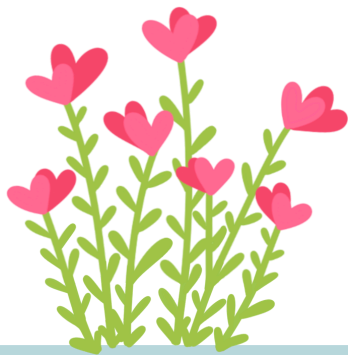




La Gazette de printemps



Au sommaire

p 2 : CA à Saint-Père

p 3 à 5 : bourses aux documents

p 6 : projet stratégique DLA

p 7 : livrets départementaux

p 8-9 : keskekoi : le vin fou

p10 : recette des œufs en meurette

Édito

À la suite des élections municipales, près d'un tiers des CCBFC a changé de maire. Nous souhaitons la bienvenue aux nouveaux élus, espérons les rencontrer rapidement et poursuivre notre actions avec les équipes maintenues. La finalisation du Dispositif Local d'Accompagnement met en exergue la proximité de l'association avec les élus.

L'amélioration de la visibilité des cités passe également par la participation aux bourses aux documents organisées par les départements afin d'échanger auprès des offices du tourisme et des professionnels du tourisme.

55% des édifices protégés au titre des Monuments historiques sont situés dans des communes de moins de 2000 habitants selon un rapport de la Délégation aux collectivités territoriales du Sénat en 2020. Et près d'un quart du patrimoine des communes est en mauvais état ou en péril (Maireinfo 12.03.2026). L'objectif de regrouper des communes ayant un riche patrimoine avec un budget limité a donc toute sa pertinence. Le climat belliqueux actuel, où près d'une soixantaine de guerres ont été répertoriées en 2025, ne doit pas nous laisser attentistes.

Bonne lecture !

Conseil d'administration à Saint-Père le 18 avril 2026

Le conseil d'administration s'est réuni le 18 avril à Saint-Père dans l'Yonne. À proximité de la basilique de Vézelay, la cité d'environ 300 habitants affiche un dynamisme continu avec à la tête du conseil municipal un édile qui débute son neuvième mandat.



Les Fontaines Salées

Monsieur Guyot a changé sa casquette de maire en guide conférencier pour présenter le site archéologique. Unique en France, les Fontaines Salées doivent leur histoire à la présence dans son sous-sol de nombreuses émergences d'eau minérale légèrement salée et radioactive. Le site comprend d'une part des puits du néolithique et d'autre part des vestiges de thermes gallo-romains.

La commune vient de finaliser la construction d'un centre d'interprétation du patrimoine dédié au site archéologique avec des informations régulièrement mises à jour par la communauté scientifique qui travaille sur le site. Elle recherche actuellement des soutiens pour un projet de reconstitution virtuelle des usages du site qui permettrait d'appréhender ses mécanismes géologiques exceptionnels. Ce site a fait l'objet d'un article dans la gazette n°30.



Bourses aux documents

Un rendez-vous incontournable pour préparer la saison touristique. Au printemps, les départements convient les professionnels du tourisme (offices du tourisme, sites touristiques, hébergements, etc.) afin de procéder à un échange de documentation : magazines, flyers, cartes, etc. Journée de troc et de partage, c'est l'occasion de découvrir les trésors de la Région et de faire découvrir notre association à travers le livrets CCBFC, les livrets jeux et carnets de voyage. Ces rendez-vous nous permettent également de rencontrer les représentants de nos cités et des sites correspondants. Depuis 2019, le Département de Haute-Saône invite l'association à participer à l'évènement. En 2023, le conseil d'administration a souhaité être présent sur l'ensemble du territoire. Par conséquent, l'association était présente dans six départements.

Champignelles (89) : le 19 mars



Pour la troisième année consécutive, nous avons répondu présents à l'invitation de l'office de tourisme de Puisaye-Forterre. La distribution de documentation, notamment les livrets CCBFC augmente chaque année.

Magny-Cours (58) : le 24 mars



À deux pas du circuit de formule 1, nous avons découvert la bourse aux documents de la Nièvre qui s'est déroulée cette année à l'Agropôle du Marault. Cette première participation a permis de nous présenter auprès des partenaires.



Blanzay (71) : le 26 mars



La bourse aux documents de Blanzay était également une première pour l'association. Un repas convivial offert par le Département a permis d'échanger avec plusieurs organismes.

