



## Au cœur de la Bourgogne gastronomique, dans l'Yonne (89)

*Le Borvo*, l'une des premières manufactures indépendantes de saumon fumé, s'ouvre en 2008 au tourisme de découverte gastronomique.

La société *Le Borvo*, créée et dirigée par un ancien chef cuisinier (étoilé *Michelin*), est depuis plus de trente ans la référence gastronomique européenne en matière de fumage du saumon.

Sur un site exceptionnel, qui est une réplique contemporaine de la saline royale d'Arc-et-Senans (18<sup>ème</sup> siècle), venez découvrir à travers un parcours de 400 m<sup>2</sup> :

- une saga familiale, qui conduit un restaurateur reconnu à devenir l'initiateur d'une recette gastronomique unique de fumage de saumon ;
- un aperçu de l'évolution des modes de conservation du poisson des origines à nos jours ;
- un savoir-faire original de transformation, dont l'art du tranchage manuel pratiqué devant le public.

### Renseignements (accueil et réservation)

Didier GAUTHIER

LE BORVO

Route de Beaumont

89250 CHEMILLY-SUR-YONNE

Tél. : 03 86 47 82 44 - Fax : 03 86 47 88 82

Courriel : [didier.gauthier@leborvo.fr](mailto:didier.gauthier@leborvo.fr) - Site : [www.leborvo.fr](http://www.leborvo.fr)

### Localisation

À mi-chemin entre Paris et Dijon, à 15 km au nord d'Auxerre

Autoroute A6, sortie n° 19 (Auxerre Nord), puis N6 (direction Paris)

### Accueil groupes

Parcours de découverte pour groupe à partir de 20 personnes (40 maximum) : de janvier à novembre (décembre, marché de Noël : selon disponibilité), visite guidée uniquement, sur réservation, du mardi au samedi, à 9h00, 10h30, 14h30 ou 16h30

- parcours de découverte avec atelier dégustation de saumon fumé : 6.00 € par personne

En participant à l'atelier de dégustation vous apprendrez à reconnaître les meilleurs produits et comprendrez pourquoi l'espèce, l'origine géographique, le milieu de vie, la nourriture, les techniques d'élevage et le savoir-faire des producteurs conditionnent la qualité et les différences entre les saveurs des saumons fumés.



Le Borvo

Parcours  
Découverte

## Restauration groupes (tarif 2019)

Restauration sur place sur réservation du mardi au samedi (pas de restauration possible du 15 juillet au 20 août 2019 inclus)

### **DEJEUNER AU CHOIX**

#### **Assiette Prestige à 31.00 € (servie froide)**

kir Bourguignon, Saumon fumé, Terrine de saumon fumé et écrevisses, Gâteau de sandre et œufs de saumon, Rouleau de saumon fumé au St Florentin, Terrine à l'Ancienne, Tagliatelles de légumes, Galantine de volaille aux pleurottes, fromage blanc à la crème, dessert, café.

Vins : 1/4 de vin par personne (rouge ou blanc)

#### **Menu à 25.00 €**

kir Bourguignon, saumon fumé, Suprême de pintadeau au cidre pomme Jackson, Fromages, Framboisier, café.

Vins : 1/4 de vin par personne (rouge ou blanc)

#### **Menu à 27.00 €**

kir Bourguignon, Saumon fumé, Escalope de saumon frais au Noilly, riz aux petits légumes, Fromages ; Opéra crème Anglaise, café.

Vins : 1/4 de vin par personne (rouge ou blanc)

## Services

- Boutique (1 000 produits référencés) : ouverte toute l'année, du lundi au samedi, de 9 h 00 à 18 h 30
- Parking pour autocars
- Accès direct de la descente de l'autocar
- Pas d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite (nombreux escaliers)
- Conditionnement groupé (gratuit) pour le saumon fumé (boîte isotherme permettant une conservation au froid de 1,5 jour maximum)
- Toilettes dans chaque espace (parcours de découverte, boutique...)