

# LE MAGAZINE #8

HOSTELLERIE CÈDRE & SPA

## HÔTEL

LUXE, CALME ET DÉTENTE

*LUXURY, CALM AND RELAXATION*

## SPA NUXE

LE CORPS &  
L'ESPRIT LIBÉRÉS

*FREED THE BODY AND MIND*

## DESTINATION

LA TUILE VERNISSÉE  
DE BOURGOGNE

*THE GLAZED BURGUNDY TILES*



**BOUCHARD PÈRE & FILS**

FONDÉE EN 1731



*L'inspiration du terroir,  
l'œuvre du temps.*

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# ÉDITO

---

## **AMAURY ROSTAGNAT**

Propriétaire de l'Hostellerie Cèdre & Spa

## **LUCIE BRINDJONC**

Directrice Générale

Bienvenue à l'Hostellerie Cèdre & Spa, notre écrin d'exception situé au cœur du centre historique de Beaune. Depuis quelques années, la Maison se refait une beauté pour vous offrir le plus luxueux et confortable des séjours en Bourgogne.

Après vous avoir dévoilé dans le précédent numéro notre magnifique spa Nuxe, nous sommes heureux cette année de vous accueillir dans nos Chambres et Suites fraîchement rénovées en de véritables cocons de douceur. Nos équipes veilleront à rendre votre séjour inoubliable à travers un service discret et naturel, ponctué de petites attentions personnalisées. Vos papilles elles aussi seront conquises à la table gastronomique de notre talentueux chef Jordan Billan. L'occasion de découvrir ou redécouvrir toute la richesse des saveurs de la cuisine bourguignonne. En quelques mots, la promesse d'un séjour alliant partage, convivialité et art de vivre à la française.

*Welcome to the Hostellerie Cèdre & Spa, our exceptional hotel in the heart of the historic centre of Beaune. For several years, the establishment has been undergoing renovations to offer you optimum luxury and comfort during your stay in Burgundy. After revealing our magnificent Spa Nuxe in our previous issue, this year we are delighted to welcome you to the ultimate cosiness of our recently refurbished Rooms and Suites. Our staff's discreet and considerate service, punctuated by little personalised attentions, will ensure your stay remains an unforgettable experience. Your tastebuds too will be enchanted in the gastronomic restaurant of our talented chef Jordan Billan. The perfect opportunity to discover or rediscover all the wealth of flavours Burgundy cuisine has to offer. In short, the promise of a precious moment of sharing, conviviality and French art of living.*



VINCENT GIRARDIN

DE BOURGOGNE  
PREMIER CRU  
**MEURSAULT**  
LES CHARMES-DESSUS  
APPELLATION MEURSAULT PREMIER CRU CONTRÔLÉE  
VINCENT GIRARDIN  
MAISON FONDÉE EN 1858

VINCENT GIRARDIN  
MEURSAULT-FRANCE

[WWW.VINCENTGIRARDIN.COM](http://WWW.VINCENTGIRARDIN.COM)

 @DOMAINE\_VINCENT\_GIRARDIN

L'ALCOOL EST BÉNÉFICIAIRE POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

# SOMMAIRE

## CONTENTS

HOSTELLERIE CÈDRE & SPA



### P. 4 L'HÔTEL

Luxe, calme et détente  
*Luxury, calm  
and relaxation*

### P. 10

#### L'HÔTEL

24 h à l'Hostellerie  
Cèdre & Spa  
*24 hours at the Hostellerie  
Cèdre & Spa*



### P. 16 GASTRONOMIE

Entre traditions d'hier  
et créations de demain  
*Between traditions  
of the past and  
tomorrow's creativity*



### P. 24

#### BIEN-ÊTRE

Spa Nuxe :  
Le corps & l'esprit libérés  
*Freeing the body and mind*



### P. 34

#### DESTINATION

Il était une fois la tuile  
vernissée de Bourgogne  
*A short history of  
glazed Burgundy tiles*



L'HÔTEL

## *Hostellerie Cèdre & Spa*

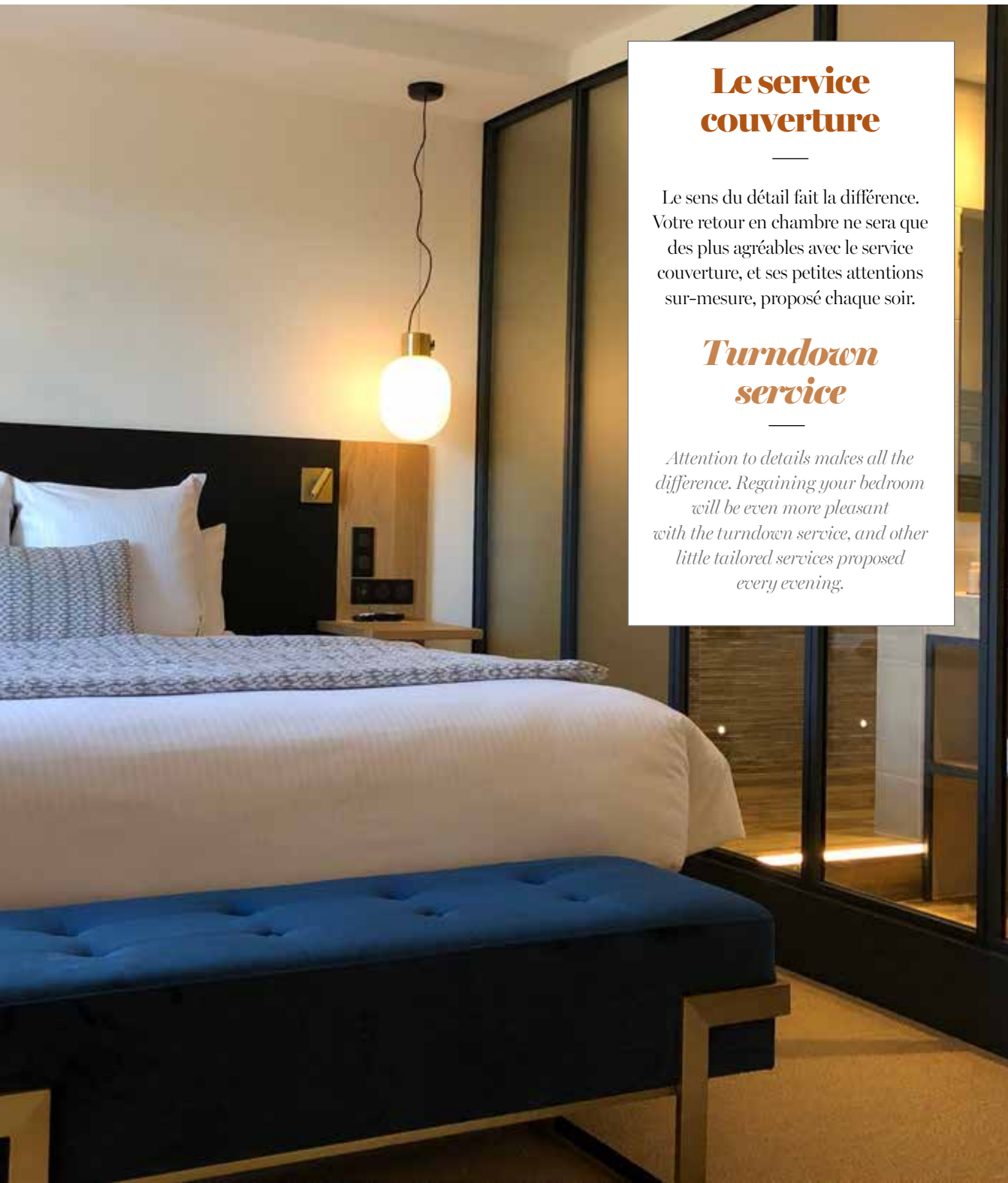
# LUXE, CALME ET DÉTENTE

VÉRITABLES COCONS DE DOUCEUR,  
LES 40 CHAMBRES ET SUITES DE L'HOSTELLERIE  
CÈDRE & SPA OFFRENT TOUT LE CONFORT  
NÉCESSAIRE DANS UN CADRE PROPICE À  
LA RÉVERIE.

# E

ntre tradition et modernité, les Chambres et Suites de l'Hostellerie Cèdre & Spa sont décorées avec goût avec des matières douces et soyeuses et des teintes raffinées, leur procurant une atmosphère chaleureuse se prêtant tout particulièrement au repos et à la détente. Récemment rénovées, toutes les Chambres et Suites offrent le charme d'un luxe authentique. Elles se dotent d'un espace bureau et sont équipées d'une enceinte Marshall. Pour la vue, certains donnent sur le vignoble de Beaune, d'autres sur les magnifiques jardins de l'Hostellerie. Pour les familles, l'hôtel propose des chambres spacieuses et communicantes, chacune dotée d'une salle de bains avec baignoire et/ou douche. Les plus grandes Suites se distinguent quant à elles par leur chambre double et leur salon de réception avec canapé convertible en mezzanine. Enfin, toutes les Chambres et Suites de l'Hostellerie





## **Le service couverture**

---

Le sens du détail fait la différence. Votre retour en chambre ne sera que des plus agréables avec le service couverture, et ses petites attentions sur-mesure, proposé chaque soir.

## ***Turndown service***

---

*Attention to details makes all the difference. Regaining your bedroom will be even more pleasant with the turndown service, and other little tailored services proposed every evening.*

## L'HÔTEL

Cèdre & Spa sont équipées de lits King Size, d'une climatisation réversible, d'une machine à café Nespresso et d'un mini bar, auxquels s'ajoutent une connexion wifi de qualité et un service en chambre disponible à la demande. Proposés dans toutes les salles de bains, les produits d'accueil de la marque française Nuxe viennent peaufiner l'ensemble. ✿

## LUXURY, CALM AND RELAXATION

---

*THE 40 ELEGANT AND COSY ROOMS AND SUITES OF THE HOSTELLERIE CÈDRE & SPA OFFER EVERY POSSIBLE COMFORT IN A PERFECT DECOR, CONDUCIVE TO REVERIE.*

*Blending tradition and modernity, the rooms and suites of the Hostellerie Cèdre & Spa are tastefully decorated in soft and silky fabrics and elegant tones for a warm and welcoming atmosphere, conducive to rest and relaxation. Recently renovated, each room and suite offers the charm of authentic luxury. All the rooms have an office area equipped with a Marshall audio system. While some rooms look over the Beaune vineyards, others afford a view of the magnificent gardens of the Hostellerie. For families, the hotel offers spacious and communicating rooms, each one with its own bathroom with bathtub and/or shower. The largest suites offer a duplex layout with a double room on the lower floor and a reception lounge with a convertible sofa bed located on the mezzanine. Every room or suite at the Hostellerie Cèdre & Spa is fitted with a King Size bed, reversible air-conditioning, Nespresso coffee machine and minibar, as well as a high-quality WiFi connection and room service available upon request. Guests will be delighted to find a range of Nuxe French beauty products to welcome them. ✿*







***Hostellerie Cèdre & Spa***

# LE SENS DU DÉTAIL

BIENVILLANTES ET ATTENTIONNÉES, LES ÉQUIPES DE L'HOSTELLERIE CÈDRE & SPA VEILLENT AU QUOTIDIEN À RENDRE CHAQUE MOMENT DE VOTRE SÉJOUR INOUBLIABLE.

# S

omptueuse bâtisse bourgeoise nichée dans un parc aux arbres centenaires, l'Hostellerie Cèdre & Spa est un établissement à part dans le paysage hôtelier bourguignon. Au-delà de sa localisation exceptionnelle dans le centre de Beaune et la qualité de son service 5 étoiles, ses équipes ont à cœur de vous offrir une expérience unique vous faisant sentir à chaque instant « comme à la maison ». Un sens de l'hospitalité singulier, discret et naturel, ponctué tout au long de votre séjour de petites attentions personnalisées à l'image du chocolat de bienvenue ou du service couverture à la nuit tombée. Vous l'aurez compris, à l'Hostellerie Cèdre & Spa, vos besoins sont anticipés et vos envies satisfaites. Fleurs fraîches, massage en chambre, dîner aux chandelles, organisation d'excursions... Vous n'avez qu'à demander. En quelques mots, la promesse d'un séjour placé sous le signe de la convivialité et du partage, mais aussi et surtout, de l'art de vivre à la française. 🌿





## ATTENTION TO DETAILS

THE CARING AND CONSIDERATE STAFF OF THE HOSTELLERIE CÈDRE & SPA MAKES SURE THAT EVERY INSTANT OF EVERY DAY OF YOUR STAY REMAINS UNFORGETTABLE.

