

CÈDRE

HOSTELLERIE & SPA
BEAUNE ★★★★★



MAGAZINE N° 9 • 2023



BOUCHARD PÈRE & FILS
FONDÉE EN 1731



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

ÉDITO

EDITORIAL

Bienvenue à l'Hostellerie Cèdre & Spa, notre écrin d'exception situé au cœur du centre historique de Beaune. Depuis quelques années, notre Maison se refait une beauté pour vous offrir le plus luxueux des séjours en Bourgogne. Après la création d'un Spa Nuxe en 2020 dans une magnifique cave voûtée, nous avons récemment rénové toutes nos Chambres et Suites. La table gastronomique Clos du Cèdre de notre talentueux Chef Jordan Billan, distingué en mars 2022 d'une étoile Michelin, ravira vos papilles tout comme notre sélection de vins et cocktails à déguster au coin du feu dans notre bar lounge, The Library. Fort de nos engagements pour limiter notre impact environnemental au quotidien, nous sommes fiers d'avoir été labellisés « Clef Verte » (premier label de tourisme durable international) en janvier 2023. À travers un service discret et naturel, ponctué d'attentions personnalisées, nos équipes veilleront à rendre votre séjour inoubliable. En quelques mots, partage, convivialité et art de vivre à la française.

Welcome to the Hostellerie Cèdre & Spa, our exceptional residence at the heart of the historic centre of Beaune. Over the past few years, our Hostellerie has been treated to embellishment to offer you the most luxurious stay in Burgundy. After creating a Nuxe Spa in 2020 in a magnificent vaulted cellar, we have recently renovated all our Rooms and Suites. Le Clos du Cèdre, the gastronomic restaurant of our talented Chef Jordan Billan, awarded a Michelin star in March, 2022, will awaken your tastebuds, just like our selection of wines and cocktails to be enjoyed by the fireside in our lounge bar, The Library. Thanks to our commitment to limit our impact on the environment on a daily basis, we are proud to have been awarded the Green Key certificate (the first international label for sustainable tourism) in January, 2023. By providing discreet and natural service, enhanced by personalized attention, our teams will make sure that your stay is unforgettable. In a few words, sharing, congeniality, and the French art of living.

AMAURY ROSTAGNAT

Propriétaire de l'Hostellerie Cèdre & Spa

LUCIE BRINDJONC

Directrice Générale

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



Whiskies & Spirits

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



SOMMAIRE

CONTENTS



6 HÔTEL

Un luxe tout neuf!
Brand new luxury!



12 HÔTEL

Une Maison écoresponsable
An eco-responsible hotel



16 GASTRONOMIE

Interview : Jordan Billan



26 BIEN-ÊTRE

Lâcher-prise au Spa Nuxe
Letting go at the Nuxe Spa



32 BEAUNE & SES ENVIRONS

Les incontournables
The must-do's





HÔTEL

THE HOTEL

UN LUXE TOUT NEUF !

Récemment rénovées, les 40 Chambres & Suites de l'hôtel offrent un confort maximal, propice à la détente et au repos.

L'Hostellerie Cèdre & Spa fait peau neuve ! Tout en préservant le mélange unique de modernité et de tradition qui a fait sa réputation, toutes les Chambres et Suites ont été rénovées. Ainsi, les 6 Junior Suites Duplex ont changé de configuration : désormais la chambre se trouve en bas et l'espace canapé convertible-salon-bureau sur la mezzanine. Les enfants adorent cette permutation et les parents profitent ainsi mieux de ces belles et spacieuses chambres familiales, toutes dotées d'une salle de bain avec baignoire et toilettes séparées. Deux téléviseurs, une enceinte Marshall et une machine à café Nespresso concourent à donner l'agréable impression d'être comme à la maison. Les 3 Suites Signature offrent également le charme d'un luxe authentique. La Junior Suite Albert est une chambre très contemporaine, avec sa grande verrière, sa belle douche et sa vue sur les vignes. Elle comprend un accès de 45 minutes au Spa Nuxe de l'hôtel ainsi qu'une visite et une dégustation dans un domaine autour de Beaune. Des privilèges que l'on retrouve dans la Junior Suite Guigone qui dispose d'une baignoire hors-sol en sus de la douche et d'un espace généreux. La Signature Cèdre résume à elle seule l'expérience à l'Hostellerie : chambre spacieuse, décoration soignée et chaleureuse, matériaux luxueux, accès au Spa et une exclusivité avec la mise à disposition de la Nosmoke, la voiture électrique de l'hôtel, pour aller se promener dans les vignes. Ultime touche de détente, les 3 Suites Signature sont équipées d'une platine vinyle connectée à l'enceinte Marshall. Enfin, 31 Chambres également rénovées répondent à toutes les demandes des clients. Qu'elles soient Confort, Privilège ou Deluxe, elles offrent toutes une vue sur le jardin ou les vignes. Pour un réveil serein et en beauté ! 🌟



Le service couverture

Le sens du détail fait la différence.

Chaque soir, votre retour en chambre sera encore plus agréable avec le service couverture et ses petites attentions sur mesure.

The blanket service

Details make all the difference.

Each night, returning to your room will be even more enjoyable with the blanket service and its personalized attentions.



BRAND NEW LUXURY!

Recently renovated, the hotel's 40 Rooms & Suites offer top-notch comfort, conducive to relaxation and rest. The Hostellerie Cèdre & Spa has had a makeover! While preserving the unique blend of modernity and tradition that has made the hotel's reputation, all the Rooms and Suites have been renovated. The six Junior Duplex Suites offer new layout: the bedroom is now downstairs, with a sofa-bed/sitting and study area on the mezzanine. Children adore this transformation and parents benefit more from these lovely spacious family rooms, all with bathrooms with a bathtub and separate toilet. Two TVs, a Marshall speaker and a Nespresso machine compete to give the delightful feeling of being at home. The three Signature Suites also offer the charm of authentic luxury. The Junior Suite Albert is highly contemporary with a glass-enclosed bathroom,

a superb shower and view of the vines. It includes 45-minute admission to the hotel's Spa Nuxe, and a tour with wine-tasting on an estate near Beaune. Privileges also offered by the Junior Suite Guigone, benefiting from a free-standing bathtub as well as a shower and lots of space. In itself alone, the Signature Cèdre sums up your experience at L'Hostellerie: a spacious bedroom, warm, tasteful decor, luxurious materials, access to the Spa, and an exclusive bonus with the hotel's electric Nosmoke car at your disposal for a ride around the vineyards. The final touch for relaxation, the three Signature Suites come with record players connected to Marshall speakers. Finally, 31 Rooms, also renovated, meet all client requirements. Whether Confort, Privilège or Deluxe, they all offers views of the gardens or vines. To wake up amidst beauty and serenity! ✨



AUGUSTIN CHATEAU

Gouvernant général de l'hôtel, il est celui qui veille sur le confort des clients et exauce le moindre de leur souhait.

Une surprise en chambre à préparer ? Un gâteau d'anniversaire à prévoir ? Un tapis pour chien spécial ? Une marque de thé préférée ? Voici quelques-uns des souhaits auxquels Augustin Chateau, Gouvernant général, répond chaque jour. Son rôle est crucial : veiller sur le confort des touristes. « *Nous sommes très proches d'eux et ils doivent se sentir en chambre comme chez eux* », explique Augustin Chateau. Le Gouvernant dirige ainsi un service de femmes et de valets de chambre et gère la propreté de l'établissement tout en coordonnant différents services de la Maison, côté clientèle et back-office. « *Je suis là pour guider le client et répondre à ses demandes* », poursuit Augustin Chateau. « *Cela peut être le repassage du linge ou la préparation d'un peignoir à la taille d'un enfant avec ses initiales brodées.* » Passé par Maisons Pariente, un 5 étoiles de Saint-Tropez, et par Le Coucou, autre 5 étoiles de Méribel, Augustin Chateau sait s'occuper d'une belle et exigeante clientèle. « *Je suis très présent, mais très discret* » souffle le Gouvernant arrivé en novembre 2021 à l'Hostellerie Cèdre & Spa. « *Je suis toujours en quête d'informations qui me permettront d'anticiper les besoins des clients et je note leurs moindres demandes en vue d'un prochain séjour. Le luxe se cache dans les détails !* » 🌟

Le luxe se cache dans les détails !

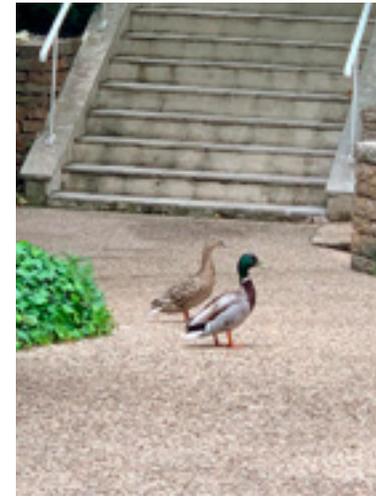
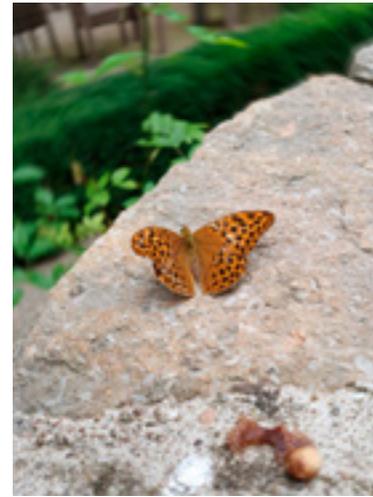
Luxury hides in details!



As the hotel's General Steward, he makes sure guests are comfortable and fulfils their every wish.

A surprise to be prepared in the room? A birthday cake to be planned? A rug for a special dog? A favourite brand of tea? Just a few of the wishes fulfilled each day by Augustin Chateau, General Steward at the Hostellerie Cèdre & Spa. His role is crucial: to ensure guests' comfort. "We are very close to our guests and they must feel right at home in their rooms," explains Augustin Chateau. He thus runs a team of chambermaids and valets, ensuring the hotel's cleanliness while coordinating its various services, for the clientele and back office. "I am there to guide our clients and meet their needs. This may mean ironing linen or adapting a bathrobe to the size of a child, embroidered with his or her initials." With experience at Maisons Pariente, a 5-star address in Saint-Tropez, and Le Coucou, another 5-star in Méribel, Augustin Chateau knows how to look after a demanding, high-end clientele. "I am always on hand but very discreet," says the Steward, who arrived at the hotel in November 2021. "I am always looking for information enabling me to anticipate our clients' requirements, and I make a note of their slightest requests with a view to their next stay. Luxury hides in details!" 🌟

UNE MAISON ÉCORESPONSABLE



Depuis trois ans, l'hôtel met en application une philosophie environnementale ambitieuse.

