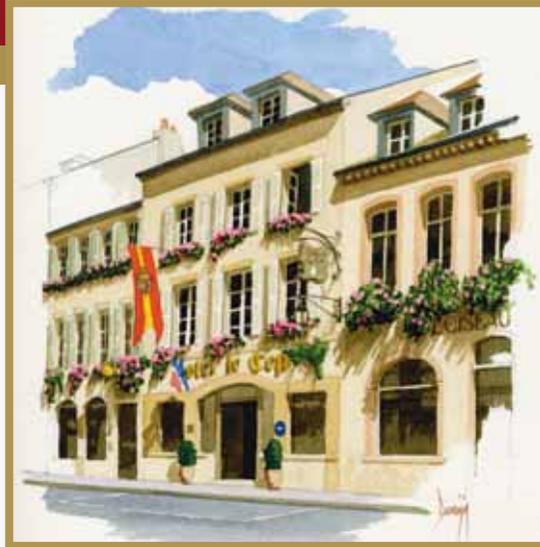


LE CEP ^{★★★★}



Le Cep



Jean-Claude BERNARD



La famille Bernard, propriétaire, vous souhaite la BIENVENUE
The Bernard family, the hotel's owners are pleased to WELCOME you :

Soyez assuré de notre dévouement à rendre votre séjour inoubliable ! Le personnel et la direction de l'Hôtel Le Cep^{★★★★} n'ont qu'un but : vous aider à transformer votre visite en une expérience extraordinaire dont vous vous souviendrez avec plaisir !
Jean-Claude BERNARD,
Manager Général



Be assured of our devotion to make your stay unforgettable! The staff and the manager of the Hotel Le Cep^{★★★★} have only one goal: to help you transform your visit into an extraordinary experience which you will cherish forever !
Jean-Claude BERNARD,
General Manager

PRESENTATION DE L'HÔTEL

La réunion harmonieuse de plusieurs hôtels particuliers ou demeures datant du XIV^{ème} ou XVI^{ème} siècle, a permis à l'hôtel Le Cep de s'agrandir au fil des ans ! Aujourd'hui ce sont 64 chambres ou suites, des salons, un bar, un restaurant gastronomique « Loiseau des vignes », étoilé Michelin en 2010, deux cours du XVI^{ème}, un jardin à la française, des garages et parking privés, 3 salles de réunion, un espace fitness qui sont à votre disposition. Le style d'origine, constitué de meubles d'antiquaires, de boiseries, plafonds à la française... a su être perpétué dans les nouvelles parties, tout en laissant place au confort moderne ! Toutes les chambres sont différentes et personnalisées, tant par leur nom correspondant à des vins de Bourgogne, que par leur décor.



L'hôtel Le Cep^{★★★★}, est membre des « Small Luxury Hotels of the World », ambitionne ayant tout d'être un lieu où l'on se sent bien, et toute notre équipe est à votre disposition pour veiller à cela !

Votre satisfaction est notre meilleure récompense !

The harmonious connection of XIV and XVI century residence has permitted expansion year after year. Today the Hotel comprises 64 rooms and suites, lounges, a bar, a gastronomical restaurant "Loiseau des Vignes", rated 1star Michelin in 2010, two courtyards dated XVI, a garden "à la française", one covered garage, one outside parking lot and 3 conference rooms, a fitness center, entirely placed at your disposal. The genuine style of antique furniture, woodwork, ceiling "à la française"... has been left in place in the new hotel section, with a splash of modern comfort. All rooms are different and personalized with names corresponding to famous Burgundy wines, as for their decoration.

Hotel Le Cep^{★★★★} is part of « Small Luxury Hotels of the World ». Most importantly, Le Cep is a place where everybody feels well and the priority of our staff is to be at your disposal to see this is the case.

Your satisfaction is our motivation !