*The Hostellerie Cèdre & Spa, a sumptuous bourgeois residence nestling in grounds with centuries-old trees, is an outstanding address in Burgundy. In addition to its exceptional location in the heart of Beaune and the quality of its 5-star service, the staff is committed to offering you a unique experience, making you feel at home at every instant. This unique sense of hospitality, both natural and discreet, is manifested by little customised gestures such as special welcome chocolates in your room or an evening turndown service. At the Hostellerie Cèdre & Spa all your needs are anticipated and your desires satisfied. Fresh flowers, room massages, candle-lit dinners, on-site organisation of outings... Just ask and the staff will be delighted to help you. In short, the Hostellerie Cèdre & Spa is a promise for a wonderful stay, marked by conviviality and sharing, and above all, by the the French art of living. 🌟*

# 24h

## À L'HOSTELLERIE CÈDRE & SPA

### 24 HOURS AT THE HOSTELLERIE CÈDRE & SPA

#### **9h30**

Le week-end est enfin arrivé. L'occasion de se réveiller tardivement et de s'autoriser un petit déjeuner en chambre pour démarrer la journée de la plus douce des manières. Viennoiseries pur beurre d'Isigny, pains et céréales, confitures maison, fruits frais, fromages et charcuteries, boissons chaudes... Tous les palais seront satisfaits.

**9.30 a.m** *The weekend is here and with it the opportunity to have a well earned lie in and leisurely breakfast in your room for a gentle start to the day. Delicious pastries, breads and cereals, homemade jams, fresh fruit, cheeses and cured meats, hot drinks. Something for every taste.*

#### **11h00**

Direction le cœur de ville situé à quelques coups de pédale pour découvrir les trésors de la capitale des Vins de Bourgogne. Ne manquez pas d'y visiter ses célèbres Hospices mais aussi sa basilique Notre-Dame ainsi que le passionnant musée de la Moutarderie Fallot.

**11.00 a.m** *Take an easy bike ride into the heart of the town and discover all the treasures of the capital of Burgundy*

PRENDRE SON PETIT DÉJEUNER AU LIT, SE BALADER DANS LES VIGNES, DÉCOUVRIR LES SPÉCIALITÉS LOCALES, SE FAIRE MASSER... TELLE EST LA PROMESSE DE L'HOSTELLERIE CÈDRE & SPA.

*BREAKFAST IN BED, WANDERING AMONG THE VINEYARDS, DISCOVERING LOCAL SPECIALITIES, ENJOYING A MASSAGE.... THIS IS WHAT IS ON OFFER AT THE HOSTELLERIE CÈDRE & SPA.*

*wines. Make sure you visit the famous Hospice as well as its Notre-Dame Basilica without forgetting the fascinating "Musée de la Moutarderie Fallot".*

#### **13h30**

Non loin de là, le Parc de la Bouzaize est l'endroit idéal pour s'accorder un déjeuner sur l'herbe. Pour cela, l'Hostellerie Cèdre & Spa a pensé à tout en vous concoctant un généreux panier pique-nique garni de délicieuses spécialités locales et d'une bonne bouteille de vin.

**11.30 a.m** *Within no distance from there, the "Parc de la Bouzaize" is the ideal spot for a picnic. The Hostellerie Cèdre & Spa will see to everything and assemble the perfect picnic hamper for you, full of delicious local specialities accompanied by an excellent bottle of wine.*







## 15H00

Une fois requinqué, partez à l'assaut des petits villages de la Côte de Beaune connus du monde entier (Volnay, Meursault, Montrachet...) pour en découvrir tous les secrets. Vous traverserez alors de magnifiques paysages, typiques de la campagne bourguignonne.

**3.00 p.m** *Once restored, it's time to set off to visit the world renowned villages of the Côte de Beaune (Volnay, Meursault, Montrachet, etc), each steeped in its own secrets. Your trip will take you through stunning landscapes, typical of the Bourguignonne countryside.*

## 17H30

De retour à l'hôtel, l'heure est à la détente au Spa Nuxe. Après une journée de découvertes, le massage Kashmir est idéal pour chasser les tensions et la fatigue grâce, entre autres, à la chaleur des bouillottes utilisées. Pour parfaire l'instant, offrez-vous également un bain dans le jacuzzi privatif.

**5.30 p.m** *Back at the hotel, there's nothing better than to relax in the Spa Nuxe. After a day full of adventures, the Kashmir massage is ideal to rid you of tensions and fatigue thanks, in part, to the use of hot water bottles. To make the moment perfect, take a bath in the private jacuzzi.*

## 20H00

Pas besoin d'aller bien loin pour le dîner puisque le restaurant gastronomique de l'Hostellerie Cèdre & Spa est tout simplement l'une des meilleures tables de Beaune. L'occasion de (re)

découvrir la richesse des saveurs de la cuisine bourguignonne à travers les plats gourmands du Chef Jordan Billan. Entre le Menu Création, le Menu Tradition et le Menu Dégustation, nul doute que votre cœur balance.

**8.00 p.m** *You don't need to go far for dinner since the gastronomic restaurant at the Hostellerie Cèdre & Spa is one of the best in Beaune. An ideal opportunity to discover or rediscover the wealth of flavours Bourguignonne cooking has to offer thanks to the Chef Jordan Billan's gourmet dishes. Difficult to choose though between the Menu Création, Menu Tradition and Menu Dégustation.*

## 22H00

Une fois le repas terminé, poursuivez votre soirée au Bar Lounge. Installez-vous confortablement dans l'un de ses fauteuils club en cuir pour déguster un digestif ou boire une boisson chaude avant de retourner dans votre chambre et tomber enfin dans les bras de Morphée.

**10.00 p.m** *Once the meal is over, prolong your evening in the Lounge Bar. Settle comfortably into one of the leather Clubhouse armchairs for a digestif or hot drink before returning to your room and having a heavenly night's sleep. ✨*

**Portrait**

---

# GWËNDOLINE BATON

GWËNDOLINE BATON EST ARRIVÉE  
À L'HOSTELLERIE CÈDRE & SPA  
AVEC SON DIPLÔME TOUT  
JUSTE EN POCHE. ELLE EN EST  
AUJOURD'HUI LA MAÎTRE D'HÔTEL.

# A

---

près des études à Dijon et de nombreux extras dans des établissements renommés de la région qui lui ont permis de trouver sa voie et d'acquérir une expérience dans les restaurants gastronomiques, Gwendoline Baton s'est vue proposer à tout juste 18 ans son premier poste à l'Hostellerie Cèdre & Spa. La jeune femme a ainsi démarré sa carrière comme chef de rang avant de passer assistante maître d'hôtel puis maître d'hôtel cinq ans plus tard, lors du rachat de l'hôtel par Amaury Rostagnat. Dynamique et souriante, Gwendoline Baton est aujourd'hui la cheffe d'orchestre du restaurant de l'Hostellerie Cèdre & Spa, de l'accueil des clients au recrutement des équipes en passant par la mise en place quotidienne de la salle et de la terrasse. Mais son rôle ne s'arrête pas là. Elle travaille également avec le Chef pour l'élaboration des menus ou les propositions de suggestions à la carte. « *Offrir une belle expérience à nos hôtes, c'est un véritable travail d'équipe* » explique-t-elle. Et c'est là, le cœur de son métier : la relation client mais aussi la personnalisation du service. Gwendoline Baton a le sens du détail : « *Je me dois de trouver l'attention qui fera la différence pour faire pétiller les yeux des clients* ». En exerçant ce métier, elle souhaite avant tout redonner ses lettres de noblesse aux métiers de salle, bien trop souvent dans l'ombre. ●





## GWËNDOLINE BATON

GWËNDOLINE BATON ARRIVED AT THE HOSTELLERIE CÈDRE & SPA JUST AFTER HAVING GRADUATED. TODAY, SHE IS THE MAÎTRE D'HÔTEL.

After her studies in Dijon and numerous part-time jobs in leading establishments in the area which helped her choose her direction and acquire experience in gastronomic restaurants, at just 18 years old, Gwendoline Baton was offered her first position at the Hostellerie Cèdre & Spa. The young woman started her career as chef de rang before being promoted to assistant maître d'hôtel and five years later to maître d'hôtel when the

hotel was purchased by Amaury Rostagnat. Today, the dynamic and radiant Gwendoline Baton manages the restaurant of the Hostellerie Cèdre & Spa, from welcoming the guests to recruiting the teams, while at the same time overseeing the arrangement of the dining room and terrace. Her position also includes working alongside the Chef to create menus and dishes proposed à la carte. "To offer our guests an exceptional experience means working as a team", she explains. And it is this that represents the heart of her profession: client relations and customised services. Gwendoline Baton has an eye for detail: "I look for the gesture that makes the difference to make our guests' eyes sparkle". Through her work, she wishes above all to reinstate the grandeur to the catering profession, so often left in the shadow. ✨





*Entre traditions d'hier et...*

# CRÉATIONS DE DEMAIN

LE RESTAURANT GASTRONOMIQUE DE  
L'HOSTELLERIE CÈDRE & SPA VOUS ACCUEILLE  
DANS UNE MAGNIFIQUE MAISON DE MAÎTRE  
VIGNERON DATANT DU XIX<sup>E</sup> SIÈCLE.





**Un cadre élégant pour déguster la cuisine raffinée du Chef qui célèbre les richesses du terroir bourguignon.**

*A world of elegance in within to delight in the chef's refined cuisine that pays honour to the richness of the Bourgignon terroir.*

# D

ans les jardins de l'Hostellerie Cèdre & Spa, une charmante maison de maître vigneron abrite le restaurant gastronomique mené par le jeune Chef Jordan Billan. À l'intérieur, une suite de salons de caractère se dévoilent ainsi qu'une belle terrasse, idyllique lors des beaux jours. Un cadre élégant pour déguster la cuisine raffinée du Chef qui célèbre dans chacune de ses assiettes les richesses du terroir bourguignon. Respectueuse de la saisonnalité, la carte met à l'honneur les producteurs locaux à l'instar des fruits et légumes cultivés non loin de Beaune à Palleau ou des œufs issus de la Ferme du Pontot à Gevrey-Chambertin. « *Derrière chaque bon produit, des femmes et des hommes œuvrent au quotidien pour vous proposer le meilleur.* » rappelle-t-il. À la carte, plusieurs menus sont proposés : le Menu Création pour des propositions modernes et créatives, le Menu Tradition pour des recettes plus traditionnelles, le Menu Équilibre pour se faire plaisir tout en légèreté et enfin, le Menu Dégustation en sept services. Les enfants ne sont quant à eux pas en reste avec le Menu Gastronomique jusqu'à 12 ans. Pour parfaire cette expérience culinaire, Benjamin Maillet, le Chef Sommelier, se fera un plaisir d'accorder vos plats avec les meilleurs vins de Bourgogne et d'ailleurs grâce à une carte riche de plus de 400 références. Et pour la touche sucrée finale, le Chef Pâtissier Sébastien Henry comblera vos papilles avec ses créations surprenantes comme son dessert en trompe l'oeil Sous-Bois d'Automne, Texture Chocolat, Mûres Sauvages et Crème Glacée aux Cèpes. ✨

## L'heure du goûter

---

Le dimanche après-midi, place au tea time ! Au menu, une sélection de collations fait maison salées ou sucrées, des madeleines tout juste sorties du four, des fruits bio de saison, de la crème chantilly, du caramel, du chocolat...

Le tout, accompagné d'une boisson chaude ou d'une coupe de champagne. Royal !

## *Teatime*

---

*On Sunday afternoons, it's teatime! On the menu is a selection of homemade savoury or sweet refreshments, madeleines, still warm from the oven, organic seasonal fruit, chantilly cream, caramel and chocolate... Accompanied by hot drinks or a glass of champagne. Majestic!*







Sous-Bois d'Automne, Texture Chocolat,  
Mûres Sauvages et Crème Glacée aux Cèpes.  
Sous-Bois d'Automne, Manjari Chocolate,  
Wild Blackberries, Cepes Ice-Cream.

Noix d'Entrecôte Charolaise maturée,  
Cèpes d'automne et Moutarde de chez Fallot.  
Matured Charolais rib-eye steak, autumnal flap  
mushrooms and mustard signed Fallot

## BETWEEN TRADITIONS OF THE PAST AND TOMORROW'S CREATIVITY

THE GASTRONOMIC RESTAURANT OF THE  
HOSTELLERIE CÈDRE & SPA WELCOMES YOU TO ITS  
MAGNIFICENT 19<sup>TH</sup> CENTURY MASTER WINEGROWER'S  
HOUSE.

