

## Vient de paraître : l'Almanach Bourguignon 2025

Quelle est la recette pour réussir un bon **Almanach Bourguignon** ? Prenez d'abord les ingrédients de base : un calendrier détaillé, avec les phases de la lune, les dates des foires et marchés et les principales fêtes ; des conseils pratiques pour le jardinage ; des jeux (mots croisés, mots fléchés, sudokus) ; des conseils pratiques pour le quotidien ; des contes et légendes ; des idées de sortie ; des « trucs et astuces » ; sans oublier l'indispensable horoscope.

Ensuite, ajoutez-y des sujets soigneusement choisis portant sur l'histoire, le patrimoine, les traditions, les personnages, le terroir de la Bourgogne. Sur ce point, n'hésitez pas à vous montrer généreux sur les proportions : il n'y a aucun risque de se répéter, tant notre région regorge de trésors, souvent méconnus, à découvrir. Dans l'édition 2025, on se délecte pêle-mêle d'une évocation des charbonniers du Morvan, du flottage des bûches à Clamecy ou des bateaux-lavoirs de Nevers ; on goûte les portraits de l'avionneur Gabriel Voisin, de l'inventeur Charles Pouteaux ou du Dr Guyot, qui révolutionna les vignobles bourguignons ; on convoque les souvenirs de la chasse au lièvre, de l'huile de foie de morue, de l'école d'antan ; et on remémore le temps des voitures au gazogène et celui, plus récent, du 103 Peugeot, la mythique mob' des années 70-80 ! Sans oublier la revue de l'année 1925, et bien d'autres sujets encore !

Une fois la préparation terminée, enrobez-la dans une mise en page colorée, garnie de photos et des cartes postales d'autrefois, dûment commentées. Assaisonnez l'ensemble d'histoires drôles, de proverbes ou encore d'idées de recettes. Enfournez le plat chez l'imprimeur, puis distribuez-le dans tous les points presse de Côte-d'Or, de Saône-et-Loire, de la Nièvre et de l'Yonne. Voilà, c'est prêt !

**L'Almanach Bourguignon** se conserve et se consomme toute l'année, c'est ce qui le rend incontournable. Riche mais jamais indigeste, le lecteur pourra y picorer à sa guise un morceau d'histoire, un conseil utile, une ressource pour le quotidien, quand l'envie lui vient. Et toujours humer sa saveur unique : celle de l'âme de notre région.