Le rideau rouge s'ouvre sur un nouveau numéro de CEPAGES, le magazine de l'hôtel Le CEP destiné à ses hôtes. Rappelons-en son but : présenter à nos hôtes qui convergent du monde entier les services que le CEP mettra à leur disposition pendant leur séjour, mais surtout partager avec eux notre passion pour cette terre « bénie des Dieux » : la Bourgogne ! Rarement cette expression n'a été aussi bien justifiée : Beaune tire son nom de celui d'un dieu gaulois, Belen..., et Bacchus, Dieu du Vin, est solennellement invoqué au moment de l'intronisation de chaque Chevalier du tastevin ! Déjà au II^e siècle av. J.C. Caton l'Ancien disait "Si l'on me demande quel est le bien le plus précieux de la terre, je répondrai: c'est la vigne !" Le vin n'est pas seulement un divin nectar, il est un élément culturel important de notre civilisation, un moyen de convivialité, un lubrifiant social, un support de conversation, un lien avec un terroir, un paysage, un vigneron... il est le fruit de l'histoire, le complément indispensable de notre gastronomie... C'est à ce titre que Dijon, Beaune et la Côte viticole sont sélectionnés pour être candidat français au classement du patrimoine mondial de l'Unesco, sous la désignation : « Les Climats du vignoble de Bourgogne » ! Une belle reconnaissance qui justifie la ferveur de nos visiteurs passionnés qui traversent les océans, survolent les volcans, franchissent les montagnes, font fi des grèves SNCF, pour finalement nous rejoindre pour goûter à notre hospitalité et à la quiétude de nos villages dont les noms sonnent comme autant d'antidotes à la morosité et à toute forme de crises !... Et l'on peut dire que dans les 2 années écoulées depuis le dernier CEPAGES 21, notre monde a connu de sérieux chamboulements qui ont touchés toute la planète, sans exception. Beaucoup de choses qui paraissent bien établies ont été bouculées, beaucoup de principes remis en cause... Devant ce chaos mondial, le manque de repères et de visibilité, les défaillances en cascades, des réactions nouvelles ont vues le jour,



©AtelierPhotoMurati.com

ÉDITO

Jean-Claude BERNARD

des changements de stratégie brutaux ont parfois été opérés par les entreprises, mettant à mal les points de repères des consommateurs... Le domaine du tourisme, qui est à l'échelle mondiale par nature, est aussi un des domaines les plus réactifs ! Nous avons tous en mémoire la vitesse avec laquelle les annulations sont intervenues lors du drame du 11 septembre 2001, moins d'une heure après le premier attentat nous recevions la première annulation... Plus récemment, l'éruption du volcan Eyjafjöll a mis à terre tous les plans de vols européens ou transatlantiques, perturbant les scénarios de voyages de millions de voyageurs... Devant de tels bouleversements, il nous est apparu, ici au CEP, dans notre petit coin du monde privilégié, qu'il était avant tout primordial de nous concentrer sur nos valeurs fondamentales : Maintenir notre potentiel humain intact, afin de continuer à prodiguer le meilleur service à nos hôtes fidèles. Continuer les investissements et travaux d'entretien, car on sait qu'il y a tant à faire que l'on ne peut pas s'arrêter, sachant que c'est sur le dernier détail que l'on est jugé. Rester cohérent en terme de tarifs, car notre réputation est aussi basée sur un excellent rapport qualité/prix, que nos habitués apprécient en toute confiance. Ne pas rentrer dans le cercle vicieux des super promos, prix cassés, prix qui change chaque jour et qui dévalorisent le produit et déroutent le consommateur... Ne pas faire la course aux étoiles ! Même si je pense qu'il est bon



pour l'hôtellerie française de remettre à niveau les critères de classement à la norme internationale, Le CEP ne se fixe pas comme obligation de décrocher une 5^{ème} étoile. Nous préférons continuer à améliorer sans cesse notre Maison, dans le seul but d'offrir le meilleur possible. Mais nous savons que promettre et ne pas tenir est pire que tout, et entraîne la déception... Or nous ne sommes jamais tant heureux que lorsque nos clients repartent comblés, au-delà de leurs attentes ! Continuer à aimer la Bourgogne..., ça c'est facile !..., mais surtout à aimer la partager, et donc nous entourer de professionnels enthousiastes comme ceux que vous découvrirez dans ce magazine Cepages, et qui sauront, chacun dans leur domaine, vous permettre d'en apprécier une facette différente. A présent, les trois coups peuvent résonner sur la scène idyllique Bourguignonne ! Le décor est planté, en pinot noir et chardonnay, les costumes sont prêts, fait sur mesure pour que chacun soit à l'aise pour son rôle : hôtelier, vigneron, commerçant, client cycliste ou en tenue de soirée... Les acteurs sont prêts, certes connaissant leur rôle, mais prêt à laisser aussi une belle part à l'improvisation, car la Bourgogne a ceci de magique, c'est que des « rencontres » se font chaque jour, encore plus belles et chaleureuses qu'espéré, et c'est cela la magie des voyages réussis, cela qui laisse les plus beaux souvenirs ! Ma conclusion sera sous la forme de remerciements, à partager entre tous, mais plus particulièrement envers nos clients fidèles qui ont continué à nous rendre visite malgré tout ! Des Clients qui ont aussi su créer un « fan club » spontané et touchant envers le dernier acteur de la famille, mon fils Léo, que mon épouse Zhanna a mis au monde le 6 février 2010 ! Merci pour vos témoignages si sympathiques venus du monde entier ! Comment voulez-vous que je n'aime pas un si beau métier !! Le spectacle peut continuer pour le bonheur de tous !

Jean-Claude Bernard.