In the gardens of the Hostellerie Cèdre & Spa, a charming master winegrower's house is home to the gastronomic restaurant, helmed by the young chef Jordan Billan. Inside, a suite of character rooms welcomes you while outdoors a superb terrace is the perfect setting in fine weather. A world of elegance in which to delight in the chef's refined cuisine that pays honour to the richness of the Bourguignon terroir. Respectful of seasons, the menu gives pride of place to local producers, such as the fruit and vegetables cultivated close to Beaune in Palleau, or the eggs from the Ferme du Pontot in Gevrey-Chambertin. "Behind each excellent product is the hard work of women and men, to offer you the very best". The menu proposes several options: the Creation Menu for modern and creative dishes, the Tradition Menu for more traditional recipes, the Balanced Menu to enjoy a gourmet yet light meal, the Tasting Menu with its seven courses. What's more, children also can enjoy a gourmet moment with the Gastronomer Menu for those up to 12 years old. And to magnify this culinary experience, the head sommelier Benjamin Maillet will be pleased to propose a wine/food pairing with the best wines from Burgundy and elsewhere thanks to his wine list which features over 400 references. And for the final sweet touch, the pastry chef Sébastien Henry will delight your tastebuds with his surprising creations such as his trompe l'oeil dessert Sous-Bois d'Automne, Manjari Chocolate, Wild Blackberries, Cepes Ice-Cream. ✨

**Interview gourmande**

# SÉBASTIEN HENRY

DERRIÈRE LES GÉNÉREUX ET SAVOUREUX  
DESSERTS SERVIS À LA TABLE DE L'HOSTELLERIE  
CÈDRE & SPA SE CACHE UN CHEF PÂTISSIER  
PASSIONNÉ.



## P

**pourquoi avoir choisi la pâtisserie ?**

J'ai grandi dans l'univers des métiers de bouche de par mes grands-parents et je suis aussi créatif que gourmand. La pâtisserie était donc pour moi une évidence, notamment pour satisfaire mon besoin de création.

**Quels sont les souvenirs sucrés qui vous ont le plus marqué ?**

Le pain perdu servi avec sa compote de pomme encore tiède et légèrement parfumée à la cannelle. Mais aussi la brioche pralinée ou encore la mousse au chocolat.

**Qu'est-ce qui vous inspire ?**

La nature m'inspire énormément ainsi que mes souvenirs d'enfance. Plus précisément, toutes les années que j'ai passées auprès de ma grand-mère. Elle tenait une auberge et cultivait ses propres fruits et légumes. Voir la nature offrir de tels produits m'a toujours fasciné et m'a donné envie de les sublimer.

**La création dont vous êtes le plus fier ?**

Je dirais ma version du Mont-Blanc. Ce dessert me rappelle les soirées que je passais avec mon grand-père devant la cheminée. Il rentrait du bois et avait les poches pleines de châtaignes pour me les préparer. Mais le dessert qui me correspond le plus est sans doute « Mon Accord » réalisé à base de chocolat, Baileys et glace au foin. Je l'ai imaginé comme une balade dans les champs après un orage d'été.

**Votre dessert préféré ?**

La tarte à la mirabelle comme tout Lorrain qui se respecte ! 🌟





**« La nature m'inspire énormément ainsi que mes souvenirs d'enfance. »**

**"Nature inspires me a lot, as well as childhood memories"**

## GOURMET INTERVIEW

BEHIND THE GENEROUS AND FLAVOURFUL DESSERTS SERVED AT THE HOSTELLERIE CÈDRE & SPA IS THE CREATIVE PASTRY CHEF SÉBASTIEN HENRY.

### **What made you choose confectionery?**

*I grew up in a food-related world thanks to my grandparents, as well as being as inventive as I am gourmet. Confectionery seemed the obvious path, especially to fulfil my need to be creative.*

### **In your memory, which desserts stand out the most?**

*French Toast served with a warm apple compote and a hint of cinnamon. As well as the praline brioche and chocolate mousse.*

### **What is your source of inspiration?**

*Nature inspires me a lot, as well as childhood memories. More precisely, the many years I spent with my grandmother. She ran an inn, and grew her own fruit and vegetables. Seeing nature producing such produce as always fascinated me and inspired me to do them justice.*

### **Your creation of which you are most proud?**

*I would say my version of Mont-Blanc. This dessert reminds me of evenings I would spend with my grandfather by the fire. He returned from the woods with his pockets full of chestnuts for me to prepare. But the dessert which suits me the best is undoubtedly "Mon Accord", made with chocolate, Baileys and hay ice cream. I created it as if it were a stroll in the fields after a summer storm.*

### **And your favourite dessert?**

*Mirabelle tart, as any self-respecting Lorrain! 🌸*

**Spa Nuxe**

# LE CORPS & L'ESPRIT LIBÉRÉS

L'HOSTELLERIE CÈDRE & SPA ABRITE DANS SES CAVES VOÛTÉES UN SPA NUXE, UN ÉCRIN SOMPTUEUX OÙ LE TEMPS N'A PLUS D'EMPRISE.



**L**

âcher-prise, tel est le maître-mot du Spa Nuxe de l'Hostellerie Cèdre & Spa qui vous ouvre les portes d'un monde hors du temps. Lové dans les magnifiques caves voûtées de l'établissement, ce cocon intimiste et chaleureux propice à la détente et au repos abrite trois cabines de soin, dont une double, pour vous offrir un moment d'évasion unique, en solo ou en duo. Pour sublimer l'expérience, un espace Humide avec jacuzzi privatif et hammam est également à votre disposition, à la demande. La carte du Spa se compose des soins emblématiques Nuxe Spa : soins visage et corps d'exception, massages à l'Huile Prodigieuse® et rituels de soin sur mesure, sans oublier les soins anti-âge de la prestigieuse gamme Le 32 Montorgueil. Créé exclusivement pour l'Hostellerie Cèdre & Spa, ne manquez pas non plus de découvrir le soin Signature, inspiré par l'environnement naturel et le patrimoine historique de Beaune. Ce massage visage et corps aux effluves de cèdre et de rose vous laissera dans un état de détente absolue. Après votre soin, vous apprécierez enfin de prendre une pause rafraîchissante au sein de la tisanderie du Spa. Une expérience de relaxation singulière comme vous n'en n'avez jamais connue. ✿





## FREEING THE BODY AND MIND

---

THE HOSTELLERIE CÈDRE & SPA HOUSES A SPA NUXE IN ITS VAULTED CELLARS, A SUMPTUOUS ENVIRONMENT IN WHICH TIME STANDS STILL.

Enabling clients to unwind, such is the key aim of the Spa Nuxe of the Hostellerie Cèdre & Spa, which welcomes you to a world in which time has no hold. Nestling in its magnificent vaulted cellars, this inviting and intimate cocoon, conducive to relaxation and rest, boasts three treatment cabins, one of which is double, to offer its clients a unique moment of escapism, either solo or as a duo. To further enhance your experience, a wet area with its private jacuzzi and hammam is also available on reservation. The Spa menu features emblematic Nuxe Spa treatments: exceptional face and body treatments, massages with Huile Prodigieuse® and bespoke rituals, without forgetting anti age treatments by the prestigious Le 32 Montorgueil range. Make sure you also discover the Signature treatment, exclusively created for the Hostellerie Cèdre & Spa, inspired by the natural world and historic heritage of Beaune. This face and body massage with fragrances of cedar and rose will leave you in a state of pure relaxation. After your treatment, have a refreshing break in our herbal tea bar in the Spa. An exceptional and unforgettable experience of relaxation you will never have known before! ✨

## L'espace fitness

Donnant sur les jardins, l'espace fitness offre un cadre élégant pour une séance de remise en forme. Vélo elliptique, tapis de course, banc multifonctions... Tout y est.

### *Fitness room*

*Overlooking the gardens, the well-equipped fitness room proposes an elegant environment for your fitness programme. Elliptique bike, treadmill, multi-function bench...*



**« Ma mission est  
d'offrir à nos hôtes  
une expérience  
de relaxation  
inoubliable. »**

*"My goal is to  
offer our guests  
an unforgettable  
experience of  
relaxation."*



## Interview

# VALÉRIE COELHO

PASSIONNÉE DE BIEN-ÊTRE, LA RESPONSABLE DU SPA DE L'HOSTELLERIE CÈDRE & SPA NOUS LIVRE SES SECRETS POUR PRENDRE SOIN DE SOI CET HIVER.

# P

### **Pourquoi avez-vous choisi de travailler dans l'univers de la beauté ?**

À vrai dire, j'ai plutôt fait le choix à l'époque de suivre ma meilleure amie qui, elle, avait choisi cette voie. C'était il y a vingt ans et je ne le regrette absolument pas. Après avoir dirigé mon propre institut pendant plusieurs années, je suis heureuse d'évoluer aujourd'hui dans le monde du spa pour faire au quotidien ce que j'aime vraiment : les massages.

### **Quelle est la philosophie du spa de l'Hostellerie Cèdre & Spa ?**

Ma mission est d'offrir à nos hôtes une expérience de relaxation inoubliable en anticipant leurs envies et besoins.

### **Quel rituel conseillerez-vous après une froide journée d'hiver ?**

Sans hésitation, le Soins Corps Rêve de Miel®. Avec son gommage et son enveloppement nourrissant, il est idéal pour les peaux asséchées par le froid. Cocooning à souhait, chaque prestation au Spa est précédée d'un accès de 30 minutes dans notre hammam.

### **À la maison, quels sont les gestes à adopter si notre peau du visage a tendance à tirailler ?**

Il est primordial de bien se démaquiller, même si on ne se maquille pas, et d'appliquer une crème nourrissante matin et soir. Si la peau tiraille vraiment, quelques gouttes d'huile Prodigieuse font des miracles. Au Spa, je propose un soin du visage nourrissant qui s'adapte à tous types de peaux : le Soins Holistique Sublimateur de Jeunesse. Coup d'éclat garanti ! ✨

*PASSIONATE ABOUT WELLNESS, THE SPA MANAGER OF THE HOSTELLERIE CÈDRE & SPA SHARES HER SECRETS IN HOW TO AFTER YOURSELF THIS WINTER.*

### **Why did you choose to work in the world of beauty?**

*To tell the truth, at the time I was following my best friend who had chosen this profession. That was twenty years ago and I have no regrets. After having managed my own beauty salon for several years, I am delighted today to find myself working in a Spa and to be able to do what I truly enjoy: massages.*

### **What is the philosophy behind the Spa of the Hostellerie Cèdre & Spa?**

*My goal is to offer our guests an unforgettable experience of relaxation while responding to their wishes and needs.*

### **Which ritual would you suggest after a cold winter's day?**

*Without a doubt, the Rêve de Miel® body treatment. With its nourishing body scrub and body wrap, it is perfect for dry skin resulting from the cold. A perfect cocooning. Each Spa treatment is preceded by a 30-minute session in our steam room.*

### **At home, what are the best gestures to adopt if our skin has a tendency to feel tight?**

*It is essential to cleanse the skin well, even if you wear no make-up, and to apply a moisturising cream both morning and evening. If the skin is very tight, a few drops of Huile Prodigieuse are miraculous. At the Spa, I suggest a nourishing face treatment adapted to every skin type: The Holistic Youthful Radiance Treatment. Resplendence guaranteed! ✨*

***Un écrin d'exception***

# AU CŒUR DE BEAUNE

UNE SOMPTUEUSE BÂTISSE BOURGEOISE  
DU XIX<sup>E</sup> SIÈCLE ENTOURÉE D'UN JARDIN  
VERDOYANT AUX ARBRES CENTENAIRES,  
TEL EST LE CADRE QU'OFFRE  
L'HOSTELLERIE CÈDRE & SPA POUR VOS  
SÉJOURS D'AFFAIRES.