À l'heure du réchauffement climatique et de la lutte pour la préservation de la planète, combien d'hôtels français peuvent se targuer d'avoir établi leur bilan carbone ? L'Hostellerie Cèdre & Spa est l'un d'entre eux et, depuis trois ans, la Maison est animée par une ambitieuse philosophie environnementale. Pour commencer, en chambre, toutes les bouteilles d'eau en plastique ont été remplacées par des bouteilles en verre, et les équipes se sont vues remettre des gourdes réutilisables. En partenariat avec Unisoap, tous les savons ouverts et non utilisés sont désormais collectés et recyclés. Dans l'établissement, tous les papiers ont été remplacés par des versions digitales (excepté ce magazine), bouchons de liège et huiles usagées sont recyclés. Des composts ont également été mis en place et l'hôtel travaille à une solution pour les biodéchets non compostables. Ici, l'objectif est de polluer le moins possible : des vélos électriques, des bornes de recharge automobile et une voiture électrique Nosmoke sont disponibles. Pour les demandes des clients, l'hôtel travaille également avec des taxis électriques. Enfin, à l'extérieur, l'écoresponsabilité se traduit par un jardin aromatique fournissant les herbes à la cuisine et au bar, un nichoir à oiseaux, la présence de hérissons et écureuils et, bientôt, de ruches. Volontariste, l'Hostellerie Cèdre & Spa a ainsi vu ses efforts récompensés par l'obtention du label écoresponsable Clef Verte. 🌱

AN ECO-RESPONSIBLE HOTEL

For the past three years, the Hostellerie Cèdre & Spa has pursued an ambitious environmental philosophy.

In the face of global warming and the fight to preserve the planet, how many French hotels can pride themselves on having determined their carbon footprint? One is the Hostellerie Cèdre & Spa, driven for the past three years by an ambitious environmental philosophy. To begin with, all plastic water bottles in the rooms have been replaced by glass bottles, and the teams are given reusable flasks. In partnership with Unisoap, all soap opened and not used is now collected and recycled. Within the residence, all kinds of paper are replaced by digital versions (except this magazine), corks and used oils are recycled. Composts have also been installed and the hotel is working on a solution for non-compostable biowaste. The goal is to pollute as little as possible: e-bikes, recharging stations and a Nosmoke (electric car) are available. To meet guests' requests, the hotel also works with electric taxis. Finally, outside, eco-responsibility means an aromatic garden supplying herbs for the kitchen and bar, a bird house, hedgehogs, squirrels, and soon beehives. Very pro active, the Hostellerie Cèdre & Spa's efforts have been rewarded with the eco-responsible "Clef Verte" label. 🌱



GASTRONOMIE

GASTRONOMY

JORDAN BILLAN



Enfant du métier et du pays, le chef de l'Hostellerie Cèdre & Spa combine une gastronomie néoclassique et une cuisine créative afin de régaler tous les fins palais.

Vous ne vous destiniez pas à la cuisine. L'atavisme familial vous a-t-il rattrapé ?

Effectivement, mes parents étaient hôteliers-restaurateurs à Lyon puis à Échigey et j'ai grandi dans cet univers. Je donnais parfois un coup de main en salle, mais je ne cuisinais pas, je me contentais de goûter ! Puis, j'ai passé un bac de gestion & management et alors que je m'interrogeais pour la suite, j'ai finalement opté pour un BTS hôtellerie-restauration option cuisine. Je suis donc bel et bien un enfant du métier et un Bourguignon d'adoption rattrapé par l'atavisme familial !

Que vous ont apporté vos passages dans de prestigieuses maisons ?

J'ai appris les bases et les valeurs de la cuisine française au Castel de Très Girard avec le chef Franck Schmitt, près de Dijon. Je suis également allé chez Stéphane Derbord, toujours à Dijon, découvrir la cuisine étoilée. J'y ai appris le respect des produits et la cuisine bourguignonne. Enfin, il y a huit ans, le Cèdre m'a appelé pour étoffer le restaurant qui venait de recevoir sa première étoile. Et je suis tombé amoureux de Beaune et de l'Hostellerie.

Comment définiriez-vous votre cuisine ?

Elle respecte et perdure la tradition gastronomique française avec des influences bourguignonnes et lyonnaises et en même temps, je propose des créations en fonction des meilleurs produits disponibles et de mes envies du moment. Je n'aime pas refaire la même chose, c'est pourquoi je n'ai pas de plat signature. Nous avons décroché une étoile Michelin en mars 2022, c'est un beau succès.

Menu Traditionnel, Menu Création, Menu Dégustation et, proposition originale, un Menu Gastronomique jusqu'à 12 ans ?

Je ne voulais pas servir aux enfants les plats simples habituels. Ce sont donc des propositions plus travaillées comme de la truite fumée, de la charcuterie ou une belle pièce de viande, le tout joliment présenté. Je propose toujours de beaux légumes, bien cuisinés, pour que les enfants les découvrent autrement. Quand ils finissent leur assiette, je suis particulièrement content ! 🌟





A child of the trade and the region, the Chef at the Hostellerie Cèdre & Spa combines neoclassic gastronomy with creative cuisine to astound the finest palates.

You were not aiming to be a cook, but heredity caught up with you?

Yes indeed, my parents ran hotel-restaurants in Lyon then in Échigey, and I grew up in this world. I sometimes helped out in the dining rooms, though I didn't cook, I was just happy to taste! I then took my baccalaureate in management and after wondering what to do next, I finally opted for a BTS in Hotels & Restaurants, with a Cooking option. So yes, I'm a child of the trade and Burgundian by adoption, caught up in the family tradition!

What did your time in prestigious addresses bring you?

I learnt the basics and values of French cuisine at Le Castel de Très Girard with chef Franck Schmitt, near Dijon. I also worked for Stéphane Derbord, also in Dijon, to discover star-rated cuisine. There I learnt about respect for produce and Burgundian cuisine. Finally, eight years ago, Le Cèdre called me to join the restaurant which had just won its first star. And I fell in love with Beaune and the Hostellerie.

How would you define your cuisine?

It respects and perpetuates the French gastronomic tradition with influences from Burgundy and Lyon, while also proposing creations depending on the best produce available and my desires at the time. I don't like to repeat things, so I have no signature dish. We won a Michelin star in March 2022, a great success.

Traditional Menu, Creation Menu, Tasting Menu and, an original proposal, a Gastronomic Menu for those up to 12?

I didn't want to serve the usual simple dishes for children. So they are more carefully prepared, such as smoked trout, cold meats, a tasty piece of meat, all attractively presented. I always propose fine, well-cooked vegetables so that children see them differently. When they finish their plate, I am really pleased! 🌟

LES EXPÉRIENCES GASTRONOMIQUES

GASTRONOMIC EXPERIENCES

Pique-nique chic !



La mallette en osier façon rétro annonce la couleur d'entrée : le Chef nous a concocté un pique-nique chicissime ! « *Nous l'avons voulu beau, mais aussi généreux pour qu'il plaise à tous* », explique Jordan Billan. « *On y trouve donc un assortiment de charcuterie, un plat froid avec ses accompagnements, des collations sucrées... C'est un pique-nique luxe et gastronomique !* ». Ne reste plus qu'à emprunter la Nosmoke ou un vélo de l'hôtel, à aller se perdre dans les vignes au soleil, et y déjeuner en paix.

Chic picnic!

The retro-style wicker basket immediately sets the tone: the Chef has made us an ultra-chic picnic! "We wanted it to be beautiful but also generous, to please all concerned," explains Jordan Billan. "It therefore contains an assortment of cold meats, a cold dish with side dishes, sugary drinks... It's a luxury, gastronomic picnic!" You simply borrow the Nosmoke or a bike from the hotel, go lose yourself in the vines and sunshine, and enjoy a peaceful lunch.

L'heure du goûter



Le dimanche après-midi, place au tea time ! « *C'est un moment convivial, un rendez-vous pour les familles, en terrasse ou au coin de la cheminée* », précise Jordan Billan. Avec sa sélection de collations faites maison salées ou sucrées, ses madeleines tout juste sorties du four, ses fruits bio de saison, sa crème chantilly, son caramel et son chocolat, le tout accompagné d'une boisson chaude ou d'une coupe de champagne, le goûter du Cèdre est un rendez-vous incontournable !

Tea time

On Sunday afternoons, make way for Tea time! "It's a moment for enjoyment, a get-together for families, on the terrace or by the fireplace," says Jordan Billan. With its selection of sweet and savoury snacks, made on the premises, its madeleine cakes straight from the oven, its organic, seasonal fruits, whipped cream, caramel and chocolate, all accompanied by a hot drink or a glass of champagne, tea time at Le Cèdre is an absolute must!

Le Banquet Bourguignon



L'Hostellerie Cèdre & Spa accueille avec plaisir les groupes en séminaire, les cocktails d'entreprise ou les repas de mariage (de 15 à 40 invités), soit tous les événements festifs ou professionnels, midi comme soir. « *Nous ne faisons pas de différence avec la clientèle gastronomique, donc ce sont les mêmes menus. Nous disposons de plusieurs salons privés pour nous adapter à chaque demande et cela n'est pas forcément plus cher !* », précise le chef Jordan Billan. « *Dans le cas des séminaires, nous voulons aussi donner l'envie de revenir chez nous, dans le cadre des loisirs cette fois-ci.* »

The Bourguignon Banquet

The Hostellerie Cèdre & Spa is delighted to host seminar groups, corporate cocktail parties and weddings (15 to 40 guests), in fact, all festive or professional events, for lunch or in the evening. "We treat them no differently to our gastronomic guests, so the menus are the same. We have several private salons to suit each request and it's not necessarily more expensive!" says Chef Jordan Billan. "In the case of seminars, we also want to make people want to return, this time for pleasure rather than work."

