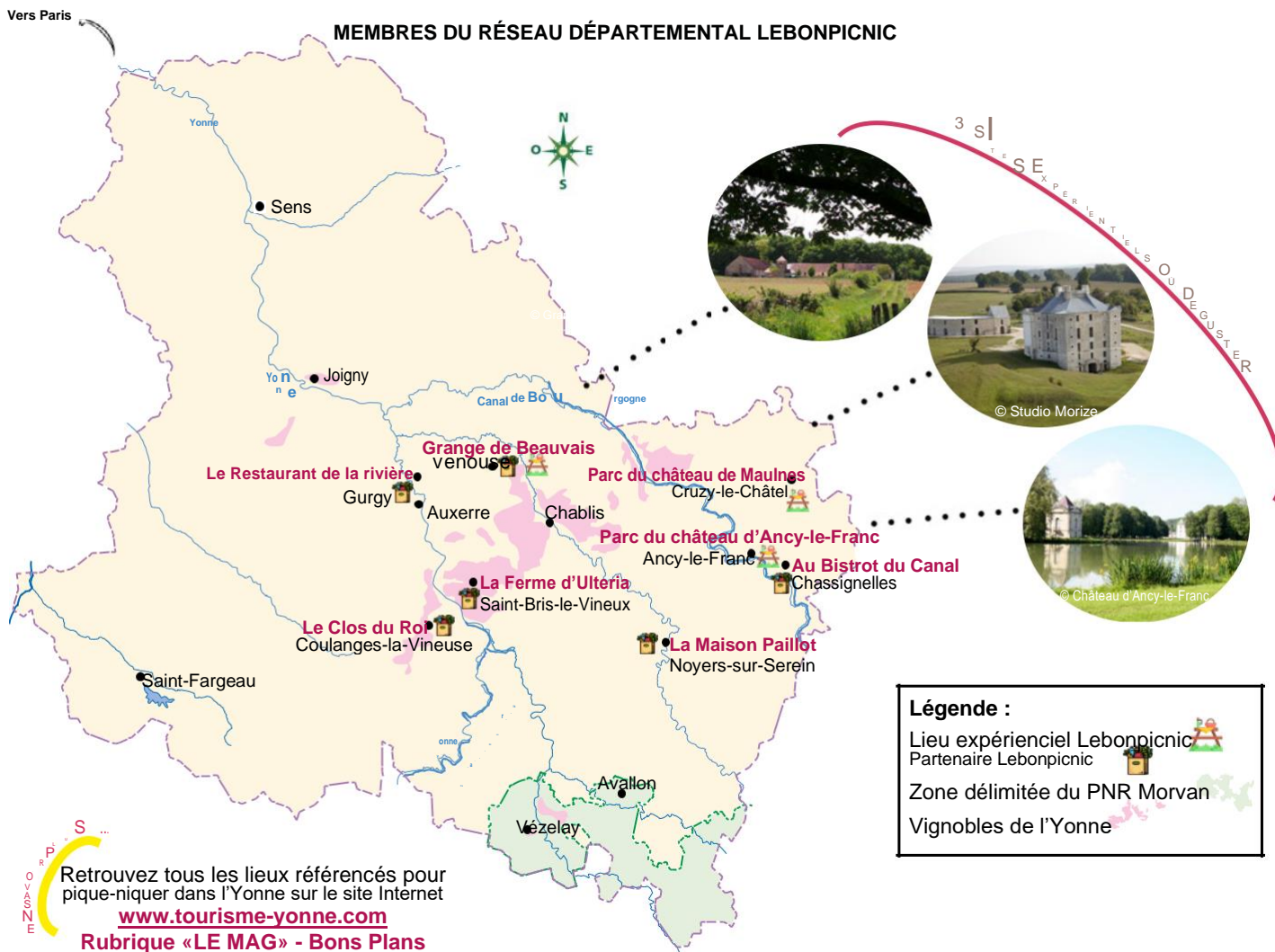
Le petit plus local pour rendre l'expérience Lebonpicnic encore plus belle ?

Profiter de l'aire de pique-nique située à la **halte nautique de Gurgy**, découvrir les sites touristiques le long de la véloroute du canal du Nivernais. Une autre petite curiosité intéressante vaut le détour, **l'échelle à poissons** située au milieu du barrage de Gurgy, visible depuis la Berge. Poursuivre quelques mètres plus loin en direction du lieu «les Gravier» où 3 peupliers noirs sont classés **Arbres Remarquables**.

Quelles sont les spécialités locales mises en avant dans votre menu ?

Gougères, crudités du jardin familial, pain de *la boulangerie Collet* à Appoigny, cornichons de *la Maison Marc*, escargots de *la maison Billot* à Bassou.

CARTE DES PRODUCTEURS ET DES SITES TOURISTIQUES



LEBONPICNIC DANS L'YONNE COMMENT ÇA MARCHE ?

- Choix du menu et réservation du pique-nique en ligne, avant 18h la veille.
- Retrait du pique-nique chez l'artisan, membre du réseau national LEBONPICNIC.
- Dégustation du menu chez le producteur, dans l'un des 3 lieux expérientiels ou sur les aires de pique-nique de l'Yonne (cf. carte ci-dessus).

C'EST COMBIEN ?

- Menu compris entre 8 et 24 euros.

LES ENGAGEMENTS DE NOS ARTISANS LEBONPICNIC

- Lien social et circuits courts
- Tourisme durable
- Alimentation de qualité
- Emballages écologiques
- Commerces de proximité

+ d'infos sur www.lebonpicnicdelyonne.com

En voyage, j'ai envie de percer les secrets des régions que je traverse et aller à la rencontre des habitants. Les goûts et les saveurs des produits locaux constituent un patrimoine vivant, unique et fragile que le monde entier nous envie. Chaque ville, chaque village recèle des trésors, des recettes et des savoir-faire artisanaux que l'on ne trouve nulle part ailleurs. Ne passons pas à côté de cette richesse. Avec LEBONPICNIC, je vous invite à soutenir la gastronomie locale, à ouvrir les yeux et à savourer l'instant !

Georgina GENSOLLEN MCDERMOTT,
Créatrice du réseau national LEBONPICNIC