L'

Hostellerie Cèdre & Spa se modernise pour vous offrir davantage de confort. Pour accueillir vos séminaires, réunions, journées d'étude et autres comités d'entreprise, trois salles prévues à cet effet ont ainsi été rénovées. Situées dans la maison de maître, chacune d'elles offre un cadre propice à l'échange et la réflexion collective, en étant baignées de lumière naturelle et en offrant une vue sur les jardins. Ces salles de réunion peuvent accueillir jusqu'à 80 personnes selon la configuration choisie et sont équipées de toute la technologie nécessaire : des vidéoprojecteurs, un système hifi de qualité et bien sûr, une connexion wifi haut débit. Pour vous restaurer, tout est possible : le Chef Jordan Billan et le Chef Pâtissier prépareront pour vous des encas sucrés ou salés, des cocktails déjeunatoires ou encore un repas traditionnel. À vous de choisir ! En conjuguant avec harmonie le travail, la gastronomie et la découverte, L'Hostellerie Cèdre & Spa assure la réussite de tous vos événements professionnels. ✿

## **AN EXCEPTIONAL ENVIRONMENT IN THE HEART OF BEAUNE**

*A SUMPTUOUS 19<sup>TH</sup> CENTURY BOURGEOIS RESIDENCE SURROUNDED BY A LUXURIANT GARDEN WITH CENTENARIES OLD TREES IS THE SETTING THE HOSTELLERIE CÈDRE & SPA OFFERS ITS BUSINESS CLIENTELE.*

*Concerned to offer greater comfort, the Hostellerie Cèdre & Spa has undergone renovations and today proposes three new rooms for your seminars, meetings, workshops and other company events. Located in the main house, each one proposes the perfect environment for group reflection and exchanges, being bathed in natural light and affording superb views over the gardens. The meeting rooms can accommodate up to 80 people depending on the chosen layout and are equipped with all the necessary technology: video projectors, top quality hifi system and, naturally, a broadband connection. You may also choose between a selection of catering offers. The Chef Jordan Billan and Pastry Chef will prepare both savoury and sweet snacks, luncheon cocktails or traditional meals. The choice is yours! In a harmonious combination of work, gastronomy and discovery, the Hostellerie Cèdre & Spa ensures the total success of your professional events. ✿*





## Une ville chargée d'histoire

L'Hostellerie Cèdre & Spa est située à deux pas des grands monuments de Beaune. Ne manquez pas de ponctuer vos événements professionnels par des visites passionnantes comme les remparts ou les célèbres Hospices.

### *A city steeped in history*

*The Hostellerie Cèdre & Spa is located within no distance of the great monuments of Beaune. Make sure your professional events include fascinating visits, for example of the ramparts or famous Hospices.*





## **Adoptez les bons gestes !**

La Côte-d'Or bénéficie d'un environnement naturel exceptionnel qu'il est indispensable de préserver.

À vélo ou à pied, partez à la découverte d'espaces naturels protégés qui accueillent également des espèces animales et végétales remarquables.

## ***Take the right steps!***

*La Côte-d'Or benefits from an outstanding natural environment which simply must be preserved: on foot or by bike, set off to explore protected natural areas which also play host to remarkable species of animals and plantlife.*

[www.beaune-cote-nature.n2000.fr](http://www.beaune-cote-nature.n2000.fr)  
[www.cotedor-tourisme.com](http://www.cotedor-tourisme.com)

LE PAYSAGE ARCHITECTURAL DE BOURGOGNE SE DISTINGUE PAR SES TOITS COLORÉS, EN TÉMOIGNENT CEUX DES EMBLÉMATIQUES HOSPICES DE BEAUNE.



***Il était une fois...***

# LA TUILE VERNISSÉE DE BOURGOGNE

## B

ien qu'elles en soient l'un des symboles, les toitures polychromes ne sont apparues en Bourgogne qu'au début du XIV<sup>e</sup> siècle, plusieurs centaines d'années après avoir fait leur apparition en Île-de-France. S'il en existe de toutes les tailles et toutes les couleurs, les tuiles vernissées de Bourgogne sont traditionnellement rectangulaires et plates, monochromes ou ornées de motifs, majoritairement losangés. Composées d'argile, les tuiles étaient à l'époque enduites d'une glaçure à base de plomb qui leur permettaient d'obtenir leur coloration après une cuisson à haute température. C'est pour cette raison que les tuiles vernissées sont aussi dites glaçurées. Synonymes de prestige, ces dernières couvrirent les toits des cathédrales, des abbayes, des résidences princières et autres propriétés bourgeoises jusqu'au XVII<sup>e</sup> siècle avant d'atteindre leur statut d'emblème régional lorsqu'elles furent redécouvertes par les premiers architectes des Monuments Historiques au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. Pour admirer ces fameuses tuiles vernissées, direction l'incontournable Hôtel-Dieu de Beaune mais aussi les Châteaux de La Rochepot, de Santenay et de Corton André dont les toits s'en coiffent des plus beaux spécimens.

## DESTINATION

Sans oublier, la cathédrale Saint-Bénigne et l'Hôtel de Vogüé de la ville de Dijon qui propose par ailleurs à ses visiteurs un circuit sur les traces de ces toitures hautes en couleur. Le saviez-vous ? L'art de la tuile vernissée s'est aussi exercé à travers le monde, en Europe, en Afrique et en Asie, en témoignent les toitures de la cathédrale Saint-Etienne de Vienne en Autriche, de la mosquée Al Quaraouiyine de Fès au Maroc ou encore du temple Wat Pho de Bangkok en Thaïlande. Aujourd'hui, seul un fabricant de tuiles artisanales de Bourgogne demeure : la Tuilerie Laurent. Créée en 1862, cette petite entreprise familiale vient tout juste de passer entre les mains de la cinquième génération pour continuer de perpétuer ce savoir-faire unique. Une visite des plus intéressantes si vous êtes de passage du côté de Nan-sous-Thil ! 🌟

## A SHORT HISTORY OF GLAZED BURGUNDY TILES

---

*THE ARCHITECTURAL LANDSCAPE OF BURGUNDY STANDS OUT FOR ITS COLOURFUL ROOFS, SUCH AS THOSE OF THE EMBLEMATIC HOSPICES DE BEAUNE.*

*Despite being one of the symbols of Burgundy, these multi-coloured roofs only appeared in the region at the start of the 14<sup>th</sup> century, several hundreds of years after their first appearance in Ile-de-France. Although they come in every size and colour, traditionally the glazed Burgundy tiles are rectangular and flat, monochrome or decorated with motifs, and generally diamond-shaped. Made of clay, formerly the tiles were coated with a lead-based glaze which gave them their colouring when fired at high temperatures. As status symbols, these glazed tiles were used to cover the roofs of cathedrals, abbeys, princely residences and other Bourgeois properties until the 17<sup>th</sup> century before becoming an emblematic regional symbol when they were rediscovered by the first architects of Historic Monuments in the mid 19<sup>th</sup> century. These remarkable*

**Les tuiles vernissées de Bourgogne sont traditionnellement rectangulaires et plates, monochromes ou ornées de motifs.**

***Traditionally the glazed Burgundy tiles are rectangular and flat, monochrome or decorated with motifs.***

*glazed tiles can be admired, in particular, at the Hôtel-Dieu of Beaune as well as on the roofs of the Châteaux de La Rochepot, of Santenay and of Corton André, which boast the finest examples. Without forgetting of course, the Saint-Bénigne cathedral and the Hôtel du Vogüé in Dijon, which organises guided visits of the city's multi-coloured roofs. And what's more, the art of glazed tiles can be seen throughout the world, in Europe, Africa and Asia, with noteworthy examples on the roofs of the Saint-Etienne cathedral in Vienna, Austria, the Al Quaraouiyine mosque in Fès, Morocco, and the Wat Pho temple in Bangkok, Thailand. Today, there remains only one artisan tile-maker in Burgundy: the Tuilerie Laurent. Founded in 1862, this small family business has just passed into the fifth generation and thus continues to perpetuate its unique savoir-faire. A fascinating visit in store if you are passing anywhere near the village of Nan-sous-Thil! 🌟*



Les Hospices de Beaune, l'Hôtel-Dieu.





# LES SUGGESTIONS DU CONCIERGE

## THE CONCIERGE'S SUGGESTIONS

DÉCOUVREZ LA  
BOURGOGNE AUTREMENT  
ET VIVEZ DES EXPÉRIENCES  
INÉDITES LORS DE VOTRE  
SÉJOUR À L'HOSTELLERIE  
CÈDRE & SPA.

*DISCOVER BURGUNDY IN  
AN ORIGINAL WAY AND  
EXPERIENCE EXTRAORDINARY  
MOMENTS DURING YOUR  
STAY AT THE HOSTELLERIE  
CÈDRE & SPA.*

Château de Pommard

### *La Bourgogne vue du ciel*

La Bourgogne se découvre aussi depuis les airs. Ne manquez pas d'en survoler les paysages à bord d'une montgolfière lors de votre séjour à Beaune. Pour cela, rendez-vous au Château de Pommard où une dégustation des meilleurs vins vous attend de retour sur terre.

[www.chateaudepommard.com](http://www.chateaudepommard.com)

**Burgundy seen from above** *Burgundy is also to be discovered from the sky. While staying in Beaune, don't miss the opportunity to soar over the landscape on board a hot-air balloon. An experience that leaves from the Château de Pommard, where a wine-tasting awaits you upon your return.*

### *Pique-nique au Bout du Monde*

Le Tour du Bout du Monde est l'une des plus belles randonnées de Bourgogne. Même si vous ne vous lancez pas dans cette aventure, son point de départ est le spot idéal pour un pique-nique en pleine nature. Un panier garni vous sera remis par l'hôtel à la demande.

[www.beaune-tourisme.fr](http://www.beaune-tourisme.fr)

**A picnic at the end of the Earth!** *The Bout du Monde circuit is one of the most stunning hikes in Burgundy. Even if you decide not to do the walk, the starting point is the ideal spot for a picnic in the middle of nature, generously prepared for you by the hotel on request.*

## DESTINATION

### *La route des grands crus en 2 CV*

Sillonnez les routes pittoresques du célèbre vignoble bourguignon et traversez-en les plus beaux villages le temps d'une journée ou d'un week-end au volant d'une mythique Citroën 2 CV. Une activité originale appréciée de tous qui ravira bien des souvenirs à certains.

[www.2cvbourgognetours.com](http://www.2cvbourgognetours.com)

*The Grand Cru wine route in a 2CV* Spend a day or weekend driving along the picturesque roads of the Burgundy vineyards and visit the beautiful villages at the wheel of a legendary Citroën 2 CV. A much appreciated, original activity which will no doubt bring back memories for some.

### *Dans la peau d'un vigneron*

À Santenay, le Château de la Créée vous propose des expériences authentiques comme celle des vendanges. Sécateur en main, vous participerez à la récolte des raisins tel un vigneron ! Une dégustation et un déjeuner dans le Clos du Château est également au programme.

[www.la-cree.com](http://www.la-cree.com)

*Playing the role of a winegrower* In Santenay, the Château de la Créée proposes authentic experiences such as grape harvesting. Armed with a secateur, you too can harvest the grapes like a winegrower! A wine tasting and lunch in the Clos du Château is also on the menu.

### *Pour le plaisir des papilles*

La réputation de la gastronomie bourguignonne n'est plus à faire, mais peut-être n'avez-vous pas encore goûté aux gougères. Accompagnées d'un verre de Gevrey-Chambertin, cette spécialité du coin n'en est que meilleure. Celles de La Rôtisserie du Chambertin sont absolument délicieuses !

[www.rotisserie-chambertin.com](http://www.rotisserie-chambertin.com)



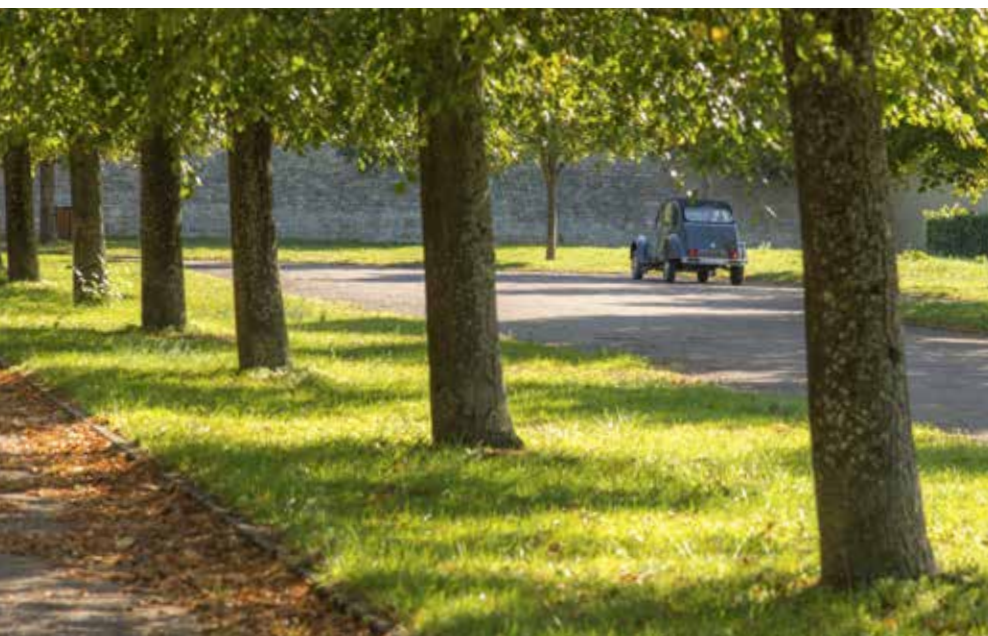
*To delight your tastebuds* The excellence of Bourguignonne cuisine is known to all, but maybe you still have never tasted "Gougères". Served with a glass of Gevrey-Chambertin, this local speciality is even better! And those at La Rôtisserie du Chambertin are absolutely delicious!