Le petit déjeuner en terrasse

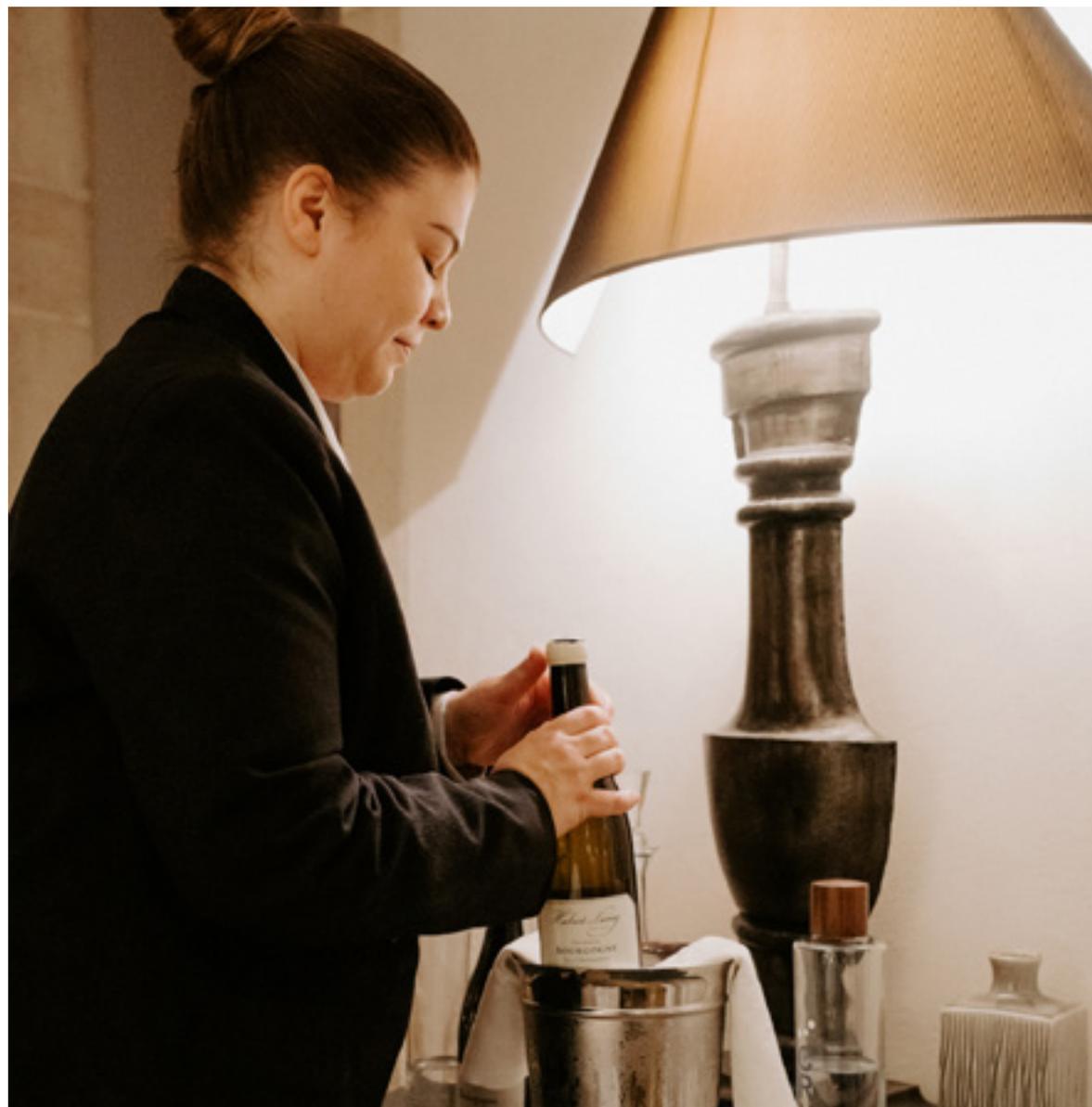


Entièrement repensé, le petit déjeuner sur la terrasse s'apparente presque... à un brunch ! Crêpes, viennoiseries, pâte à tartiner artisanale, jus de fruits, confitures, madeleines, du chaud, du froid, du salé, du sucré : un copieux petit déjeuner avant de partir en balade. « *Nous ne proposons que des produits frais, faits maison et artisanaux. Le boulanger nous livre tous les matins, mais nous aimerions, à l'avenir, faire cuire notre propre pain* », projette le Chef. 🌟

Breakfast on the terrace

Entirely redesigned, breakfast on the terrace almost feels like... brunch! Pancakes, Viennese pastries, craftsmen's spreads, fruit juices, jams, madeleines, hot, cold, sweet, savoury; a copious breakfast before setting off on an outing. "We only propose fresh, homemade and artisanal ingredients," says Chef Jordan Billan. "The baker delivers each morning, though in the future we would like to make our own bread." 🌟

LISA KUKURUZOVIC



La carte des vins est riche de 700 références. Autant de noms qui font rêver...

The wine list is rich with 700 references. So many names to dream about...

Sommelière de l'Hostellerie Cèdre & Spa, la jeune femme emmène les amateurs de grands vins à travers les climats de Bourgogne.

Sommelière at the Hostellerie Cèdre & Spa, this young woman takes fans of great wines through the "climats" of Burgundy.

À 30 ans, quel est votre parcours jusqu'à l'Hostellerie Cèdre & Spa ?

Je suis Bourguignonne et j'ai d'abord commencé par travailler au service. En 2018, j'ai entamé des études de sommellerie et je suis venue faire un stage au Cèdre qui s'est très bien passé. À la fin de mes études, j'ai travaillé à la Maison Lameloise, le seul restaurant 3 macarons de Bourgogne. Et depuis un an et demi, je suis de retour au Cèdre !

Just 30 years old, what experiences brought you to the Hostellerie Cèdre & Spa?

Born in Burgundy, I started my career in bar service. In 2018, I took up my studies as a sommelier and came for work experience at Le Cèdre, which went very well. At the end of my studies, I worked at La Maison Lameloise, the only restaurant with three "macarons" in Burgundy. And I returned to Le Cèdre 18 months ago!

Comment se présente la cave du Cèdre ?

Nous sommes un restaurant étoilé, donc nous proposons beaucoup de grands crus de Bourgogne. Nous avons une référence de chacun d'eux : Gevrey-Chambertin du Domaine Denis Mortet ou Bâtard-Montrachet d'Olivier Leflaive par exemple. Des noms qui font rêver !

Tell us about the wine-cellar at Le Cèdre.

As a star-rated restaurant, we propose many great vintages from Burgundy. We have a reference for each of them: Gevrey-Chambertin from Denis Mortet, Bâtard-Montrachet from Olivier Leflaive, for example. Names to set you dreaming!

Des vins exclusivement de Bourgogne donc ?

Nous avons en cave 700 références (certaines en vieillissement) que nous étoffons petit à petit avec Benjamin Maillet, le Chef sommelier. 95 % sont des vins de Bourgogne, mais nous avons aussi des références de toute la France et de nombreux champagnes. Car si une partie importante de notre clientèle vient à Beaune pour découvrir les vins de Bourgogne, nous avons aussi des habitués et des connaisseurs qui aiment découvrir d'autres vins.

So exclusively Burgundy wines?

We have 700 references in the cellar (some still ageing), gradually built up with Head Sommelier Benjamin Maillet. 95% are Burgundy wines, along with references from all over France, many from Champagne. Many of our clients come to Beaune to discover Burgundy wines, but our regulars and connoisseurs also like to discover other wines.

Arrivez-vous encore à découvrir des pépites inconnues ?

Bien sûr, nous faisons toujours des découvertes. Il y a énormément de parcelles et de domaines en Bourgogne, on ne peut pas tous les connaître. Nous rendons donc visite aux producteurs pour déguster les nouveautés. Enfin, je ne manque jamais Les Grands Jours de Bourgogne, une manifestation qui réunit sur une semaine quasiment tous les domaines de la région. Une belle opportunité de découvrir de nouveaux vins. ✨

Are unknown gems still to be found?

Yes, we are always making discoveries. Burgundy has so many estates and "climats" (parcels of land), you can't know them all. So we visit producers to taste new wines. And I never miss "Les Grands Jours de Bourgogne", a week-long event bringing almost all the region's estates together. A great opportunity to discover other vintages. ✨



BIEN-ÊTRE

WELL-BEING

LÂCHER- PRISE AU SPA

Les caves de la maison de maître abritent un somptueux Spa Nuxe, où relaxation, massages et soins sont à l'honneur.

Lové dans les magnifiques caves voûtées de l'Hostellerie Cèdre & Spa, le Spa Nuxe est le lieu idéal pour un lâcher-prise total. « C'est un endroit très chaleureux de par ses couleurs et les matières choisies, un mélange de pierres et de bois, des couleurs terracotta, très chaudes », décrit sa responsable Valérie Coelho. « Dès que l'on pénètre ici, on ressent cet esprit cocooning qui invite à la zénitude. L'atmosphère est enveloppante, la lumière tamisée, la musique douce. » Ce cocon intimiste et chaleureux abrite trois cabines de soins, dont une modulable en cabine duo. Une possibilité particulièrement appréciée des couples qui peuvent également profiter en amont du hammam, et même privatiser le jacuzzi du Spa, un espace intime entre voûtes de pierres et sol en bois. « Les couples adorent venir fêter un anniversaire de mariage par exemple, avec coupes de champagne ou cocktails » poursuit Valérie Coelho. Les massages et soins proposés appartiennent à la prestigieuse marque française Nuxe. Le soin visage Holistique Sublimateur de Jeunesse est plébiscité par les clients et Valérie Coelho s'attache à œuvrer aussi sur l'harmonie du corps. « Ce soin visage expert invite au lâcher-prise en conjuguant des respirations inspirées par la sophrologie et les vibrations apaisantes d'un bol de cristal chantant » explique-t-elle. Un voyage sensoriel sublimé par les produits 32 Montorgueil, gamme de soins Nuxe exclusivement disponible en Spa. Summum du cocooning, le soin corps Rêve de Miel® adoucit les peaux sèches, avec un gommage aromatique exclusif et des modelages enveloppants de nutrition. Valérie Coelho propose également



L'espace fitness

Indépendant du spa et donnant sur les jardins, l'espace fitness offre un cadre élégant pour une séance de remise en forme. Vélos elliptiques, tapis de course, banc multifonction... Tout y est.

Fitness area

Separate from the spa, giving onto the gardens, the fitness area offers an elegant setting for workouts. Elliptical bikes, treadmills, a multifunction bench... Waiting just for you.

le massage Kashmir, une spécialité Nuxe où l'on travaille les méridiens avec des petites bouillottes chauffées, afin de relancer les énergies. Parmi tous les autres massages classiques, les sportifs plébisciteront le Deep Tissue, un massage en profondeur avec étirements. Enfin, l'Hostellerie Cèdre & Spa dispose de son soin signature, unique et propre à la Maison : Le Signature Cèdre. « *Il s'agit d'un massage d'une heure créé en exclusivité pour nous et notre clientèle* », explique Valérie Coelho. « *C'est un massage visage et corps aux effluves de cèdre et de rose, du cuir chevelu à la pointe des pieds, ce qui procure une détente absolue. Nous utilisons aussi de petites boules de cristal chaudes pour travailler sur les tensions et les dénouer.* » Enfin, et c'est une nouveauté, Nuxe a créé en sus de sa fameuse Huile Prodigieuse®, de nouvelles huiles de massage au parfum floral et à la fleur de Néroli. « *Le client a ainsi le choix entre 3 senteurs, ce qui personnalise son massage* », conclut Valérie Coelho. Un passage à la tisanerie achève cette expérience hors du temps. ✿



LETTING GO AT THE SPA

The cellars of the master residence host a sumptuous Nuxe Spa where relaxation, massages and treatments take pride of place.