Scey-sur-Saône et Saint-Albin (70) : le 21 avril

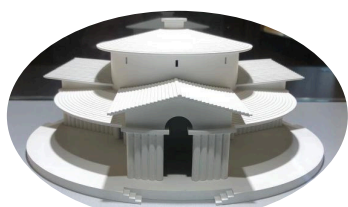
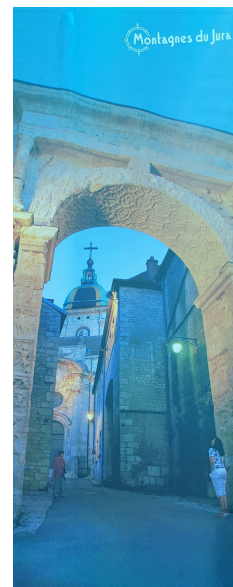
Cette année, la bourse aux documents de Haute-Saône s'est déroulé à Scey-sur-Saône et Saint-Albin. L'association participe à cet évènement depuis 2019, des activités organisées l'après-midi permettent d'échanger avec les professionnels du tourisme.



Arc-et-Senans (25) : le 29 avril



La Saline d'Arc-et-Senans a accueilli la bourse aux documents du Doubs, un écrin prestigieux pour réunir les professionnels du tourisme.



Maquette C.N. Ledoux

À l'issue de cet évènement, une visite passionnante de la Saline fut proposée par Grégory, guide conférencier. L'architecte des Salines, Claude Nicolas Ledoux fut un visionnaire reconnu aujourd'hui internationalement pour ses valeurs humanistes, notamment pour la place des femmes dans la société.

Champagnole (39) : le 30 avril



La bourse aux documents du Jura s'est déroulée à Champagnole. De nombreuses documentations de l'association ont été distribuées.



Projet stratégique DLA



Le Dispositif Local d'Accompagnement a été finalisé. Quatre axes principaux ont été définis et seront soumis à la prochaine assemblée générale.

AXE 1 – Renforcer les liens entre les communes

Horizon : 2026-2030

Objectif : Passer d'une logique de services descendants à une logique de réseau vivant

Organiser des échanges d'expériences

- Mettre en place des rencontres thématiques entre communes
- Créer un format de « visites croisées »
- Formaliser des retours d'expérience écrits à diffuser

Mettre en place un système de parrainage

- Proposer aux nouvelles communes une commune « marraine »
- Formaliser un « parcours d'accueil » incluant ce parrainage

Animer la communauté

- Tester un format « café des élus » en visio
- Animer activement le groupe WhatsApp
- Maintenir les rencontres départementales en présentiel

AXE 2 – Fidéliser et développer le réseau

Horizon : 2026-2030

🎯 PRIORITÉ ABSOLUE : FIDÉLISER L'EXISTANT

Chaque commune membre doit bénéficier d'au moins :

- 1 échange (visio ou téléphone) par an
- 1 visite physique tous les 3 ans minimum

Phase 1 (2026-2027) : Accueillir les nouveaux élus

- Concevoir un kit « nouvel élu »
- Planifier un contact avec chaque commune dans les 6 mois post-élections
- Mobiliser le bureau pour les appels (2 appels/membre)
- Inclure l'invitation WhatsApp dans le formulaire

Phase 2 (2027-2030) : Développer le réseau

- Identifier les communes éligibles au label
- Se faire inviter dans les Communautés de Communes
- Proposer systématiquement un parrainage

AXE 3 – Structurer et outiller l'association

Horizon : 2026-2028

Objectif : Se doter d'outils efficaces pour mieux servir les adhérents.

Créer des boîtes à outils

- Développer des tutoriels et modes d'emploi
- Créer des guides d'utilisation pour les communes
- Produire des fiches-services attractives

Mettre en place un CRM

- Utiliser le tableur Excel pour suivre les échanges
- Noter les projets, besoins, contacts privilégiés
- Anticiper les besoins grâce à cette mémoire collective



AXE 4 – Amplifier la visibilité touristique

Horizon : 2026-2030

Objectif : Répondre à la demande prioritaire des membres (47%).

Développer les partenariats touristiques

- Contacter les 15-20 sites touristiques majeurs de la région
- Formaliser des conventions avec les OT prioritaires
- Maintenir les bourses aux documents : essentiel pour le lien avec les OT

Optimiser la communication digitale

- Réduire les publications RS : concentrer sur été et Journées du Patrimoine
- Travailler le référencement pour les IA
- Créer des circuits touristiques thématiques (3-5)

⚠ POINT D'ATTENTION : Les plans cavaliers

Le coût élevé nécessite une réflexion sur la stratégie à adopter. Évaluer le rapport coût/bénéfice.

