

Maisons CÔTÉ EST

N°71 • SEPTEMBRE / DÉCEMBRE 2014 • www.cotemaison.fr



DIJON • BEAUNE

16 pages GOURMANDES



FRANCE MÉTROPOLITAINE € 5,50 / DOM € 6,50 / BEL € 6,50 / CH 11 FS / A € 8,90 / AND € 6 / CDN \$ 9,50 / D € 8,90 / ESP € 6,50 / GR € 6,50 / ITA € 6,50 / LUX € 6,50 / MAR 70 DH / NL € 8,25 / PORT cont € 6,50 / TOM 1100 F CFP / TUN 8,4 DT / USA \$ 10,50

MAILLE

D



Une institution depuis 260 ans.

Fournisseur officiel de la cour de Louis XV, Maille est toujours sur le devant de la scène. En témoigne le nombre de passants, touristes comme locaux, qui arborent l'élégant sac noir de la marque, à l'image de la boutique historique. Fraîchement servies à la pompe, ses moutardes s'emportent dans des pots de grès, dont un beau modèle noir ceinturé d'or, destiné à la recette maison au chablis et brisures de truffe. La sélection Caractère (à la noix, au chardonnay...) renouvelle la tradition, parmi d'autres créations qui en assurent la pérennité.

32, rue de la Liberté, 21000 Dijon. Tél. 03 80 30 41 02 et maille.com

Collection lancée cet automne, Le Banquet du Roy décline trois saveurs : framboise & pointe de cacao, verjus & pointe de miel, chanterelles & pointe d'oseille.

Création d'Alain Hess, le Délice de Pommard originel est affiné au son de moutarde.



ALAIN HESS
AH
MAÎTRE FROMAGER
BEAUNE

FROMAGERIE ALAIN HESS

B

Charles Hess, un maître de l'affinage.

Tomme de brebis de Bourgogne, Cosne du Port d'Aubry, près de Sancerre... Dans cette institution, où la quatrième génération assure déjà la relève (Charles, fils d'Alain), le terroir est à l'honneur. Sans compter que le Délice de Pommard, emblème de la maison, décline un affinage au cassis ou au pain d'épice. Sont également servis sur plateau épicerie fine et ustensiles culinaires, d'hier et d'aujourd'hui.

7, place Carnot, 21200 Beaune. Tél. 03 80 24 73 51 et fromageriehess.com

VENTE DES HOSPICES DE BEAUNE

Caritative, cette incontournable vente aux enchères de vins s'apprête à vivre sa 154^e édition.

Le 16 novembre 2014.
hospices-de-beaune.com
et bourgogne-tourisme.com

COOK'S ATELIER

B

Deux Américaines toquées de Bourgogne !

Aux fourneaux, à l'étage, Marjorie, secondée par sa fille Kendall. En magasin, au rez-de-chaussée, son gendre d'appellation française. Dans les escaliers de cet atelier-maison, ses deux petits-enfants, peut-être déjà experts en découpe de poulet, pétrissage de pâte à tarte, confection de confitures... Autant de savoir-faire culinaires que ces deux Américaines dispensent à coup d'ateliers, qui débute parfois au marché et vont à la rencontre des producteurs. Rapprocher le terroir et l'assiette, c'est aussi ce que proposent un panel d'ustensiles, de tous horizons, et une cave remarquable.

43, rue de Lorraine, 21200 Beaune. Tél. 06 84 83 16 18 et thecooksatelier.com



Marjorie et Kendall.