Nestling in the magnificent vaulted cellars of the Hostellerie Cèdre & Spa, the Nuxe Spa is the ideal place for total disconnection. "It is a very warm setting thanks to the colours and materials chosen, a mix of wood and stone, warm shades of terracotta," says Spa Manager Valérie Coelho. "As soon as you step inside, you feel a spirit of cocooning, an invitation to zenitude. The atmosphere is envelopping, the light subdued, the music soft." This intimate, warm cocoon hosts three treatment cabins, one that can become a double. A possibility specially appreciated by couples who can also benefit beforehand from the hammam, and even privatize the Spa's jacuzzi, a cosy space between stone vaults and a wooden floor. "Couples love to come celebrate a wedding anniversary, for example, with cocktails or glasses of champagne." The massages and treatments proposed belong to the prestigious French brand, Nuxe. The Holistic Youth-Enhancing Treatment is acclaimed by clients, and Valérie Coelho is also keen to work on harmony for the body. "This expert facial care invites you to let go while combining breathing inspired by sophrology with the soothing vibrations of a crystal singing bowl," she explains. A sensory voyage enhanced by 32 Montorgueil products, a range of Nuxe treatments only available in a Spa. The summum of cocooning, The Rêve de Miel® Body Treatment softens dry skin with an exclusive, aromatic scrub and envelopping massages for nourishment. Valérie Coelho also suggests the Kashmir massage, a Nuxe speciality in which the meridians are worked upon with small heated pads to boost energy. Among all the other classic massages, sports enthusiasts will opt for Deep Tissue, an in-depth massage with stretching. Finally, the Hostellerie Cèdre & Spa has its own signature treatment, unique, and its very own: the Signature Cèdre. "This is a 1-hour massage created exclusively for us and our clientele," explains Valérie Coelho. "A massage for the face and body scented with cedar and roses, from the scalp to the tip of the toes, inducing total relaxation. We also use small, warm crystal balls to unravel tension." Finally, something new: in addition to its famous Huile Prodigieuse®, Nuxe has created new massage oils with flowery fragrances and neroli blossom. "The client can thus choose from three fragrances to personalize her massage." A pause at the "tisanerie" rounds off this timeless experience. ✿



BEAUNE
&
SES ENVIRONS

BEAUNE AND ITS SURROUNDINGS

BEAUNE

Le marché

Rendez-vous hebdomadaire des Beaunois, le marché cultive un charme certain. Ici, point de remorques ou de camions de pâtisserie, mais l'obligation d'installer un étal classique avec table et parasol. Un beau marché donc à l'ambiance médiévale et où l'on trouve quelque 180 commerçants (viande, volailles, fruits et légumes, fromages, épices, etc). Le bio et les productions des petites fermes aux environs sont également présents, de quoi satisfaire les adeptes du locavore !

Place de la Halle, chaque samedi

L'Hôtel-Dieu : les Hospices de Beaune

L'Hôtel-Dieu de Beaune, connu sous le nom d'Hospices de Beaune, est mondialement connu, tant par sa fastueuse et remarquable architecture traditionnelle bourguignonne que par son prestigieux domaine viticole dont la production est historiquement vendue aux enchères pour financer son fonctionnement. Fondée en 1441 par le chancelier des ducs de Bourgogne, Nicolas Rolin, et son épouse Guigone de Salins, cette fondation hospitalière créée pour les plus pauvres présente un style gothique flamboyant avec une toiture en tuiles vernissées de Bourgogne, emblèmes de la région. Actif jusque dans les années 1960, classé aux monuments historiques depuis 1862, il est à ce jour un musée d'histoire de la médecine et expose entre autres le polyptyque *Le Jugement dernier* de Rogier Van der Weyden. La grande vente aux enchères des prestigieux vins des Hospices de Beaune, chaque année en novembre, donne lieu à un week-end de festivités à Beaune.

www.beaune-tourisme.com



La Moutarderie Fallot

Depuis 1840, la prestigieuse Moutarderie Fallot préserve le savoir-faire d'artisan-moutardier. En effet, jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, la graine de moutarde était cultivée en Bourgogne, dans les bois et dans les clairières à charbon. Cette culture avait depuis disparu et avec elle le broyage des graines à la meule de pierre, qui conserve toutes les qualités gustatives de la pâte. La Moutarderie Fallot, fournisseur des grands chefs (de feu Bocuse à Jean-François Piège), œuvre aujourd'hui avec l'Association Moutarde de Bourgogne, à un programme de relance de la culture de la moutarde en Bourgogne et à la création d'une Indication géographique protégée (IGP), « La Moutarde de Bourgogne ». De la couleur et des parfums variés (cassis, estragon, pain d'épices, basilic...), autant de piquants différents à découvrir et déguster en boutique, à Beaune. 🌟

www.fallot.com



L'Hôtel-Dieu présente un style gothique flamboyant avec une toiture en tuiles vernissées de Bourgogne.

The market

A weekly appointment for the locals, the market offers genuine charm. No trailers or rotisserie trucks here, but the obligation to set up a classic stall with a table and sunshade. So a very fine market with a medieval ambiance, where you will find some 180 stall-holders (meat, poultry, fruit and vegetables, cheese, spices etc.). Organic products and produce from small nearby farms are also on display, everything to satisfy fans of local production!

Place de la Halle, every Saturday



Known worldwide, the Hôtel-Dieu (the Hospices de Beaune) offers a flamboyant Gothic style with a roof made of glazed Burgundy tiles.

Hôtel-Dieu: the Hospices de Beaune

L'Hôtel-Dieu de Beaune, usually called the Hospices de Beaune, is known worldwide for its remarkable and sumptuous architecture in traditional Burgundy style, and its prestigious vineyard estate whose production has long been sold at an auction to finance its operation, known as the "Vente des Hospices de Beaune". Founded in 1441 by Nicolas Rolin, Chancellor of the Dukes of Burgundy, and his wife Guigone de Salins, this hospital foundation created for the very poor offers a flamboyant Gothic style with a roof made of glazed Burgundy tiles, iconic of the region. Functioning until the 1960's, a listed Historic Monument since 1862, it is now a museum of medical history exhibiting, among other things, the polyptych *Le Jugement dernier* by Rogier Van der Weyden. Held each year in November, the great auction of prestigious wines at the Hospices de Beaune gives rise to a weekend of festivities in Beaune.

www.beaune-tourisme.com

The Moutarderie Fallot

Since 1840, the prestigious Moutarderie Fallot has preserved know-how in the craft of mustard-making. Until the Second World War, mustard seeds were in fact cultivated in Burgundy, in woods and clearings used for burning charcoal. This activity has since disappeared and, with it, the crushing of seeds on a millstone, which conserves all the paste's gustatory qualities. Supplier to great chefs, the Moutarderie Fallot now works with the "Association Moutarde de Bourgogne" on a programme to relaunch the cultivation of mustard seeds in Burgundy and to create an "Indication géographique protégée" called "La Moutarde de Bourgogne". Offering different colours and fragrances (blackcurrant, tarragon, gingerbread, basil...), many hot delicacies are to be discovered and tasted in the boutique in Beaune. 🌟

www.fallot.com



LA FÊTE DU VIN

Chaque fin novembre, la vente des vins des Hospices de Beaune est l'événement incontournable qui réunit professionnels et grand public.

La 162^e Vente des Vins des Hospices de Beaune restera dans les annales : avec une recette de 29 millions d'euros, ces enchères auront plus que doublé le précédent record de 2018 (14 millions d'euros). Exceptionnel et révélateur de l'engouement croissant pour cet événement qui a réuni 800 acheteurs sous les Halles de Beaune et des milliers d'amateurs dans la capitale des vins de Bourgogne ! « La Vente est de plus en plus réputée parce que les vins de Bourgogne, qui incarnent élégance et finesse, ont pris une ampleur inédite ces dix dernières années », commente Benjamin Maillet, Chef Sommelier de L'Hostellerie Cèdre & Spa et habitué de la manifestation. « Or les quantités produites sont faibles ce qui engendre une augmentation très significative des prix. » Chaque année, de nombreuses animations ponctuent ce week-end de festivités : spectacles de rue, défilé folklorique, village gastronomique et semi-marathon dans les rues et les vignobles. À Beaune, les vigneron proposent des dégustations dans leur caveau et les grandes maisons de vins rivalisent de créativité et organisent des dégustations de prestige. « C'est aussi un rassemblement du monde professionnel, l'occasion pour les maisons de vin d'inviter leurs fidèles clients. Le grand public lui-même n'a pas accès à la Vente », précise Benjamin Maillet. Enfin, les vins proposés étant très jeunes, la manifestation permet de se faire une idée du millésime de l'année. Et le cru 2022 s'annonce « très prometteur tant par la quantité que la qualité des vins ». ✿

THE WINE CELEBRATION

At the end of November, the annual wine auction at Les Hospices de Beaune is a must event bringing professionals and the general public together.

The 162th Wine Auction held by Les Hospices de Beaune will remain in the annals of history: with sales amounting to 29 million euros, it has more than doubled the previous record of 2018 (14 million euros). An exceptional occasion revealing growing enthusiasm for this event that drew 800 buyers to Les Halles in Beaune and thousands of fans to the capital of Burgundy wine! "The Auction is becoming more widely renowned because Burgundy wines, embodying elegance and finesse, have won unprecedented appreciation over the past 10 years," explains Benjamin Maillet, Head Sommelier at L'Hostellerie Cèdre & Spa and a regular attendee of the event. "Though the quantities produced are low, leading to a very significant rise in prices." Each year, lots of entertainment accompanies this festive weekend: street shows, a traditional folk parade, a gastronomic village, and a semi-marathon through the streets and vineyards of Beaune. Wine merchants in Beaune propose tastings in their cellars, and great vineyards compete in creativity and organize prestige tasting sessions. "It is also a gathering for the professional world, the chance for wine producers to invite their loyal clients. The general public is not, in fact, admitted to the Auction," notes Benjamin Maillet. Finally, as the wines proposed are very young, the event allows fans to get an idea of the current millésime. And the 2022 vintage is described as "very promising for both the quantity and quality of the wines". ✿

LES BARS À VINS DE BEAUNE

WINE-BARS IN BEAUNE

Le Rouge à Lèvres



Petit frère de l'adresse parisienne, Le Rouge à Lèvres de Beaune est un lieu d'exception à l'atmosphère feutrée et chaleureuse. Banquettes en velours, fauteuils aux accoudoirs en osier, grande table en marbre et petits espaces cocooning sont des invitations à déguster l'un des excellents vins (Vallée de la Loire, Languedoc, Provence, Bourgogne...) proposés par la Maison, accompagné de tapas élaborées et savoureuses. La carte des cocktails titille également les papilles tandis que le DJ peaufine une ambiance lounge des plus agréables. Incontournable !

The little sister of the Parisian address, Le Rouge à Lèvres in Beaune offers an exceptional setting with a plush, warm atmosphere. Velvet benchseats, chairs with wicker armrests, a large marble table and small cocoon-like areas all extend their invitations to taste one of the excellent wines proposed (Loire Valley, Languedoc, Provence, Burgundy...), accompanied by tasty, elaborate tapas. The list of cocktails also tempts the tastebuds, while the DJ rounds off this delightful lounge atmosphere. Not to be missed!

www.le-rougealevresbeaune.com

Le Bout du Monde



Il n'est pas si loin ce bar, juste à deux pas des Hospices de Beaune et avec ses 2500 vins à la carte, il vaut vraiment d'aller au Bout du Monde. Dans sa bâtisse beaunoise ancienne où se mêlent la pierre et le bois, le bar est cosy et chaleureux avec ses fauteuils en cuir et son atmosphère bourguignonne. L'équipe de sommeliers en salle distille ses précieux conseils et la carte des cocktails fait de l'œil aux visiteurs. Sans oublier une grande sélection de planches de charcuteries et de fromages locaux ainsi que le célèbre croque-monsieur à la truffe !

Not too far, this bar, just a short walk from the Hospices de Beaune, but with its 2,500 wines on offer, you really must go to the "End of the World"! In its old building typical of Beaune, a blend of stone and timber, the bar is warm and cosy with leather armchairs and a typical Burgundy atmosphere. The team of sommeliers provides precious advice and the list of cocktails beckons to visitors. Not forgetting a wide selection of platters of local cheeses and cold meats, along with the famous "croque-monsieur" with truffles!

www.bdm-beaune.com

L'Arche des Vins



Amis d'enfance, Félix et Romain ont grandi à Beaune et fait leurs études et carrières professionnelles dans le vin et le commerce, en France et à l'étranger. Puis ils ont décidé d'ouvrir L'Arche des Vins, un bar de passionnés et d'épicuriens. L'atmosphère est chaleureuse, l'équipe professionnelle, la carte des vins admirable et les tapas maison délicieuses. De plus, L'Arche des Vins est également un caviste duquel on ne repart pas sans une bouteille de l'un des précieux nectars de Bourgogne.