The red curtain opens on a new edition of Cépages, the magazine of the Hotel Le Cep intended for all its guests. Let us remind you of its purpose: to present to our guests from all over the world the services which Hotel Le Cep offers to them during their stay, but especially to share with them our passion for this soil blessed by the gods: Burgundy !

Rarely has this expression been better justified: the origins of the name of Beaune come from the Gallic god, Belen; and the name of Bacchus, the god of wine, is solemnly invoked when each new chevalier du tastevin is introduced. Even in the second century BC, Caton l'Ancien said: 'If I am asked what is the most precious thing on earth, I will surely answer: the vineyard!' Wine is not only a divine nectar, it is also an important cultural element of our civilization, the heart of conviviality, a social lubricant, a foundation of conversation, a link with a part of the earth, a landscape, a wine grower; it is the fruit of history and the indispensable complement to our gastronomy. Thus Dijon, Beaune and Côte d'Or have been selected as French candidate for classification as a UNESCO World Heritage site, under the name: "The vineyards of Burgundy." A beautiful recognition which justifies the fervor of our passionate visitors who cross the oceans, fly over mountains, make nothing of erupting volcanoes or trains strikes, and finally join us to taste our hospitality and the calm of our villages whose names ring with a sound that expels all forms of moroseness and stress. And we can say that in the two years since the last CEPAGES21, our world has seen serious upsets which have affected us all, without exception. Many things which seemed safe and certain have been turned upside down, and many assumptions have been called into question. In the face of this world chaos, the loss of benchmarks and paradigms, we have seen new ways of behaving, brutal and sel-



EDITO

Jean-Claude BERNARD

fish corporate strategies which have caused a loss of confidence in consumers. The domain of tourism, which of its very nature is worldwide, is also one of the domains which is most affected by world events. We remember the speed of the cancellations which followed the drama of September 11th, 2001: less than one hour after the first attack we received the first cancellation. More recently, the eruption of the volcano Eyjafjöll grounded all European and transatlantic flights and threw into chaos the travel plans of millions of people.

In the face of such upsets it was clear to us, here in the Hotel Le Cep, in our small privileged corner of the world, that it was of the first importance to concentrate on our core values :

- Maintain our human values, continuing to give the best service to our loyal guests.
- Continue to spend on investment and maintenance, because we know that there is always work to be done and that it is on the last detail that we are often judged.
- Stay consistent in terms of prices, because our reputation is also based on an excellent value for money that our regular customers can count on with confidence.
- Refuse to enter into the vicious circle of super promotions, reduced prices, changing prices every day which devalue the product and confuse the customer.



Don't chase for stars ! Even though I think that it would be good for the French hotel industry to be reclassified in accordance with international norms, the Hotel Le Cep feels no obligation to achieve a fifth star. We prefer to continue constantly to improve our House with the sole object of providing the very best possible. We know that to promise something and fail to deliver is worse than anything. We are never happier than when our guests leave happy, satisfied beyond their expectations.

Continue to love Burgundy (that is easy), but especially to love sharing it, and to team up with enthusiastic professionals such as those you will discover in this magazine, and who will know, each in their own domain, how to show you something different and fascinating.

The décor is there, in pinot noir and chardonnay, costumes are ready, tailor-made to make each person at ease: hotelkeeper, wine grower, businessman, cyclist or dinner-goer in evening dress. The actors are ready, of course knowing their parts, but ready to improvise and allow the imagination to soar, because Burgundy has this magic: new meetings, experiences and discoveries occur every day, even more warm, beautiful and fascinating than one can hope. This is the magic of successful travels, of lasting beautiful memories.

My conclusion is to thank all of you, but particularly our regular clients who have continued to visit us in spite of everything! To clients who decided to create a spontaneous and touching "fan club" for the latest actor of my family, my son Léo, whom my wife brought into the world on February 6th, 2010, thank you for all your good wishes from all over the world. What a wonderful job I have!!! The show goes on for the happiness of all!

Jean-Claude Bernard



A VOTRE SERVICE ...

(Composez le 9 depuis votre chambre)



BAGAGISTE

Problème de bagages... Faites appel à notre Bagagiste. C'est lui qui se chargera, lorsque vous quitterez l'Hôtel, de les acheminer jusqu'à votre taxi ou votre voiture. Il peut également se charger de leur consigne, si vous souhaitez les mettre en dépôt jusqu'à l'heure de votre départ.

CONCIERGERIE A la réception. 7 jours sur 7 24 heures sur 24

Nos Réceptionnistes sont à votre disposition pour vous assister tout au long de votre séjour, qu'il s'agisse de reconfirmer votre billet d'avion, d'expédier un pli, de vous conseiller sur le choix d'un restaurant, de vous indiquer le meilleur



DIRECTION- ATTACHES DE DIRECTION Disponible 7 jours sur 7

La Direction de l'Hôtel délègue en permanence un de ses représentants pour recueillir vos observations. Un incident technique peut perturber votre séjour, le service que vous avez demandé peut ne pas correspondre à votre attente, prévenez notre Attaché de Direction, il interviendra personnellement pour vous satisfaire dans les meilleurs délais. Et n'oubliez pas que vos suggestions seront toujours les bienvenues pour nous aider à améliorer la qualité de notre produit et de nos services.