Publications

Les carnets départementaux

Après la présentation au conseil d'administration du carnet de la Nièvre, condensé du carnet de voyage, les Cités s'emmêlent et du livret-jeu, une déclinaison par département a été réalisée. Cette brochure a eu du succès lors des différentes bourses aux documents. Ces livrets sont téléchargeables sur notre site.



Keskekoi : Vin fou

La vinification serait aussi ancienne que la civilisation. Reconstituant, fortifiant, authentique, hygiénique, tonique, bienfaisant, digestif, les différents elixirs auraient des vertus thérapeutiques.

1- La crise du phylloxéra

Fin du XIXe siècle, la viticulture française est décimée par le phylloxéra, insecte originaire des Amériques. Pour faire face, les vignerons créent des hybrides à partir de cépages américains plus résistants. Peu après, on découvrit une autre méthode pour combattre cet insecte : le greffage qui permet la sauvegarde des qualités gustatives des vignes classiques.

2- La crise viticole des années 20

Dans les années 20, la production des deux catégories de vignes : hybrides et nobles devient surproductrice et engendre l'effondrement des cours.

3- Interdiction en 1935

Afin de limiter la concurrence, les gros producteurs demandent l'interdiction des hybrides cultivés notamment pour une consommation familiale et paysanne. Ils invoquent alors les risques sanitaires des vins issus d'hybrides, ainsi que leur qualité médiocre pour les évincer du marché. Tandis que les vignes d'appellations plus prestigieuses ont été protégées.

Cette demande a été étayée par une étude qui démontrait que ces cépages généraient du méthanol lors de la fermentation alcoolique. Ce produit toxique à haute dose peut entraîner des lésions cérébrales, d'où le nom de vin fou.

Depuis 1935, six variétés de vignes hybrides sont interdites en France pour produire du vin : le clinton, l'herbemont, l'isabelle, le jacquez, le noah et l'othello.

4- De nos jours : les enjeux de leur réintroduction

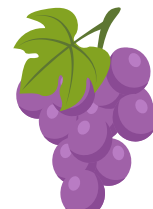
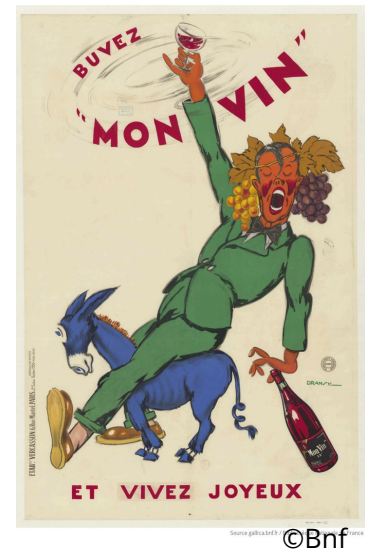
De nos jours, de nombreux spécialistes militent pour la réintroduction de ces cépages. En effet, le secteur est actuellement au centre d'un débat écologique, sanitaire et économique. La surface viticole représente 3% de la surface agricole et utilise 20% des pesticides. L'utilisation des hybrides plus robustes permettrait la limitation de l'utilisation et l'adaptation au changement climatique.

Avec les méthodes de production actuelles, les hybrides ne produisent pas plus de méthanol que d'autres vignes. L'importation de vin issu de cépages hybrides est d'ailleurs autorisée en France.

Quant à l'argument sanitaire avancé jadis, il trouve racine dans un fléau encore bien présent aujourd'hui, à savoir l'alcoolisme qui provoque en France 40000 morts par an.

Depuis 2003, on peut de nouveau planter ces hybrides en France dans le cadre d'une consommation familiale. En 2025, le Parlement européen a voté à l'unanimité un amendement en faveur de la réintroduction de ces hybrides mais l'autorisation n'a finalement pas été validée.

Hors de France, de nombreux pays ont entrepris des recherches d'hybridation à partir des cépages résistants.



Vin fou

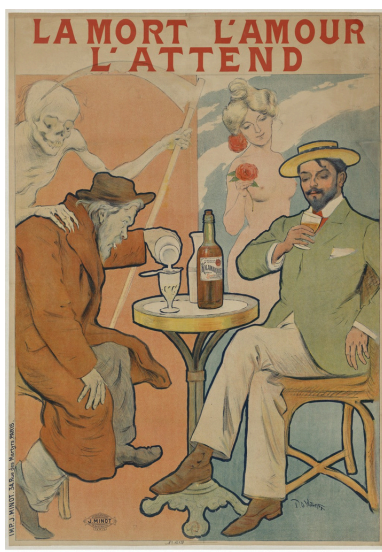
Absinthe

Le terme absinthe vient du grec *apsinthion* qui signifie *privé de douceur*, c'est-à-dire amer. En allemand, elle se dit *Wermut* et a donné son nom au vermouth. En russe, elle se dit *tchernobyl*.