Friends since childhood, Félix and Romain grew up in Beaune and pursued their studies and professional careers in wine and commerce, in France and abroad. They then decided to open L'Arche des Vins, a bar for wine-lovers and Epicureans. The atmosphere is warm, the team professional, the wine-list admirable, and the homemade tapas delicious. Furthermore, L'Arche des Vins is also a wine cellar that no-one leaves without a bottle of one of Burgundy's precious nectars.

www.larchedesvins.fr

Le nouveau Bar 66



L'heure est à la renaissance au Bar 66 : nouveau propriétaire, nouveau look et nouvelle atmosphère pour ce bar bien connu du cœur de la ville. Lové dans de confortables fauteuils, on sirote un verre de vin, un cocktail, une coupe de champagne ou une bière dans une ambiance lounge feutrée. Les assiettes de tapas, fromages ou charcuteries sont bien sûr de la partie. Le nouveau spot tendance de Beaune ? 🌟

It was time for a rebirth for the Bar 66: a new owner, new look and new atmosphere for this well-known address at the heart of town. Snuggling in a comfortable armchair, you sip a glass of wine, a cocktail, a glass of champagne or a beer, in a velvety lounge atmosphere. Plates of tapas, cheese or cold meats, are naturally on the programme. The new hot spot in Beaune? 🌟

Tél. : 03 80 24 22 41

LES EXPÉRIENCES...

Insolites *Unusual experiences*

Envolez-vous en montgolfière !

Embarquez sur Air Escargot et découvrez l'art et le plaisir de naviguer en montgolfière. Tous les jours d'avril à la fin octobre, la compagnie propose depuis Beaune le survol enchanteur de la Côte-d'Or entre Dijon et Chalon-sur-Saône, puis la plaine de Saône, le Jura et le Morvan. L'instant est magique et c'est la tête pleine d'images exceptionnelles que s'achève ce voyage aérien excitant et insolite de 1h30. Un moment d'exception qui se conclut, après l'atterrissage, autour d'un verre de crémant de Bourgogne !

Take to the skies in a hot-air balloon!

Embark on the Air Escargot and discover the art and pleasure of a flight in a hot-air balloon. Every day, from April to the end of October, the company proposes an enchanting flight from Beaune, above the Côte-d'Or between Dijon and Chalon-sur-Saône, then over the plain of Saône, Le Jura and Le Morvan. Sheer magic, with your mind full of exceptional images when this thrilling trip of 1 hr 30 mins. comes to an end. A highly memorable moment which ends, after landing, around a glass of Crémant de Bourgogne!

**www.air-escargot.com
03 85 87 12 30**



Sur les traces de Bourvil et de Funès

Chef-d'œuvre immortel du cinéma français, *La Grande Vadrouille* de Gérard Oury fut en partie tournée en Bourgogne. La Petite Vadrouille propose aujourd'hui de partir sur les traces de Louis de Funès et Bourvil à travers une matinée culture et patrimoine qui permet de découvrir les secrets de tournage du film aux Hospices de Beaune et à la « Kommandantur » de Meursault. En fin de matinée, l'aventure continue en pleine nature dans un cirque d'exception, direction le Bout du Monde. L'après-midi est 100 % œnotourisme, sur la Route des Grands Crus de la Côte de Beaune avec 6 escales-dégustations. Ludique et original !

In the footsteps of Bourvil and de Funès

An immortal masterpiece among French movies, *La Grande Vadrouille* by Gérard Oury was partly filmed in Burgundy. Today, "La Petite Vadrouille" invites you to follow in the footsteps of Louis de Funès and Bourvil in a morning of culture and heritage allowing you to discover the secrets of the film's shooting at the Hospices de Beaune and the "Kommandantur" of Meursault. At the end of the morning, the adventure continues in the midst of nature on an exceptional circuit, heading for Le Bout du Monde. The afternoon is devoted 100% to œnotourism, on the Route des Grands Crus de la Côte de Beaune, with six ports-of-call for tastings. Playful and original!

www.lapetitevadrouilledebourgogne.com
06 21 65 47 10

La Bourgogne en mob' !

Nostalgique des mobbyettes Motobécane ou Peugeot et envie de sillonner les petites routes bourguignonnes de façon originale ? Les Mobbyettes de Chorey sont faites pour vous ! Collectionneur depuis des années, Marc loue ses cyclomoteurs pétaradants, mais tellement sympathiques et vous accompagne sur des chemins sans danger à travers les plus beaux vignobles. Locales, réparées et consommant très peu, les mob' de Marc ne polluent pas. Et n'ont pas de batteries à recycler...

Burgundy on a moped!

Nostalgic for Motobécane or Peugeot mopeds, want to ride around little roads in Burgundy in an original way? Chorey mopeds are just what you need! A collector for many years, Marc rents out his backfiring, but very appealing, mopeds and will accompany you along safe paths through the loveliest vineyards. Local, repaired and low-consumption, Marc's "mobs" are non-polluting. With no batteries to recycle...

www.lesmobbyettesdechorey.fr
07 85 33 20 72



La Bourgogne en 2CV : mythique !

Envie de visiter la Bourgogne éternelle en mode vintage ? Bourgogne Chic vous propose de prendre la route au volant de la voiture longtemps préférée des Français, la Citroën 2CV ! Ce véhicule mythique, symbole de liberté, vous emmènera en balade au cœur des vignobles, vers les châteaux de la région ou le parc naturel du Morvan. GPS, sonorisation, et même un chauffeur vous accompagneront pour ce road trip bourguignon inoubliable.

Burgundy in a 2CV: legendary!

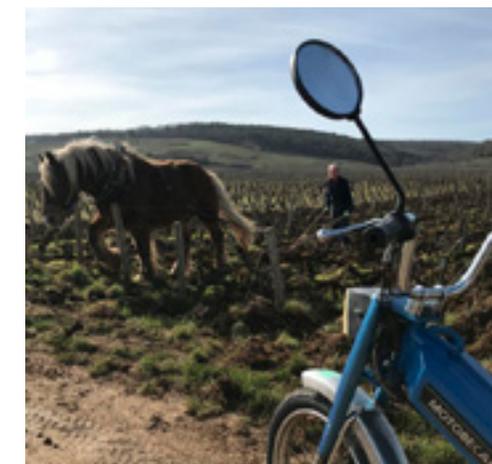
Would you like to visit eternal Burgundy in vintage mode? Bourgogne Chic invites you to take to the road at the wheel of the car that was long the favourite among the French: the Citroën 2CV! This legendary vehicle, a symbol of freedom, will take you on an excursion to the heart of the vineyards, to châteaux in the region, or the Parc Naturel du Morvan. GPS, a sound system, and even a chauffeur, will keep you company on this unforgettable road-trip in Burgundy.

www.louer-une-2cv-en-bourgogne.com
03 45 44 05 55



Prenez la route au volant de la voiture longtemps préférée des Français, la Citroën 2CV !

Take to the road at the wheel of the car that was long the favourite among the French: the Citroën 2CV!



De niche *Niche experiences*

Jouez les vendangeurs !

Le Domaine Besancenot a eu l'excellente idée de proposer aux amateurs de vin de devenir vendangeurs le temps d'une demi-journée. Une expérience qui démarre par la distribution des rôles sur la parcelle (porteurs et coupeurs) et par la remise du matériel (seau, sécateurs, gants) et se poursuit à la Cuverie pour voir le travail de la table de tri et écouter les explications sur la vinification (vin blanc et vin rouge). Une expérience ludique et pédagogique qui permet d'approcher de près le métier de vigneron et la fabrication des nectars de Bourgogne.

Become a grape-picker!

Le Domaine Besancenot has come up with the excellent idea of inviting wine-lovers to become grape-pickers for half a day. An experience that begins with role distribution on the plot of land (carriers and cutters) and provision of equipment (buckets, shears, gloves), followed in La Cuverie by observation of work at the sorting table and listening to explanations about vinification (red and white wines). An entertaining and instructional experience, giving participants a close-up view of the vintner's work and production of the nectars of Burgundy.

www.domaine-besancenot.fr
03 80 22 18 76



Dînez dans une cuve à vin !

Plus ancienne maison de Bourgogne (1720), La Maison Champy offre une expérience réellement unique : déjeuner ou dîner dans la Cuve 17, lieu insolite et emblématique du processus de fabrication du vin. Au programme, visite des caves du xv^e siècle et un menu « accord mets et vins » pour 4 personnes. Un moment unique !

Dining in a wine vat!

The oldest wine company in Burgundy (1720), La Maison Champy offers a truly unique experience: lunch or dinner in "Cuve 17", a setting both extraordinary and iconic of the wine production process. On the programme, a tour of the 15th-century cellars and a "dishes paired with wines" menu for four participants. Unique and immersive!

www.maisonchampy.com

Testez l'œnogastronomie avec Adeline

Elle a grandi avec les vins légendaires et la cuisine raffinée de Bourgogne. Devenue cheffe, Adeline fait partager sa passion pour le mariage de la nourriture et du vin à travers Terroirs by Adeline. À partir de la création d'expériences « œnogastronomiques » uniques et exclusives dans sa cuisine sur mesure à Beaune, elle apprend à cuisiner les spécialités gastronomiques bourguignonnes et à les associer avec les vins de Bourgogne les mieux adaptés. À reproduire, une fois rentré chez soi !

Testing oenogastronomy with Adeline

She grew up surrounded by legendary wines and the refined cuisine of Burgundy. Now a Chef, Adeline shares her passion for pairing dishes and wines through "Terroirs by Adeline". Thanks to the creation of unique and exclusive "oenogastronomic" experiences in her tailor-made kitchen in Beaune, she will teach you how to cook Burgundy's gastronomic specialities and pair them with the most appropriate Burgundy wines. For repeat performances, once back home!

www.terroirsbyadeline.com



Testez le wine-bike !

Dérivé du « Beer Bike » des pays nordiques, le Wine Bike d'Olivier Leflaive est un nouveau moyen de visiter et circuler dans les vignes tout en dégustant du vin. Privilégiant la sécurité avec des ceintures, le confort avec des selles rembourrées, des rangements intégrés pour la dégustation ainsi que des porte-verres sur le bar, le Wine Bike est un engin original à assistance électrique. Accompagné d'un sommelier-animateur ou d'Olivier Leflaive, le Puligny Tour comprend une dégustation de trois vins avec arrêt sur les parcelles et visite du village. Un bar ambulant à essayer !

Test the wine-bike!

A derivative of the "Beer Bike" from Scandinavian countries, the Olivier Leflaive Wine Bike offers a new way of visiting and riding around the vineyards while tasting wines. Awarding priority to safety with belts, comfort with padded seats, integrated storage for wine-tasting, and glass-holders on the bar, the Wine Bike is an original form of electrically-assisted transport. Accompanied by a sommelier-host or Olivier Leflaive, the Puligny Tour includes tasting of three wines with pauses on the land and a tour of the village. This mobile bar is well worth a try!

www.olivier-leflaive.com

Adeline vous apprend à cuisiner les spécialités locales tout en les associant avec les meilleurs vins de la région.