### *Un coucher de soleil sur les vignes*

Situé sur la Montagne de Corton, le vignoble de Pernand-Vergelesses offre une vue imprenable sur la campagne bourguignonne. Un paysage des plus somptueux à admirer plus particulièrement à l'heure du coucher du soleil. Tout simplement, inoubliable.

[www.pernandvergelesses.fr](http://www.pernandvergelesses.fr)

*Sunset in the vines* Sitting on the Corton mountain, the Pernand-Vergelesses vineyard boasts a breathtaking view over the Burgundy countryside. A magnificent landscape that is to be admired particularly at sunset. Just simply unforgettable. ✨



## *La Bourgogne*

# EN PÉDALANT !

**L**

a Bourgogne est la destination par excellence du cyclotourisme. Son célèbre Tour de Bourgogne à vélo boucle la région à travers un itinéraire balisé de 800 kilomètres à la portée de tous les niveaux. Le Tour comprend entre autres la voie verte du canal de Bourgogne qui relie Dijon à Auxerre (215 kilomètres). Ce tronçon vient d'être labellisé Vélo & Fromages : une excellente nouvelle pour tous les cyclistes gourmands. L'occasion pour eux de (re)découvrir les appellations fromagères du département de la Côte-d'Or comme l'Epoisses, le Soumaintrain et le Chaource accompagnées d'un bon verre de vin. Le Tour de Bourgogne à vélo est aussi connu pour sa Voie des Vignes, une véloroute allant de Dijon à Santenay et Chalon-sur-Saône en passant par Beaune. Longue de 90 kilomètres, elle permet ensuite de rejoindre le canal du Centre, la piste cyclable européenne EuroVelo 6 reliant l'Atlantique à la Mer Noire ! Au programme de la traversée de la Voie des Vignes, des

AVEC PLUSIEURS CENTAINES DE KILOMÈTRES DE PISTES CYCLABLES ET VOIES VERTES, LA BOURGOGNE EST UNE RÉGION QUI SE DÉCOUVRE FACILEMENT À VÉLO.

villages mondialement célèbres et des vignobles d'exception aux « Climats » inscrits sur la Liste du patrimoine mondial de l'UNESCO. Au départ de Beaune, deux étapes s'offrent à vous : l'une rejoint Santenay, l'autre Nuits-Saint-Georges. Idéales pour les débutants et les familles, elles n'excèdent pas 25 kilomètres et se parcourent en moyenne en une heure et demie. Si vous choisissez le premier itinéraire, vous découvrirez sur votre chemin le Château de Pommard, les lavoirs de Meursault mais aussi les belles demeures de Chassagne Montrachet et les églises datant du XIII<sup>e</sup> siècle de Santenay. Si vous vous décidez plutôt pour le second, les carrières de marbre de Comblanchien, les châteaux de Corgoloin et le célèbre beffroi de Nuits-Saint-Georges se dévoileront alors sous vos yeux tout au long de la route. 🌟

## **Préparer votre itinéraire avec le concierge**

---

Séduit par l'idée de découvrir la Bourgogne à vélo ? L'Hostellerie Cèdre & Spa met à votre disposition un service de location de vélos à assistance électrique. Le concierge se fera également un plaisir d'établir pour vous un itinéraire adapté à votre niveau et vos envies.







## *Prepare your itinerary with the Concierge*

*If the idea of exploring Burgundy by bike appeals to you, the Hostellerie Cèdre & Spa places at your disposal a rental service of electric bikes. The Concierge will also be delighted to plan your itinerary with you according to your level and wishes.*

## AROUND BURGUNDY PEDALLING

WITH ITS HUNDREDS OF KILOMETRES OF CYCLE PATHS AND GREENWAYS, BURGUNDY IS THE PERFECT REGION TO BE EXPLORED BY BIKE.

Burgundy is the ideal destination for cycle-tourism. Its famous Tour de Bourgogne by bike proposes a cycle circuit of 800 kilometres suitable for every level of cyclist. Amongst many itineraries, the Tour includes the greenway following the Burgundy canal which links Dijon to Auxerre (215 kilometres). This section has just been labelled "Vélo & Fromages" and will be much appreciated by gourmet cyclists. The perfect opportunity to (re)discover the delicious certified local cheeses of the Côte-d'Or département such as Epoisses, Soumaintrain and Chaource accompanied by an excellent glass of wine. The Tour de Bourgogne by bike is also known for its Vine Route, a cycle route that goes from Dijon to Santenay and Chalon-sur-Saône, via Beaune. Its 90 kilometres enable cyclists to join the Canal du Centre, the European EuroVelo 6 cycle track which runs from the Atlantic to the Black Sea! The Vine Route will take you through world renowned villages and exceptional vineyards as well as the "Climats", listed as UNESCO world heritage sites. Leaving from Beaune, there are two different circuits: one takes you to Santenay, the other Nuits-Saint-Georges. Ideal for beginners and families, they don't exceed 25 kilometres and on average take about one and a half hours. If you opt for the first itinerary, you will pass by the Château de Pommard, the washhouses of Meursault and the fine mansions of Chassagne Montrachet as well as the 13<sup>th</sup> century churches of Santenay. If you choose the second itinerary, you will be able to discover the marble quarries of Comblanchien, the Corgoloin châteaux and the famous bell-tower of Nuits-Saint-Georges as you pass by them on your ride. 🌟



Fabrique Les Anis de Flavigny

## ***Bourgogne***

# LA VALLÉE DE LA GASTRONOMIE

CONVIVIALITÉ ET GÉNÉROSITÉ  
SONT AU MENU DE LA VALLÉE  
DE LA GASTRONOMIE QUI MET  
À L'HONNEUR ENTRE AUTRES  
RÉGIONS, LA BOURGOGNE  
FRANCHE-COMTÉ.

**L**

ancée au printemps 2021, la Vallée de la Gastronomie propose un voyage gourmand allant de Dijon à Marseille, en passant par Lyon. S'étendant sur plus de 600 kilomètres, cette destination touristique d'un nouveau genre met à l'honneur les terroirs français réputés pour leur gastronomie. Articulée autour de trois régions, dont la Bourgogne Franche-Comté, la part belle est faite aux restaurateurs, artisans et producteurs bourguignons. L'occasion pour les touristes français et d'ailleurs d'aller à leur rencontre et de découvrir, ou redécouvrir, les milles et un trésors culinaires de la Bourgogne. Parmi les Offres Gourmandes et Expériences Remarquables proposées par cette Vallée de la Gastronomie en Bourgogne, l'on retrouve la visite de la fabrique du pain d'épices Mulot et Petitjean à Dijon et celle des Anis de Flavigny, la démonstration de cavage à la Maison aux Milles Truffes by l'Or des Valois, la découverte des caves du Château de Meursault sur la Côte de Beaune mais aussi la dégustation de vins biologiques au domaine de la Monette ou encore la participation aux vendanges du Château de Pommard. Laissez-vous tenter! ❁







## THE VALLEY OF GASTRONOMY

CONVIVIALITY AND GENEROSITY ARE ON THE PROGRAMME OF THE “VALLÉE DE LA GASTRONOMIE”, WHICH, ALONGSIDE OTHER REGIONS, PAYS TRIBUTE TO BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ.

Launched last spring, the concept of the “Vallée de la Gastronomie” proposes a gourmet trip extending from Dijon to Marseille, including Lyon. Covering over 600 kilometres, this new tourist concept gives pride of place to French terroirs reputed for their gastronomy. Centred around three regions, including Bourgogne Franche-Comté, focus is placed on restaurateurs, artisans and Burgundy producers. An ideal opportunity for French and foreign tourists to encounter these remarkable people and discover, or rediscover, the multitude of culinary treasures of Burgundy. The many Gourmet Offers and Remarkable Experiences proposed by the “Vallée de la Gastronomie” in Burgundy include a visit to the Mulot et Petitjean pain d'épice manufacture in Dijon, or that of Les Anis de Flavigny, a demonstration of truffle hunting (cavage) at the Maison aux Milles Truffes by l'Or des Valois, a visit to the cellars of Château de Meursault on the Côte de Beaune as well as organic wine tasting at the Domaine de la Monette or even participating in the grape harvest at the Château de Pomard. A vast selection to choose from! 🌟



La Fabrique de pain d'épices  
Mulot et Petitjean

***Vins de Bourgogne***

# VOUS AVEZ DIT CLIMATS ?

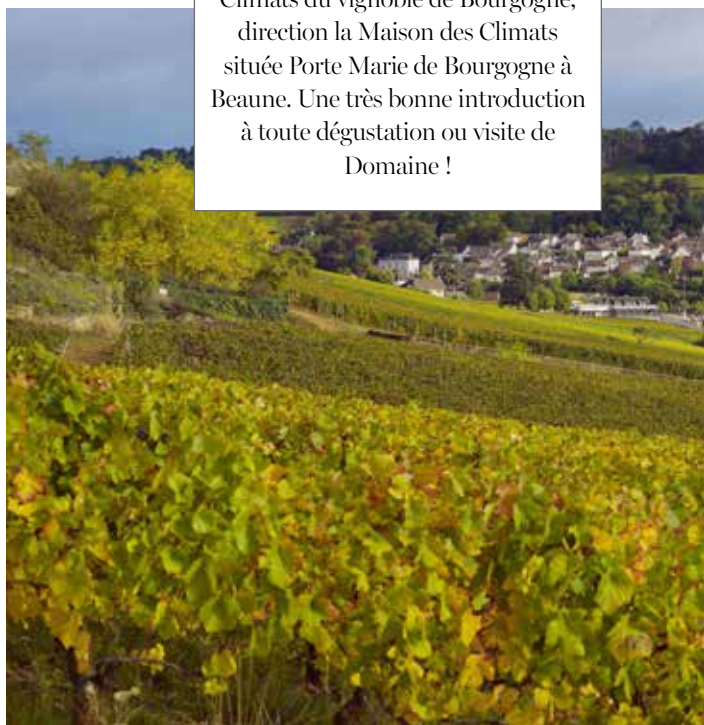
LA RÉPONSE À LA QUESTION  
QUE TOUT LE MONDE SE POSE  
(OU PRESQUE) : QUE SONT  
LES CLIMATS DU VIGNOBLE  
DE BOURGOGNE ?

# R

iche de deux millénaires d'histoire, le vignoble de Bourgogne est inscrit depuis 2015 sur la Liste du Patrimoine Mondial de l'UNESCO grâce à ses Climats. En Bourgogne, le climat ne désigne pas un terme météorologique mais une parcelle de vignes précisément délimitée et caractérisée par des conditions géologiques et climatiques spécifiques (un relief, une exposition, une altitude, un sol etc). Chaque climat possède ainsi son nom, son histoire, son goût et sa place dans la hiérarchie des crus. En tout, ils sont près de 1 500 à s'épanouir depuis des siècles le long de la Côte de Nuits et de la Côte de Beaune, des villes de Dijon à Santenay. Montrachet, Romanée-Conti, Clos de Vougeot, Corton, Musigny, Chambertin sont autant d'appellations prestigieuses issues du vignoble bourguignon. Nulle part ailleurs dans le monde, une production viticole n'avait été autant liée à son lieu de production. C'est pourquoi les Climats du vignoble de Bourgogne sont uniques et reconnus internationalement par l'UNESCO. ✨

## **La Maison des Climats**

Pour découvrir toute l'histoire des  
Climats du vignoble de Bourgogne,  
direction la Maison des Climats  
située Porte Marie de Bourgogne à  
Beaune. Une très bonne introduction  
à toute dégustation ou visite de  
Domaine !



## WHAT DID YOU SAY? CLIMATS?

---

THE ANSWER TO THE QUESTION WE ALL ASK OURSELVES (OR ALMOST): WHAT ARE THE CLIMATS IN THE BURGUNDY VINEYARD?