Les druides l'utilisaient contre les vers, les rhumatismes et pour ses propriétés abortives.

Surnommée la fée verte, et devenue symbole de la Belle Époque, l'absinthe est l'apéritif le plus consommé de 1830 à 1915. La France compte alors un millier de marques d'absinthes. À partir de 1860, le succès de ce spiritueux fortement alcoolisé, entre 68° et 72°, engendre des productions de mauvaise qualité aux effets physiques et psychologiques dévastateurs. Elle est prohibée en 1915 pour lutter contre l'alcoolisme.

Aujourd'hui, l'« Absinthe de Pontarlier » est reconnue par l'INAO comme indication géographique.



Vin Fou d'Henri Maire

Au XII^e siècle, les vignerons constatèrent que certains flacons explosaient au printemps. "Ce vin est fou", disait-on alors !

En 1951, Henri Maire créa un vin effervescent avec une opération marketing importante. En 1955, il fut servi lors d'un des repas de la conférence de Genève sur le désarmement et aurait permis de mettre un terme à la guerre froide...

Dans les années 60, le Vin Fou est commercialisé dans une centaine de pays et acquiert une reconnaissance internationale.

En 1987, "50 millions de consommateurs" le classe parmi les meilleurs vins effervescents, au même niveau que d'autres champagnes.

Commercialisée depuis la fin 2023 sur le marché français, la cuvée "l'originale" du vin fou est un vin pétillant, léger en alcool et en bulles.

Avec 40000 morts par an en France, la vérité derrière la formule « **L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération** » reste d'actualité.

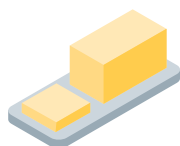
La recette de caractère

Les œufs en meurette

L'étymologie de « meurette », provient du latin muria qui signifie saumure. Le terme évoque l'ancien usage de sauces salées pour conserver ou parfumer les aliments. Des écrits médiévaux relatent des œufs cuits dans des jus de viande ou des bouillons salés. Les premières mentions de « murette » apparaissent dès le XV^e siècle. C'est un mets d'origine bourguignonne que l'on trouve également en Franche-Comté. Cette sauce accompagnait généralement les poissons, viandes, voire escargots. Au XVIII^e siècle, Cadet Roussel, originaire de la Cité de Caractère BFC d'**Orgelet** fut le chantre de cette recette populaire et participa à sa renommée.

La recette du bœuf bourguignon est très proche, c'est un plat de récupération qui nécessite une longue cuisson pour que les viandes les plus coriaces dédiées aux paysans deviennent fondantes. Les œufs en meurette permettent également de réutiliser la sauce du bœuf bourguignon.

Aujourd'hui, ces recettes populaires sont devenues un pilier de la gastronomie française. Les plus grands chefs proposent leur version. Les œufs en meurette demeurent le plat signature du Château du Clos de Vougeot qui organise les championnats du monde de cette spécialité. En 2018, l'œuf en meurette a été élu cinquième meilleur plat de tous les temps par la revue gastronomique américaine Food & Wine.



6 œufs
 ½ L de bouillon de bœuf
 1 L de vin rouge de Bourgogne
 150 gr de poitrine de porc fumée
 1 oignon
 2 échalotes
 1 gousse d'ail
 2 Branches de thym



Recette pour 6 personnes



100 gr de champignons
 6 tranches de pain de campagne
 1 cs de farine
 1 cs de beurre
 1 cs de vinaigre
 Persil
 Sel, poivre
 1 cran de chocolat noir



1- Faire revenir l'oignon, les échalotes, le lard et les champignons dans le beurre. Singer avec la farine une minute. Ajouter le vin rouge et le bouillon, porter à ébullition et laisser mijoter 1/2 h. Ajouter le chocolat noir.

2- Faire griller les tranches de pain et les frotter avec une gousse d'ail.

3- Pocher les œufs dans une eau frémissante légèrement vinaigrée pendant 3 minutes puis les égoutter.

4- Dresser les œufs sur la sauce puis finir avec le croûton et le persil.

Les œufs peuvent être directement cuits dans la sauce meurette. Les œufs pochés à la crème d'**Époisses** sont une variante d'œufs pochés servis dans une sauce à la crème d'Époisses et au vin blanc bourgogne aligoté.