Adeline teaches you how to cook local specialties while pairing them with the best wines of the region.

En famille *Family experiences*



Le Château de Savigny-les-Beaune

Magnifique propriété de 12 hectares, traversée par une rivière qui, à l'origine, alimentait les douves de cette ancienne forteresse, le Château de Savigny-les-Beaune, bâti vers 1340, est une exploitation viticole réputée. Après une dégustation de Meursault, Pommard ou Volnay, les visiteurs se passionneront aussi pour les musées uniques installés dans le parc. En effet, ce sont des avions de chasse, des voitures de course Abarth, des motos, des camions de pompiers, etc. qui émerveilleront les visiteurs. Une dégustation originale !

Le Château de Savigny-les-Beaune

A magnificent 29.64-acre property crossed by a river which originally fed the moats of this old fortress, the Château de Savigny-les-Beaune, built around 1340, is a renowned wine-producing estate. After a session tasting Meursault, Pommard or Volnay, visitors are delighted to discover unique museums in the park. In fact, they are knocked out by fighter planes, Abarth racing cars, motorbikes, fire-engines, etc... A very original sampling!

www.chateau-savigny.com

Le Cassissium

Ici, ce n'est pas le raisin qui est la star, mais le cassis ! Plus qu'une attraction, la visite du Cassissium, la liquoristerie de la Maison Vedrenne est passionnante, ludique et instructive pour toute la famille. Au programme, des animations tactiles, visuelles et olfactives, sans oublier des dégustations, pour découvrir l'histoire du cassis et ses multiples utilisations en cuisine, en pharmacie ou encore en parfumerie. Une escapade gourmande qui change ! ✨

Le Cassissium

Here, it is not the grape that takes the starring role, but the blackcurrant! More than a mere attraction, a visit to Le Cassissium, the liquor store of La Maison Vedrenne, is fascinating, entertaining and instructive for the entire family. On the programme, tactile, visual and olfactory experiences, not forgetting tastings, to learn about the history of the blackcurrant and its many uses in the kitchen, pharmacy and perfumery. A gourmet tour of a different kind! ✨

www.cassissium.fr



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



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



AVANT DE QUITTER BEAUNE

BEFORE LEAVING BEAUNE



De la truffe de Bourgogne

Située entre Dijon et Beaune, au point de départ de la Route de la Truffe en Côte-d'Or, La Maison aux Mille Truffes by L'Or des Valois invite à la découverte de l'univers de la truffe. L'expérience démarre dans le parc afin de découvrir le travail du cavage avec les chiens, tout en écoutant l'histoire de ce produit d'exception. Une boutique permet de repartir le panier plein de produits à la truffe et, en saison, de truffes fraîches. Enfin, à l'heure du déjeuner, un restaurant permet de se régaler de délicieux plats bourguignons à la truffe.

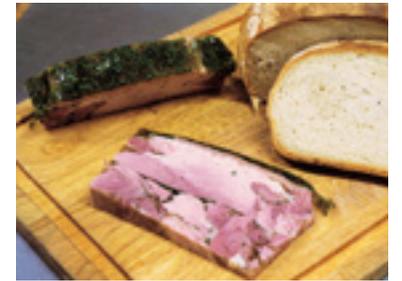
The Burgundy truffle

At the departure point of the Route de la Truffe in the Côte-d'Or, La Maison aux Mille Truffes by L'Or des Valois invites you to explore the world of truffles. This experience begins in the park to discover the work of digging with the dogs, and learning about the past of this exceptional product. A boutique enables you to leave with a basket full of truffle-related products, and fresh truffles when in season. Finally, at lunchtime, a restaurant invites you to relish delicious Burgundy dishes with truffles.

www.truffedebourgogne.fr

Une bonne bouteille de vin

Plus ancien magasin de vin de la ville, La Vinothèque apparaît au rez-de-chaussée comme une boutique d'accessoires de table et de produits gastronomiques locaux. Il faut donc descendre dans ses grandes caves voûtées pour en découvrir les trésors. Vins de la Côte de Beaune et Chalonnaise, grands domaines réputés tel Romanée-Conti, champagnes, crémant : c'est une véritable bibliothèque du vin qui s'ouvre aux amateurs. Un caviste de référence !



A great wine

The ground floor of La Vinothèque, the town's oldest wine merchant, is rather like a boutique selling table accessories and local gastronomy products. You in fact have to descend to the large vaulted cellars to discover the treasures of La Vinothèque. Wines from La Côte Beaunoise and Côte Chalonnaise, large renowned estates such as Romanée Conti, champagnes, sparkling wines... a real library on the subject of wine for enthusiasts. A benchmark wine merchant!

www.bourgogne-vinotheque.com



Du jambon persillé

Le jambon persillé est une spécialité de la Bourgogne où il se préparait déjà au ^{xiv}^e siècle, lors des Fêtes de Pâques. Il est préparé à partir de jambon demi-sel (salé, après que le cochon fût tué au cœur de l'hiver), d'épaulé et de gelée persillée, le tout cuit dans un bouillon de vin blanc de Bourgogne (de préférence), de moutarde et de vinaigre de vin. Une recette que maîtrise parfaitement Eddy Raillard, star de la charcuterie en pays beaunois. Une halte gourmande s'impose d'autant plus que les autres produits de la maison (jambonneau, fromage de tête, pâté en croûte, pâté de lapin, etc.) sont également remarquables. 🌟

Ham with parsley

Ham with parsley is a speciality in Burgundy where it was made way back in the 14th century, for Easter festivities. It is made with slightly salty ham (salty, if the pig was killed in mid-winter), pork shoulder and persil jelly, all cooked in a stock with white wine (preferably from Burgundy), mustard and wine vinegar. A recipe perfectly mastered by Eddy Raillard, star of cold meats in the region around Beaune. A gourmet pause is a must, especially as the Charcuterie's other products (knuckles of ham, brawn, pâté in pastry, rabbit pâté etc.) are equally remarkable. 🌟

Charcuterie Raillard : 4 rue Monge à Beaune

AGENDA

2023



5-6 août

August 5th - 6th

Du Cep en Verre

Un week-end festif au cœur de Nolay avec au programme, la découverte de la trentaine d'artisans du village, des dégustations et des spectacles de rue.

A festive weekend at the heart of Nolay, discovering about 30 of the village's craftsmen with tastings and street shows on the programme.

→ www.nolay.com

15 août August 15th

Fête de l'andouille et des cornichons

Bèze, connue pour sa délicieuse andouille, organise chaque année cette foire au profit d'enfants handicapés, avec dégustation et élection de la reine de l'andouille et du roi des cornichons !

Known for its delicious "andouille" sausages and pickles, Bèze holds this fair each year for the benefit of handicapped children, with samplings and the election of the Queen of Andouille and King of Cornichons!

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



24 juin - 2 juillet

June 24th - July 2nd

Festival Musique & Vin

Le Festival du Clos Vougeot a une vocation exceptionnelle, celle de créer une fusion entre des musiciens classique de renommée internationale et les vignerons de la Bourgogne.

Music & Wine Festival

The Festival du Clos Vougeot has a special vocation, that of creating fusion between classical musicians of international renown and the wine-producers of Burgundy.

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

Juillet July

Festival International d'Opéra baroque et romantique de Beaune

La manifestation est l'une des plus renommées au monde dans le domaine de la musique ancienne sur instruments d'époque.

Beaune's International Baroque and Romantic Opera Festival

This event is one of the most widely renowned in the world, in the field of music performed on age-old instruments.

→ www.festivalbeaune.com

10 - 15 octobre

October 10th - 15th

Festival Les Écrans de l'Aventure à Dijon

Ce festival international du film documentaire d'aventure est le rendez-vous des aventuriers, des professionnels de l'image et des publics passionnés.

Festival "Les Écrans de l'Aventure" in Dijon

This international festival of documentary adventure films is a get-together for adventurers, professionals in imagery, and passionate audiences.

→ www.lesecransdelaventure.com



14 - 15 octobre

October 14th - 15th

Journées mondiales de l'œuf en meurette

Temple de cette spécialité bourguignonne, le château du clos de Vougeot organise des animations et des dégustations mais aussi le Championnat du monde de l'œuf en meurette ! *A shrine to this Burgundy speciality of poached eggs in red wine, the Château du Clos de Vougeot organizes tastings and entertainment, but also the World Championship of the Poached Egg!*

→ www.meurette.fr

Octobre October

La Foulée des Vendanges

Au château de Savigny, tout le monde peut participer à la Foulée des vendanges, une course à travers les vignobles bourguignons qui se conclut par un bon verre de vin !

At the Château de Savigny, everyone can participate in the "Foulée des Vendanges", a race across the vineyards of Burgundy ending with a good glass of wine!

→ www.foulee-des-vendanges.com

17 - 19 novembre

November 17th - 19th

Vente des vins des Hospices de Beaune

La vente de charité vinicole la plus connue du monde, désormais organisée par Sotheby's, célèbre cette année sa 163^e édition.

Wine Auction at the Hospices de Beaune

This year, the world's most famous charity wine auction, now organized by Sotheby's, will celebrate its 163rd edition.

→ www.hospices-beaune.com





GASTRONOMIE ET GRANDS VINS

21 BOULEVARD

Estelle, la nouvelle directrice, vous accueille au 21 Boulevard, un caveau du xv^e siècle transformé en restaurant gastronomique où vous vous sentirez comme chez vous. Le Chef Christophe Reuillon, secondé par Claude Guillaumin, vous propose une cuisine savoureuse, authentique et sincère où les plats se mijotent avec simplicité et générosité. En témoignent le Bourguignon de joue de bœuf, la Nage de Saint-Pierre artichaut, pommes de terre fumées à la truffe noire ou le Soufflet à la Chartreuse, sorbet pommes vertes. 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 Estelle, the new Manageress, welcomes you to 21 Boulevard, a 15th-century cellar transformed into a gastronomic restaurant where you will feel perfectly at home. Chef Christophe Reuillon, assisted by second chef Claude Guillaumin, proposes a flavourful, authentic and honest cuisine with deliciously simple and generous dishes. Such as beef cheek Bourguignon, John Dory with artichokes, potatoes with black truffles, soufflé with Chartreuse and green apple sorbet. For wines, Stéphane Guidot, a Burgundy wine specialist since 1991, places more than 750 references at your disposal. The ideal way to accompany your gourmet meal. And if you wish, you can prolong your experience in the Wine Club, which may be privatised for all kinds of occasions. 🌟

21 boulevard Saint Jacques, 21200 Beaune • Réservations : 03 80 21 00 21
Fermeture hebdomadaire dimanche et lundi • www.21boulevard.com

TEL UN BISTROT PARISIEN

L'ECRIT'VIN

Situé au cœur de Beaune, le restaurant L'Écrit'Vin a 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 : cromesquis aux champignons, émulsion parmesan, mais aussi les quenelles de brochet sauce Nantua ou le cœur de ris de veau braisé à la plancha, et ses linguine. Le tout accompagné par les meilleurs crus de Bourgogne et de France ! Et en guise d'épilogue sucré : crêpes suzette sorbet orange sanguine, tarte aux fruits de saison et autre baba au rhum vous combleront de bonheur. 🌟