With its history spanning two thousand years, the Burgundy vineyard has been on the UNESCO World Heritage List since 2015 thanks to its Climats. In Burgundy, a Climat does not designate a meteorological term but a precisely delimited plot of vines, characterised by its geological conditions and climatic particularities (geological relief, sun exposure, altitude, soil, etc). Each climat thus has its own name, its history, its taste and position in the hierarchy of Crus. In total there are not far off 1,500, which have been flourishing for centuries along the Côte de Nuits and Côte de Beaune, from the town of Dijon to Santenay. Montrachet, Romanée-Conti, Clos de Vougeot, Corton, Musigny, Chambertin are all prestigious appellations of the Burgundy vineyards. Nowhere else in the world has a wine been so closely tied to its place of production. And this is why the Burgundy Climats are unique and recognised internationally by UNESCO. ✿

### *La Maison des Climats*

---

*To discover the whole story of the Climats of the Burgundy vineyard, visit the Maison des Climats at Porte Marie de Bourgogne in Beaune. The perfect introduction before any wine tasting or visit to any wine estate!*



***Gastronomie***

# LE CASSIS DE BOURGOGNE

DE MÊME QUE LE VIN, LA MOUTARDE  
OU LA TRUFFE, LE CASSIS PARTICIPE  
À LA RENOMMÉE DE LA GASTRONOMIE  
BOURGUIGNONNE EN FRANCE  
ET DANS LE MONDE.



# A

u XVIII<sup>e</sup> siècle, les cassissiers côtoyaient déjà les rangs de vigne en Bourgogne. Ses fruits étaient alors utilisés pour produire le ratafia, l'ancêtre de la crème de cassis inventée par la maison Lejay-Lagoute à Dijon en 1841. Désormais protégée par deux IGP (Indication Géographique Protégée), cette liqueur se transforme en kir ou « blanc-cassis », l'incontournable apéritif bourguignon, lorsqu'elle est associée à un vin blanc aligoté ou en kir royal lorsqu'elle s'accompagne de champagne. D'autres variantes existent, à l'instar du cardinal ou du communard avec du vin rouge et du marcassin avec du marc de Bourgogne. Pour la production de crème de cassis, la variété Noir de Bourgogne s'impose. Avec sa couleur intense et ses arômes puissants, elle représente aujourd'hui 25 % de la production de cassis en France. Équivalent du Pinot Noir pour le raisin, le Noir de Bourgogne est un produit d'exception plébiscité par les plus grands Chefs. En outre, le cassis de Bourgogne sert à la production de confitures, de pâtes de fruit mais aussi de ketchup. Une création originale et gourmande de la Ferme Fruirouge à Nuits-Saint-Georges à goûter absolument ! 🍷





## THE BOURGOGNE BLACKCURRANT

ALONGSIDE WINE, MUSTARD AND TRUFFLES, BLACKCURRANTS ALSO BELONG TO THE RENOWN OF BOURGUIGNONNE GASTRONOMY THROUGHOUT FRANCE AND THE WORLD.

Already back in the 18<sup>th</sup> century, blackcurrant bushes were grown alongside the rows of vines in Burgundy. In those days, their fruit was used to make "ratafia", the ancestor to crème de cassis invented by Lelay-Lagoute in Dijon in 1841. Today, bearing two Protected Geographical Indication labels, this liqueur mixed with white aligoté wine forms the inescapable Bourguignon aperitif, "kir", and when associated with champagne becomes a "kir royal". Other variations exist, such as the "cardinal" or "communard" when mixed with red wine and "marcassin" when added to Marc de Bourgogne. As far as production is concerned, the Noir de Bourgogne blackcurrant

## Tout, vous saurez tout sur le cassis

Lors de votre séjour à Beaune, ne manquez pas d'emprunter La Route du Cassis qui vous mènera au Cassissium à Nuits-Saint-Georges pour découvrir tous les secrets de l'autre or noir de la Bourgogne.

## Learn all about blackcurrants

*During your stay in Beaune, make sure you take the Route du Cassis which will lead you to the Cassissium in Nuits-Saint-Georges, where you will discover all the secrets of the other "black gold" of Bourgogne.*

[www.cassissium.fr](http://www.cassissium.fr)

variety is the finest. With its intense colour and powerful aromas, today it represents 25% of production in France. Equivalent to the Pinot Noir for grapes, the Noir de Bourgogne is an exceptional product much sought after by top chefs. In addition, Burgundy blackcurrants are used in jam production, candied fruit as well as in ketchup. An original and gourmet concoction created by the Ferme Fruirouge in Nuits-Saint-George to be tasted without fail! 🌟

# AGENDA

---



## Jun 2022

June 2022

### FESTIVAL MUSIQUE & VIN

Le Château du Clos de Vougeot célèbre une nouvelle fois les moments de partage entre la musique classique et le vin avec une dégustation avant chaque concert.

[www.musiqueetvin-closvougeot.com](http://www.musiqueetvin-closvougeot.com).

### MUSIC AND WINE FESTIVAL

*The Château du Clos de Vougeot will once again share moments dedicated to classical music and wine, with a tasting before each concert.*



## Juillet 2022

July 2022

### FESTIVAL INTERNATIONAL OPÉRA BAROQUE & ROMANTIQUE

Chaque été, les Hospices de Beaune et la Basilique Notre-Dame sont le théâtre d'un festival lyrique des plus réputés en Europe.

[www.festivalbeaune.com](http://www.festivalbeaune.com)

### FESTIVAL INTERNATIONAL OPÉRA BAROQUE & ROMANTIQUE

*Each summer, the Hospices de Beaune and the Basilique Notre-Dame are the stage for one of the most reputed opera festivals in Europe.*

## 29-30 janvier 2022

29-30 January 2022

### FÊTE DE LA SAINT- VINCENT TOURNANTE

77<sup>e</sup> édition de la plus grande des fêtes vigneronnes qui rassemble le temps d'un week-end les confréries des villages viticoles de toute la Bourgogne.

### THE FESTIVAL OF THE SAINT-VINCENT TOURNANTE

*The 78<sup>th</sup> edition of the legendary wine festival which gathers together the brotherhoods of winemakers from villages throughout Burgundy.*

## 21-25 mars 2022

21-25 March 2022

### LES GRANDS JOURS DE BOURGOGNE

Importateurs, cavistes, sommeliers, restaurateurs... Le rendez-vous incontournable des professionnels du vin au cœur même du vignoble bourguignon.

[www.grands-jours-bourgogne.fr](http://www.grands-jours-bourgogne.fr)

### THE GRANDS JOURS DE BOURGOGNE

*A unique wine fair reserved for wine importers, wine shops, sommeliers, restaurateurs and wine lovers in the very heart of the Burgundy vineyards.*



# AGENDA

## 23 juillet-27 août 2022

23 July-27 August 2022



### BALADE ENTRE VIGNES ET VINS

Balade gourmande organisée tous les samedis dans le vignoble de Beaune pour en découvrir les secrets mais aussi s'initier à la méthodologie de la dégustation.  
[www.beaune-tourisme.fr](http://www.beaune-tourisme.fr)

### VINEYARDS AND WINES

*A gourmet stroll organised each Saturday in the Beaune vineyard to discover its secrets and learn the art of wine-tasting.*

## Octobre 2022

October 2022

### CHAMPIONNAT DU MONDE DE L'ŒUF EN MEURETTE

Ce symbole de la gastronomie bourguignonne® fait chaque année l'objet d'un championnat du monde où concurrencent les meilleurs chefs.

[www.meurette.fr](http://www.meurette.fr)

### WORLD CHAMPIONSHIP OF "ŒUF EN MEURETTE"

*This symbol of Burgundian gastronomy is exalted each year with a world championship in which compete top chefs.*

## Octobre 2022

October 2022

### LA FOULÉE DES VENDANGES

Tout le monde peut participer à cette course dont les parcours allant de 1 à 10 kilomètres serpentent à travers les magnifiques paysages de Savigny-les-Beaune.

[www.foulee-des-vendanges.com](http://www.foulee-des-vendanges.com)

### LA FOULÉE DES VENDANGES

*Open to all, this race, ranging from 1 to 10 kilometres, winds amongst the magnificent landscapes of Savigny-les-Beaune.*



## 20 novembre 2022

20 November 2022

### VENTE DES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE

Temps fort des Trois Glorieuses, la plus célèbre vente de charité vinicole du monde, désormais organisée par Sotheby's, célèbre cette année sa 162<sup>e</sup> édition.

[www.hospices-de-beaune.com](http://www.hospices-de-beaune.com)

### SALE OF THE WINES OF THE HOSPICES DE BEAUNE

*The most famous charity wine auction in the world, now organised by Sotheby's, is celebrating its 162<sup>nd</sup> edition.*



## Décembre 2022

December 2022

### BEAUNE BLUES BOOGIE FESTIVAL

Piano blues et boogie-woogie mais aussi jazz traditionnel et gospel, le tout joué par les meilleurs spécialistes pour le plus grand plaisir des mélomanes.  
[www.jpboogie.com](http://www.jpboogie.com)

### BEAUNE BLUES BOOGIE FESTIVAL

*Piano blues and boogie-woogie as well as traditional jazz and gospel played by the best musicians in their field.*



## LE MEILLEUR DE LA BOURGOGNE CHÂTEAU DE POMMARD

**F**ondé en 1726, le Château de Pommard est le plus grand monopole de Bourgogne. À ses pieds, le Clos Marey-Monge, un vignoble de 20 hectares où s'épanouissent sept parcelles. Travaillant en biodynamie, le Domaine offre les meilleures expressions du Chardonnay et du Pinot Noir en Côte de Beaune et Côte de Nuits. Tout au long de l'année, le Château de Pommard propose des expériences de dégustation avec des conseillers certifiés par le Wine & Spirit Education Trust pour éveiller vos sens et enrichir vos connaissances sur le monde du monde du vin. Et pour les œnologues les plus avertis, le Château de Pommard vous donne rendez-vous à l'École V à Paris et Pommard pour suivre sa formation WSET en vins. 🌟

15 rue Marey Monge, 21630 Pommard · [www.chateaudepommard.com](http://www.chateaudepommard.com)





**THE BEST OF BURGUNDY** Founded in 1726, the Château de Pomard is the largest privately owned vineyard in Burgundy. Below the Château extends the Clos Marey-Monge, a 20-hectare vineyard, home to seven plots. Using biodynamic methods, they produce the very best in Chardonnay and Pinot Noir grapes on the Côte de Beaune and Côte de Nuits. Throughout the year, the Château de Pomard proposes wine tastings with experts certified by the Wine & Spirit Education Trust (WSET) to arouse your senses and increase your knowledge of the world of wines. And for wine connoisseurs, the Château de Pomard organises WSET wine courses at the Ecole V in Paris and Pomard. ✨



## UN SITE D'EXCEPTION

### MAISON PATRIARCHE

**F**ondée en 1780 par Jean-Baptiste Patriarche, la Maison Patriarche dissimule en plein cœur de Beaune les plus grandes caves de Bourgogne. Avec ses cinq kilomètres de caves dont une partie date du XIII<sup>e</sup> siècle et sa magnifique chapelle du XVII<sup>e</sup> siècle restaurée, Patriarche fait partie du patrimoine historique de la ville. Lors de votre visite des caves, plongez dans un univers magique, hors du temps et... incontournable ! Au cours de votre visite (disponible en neuf langues), dégustez une belle sélection de six vins de Bourgogne. *Prestations : Privilège, dégustation sur mesure, repas aux chandelles dans les caves sur demande. Visite et dégustation sans rendez-vous tous les jours. ✨*

**AN EXCEPTIONAL SITE** Originally founded by Jean-Baptiste Patriarche in 1780, the company, located in the heart of Beaune, is home to the largest wine cellars of Burgundy. With five kilometres of galleries, in part dating back to the 13<sup>th</sup> century, and its magnificent restored 17<sup>th</sup> century chapel, Patriarche belongs to the historic heritage of the city. During your visit of the cellars (available in nine languages), you will be plunged into a magical universe, outside the bounds of time, and have the perfect opportunity to taste a fine selection of six Burgundy wines. A must!  
Services: Privilege tour, customised wine-tasting, candle-light meals in the cellars (on request). Visit and wine tasting every day without appointment. ✨

[www.patriarche.com](http://www.patriarche.com)





## VINS D'EXCELLENCE VINCENT GIRARDIN

**F**ondée au début des années 1980 par Vincent Girardin, la maison éponyme s'inscrit dans le grand classicisme bourguignon sous la conduite de son directeur technique Éric Germain, arrivé au domaine en 2002. Originaire de Meursault, il signe depuis une dizaine d'années l'ensemble des cuvées Vincent Girardin. Élégantes, pures mais aussi gourmandes, il est à l'origine du style des vins de la Maison. Installé dans le village de Meursault, le domaine Vincent Girardin couvre 32 hectares cultivés principalement sur la Côte de Beaune. Il produit un généreux panel de premiers crus, parmi lesquels se distinguent tout particulièrement le Meursault « Les Perrières » en blanc et le Volnay « Les Santenots » en rouge. En passe de devenir les cuvées signature de la Maison, leur succès est dû à l'origine du terroir, le matériel végétal et les raisins qui en découlent mais aussi la rigueur et l'excellence avec lesquelles les équipes travaillent aussi bien côté vigne que côté cave. Une philosophie qui promet à la Maison encore de belles années devant elle. ✨

