

**BIERRE-LÈS-SEMUR.** Les hôteliers-restaurateurs à la rencontre des producteurs locaux

# Échange de bons produits

**Chiffre.** Soixante-dix hôteliers-restaurateurs et producteurs de haute Côte-d'Or ont participé à l'opération.**Tourisme.** Pour attirer le client, les deux secteurs savent qu'ils doivent faire cause commune.

Les hôteliers-restaurateurs de haute Côte-d'Or sont allés à la rencontre des producteurs locaux, lundi, à la Ferme du Hameau.

« On a tous le même territoire mais on ne se connaît pas ! » Voilà qui résume la situation avant la réunion qui s'est tenue, lundi après-midi à la Ferme du Hameau de Bierre-lès-Semur, entre les professionnels de l'hôtellerie-restauration de haute Côte-d'Or et les producteurs locaux venus se vendre sous la forme d'une micro-foire exposante.

« C'est la première fois que le Club des hôteliers et restaurateurs de haute Côte-d'Or organise une opération de ce type », précise au passage Flavien Troubat, animateur commerce et tourisme haute Côte-d'Or à la CCI. Le même ajoute que « les restaurateurs sont des chefs d'entreprise qui s'intéressent à leur clientèle. Et comme la clientèle s'intéresse à ce qu'elle a dans son assiette... » Il était donc urgent de mettre les deux parties en relation directe.

Jean-Louis Durand est apiculteur à Marmagne. Il travaille déjà régulièrement avec un établissement hôtelier de sa région.

« Cette journée permet d'évaluer la demande des hôteliers-restaurateurs, confie-t-il, et de savoir par exemple



L'occasion a été donnée aux producteurs locaux de montrer leur savoir faire. Photo C.G.-L.

« Le contact avec le professionnel fait évoluer le produit. »

Jean-Louis Durand, apiculteur à Marmagne

quels sont les besoins en pains d'épices pour accompagner les foies gras. La vente sur le marché et la vente aux hôtels-restaurants sont deux choses très différentes. Ces derniers sont les plus à même de faire évoluer notre produit. Car il s'agit d'une clientèle plus exigeante, c'est ce qui est intéressant. »

Sans compter qu'« il y a parfois des retombées inattendues. Comme lorsque des touristes ont dégusté notre miel à l'hôtel et viennent ensuite nous voir. »

Du côté des restaurateurs, cette rencontre avec les producteurs locaux est une aubaine. Surtout pour ceux qui, comme Sylvain Laureau, du restaurant *Le Buffon* à Montbard, se sont mis en quête d'ingrédients 100 % régionaux.

« Nous voudrions monter un menu entièrement local, explique le restaurateur. Voilà l'endroit idéal pour trouver ce que l'on veut ! Je connais bien sûr certains producteurs

mais d'autres pas. Rencontrer tout le monde en une seule fois est un gain de temps. »

Même taux de satisfaction pour Emmanuel Hebrard, chef de cuisine au restaurant de l'Abbaye de la Bussière à La Bussière-sur-Ouche. Lui aussi veut constituer un menu exclusivement issu du terroir bourguignon et se trouve pour cela en grande discussion avec un maraîcher local. Un échange de cartes de visite plus tard : « Je suis là pour trouver de nouveaux fournisseurs qui m'aideront dans cette démarche », résume-t-il.

CAROLINE GAUJARD-LARSON

## L'EXPERT

JEAN-LUC BERNIE

Président du Club des hôteliers et restaurateurs de haute Côte-d'Or



## « Au profit des touristes »

Il est évident que les « touristes ne viennent pas en Bourgogne pour manger une salade niçoise. Nous, professionnels de l'hôtellerie-restauration, achetons des produits locaux mais n'avons pas une connaissance très pointue des petits producteurs artisanaux. Cette réunion vise à ce que l'on se connaisse tous. Qui plus est, nos clients peuvent être intéressés pour acheter en direct après avoir goûté des produits chez nous. La rencontre d'aujourd'hui doit nous permettre de travailler ensemble au profit de ces touristes. Et par là de promouvoir nos sites culturels et nos établissements. Le but est que les touristes restent le plus longtemps possible dans notre région et découvrent nos spécialités culinaires. »