IN PARISIAN BISTROT STYLE At the heart of Beaune, the L'Écrit'Vin restaurant offers the ambiance of a literary café. Chef Etienne Wolff, assisted by his son Julien, proposes homemade cooking with the best meat, fish and vegetables. Here you will discover the finest examples of French gastronomy: "Cromesquis" with mushrooms and Parmesan emulsion, but also "quenelles" of pike with Nantua sauce, or sweetbread braised "à la plancha" and served with linguine. All accompanied by top-notch vintages from Burgundy and France! Finally, sugary finales such as "Crêpe Suzette" with blood-orange sorbet, seasonal fruit pies, rum baba etc. will fill you with joy! 🌟

8 place Carnot, 21200 Beaune • Réservations : 03 80 24 07 88
Fermeture hebdomadaire mardi et mercredi • www.ecritvin.fr



UNE CAVE D'EXCEPTION

LA VINOThÈQUE

Implantée 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 ses caves du XVII^e 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 une 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 17th century cellars, you will find wines from exceptional domains, 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 cœur", 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

LA VINOThÈQUE



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

LA VINOThÈQUE

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

www.bourgogne-vinotheque.com

lavinotheque.beaune@wanadoo.fr





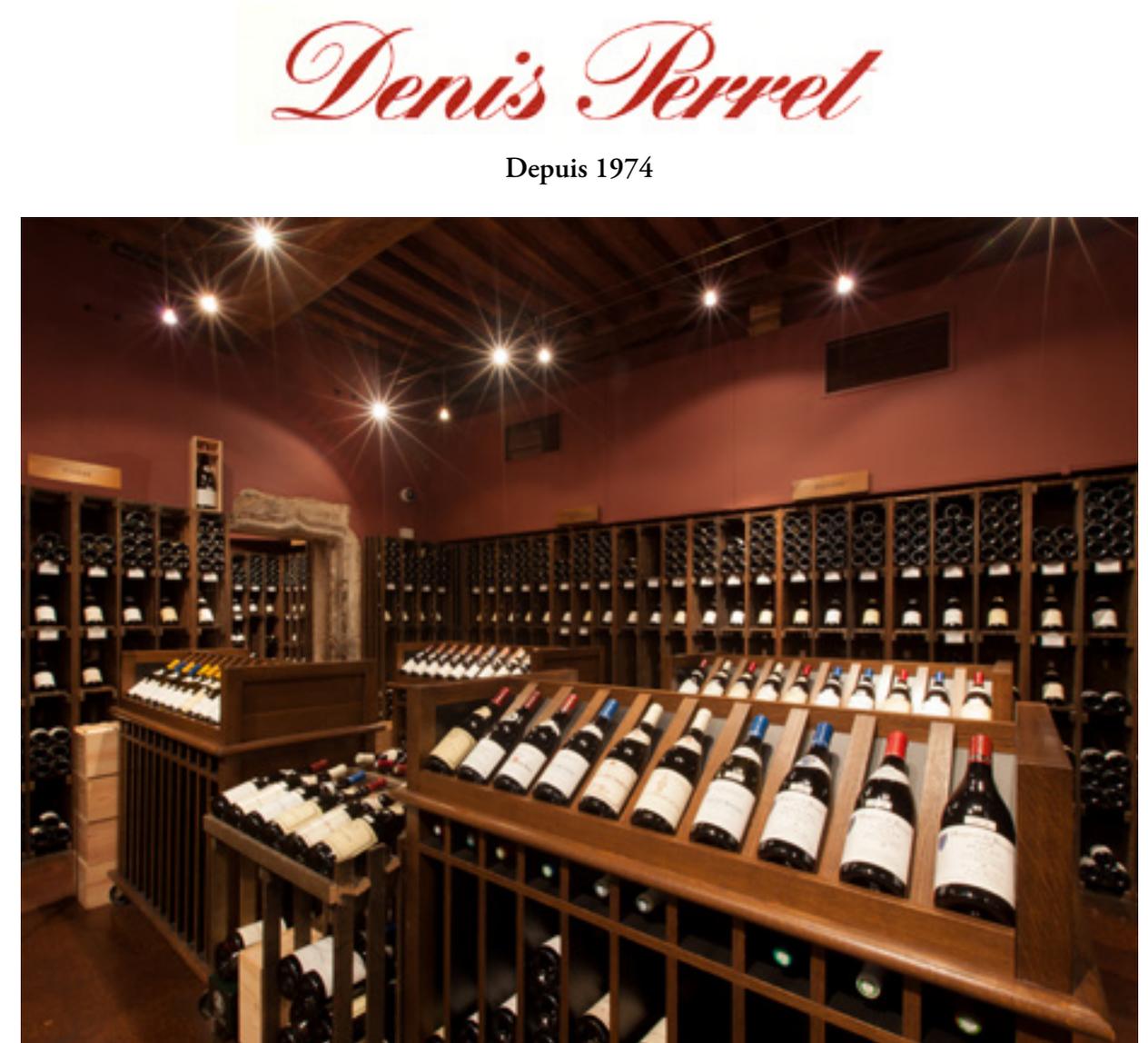
VINS D'EXCELLENCE

VINCENT GIRARDIN

Fondée 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 Eric 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 30 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

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 30 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. ✪*



Denis Perret

Depuis 1974

VENEZ DÉCOUVRIR LA BOURGOGNE

MAISON DENIS PERRET

En 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



Maison Denis Perret - 40 rue Carnot, 21200 Beaune - 03 80 22 35 47 - www.denisperret.fr



NOUVEAU DOMAINE DE PRESTIGE EVENSTAD

Propriétaires du Domaine Serene qui produit de Grands Chardonnay et Pinot en Oregon, aux États-Unis, Grace et Ken Evenstad réalisaient leur rêve en 2015 en acquérant le domaine viticole du Château de la Créé, soit plus de 10 hectares sur la Côte de Beaune. En 2021, le couple prolongeait l'aventure en prenant le contrôle de 6 hectares de vignes en Côte de Nuits, aujourd'hui parcellaire du Domaine d'Evenstad. Ce dernier propose de prestigieuses appellations sur la célèbre Côte de Nuits telles que Nuits-Saint-Georges, Chambolle-Musigny ou Clos-Vougeot. Une cuverie de dernière génération, où la tradition rencontre l'innovation et l'excellence, a été créée et se visite via l'Hostellerie Cèdre & Spa. Une belle occasion de se fournir sur place en grands vins de Bourgogne! ✨

A PRESTIGIOUS NEW DOMAIN Owners of the Domaine Serene producing Grands Chardonnay and Pinot in Oregon in the USA, Grace and Ken Evenstad made their dream come true in 2015 by acquiring the vineyard estate of Le Château de la Créé, home to almost 25 acres of Côte de Beaune. In 2021, the couple pursued their adventure by taking control of 14.8 acres in the Côte de Nuits, now part of the Domaine d'Evenstad. Which proposes prestigious "appellations" on the famous Côte de Nuits such as Nuits-Saint-Georges, Chambolle-Musigny and Clos-Vougeot. A last-generation winery has been created where tradition pairs up with innovation and excellence, and which can be visited via the Hostellerie Cèdre & Spa. A wonderful opportunity to secure an on-site supply of great Burgundy wines! ✨

1 Place du Jet d'Eau, 21590 Santenay • 03 79 35 00 35 • www.domaineevenstad.com



INNOVATION, TRADITION ET EXCELLENCE

Situé sur la place du jet d'eau, au cœur du village de Santenay, le Domaine Evenstad vous accueille dans ses magnifiques caves voûtées du XIX^{ème} siècle sur deux niveaux. Dans l'arrière-cour, une façade typiquement bourguignonne abrite une toute nouvelle cuverie, là où l'innovation rencontre la tradition.

Le parcellaire du domaine est composé de 6 hectares qui s'étendent de Chambolle-Musigny à Nuits-Saint-Georges en passant par Vougeot avec Notamment deux Grand-Crus, les Bonnes Mares et le Clos Vougeot. Notre négoce « haute-couture », la Maison Evenstad, vinifie et élève des vins de climats les plus prestigieux sur des appellations telles que Meursault, Volnay Pommard en Côte de Beaune ou encore Vosne-Romanée et Gevrey Chambertin en Côte de Nuits.

Au détour d'une dégustation, vous pourrez également apprécier des vins du Château de la Créé, notre domaine sœur à Santenay, mais aussi les Pinots Noirs ou les Chardonnays du Domaine Serene en Oregon, le Domaine américain de la famille Evenstad.



DOMAINE EVENSTAD

1 Place du Jet d'Eau
21590 Santenay
hospitality@domaineevenstad.fr / +33 (0)3.79.35.00.35
WWW.DOMAINEEVENSTAD.COM



UN CAVISTE AU CŒUR DE BEAUNE

MES BOURGOGNES

Mes Bourgognes vous propose une sélection de plus de 800 références de vins de Bourgogne. Dans leur boutique de Beaune, Fanny et Frédéric Henry vous proposent une gamme élargie de vins de Bourgogne et d'ailleurs. Une sélection se voulant personnelle, à mille lieues des étiquettes tape-à-l'œil. Vous pourrez y trouver de très beaux domaines qui ont fait la réputation des vins de Bourgogne comme celui de la Romanée Conti, mais aussi y découvrir une multitude de jeunes vigneron talentueux. Le couple de cavistes est aussi très sensible au choix de culture des vigneron qu'ils sélectionnent. En ce sens, une grande partie des vins proposés sont vinifiés naturellement, sans le recours à des produits chimiques ni intrants œnologiques, pour maintenir leur caractère vivant. Parmi eux, découvrez ceux de Yann Bertrand, Philippe Valette ou encore François Dhumes. Côté pratique, Mes Bourgognes est ouvert tous les jours (dimanches inclus, d'avril à novembre) avec la possibilité de livraison ou d'expédition dans le monde entier. Sans oublier, sa boutique en ligne pour vos achats à distance. 🌟

13 Rue d'Alsace, 21200 Beaune • 03 80 21 85 14 • mesbourgognesbeaune.com

A CELLAR AT THE HEART OF BEAUNE

Mes Bourgognes proposes a selection of over 800 references of Burgundy wines. In their boutique in Beaune, Fanny and Frédéric Henry propose an extended range of wines from Burgundy and elsewhere. A selection aiming to be personal, a far cry from showy labels. Here you will find very fine domains that have built the reputation of Burgundy wines, such as that of Romanée Conti, but also discover a rich array of talented young wine-makers. The cellar-owners are also highly sensitive to the type of cultivation adopted by the vine-growers they select. A good share of the wines proposed thus benefit from natural vinification without any use of chemicals or oenological inputs, to preserve their living character. To be discovered, those of Yann Bertrand, Philippe Valette and François Dhumes. On the practical side, Mes Bourgognes is open daily (Sundays included, from April to November) with the possibility of delivery or shipping worldwide. Not forgetting its online boutique for remote ordering. 🌟