5 impasse des Lamponnes, 21190 Meursault - 03 80 20 81 00  
[www.vincentgirardin.com](http://www.vincentgirardin.com)



**EXCELLENT WINES** Founded at the beginning of the 1980s by Vincent Girardin, the eponymous Maison is anchored in the longstanding grandeur of Burgundy, helmed by its technical director Eric Germain, who arrived in 2002. Originally from Meursault, for over a decade he has been producing all the Cuvées Vincent Girardin. He is behind the style of the Maison's wines, elegant and genuine as well as gourmet. Established in the village of Meursault, the Vincent Girardin wine estate covers 32 hectares, principally on the Côte de Beaune. He produces a wide range of Premiers Crus, among which can be found the prestigious Meursault "Les Perrières" in white and the Volnay "Les Santenots" in red. On the way to becoming the signature of the Maison, their success lies in the origin of the terroir, the vines and the grapes they produce, in addition to the rigour and excellence with which the teams work, both on the land and in the cellar. A philosophy that promises the Maison many successful years to come. ✨



## L'ART DE VIVRE ÉPICURIEN

### PROSPER MAUFOUX

**G**rande Maison de Bourgogne fondée en 1860, Prosper Maufoux vous reçoit au Château de Saint-Aubin au sud de Beaune, pour partager en famille ou entre amis des expériences viti-vinicoles exceptionnelles. À travers les expériences Découverte, Prosper, Prestige ou Vélo Vignoble, explorez la diversité des célèbres Climats de Bourgogne. Découvrez les secrets de vinification de la Maison, initiez vos papilles aux subtilités de la dégustation et à la magie des accords mets et vins pour parfaire votre séjour en Bourgogne d'une parenthèse inoubliable au cœur des appellations les plus prestigieuses de la Côte de Beaune. ✨

**AN EPICUREAN ART OF LIVING** *Prosper Maufoux, the prestigious Burgundy wine company founded in 1860, welcomes you at the Château de Saint-Aubin to the south of Beaune, to share exceptional oenological experiences with family or friends. Thanks to the different options (Discovery, Prosper, Prestige or Vineyards by Bike), explore the diversity of the famous Burgundy Climats. Discover the winemaking secrets of the Maison, learn to appreciate the subtleties of winetasting and the art of wine/food pairing, to make your stay in Burgundy a truly unforgettable moment in the heart of the most prestigious appellations of the Côte de Beaune. ✨*

3 rue des Lavières, 21190 Saint-Aubin - Tél. : 03 80 20 68 71  
[www.chateau-st-aubin.com](http://www.chateau-st-aubin.com)



FONDÉE

EN 1860

*Prosper Maufoux*

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX  

[contact@prosper-maufoux.com](mailto:contact@prosper-maufoux.com)



## UNE EXPÉRIENCE MÉMORABLE À SANTENAY CHÂTEAU DE LA CREE

**L**e Domaine viticole du Château de la Crie se situe à Santenay, sur la Route des Grands Crus. Notre vignoble s'étend sur les plus prestigieuses appellations de la Côte de Beaune telles que Pommard, Volnay, Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet et bien entendu Santenay. Que ce soit dans les vignes à vélo à assistance électrique, ou au cours d'une dégustation dans le clos du Château, venez découvrir le charme des terroirs Bourguignons. Nous aurons à cœur de partager notre passion avec vous. Prolongez cet instant hors du temps avec un pique-nique les pieds dans les vignes. ✨

Découvrez nos Wine-Clubs et profitez de nombreux avantages ! Informations : [wineclub@lacree.fr](mailto:wineclub@lacree.fr)  
11 rue Gaudin, 21590 Santenay · Réservations : 03 80 20 63 36 · [hospitality@lacree.fr](mailto:hospitality@lacree.fr)  
[www.la-cree.com](http://www.la-cree.com)





### A MEMORABLE EXPERIENCE IN SANTENAY

The Domaine du Château de la Créé, on Côte de Beaune, extends over more than ten hectares. Its plots span the most prestigious villages on the Route des Grands Crus, such as Pommard, Volnay, Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet and of course Santenay. In our vineyards riding e-bikes or in the clos du Château, join us and discover the magic of Burgundy terroirs. We would love to share our passion with you. And to make your experience last and create amazing memories, share a picnic in the clos with your family and friends. Discover our Wine-Clubs and enjoy great benefits! ✨

GRAND VIN DE BOURGOGNE

CHÂTEAU DE LA CRÉE  
DEPUIS 1431

## Prestigious Tours & WINE TASTINGS

Discover the outstanding terroirs of the Château de la Créé through a selection of wine experiences that showcase the deep and storied history of the estate along with our passion for crafting the world's finest Pinot Noir and Chardonnay.

Each experience showcases the beauty of the wines being produced by winemaking team and explore the innovative vinification techniques that accentuate the finest qualities of the legendary terroir found only in Burgundy.

*Available Monday through Saturday  
from November To March  
Monday through Sunday  
from April to October*

**CONTACT TODAY :**  
+33 (0)3 80 20 63 36  
hospitality@lacree.fr



## LA VINO THÈQUE

### UNE CAVE D'EXCEPTION

**I**mplantée à Beaune depuis plusieurs générations, La Vinothèque est une véritable institution, une cave d'exception. Dans une ambiance chaleureuse et conviviale, Jérôme et David, passionnés, vous conseillent parmi plus de 350 références issues de petits propriétaires-récoltants. Dans nos caves du XVII<sup>e</sup> siècle, se côtoient les domaines d'exception, les vinificateurs les plus réputés, les valeurs sûres mais aussi les étoiles montantes de la Bourgogne. Des vins les plus prestigieux aux appellations méconnues, de la perle rare au coup de cœur, vous découvrirez notre sélection faisant la part belle aux Côte de Beaune et Côte de Nuits. Accessoires, liqueurs, alcools / Expédition en France et à l'étranger / Livraison gratuite à votre hôtel. ✨

**AN EXCEPTIONAL WINE CELLAR** Present in Beaune for several generations, La Vinothèque is an exceptional wine cellar and veritable institution. In a warm and friendly atmosphere, Jérôme and David will share with you their expertise and enthusiasm as regards the 350 wines, all produced by small local winegrowers. In the 17<sup>th</sup> century cellars, you will find wines from exceptional domaines, the most reputed winegrowers, well-known labels as well as the rising stars of Burgundy. From the most prestigious wines to relatively little known appellations, from the rare gem to the "coup de coeur", you will discover a selection which pays fine tribute to the Côte de Beaune and Côte de Nuits. Accessories, liqueurs, alcohols/ Deliveries to France and abroad/ Free delivery to your hotel. ✨

4 rue Pasumot, 21200 Beaune - 03 80 22 86 35 - [www.bourgogne-vinotheque.com](http://www.bourgogne-vinotheque.com)

# LA VINOOTHÈQUE



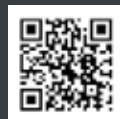
« A DEUX PAS DES HOSPICES DE BEAUNE, EN PLEIN COEUR DU CENTRE-VILLE »

## LA VINOOTHÈQUE

4 RUE PASUMOT - 21200 BEAUNE TÉL : 03 80 22 86 35

[www.bourgogne-vinotheque.com](http://www.bourgogne-vinotheque.com)

[lavinotheque.beaune@wanadoo.fr](mailto:lavinotheque.beaune@wanadoo.fr)





## LE TEMPLE DES SPIRITUEUX WHISKIES & SPIRITS

**D**epuis 2011, Whiskies & Spirits régale les amateurs de boissons spiritueuses à Beaune. Cette boutique au charme certain, fondée par Christophe Gremeaux, ancien sommelier d'établissements étoilés et passionné d'alcools rares, offre une sélection pointue de whiskies et rhums du monde entier (plusieurs centaines de références !), de rares absinthes mais aussi de nombreux gins, vodkas, téquilas, cognacs et portos. L'endroit idéal pour découvrir ou redécouvrir le meilleur des spiritueux, tout en participant à des séances de dégustation. Un véritable paradis. ✪

**A PARADISE FOR SPIRITS** Since 2011, Whiskies & Spirits in Beaune has been much appreciated by spirits enthusiasts. This enchanting store, founded by Christophe Gremeaux, a former sommelier in Michelin-starred establishments and passionate about rare spirits, proposes a fine selection of whiskies and rums from around the world (several hundred reference names!), rare absinths and a number of gins, vodkas, tequilas, brandies and ports. The ideal spot to discover or rediscover the very best spirits and partake in tastings. Pure paradise! ✪

3 rue de l'Enfant, 21200 Beaune - 03 80 21 55 19  
[www.whiskiesandspirits.com](http://www.whiskiesandspirits.com)



# Whiskies & Spirits

3 Rue de l'Enfant 21200 Beaune  
contact@whiskiesandspirits.com  
03 80 21 55 19





## VENEZ DÉCOUVRIR LA BOURGOGNE MAISON DENIS PERRET

**E**n plein centre-ville de Beaune, la Maison Denis Perret est le lieu de prédilection des amateurs-connaisseurs de vins de Bourgogne. Créée en 1974 à l'initiative de cinq propriétaires et négociants – Bouchard Père & Fils, Chanson, Joseph Drouhin, Louis Jadot et Louis Latour – la Maison Denis Perret est une véritable institution. Située à deux pas des Hospices, elle répertorie plus de 350 appellations et propose quelques vins en dégustation, selon la sélection du moment. Vous pouvez également y découvrir une gamme de verres, tire-bouchons et autres accessoires. ✨

**COME AND DISCOVER BURGUNDY** *In the centre of Beaune, the Maison Denis Perret is the ideal address for Burgundy wine enthusiasts and connoisseurs. Created in 1974 by five wine producers and merchants- Bouchard Père & Fils, Chanson, Joseph Drouhin, Louis Jadot and Louis Latour - the Maison Denis Perret is indeed an institution. Located just metres from the Hospices, it boasts over 350 appellations and proposes a selection of wines for tasting. The House also proposes a range of glasses, corkscrews and other accessories. ✨*

40 rue Carnot, 21200 Beaune - 03 80 22 35 47  
[www.denisperret.fr](http://www.denisperret.fr)

# Denis Perret

Depuis 1974



BOUCHARD PÈRE & FILS  
FONDÉE EN 1731

## CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Joseph Drouhin

L'ÉLÉGANCE NATURELLE  
DES GRANDS BOURGOGNES



FONDÉE EN 1859  
LOUIS JADOT



Maison Denis Perret - 40 rue Carnot, 21200 Beaune - 03 80 22 35 47 - [www.denisperret.fr](http://www.denisperret.fr)



## PRÈS DE TROIS SIÈCLES D'HISTOIRE

### BOUCHARD PÈRE & FILS

**F**ondée en 1731, la Maison Bouchard Père & Fils incarne l'âme et les valeurs de la Bourgogne. Installée au Château de Beaune depuis 1820, ses vins bénéficient de conditions de vieillissement optimales dans ses galeries souterraines. Le domaine détient une des plus belles implantations sur les terroirs les plus prestigieux de la Côte de Nuits et de la Côte de Beaune, dont plus des deux tiers en appellations Grands Crus et Premiers Crus. Chacun de ses vins bénéficie de la même exigence exclusive ; les vigneron, les ouvriers et le Maître de Chai partagent ainsi les mêmes valeurs : le respect de l'intégrité du raisin et de la singularité des terroirs. ✿

**NEARLY THREE CENTURIES OF HISTORY** *Founded in 1731, the Maison Bouchard Père & Fils embodies the soul and values of Burgundy. Established in the Château de Beaune since 1820, its wines enjoy optimum ageing conditions in underground cellars. The wine estate possesses one of the finest vineyards on the most prestigious terroirs of Côte de Nuits and Côte de Beaune, of which over two-thirds are Grands Crus and Premiers Crus. Each of its wines benefits from the same exclusive care by the winegrowers, the workers and the Cellar Master, who share the same values of respect for the grape and particularity of the terroirs. Tastings and private visits on appointment from Tuesday to Saturday. ✿*

15 rue du Château de Beaune, 21200 Beaune • 03 80 24 80 45  
Dégustation et visite privée sur rendez-vous du mardi au samedi • [www.bouchard-peretfils.com](http://www.bouchard-peretfils.com)



