



**ARTS &  
GASTRONOMIE<sup>®</sup>**  
L'art de vivre au fil des saisons

ÉDITION  
BOURGOGNE

#45 - PRINTEMPS 2018



### LA MARÉE FRAÎCHEUR ET TRAÇABILITÉ

Pour le printemps, dégustez nos dernières Saint-Jacques XXL de la criée de Granville en vous inspirant de la recette du chef Richard Bernigaud du restaurant L'Essentiel (page 98) ou découvrez comment préparer la lotte d'exception du Golfe de Gascogne, à travers le plat du chef Sébastien Mortet du restaurant L'un des Sens (page 100). Sans oublier les huîtres issues de naissains naturels !...

Halles centrales à Dijon - 03 80 30 07 56

Ouverture les jours de marché : mardi, jeudi, vendredi et samedi matins



### CROC NATURE, DES SAVEURS AUTHENTIQUES

Croquez le BIO à plein panier avec CROC'NATURE qui offre un large choix de produits Bio et laisse une belle place aux artisans du goût et aux saveurs du terroir. Une boucherie bio complète l'offre de produits frais avec des viandes françaises de producteurs locaux (hors volailles) situés à moins de 80 km de Dijon Métropole.

Du lundi au samedi de 9h à 19h. 11 rue Paul Langevin à Chenôve - 03 80 40 07 47

*Emmanuelle Baillard*

*Le fruit révéle*

*“ Sélectionner et transformer les fruits de nos terroirs pour vous permettre de découvrir ou retrouver le goût de l'authenticité, c'est là mon ambition ”*

Impasse Gillées, 21190 Merceuil  
03 80 21 42 56 - [www.nectars-bourgogne.com](http://www.nectars-bourgogne.com)