LE TEMPLE DES SPIRITUEUX

WHISKIES & SPIRITS

Depuis 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

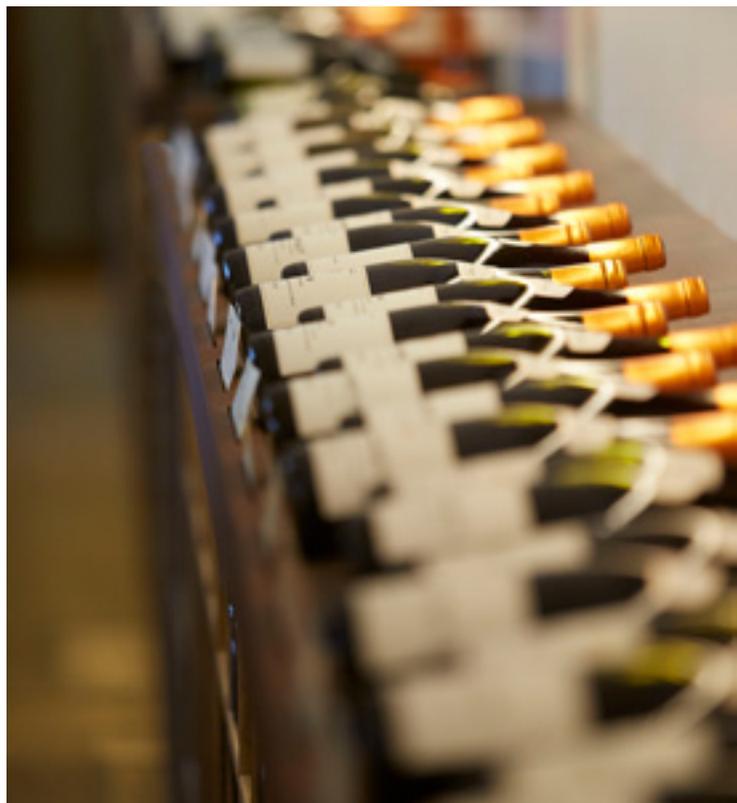
PRÈS DE TROIS SIÈCLES D'HISTOIRE

BOUCHARD PÈRE & FILS

Fondée en 1731 et installée à Beaune au cœur des Climats de Bourgogne depuis bientôt trois siècles, la Maison familiale Bouchard Père & Fils cultive la recherche de l'excellence et la transmission des savoirs. Pour le plus grand bonheur des amateurs, ses vins bénéficient de conditions de vieillissement optimales dans les galeries souterraines du Château de Beaune, cette ancienne forteresse royale du xv^e siècle que la Maison occupe depuis 1820. Des 130 hectares de son domaine réparti sur une centaine de climats en Côte de Beaune et Côte de Nuits, les trois quarts sont en Premiers et Grands Crus. Certifiée HVE niveau 3 depuis 2015, la Maison est engagée dans une viticulture plus responsable depuis 2009, qui doit aboutir en 2025 avec l'intégralité du Domaine certifiée agriculture biologique. 🌟

NEARLY THREE CENTURIES OF HISTORY *Founded in 1731 and located in Beaune in the heart of Burgundy's Climats for nearly three centuries, the family-owned Maison Bouchard Père & Fils cultivates a search for excellence and the transmission of knowledge. Highly sought after, its wines benefit from optimal ageing conditions in the underground cellars of Château de Beaune, the former 15th century royal fortress that the Maison has occupied since 1820. Our 130 hectares of vines are spread over a hundred climats in the Côte de Beaune and Côte de Nuits, three quarters of which are Premiers and Grands Crus. Obtaining level HEV3 certification in 2015, the Maison has been committed to a more responsible approach to winegrowing since 2009, with all the vineyards moving towards organic certification by 2025. 🌟*

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-pereetfils.com



MAISON PATRIARCHE

L'AMBASSADEUR DES VINS DE BOURGOGNE

Fondée en 1780, la Maison Patriarche affine et propose toute la palette des Grands Vins de Bourgogne en s'appuyant sur les meilleurs viticulteurs, sans oublier une large gamme de crémants fins et élégants qu'elle élabore. Un détour s'impose donc dans les plus grandes caves de Bourgogne, au cœur de Beaune, où sur cinq kilomètres des millions de bouteilles sont en cours de vieillissement. Une expérience magique qui se conclue par la dégustation d'une belle sélection de vins de Bourgogne et l'envie, irrésistible, d'acquérir quelques magnifiques flacons !

AMBASSADOR FOR BURGUNDY WINES *Founded in 1780, the Maison Patriarche proposes the entire palette of Great Wines of Burgundy relying on the best wine-producers and not forgetting its own development of a wide choice of fine and elegant "crémants". It is thus well worth the detour to visit Burgundy's largest wine cellars, at the heart of Beaune, where millions of bottles undergo ageing in five kilometres of galleries. An enchanting experience which ends with tastings of a superb selection of Burgundy wines, and the irresistible desire to become the owner of a few magnificent bottles!*

5-7 rue du Collège / rue Paul Chanson, 21200 Beaune • www.patriarche.com

Installé dans l'ancien couvent des Visitandines, la Maison Patriarche possède encore aujourd'hui des morceaux de l'histoire : une partie du cloître et une chapelle du 17ème siècle décorée de stucs. La découverte se poursuit par un cheminement fantastique dans les caves qui couvrent deux hectares et demi sous la ville.

Ce labyrinthe tapissé de millions de bouteilles de grands noms de Bourgogne vous conduit dans une douce pénombre à travers des caveaux du 13ème au 19ème siècles, avant de ravir vos papilles avec une dégustation d'appellations renommées.



APRÈS 240 ANS D'EXISTENCE, LES CAVES PATRIARCHE SE SONT TRANSFORMÉES EN ÉCRIN D'ART POUR ACCUEILLIR DES ŒUVRES CONTEMPORAINES ET DES ARTISTES.

L'harmonie des sens, celui de la vue et ceux du goût et de l'odorat se relaient pour le plus grand plaisir des visiteurs au cours d'une visite exceptionnelle.

Ce mariage parfait du vin et de la culture a été rendu possible par **ART IN SITU** qui propose un parcours d'art contemporain sur la route des Grands Crus et au cœur des domaines viticoles.

5/7 rue du Collège - BEAUNE - www.patriarche.com
Visite et dégustation tous les jours de 9h30 à 12h et de 14h à 18h



CULTURE FROMAGES

ALAIN HESS

À 35 ans, Charles Hess, Maître Fromager depuis 2019, représente la 4^e génération de fromagers de la famille. Au cœur de Beaune, le magasin Alain Hess est devenu au fil des années une référence en Bourgogne et un lieu incontournable pour les amoureux de la gastronomie. Dans cette boutique rien n'est banal, ni le décor, ni les produits. Les saveurs locales figurent au 1^{er} plan mais le fromage reste roi, inscrit dans l'ADN de la famille Hess. Nous ne devenons pas Fromager par hasard ; nous le devenons par vocation, au moins par passion. Ne manquez pas leurs célèbres créations à l'instar du Délice de Pommard ou encore du Royal fourré à la Truffe. ✨

A CHEESEMAKING CULTURE 35 year-old Charles Hess, Master Cheesemaker since 2019, represents the family's 4th generation of cheesemakers. At the heart of Beaune, the Alain HESS store has become a reference in Burgundy over the years, and an essential address for fans of gastronomy. In this boutique, nothing is banal, neither the decor nor the products. Local flavours are highlighted, though cheese remains the star player, part of the Hess family's ADN. We do not become cheesemakers by chance; it requires a vocation, or at least a passion. Do not miss our famous creations such as "Délice de Pommard" or "Royal fourré à la Truffe". ✨

7 place Carnot, 21200 Beaune • 03 80 24 73 51 • www.fromageriealainhess.com



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



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, the Aegerter Domain, located in Nuits-Saint-Georges, has been producing great Burgundy wines. Their wines can be discovered in their two shops in Beaune and Nuits-Saint-Georges, which feature the finest Burgundy bottles, as well as Bordeaux wines and excellent champagnes. Whether you are an amateur or a neophyte looking for an exceptional vintage or a particular year, you are bound to find happiness! In addition to all of that, some parts of the shops can be privatized to organise tastings. 🌟

21 rue Carnot, 21200 Beaune • 03 80 22 62 72
Ouvert tous les jours de 10h à 19h30 • 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



AEGERTER
GRANDS VINS DE BOURGOGNE





Boutique Jean Luc & Paul Aegerter
21 Rue Carnot - Beaune
Tél. : 03 80 22 62 72 - beaune@aegerter.fr
www.aegerter.fr

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

AUTHENTICA

Luxury private tours

DEPARTURE & BOOKING FROM YOUR HOTEL


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




Le magazine Hostellerie Cèdre & Spa est une édition Mr & Mrs Media
 17 rue du Calisée, 75008 Paris
 Tél. : +33 (0)1 40 67 08 34

Avec la collaboration de Lucie Brindjonc,
 Directrice Générale
 et Julie Debos, Events & Marketing,
 de l'Hostellerie Cèdre & Spa

Directeur de la publication
 Georges Chemla
 gchemla@mrandmrsmedia.com

Directrice adjointe
 Emilia Chafir
 echafir@mrandmrsmedia.com

Responsable de la rédaction
 Charlene Campos

Rédaction
 Philippe Latil
 Aurélie Billecard

Direction artistique
 Marie-Noëlle Heude

Maquette
 Quentin Hourie

Traduction
 Jill Harry

Responsable marketing
 Flavie Ugen Nardin

Service comptabilité
 compta@mrandmrsmedia.com

Parution
 Mars 2023

Crédits photographiques

Ludovic Caillot, Stephane Rouillard-
 KyonyxPhoto, Christophe Fouquin, Antoine
 Muzard, Aurélie Mars, Michael Villanueva,
 Aaron Burden, R. Krebel, Armelle, Fred Art,
 Office du Tourisme de Beaune, Mathieu Alexandre,
 Domaine Albert Bichot, Air Escargot, Mobylette
 de Chorey, Château de Savigny-lès-Beaune,
 P. Maupetit, Amiral Mirhashemian, Unsplash,
 Getty Images, Shutterstock, droits réservés.

La Direction remercie ses partenaires

Aegerter
 Alain Hess
 Authentica Tours
 Boucharde Père & Fils
 Caveau des Arches
 Château de la Créé
 Denis Perret
 La Vinothèque
 L'Écrit'Vin
 21 Boulevard
 Mes Bourgognes
 Patriarche
 Pietro Restaurant
 Vincent Girardin
 Whiskies & Spirit



Suivez-nous / Follow us



www.mrandmrsmedia.com

L'Italie aux portes de Beaune

Ouvert du Mardi au Samedi

de 12h à 14h et de 18h30 à 22h



Authenticité, Convivialité, Saveurs & Goûts



VINCENT GIRARDIN

WINE OF BURGUNDY
PREMIER CRU
MEURSAULT
LES CHARMES-DESSUS
APPELLATION MEURSAULT PREMIER CRU CONTRÔLÉE
VINCENT GIRARDIN
MEURSAULT-FRANCE

VINCENT GIRARDIN
MEURSAULT-FRANCE

WWW.VINCENTGIRARDIN.COM

 @DOMAINE_VINCENT_GIRARDIN