# AUTHENTICA

*Luxury private tours*

DEPARTURE & BOOKING FROM YOUR HOTEL

◆  
AUTHENTICA TOURS  
+ 33 (0)6 87 01 43 78  
www.authentica-tours.com  
◆



# AA

A E G E R T E R  
GRANDS VINS DE BOURGOGNE



Boutique Jean Luc & Paul Aegerter

21 Rue Carnot - Beaune

Tél. : 03 80 22 62 72 - [beaune@aegerter.fr](mailto:beaune@aegerter.fr)

[www.aegerter.fr](http://www.aegerter.fr)



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



## LE PARCOURS DES 5 SENS® BOUCHARD AÎNÉ & FILS

**S**ituée dans l'Hôtel du Conseiller du Roy à Beaune, la prestigieuse Maison Bouchard Aîné & Fils vous propose avec le Parcours des 5 Sens®, une visite originale inaugurée en 1998. Que l'on soit néophyte ou dégustateur averti, ce parcours inédit dans ses caves datant du 18ème siècle, fait appel au ressenti de chacun à travers la dégustation commentée de cinq vins de Bourgogne. À chaque étape, les cinq sens sont sollicités : l'ouïe, la vue, l'odorat, le toucher et le goût. La Maison Bouchard Aîné & Fils vous propose également des visites « Découverte », et « Gourmande » et organise à la demande tout type d'événement dans ses salons privés. La promesse de belles célébrations où l'art de vivre est célébré autour du vin. ✨

**LE PARCOURS DES 5 SENS®: A UNIQUE MULTI-SENSORY WINE EXPERIENCE** Located in the Hôtel du Conseiller du Roy in Beaune, the prestigious Maison Bouchard Aîné & Fils proposes its "Parcours des 5 Sens", an original guided tour created in 1998. Whether you are a novice or experienced wine-taster, this unique visit of the 18th century wine cellars will arouse all your senses with a commented wine-tasting of five Burgundy wines. At each stage, all five senses are summoned: hearing, sight, smell, touch and taste. The Maison Bouchard Aîné & Fils also proposes "Discovery" and "Gourmet" visits and makes available its private lounges to organise all forms of events. Exceptional moments dedicated to the art of living heralded by a celebration to wine. ✨

Hôtel du Conseiller du Roy 4 boulevard du Maréchal Foch, 21200 Beaune - Réservations : 03 80 24 06 66 -  
Contact : [magasin@bouchard-aîne.fr](mailto:magasin@bouchard-aîne.fr) - [www.bouchard-aîne.fr](http://www.bouchard-aîne.fr)



ALAIN HESS

**AH**

MAÎTRE FROMAGER

**BEAUNE**

**ALAIN HESS  
LE TAST'FROMAGES**

7 PLACE CARNOT - 21200 BEAUNE

tél. : 03 80 24 73 51

[WWW.FROMAGERIEALAINHESS.COM](http://WWW.FROMAGERIEALAINHESS.COM)



## GASTRONOMIE ET GRANDS VINS

### 21 BOULEVARD

**C**hristian Cloet vous accueille au 21 Boulevard, un caveau du XV<sup>e</sup> siècle transformé en restaurant gastronomique où vous vous sentirez comme chez vous. Le Chef Christophe Reuillon y propose une cuisine savoureuse, authentique et sincère où les plats se mijotent avec simplicité et générosité. En témoignent le Bourguignon de joue de bœuf, le Pavé de Sandre rôti au beurre blanc ou le Risotto crémeux de Saint-Jacques. Côté cave, Stéphane Guidot, spécialiste en vins de Bourgogne depuis 1991, met plus de 750 références à votre disposition. De quoi accompagner votre repas de la plus belle des manières. Et si le cœur vous en dit, poursuivez l'expérience au Wine Club, privatisable pour tout type d'événement. ✨

**GASTRONOMY AND EXCELLENT WINES** Christian Cloet welcomes you to 21 Boulevard, a 15<sup>th</sup> century cellar transformed into a homely gourmet restaurant. The Chef Christophe Reuillon proposes a flavourful, authentic and honest cuisine with deliciously simple and generous dishes. Such as the beef cheek Bourguignon, roasted pike perch steak, white butter sauce with tarragon, creamy scallop risotto. For wines, Stéphane Guidot, a Burgundy wine specialist since 1991, proposes a list of 750 references. The perfect way to accompany your gourmet meal. And should you so wish, prolong your experience in the Wine Club, which may be privatised for any occasion. ✨

21 boulevard Saint Jacques, 21200 Beaune • Réservations : 03 80 21 00 21  
Fermeture hebdomadaire dimanche et lundi • [www.21boulevard.com](http://www.21boulevard.com)



## TEL UN BISTROT PARISIEN

### L'ECRIT'VIN

**S**itué au cœur de Beaune, le restaurant L'ECRIT'VIN à l'âme d'un café littéraire. Le Chef Etienne Wolff, secondé par son fils Julien, y propose une cuisine fait maison avec les meilleures viandes, poissons et primeurs. Redécouvrez-y les plus belles pages de la gastronomie française : les classiques avec la bavette à l'échalote ou la blanquette de veau à l'ancienne mais aussi les indémodables comme les quenelles de brochet sauce Nantua ou le suprême de volaille fermière sauce à l'Épouisses. Le tout accompagné par les meilleurs crus de Bourgogne et de France ! Et en guise d'épilogue sucré : pavlova, tarte au citron meringuée et autre baba au rhum vous combleront de bonheur. ✿

**A REAL PARISIAN BISTRO** In the heart of Beaune, the L'ECRIT'VIN restaurant has the ambience of a literary café. The Chef Etienne Wolff, assisted by his son Julien, proposes homemade cooking with the best meats, fish and vegetables. Discover true French gourmet cuisine: Bavette steak with shallots or the traditional Blanquette de veau à l'ancienne as well as all-time favourites such as Quenelles de brochet sauce Nantua and farm-raised Suprême de volaille. And to accompany the dishes, the best Burgundy and French vintage wines! Not forgetting the desserts: Pavlova, meringue lemon tart and praline chocolate macaron for pure bliss. ✿



## AEGERTER

Depuis plus de 30 ans, le Domaine Aegerter implanté à Nuits-Saint-Georges, produit de grands vins de Bourgogne. Les vins du domaine sont à découvrir au sein de leurs deux boutiques à Beaune et Nuits-Saint-Georges qui mettent en scène les plus beaux flacons de Bourgogne mais aussi des grands vins de Bordeaux et des champagnes d'excellence. Amateur ou néophyte, à la recherche d'un millésime exceptionnel ou d'une année de naissance bien particulière, vous y trouverez forcément votre bonheur ! Pour parfaire le tout, les boutiques sont en partie privatisables pour y organiser des dégustations. 🌟

*For over 30 years, Jean-Luc & Paul Aegerter have been producing Burgundy wines, which can be found in their two wine shops in Beaune and Nuits-Saint-Georges. Here, you can find the finest Burgundy wines and those of Bordeaux, as well as excellent champagnes. Ideal for wine enthusiasts or novices looking for exceptional vintages or those of a specific birth year. What's more, the shops can be rented for private wine-tastings! 🌟*

21 rue Carnot, 21200 Beaune - 03 80 22 62 72  
Ouvert tous les jours de 10h à 19h30 - [www.aegerter.fr](http://www.aegerter.fr)



## AUTHENTICA TOURS

Grâce à des circuits classés N°1 sur TripAdvisor depuis 2009, Authentica vous transporte au cœur de la Bourgogne au départ de Beaune et ses environs, à la demi-journée, à la journée ou sur plusieurs jours. Vous pourrez découvrir vignobles, gastronomie et patrimoine avec une équipe d'experts des vins de Bourgogne bilingues en anglais. Authentica vous accueille dans des véhicules haut de gamme conduits par des chauffeurs professionnels locaux. Des circuits privatisés, exclusifs et sur-mesure sont proposés au départ de l'Hostellerie Cèdre & Spa tout comme un service de transport avec chauffeur privé. 🌟

*Thanks to circuits, rated no. 1 on TripAdvisor since 2009, Authentica takes you into the heart of Burgundy, leaving from Beaune for half-day or day trips or even over several days. Discover the vineyards, gastronomy and heritage with a team of experts of Burgundy wines, fluent in English. Authentica drives you in luxury vehicles, driven by professional local chauffeurs. Exclusive and customised circuits leave directly from Hostellerie Cèdre & Spa with your own private chauffeur. 🌟*

Authentica Tours Dijon - Beaune - 06 87 01 43 78  
[www.authentica-tours.com](http://www.authentica-tours.com)



# PIETRO

RESTAURANT

L'Italie aux portes de Beaune

Ouvert du Mardi au Samedi

de 12h à 14h et de 18h30 à 22h



Authenticité, Convivialité, Saveurs & Goûts



**PIETRO**  
RESTAURANT

**PIETRO Restaurant**  
4, Boulevard Jules Ferry  
21 200 BEAUNE  
03 73 64 10 00

[www.restaurant-pietro.com](http://www.restaurant-pietro.com)

Retrouvez-nous sur





L'HOSTELLERIE CÈDRE & SPA *ON LINE*



*@cedrebeaune*



# Caveau des Arches

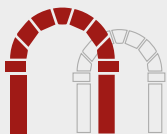
Une cuisine fraîche et savoureuse, dans la continuité de la tradition Bourguignonne et dans un cadre authentique



**Ouvert du Mardi au Samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h**

RESTAURANT

Caveau  
des Arches



**Caveau des Arches**

10, Boulevard Perpreuil

21 200 BEAUNE

☎ 03 80 22 10 37

@ info@caveau-des-arches.com

www.caveau-des-arches.com

Retrouvez-nous sur





10-12 boulevard Maréchal Foch, 21200 Beaune

Tél. : 03 80 24 01 01

[www.cedrebeaune.com](http://www.cedrebeaune.com)

### La Direction remercie ses partenaires

Aegerter  
Alain Hess  
Authentica Tours  
Bouchard Aîné & Fils  
Bouchard Père & Fils  
Caveau des Arches  
Château de la Créé  
Denis Perret  
La Vinothèque  
L'EcritVin  
Château de Pommard  
21 Boulevard  
Patriarche  
Pietro Restaurant  
Prosper Maufoux  
Vincent Girardin  
Whiskies & Spirit

Suivez-nous sur *Follow us on*



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.  
*Excessive use of alcohol is dangerous for your health, consume with moderation. For the sake of your health, avoid eating too much fat, sugar and salt.*



Mr & Mrs Media, 35 Avenue Victor Hugo, 75116 Paris - Tél. : 01 40 67 08 34 - Email : [contact@mrandmrsmedia.com](mailto:contact@mrandmrsmedia.com) - Directeur de la publication : Georges Chemla - [gchemla@mrandmrsmedia.com](mailto:gchemla@mrandmrsmedia.com) / Coordination de la rédaction et de la fabrication : Emilia Chafir - [echafir@mrandmrsmedia.com](mailto:echafir@mrandmrsmedia.com) / Rédaction : Charlène Campos / Direction artistique : Marie-Noëlle Heude / Traduction : Pamela Richardson / Responsable marketing : Flavie Ugen Nardin / Service comptabilité : [compta@mrandmrsmedia.com](mailto:compta@mrandmrsmedia.com) / Crédits photographiques : Alain Doire - Michel Joly - Maud Humbert / BFC Tourisme, Christophe Fouquin - R. Krebel / Côte d'Or Tourisme, Xavier Massip, Antoine Morfaux, Droits réservés, Shutterstock / Parution : Décembre 2021.

FONDÉE



EN 1750

# BOUCHARD AÎNÉ & FILS

• BEAUNE •

*Plus de 250 ans consacrés à l'excellence du Pinot Noir et du Chardonnay*



## Le Parcours des 5 Sens<sup>®</sup>





*Visite • Dégustation • Vente*

### Hôtel du Conseiller du Roy

4 Boulevard Maréchal Foch - 21200 Beaune - France

Tel : + 33 (0)3 80 24 06 66 - Fax : + 33 (0)3 80 24 64 12

magasin@bouchard-aine.fr - www.bouchard-aine.fr  



[www.chateaudepommard.com](http://www.chateaudepommard.com)



**CHÂTEAU** de **POMMARD**

MAISON FONDÉE EN 1726

FAMILLE CARABELLO-BAUM

Fondé en 1726, le Château de Pommard est entouré par le Clos Marey-Monge, réunissant sept parcelles distinctes travaillées en biodynamie, et donne naissance à des vins d'exception.

*Founded in 1726, the storybook Château de Pommard is home to Clos Marey-Monge, a geological marvel with seven distinct parcels creating some of the world's most outstanding wines.*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.