

HAPPY NEW

HF
APPY NEW



COLLECTOR 2019 - 37^e ANNÉE



LE CEP

27 rue Maufoux – 21200 BEAUNE
Tél : 03 80 22 35 48
www.hotel-cep-beaune.com



L'Hôtel LE CEP possède un charme indéniable et fait partie de l'Histoire de la cité abritant les célèbres Hospices au cœur de l'une des régions vinicoles les plus réputées au monde. LE CEP est composé de plusieurs hôtels particuliers érigés entre le XIV^e et le XVIII^e siècle ayant appartenu à des familles de notables, l'ensemble donnant une réunion harmonieuse avec ses deux cours inscrites aux Monuments Historiques datant du XVI^e siècle, un jardinet à la française, une tour à escalier, d'où de son sommet, vous découvrirez une vue panoramique à 360° sur les toits, les clochers de la ville et les collines où sont plantés les Beune 1^{er} crus, un cellier où l'on sert les petits déjeuners.

Un caveau intime où vous pourrez déguster outre des bouteilles d'exception, une collection unique des 36 cuvées sur 30 millésimes des Hospices de Beaune... Un authentique patrimoine culturel tourné vers l'avenir car la famille Bernard ne cesse d'embellir et d'aménager de nouveaux espaces, tous s'intégrant parfaitement dans l'esprit du lieu. La récente ouverture du superbe Spa « Marie de Bourgogne » offrant un grand espace de 350 m² de détente et de relaxation a fait du Cep une destination bien être spécifique avec 14 expériences sensorielles dont cryothérapie, waterbike, wellsystem, bed jouvence flottage, balnéothérapie, douche sensorielle, massages, soins du visage et du corps avec la gamme Vinésime, hammam, sauna ainsi que la chromothérapie et le soin Cryo 21, amincissement par le froid, ces deux dernières expériences ont contribué à l'obtention du très convoité Prix du plus beau Spa de remise en forme de l'Europe de l'Ouest. 65 chambres dont 25 suites, toutes différentes, meublées en style ancien et portant le nom de grands crus du vignoble bourguignon, plusieurs salles de conférences accueillent des séminaires haut de gamme, tout ici respire un art de vivre raffiné et vrai. Grande classe en Bourgogne. ■



LOISEAU DES VIGNES

31 rue Maufoux – 21200 BEAUNE
Tél : 03 80 24 12 06
www.bernard-loiseau.com



Dans l'un des hôtels particuliers composant le magnifique et historique Hôtel Le Cep à Beaune Dominique Loiseau a créé il y a quelques années cette belle Table étoilée en hommage à Bernard. Composée de deux salles hautes de plafond où cohabitent matériaux anciens, vieilles pierres de Bourgogne et éléments de décor contemporain, dirigée depuis son ouverture par Christophe Gines avec un réel savoir faire en s'appuyant sur une équipe jeune et motivée, ce restaurant mêle habilement spécialités bourguignonnes et plats ancrés dans l'histoire de la cuisine française sans oublier un clin d'oeil complice aux standards de Bernard Loiseau. Le Chef Mourad Haddouche excelle dans cette interprétation plurigastronomique : « œuf de poule en trompe l'oeil, truffe d'été en remoulade de céleri », « escargots des prés de Fontaines, carotte maraîchère, farofa de manioc », « quenelles de sandre au crémant rosé, petits pois, radis pickles et rhubarbe », « gigot d'agneau de lait de la ferme du Jointout piqué à l'ail noir, mousseline de pomme de terre à la tomme fraîche », « Epoisses affiné, pomme au four au marc de Bourgogne Jacoulot », « crêpe soufflée l'abricot et myrtilles, glace bonbon à l'anis de Flavigny ». Exceptionnelle carte des vins dont une grande partie servis au verre pour un accord mets-vins parfait. ■



TETEDOIE

Site de l'Antiquaille,
4 rue du Professeur Pierre Marion – 69005 LYON
Tél : 04 78 29 40 10
www.tetedoie.com



Sur la colline de Fourvière un sublime balcon ultracontemporain dominant la capitale des Gaules. Auréolé de multiples récompenses dont celui de Meilleur Ouvrier de France, Christian TETEDOIE après de nombreuses années sur les bords de Saône a enfin pu réaliser son rêve en 2010 en donnant cet écrin à sa cuisine sur le site de l'ancien hôpital de l'Antiquaille au cœur du quartier de Saint Just après des travaux pharaoniques. Président international des Maîtres Cuisiniers de France, valorisant la gastronomie française à travers le monde, il ne cesse dans sa carte de sublimer les beaux produits, son Menu Carte Blanche Inspiration est un modèle du genre : « Omble chevalier, carottes et sapin », « Saint-Pierre, petits pois et poivre Kérala », « HTV, le célèbre plat-signature Homard, Courgette, tête de veau », « pigeon, girolles et verveine », « lapin, artichaut et foin » et pour finir d'aériennes notes sucrées avec les « cerises, griottes et estragon ». Tristan Picot saura vous conseiller un accord mets-vins idoine. Un service d'une classe absolue sous la houlette de Matthieu Chausseron, directeur de l'établissement qui compte deux autres atmosphères, le Phosphore proposant une carte plus simple avec un excellent bar à vins et les Terrasses de l'Antiquaille prise d'assaut aux beaux jours avec sa très belle cuisine à la plancha. ■