GOVERNANTES A votre service, 7 jours sur 7, de 7 heures à 22 heures.

La Gouvernante est « la Maîtresse de Maison » de l'Hôtel. Nos Gouvernantes, Femmes de Chambres sont là pour veiller plus particulièrement au confort de votre chambre. Que vous constatiez le dysfonctionnement d'une lampe, que vous ayez besoin de papier à lettres, que vous souhaitiez disposer d'un oreiller ou d'une couverture supplémentaire... les services de la Gouvernante sont à votre disposition.

SERVICE D'ETAGES

Vous souhaitez apprécier votre petit-déjeuner dans le confort de votre chambre, prendre une collation, dîner

SOMMAIRE

LIVRET D'INFORMATION

A.

Adaptateur
Aéroport
Air conditionné /
Climatisation
Animaux
Arrivées

B.

Bagages
Ballooning
Banques
Bar
Berceaux
Bible
Billets Air – Fer – Mer
Blanchisserie /
Pressing
Boutiques /
Magasins

C.

Caisse/Réception
Cartes de crédit
Cartes postales
Le CEP
Cave
Centre d'Affaires
Centre
de Conférences
Change
Chèques bancaires
Cigarettes
Cirage
de chaussures
Clé
Club Santé et Sports
Coffres forts
Coiffeur
Communications
téléphoniques
Compagnies
aériennes
Concierges

Courant électrique
Courrier
Cultes religieux

D.

Défibrillateur
cardiaque
Départ
Discothèque
Distributeur de billets

E.

Excursions

F.

Fax
Femme de chambre/
Gouvernante
Feu
Fleurs

G.

Garde d'enfants
Glaçons

I.

Imprimante
Interprètes /
Traducteurs
Internet

J.

Journaux

L.

Lit d'enfant
Location
de voitures, de vélos
Lumière
Lumière dans la ville

M.

Massages
Médecin
Message
Minibar
Monnaie locale

N.

Ne pas déranger

O.

Objets trouvés
Ordinateur

P.

Parking
Petit-déjeuner
Photocopies
Plan de Beaune
Produits LE CEP à la
vente

R.

Repassage
Restaurants
Réveil téléphonique

S.

Secrétariat
Sécurité

Service Clientèle
Sports

T.

Taxis
Téléphone
Téléphone mobile
Téléviseur
Timbres-poste

U.

Urgences

V.

Vélo
Vidéo

W.

Web
Wifi



en tête-à-tête, commander une boisson. Un service de restauration en chambre peut vous être proposé. Merci de prévoir 1 heure à l'avance.

CENTRE D'AFFAIRES

Pour tout service de secrétariat et d'assistance d'affaires : fax, correspondance et traitement de textes, interprétariat, traduction, photocopie, reliure, internet, Email, etc... Contactez la Réception tous les jours de 07h00 à 19h00.

CONNECTIONS INTERNET

Toutes les chambres disposent d'un accès internet haut débit par wifi en accès libre. 22 bornes couvrent l'ensemble de l'hôtel, chambres, cours, salons, jardin... Choisissez la borne « Le CEP » qui aura le meilleur signal selon l'endroit où vous êtes.

CONSIGNES DE SECURITE

Au dos de la porte de votre chambre

LIVRET D'INFORMATIONS

A.

Adaptateur : Disponibles auprès de nos Concierges

Aéroport : Vers le Nord : l'aéroport de Roissy Charles de Gaulle est situé à 340 kms de l'Hôtel et celui d'Orly à 315 kms. Il est conseillé de prévoir environ 3 heures de transport pour se rendre aux aéroports. Vers le Sud : l'aéroport de Lyon Saint-Exupéry est situé à 160 kms de l'Hôtel. Il est conseillé de prévoir environ 2 heures de transport pour se rendre à l'aéroport. A 40 km à Longvic, 21600, l'aéroport de Dijon-Bourgogne permet des liaisons en avion privé ou de ligne. A 5 km au sud, l'aérodrome de BEAUNE permet des liaisons avec des avions privés, ainsi que des vols hélicoptère ou ULM.

Air conditionné / Climatisation : Votre chambre est équipée d'un thermostat individuel vous permettant de régler la température ambiante en climatisation l'été et chauffage l'hiver (le bouton se trouve soit sur le mur de la chambre soit directement sur l'appareil si celui-ci est mural). Certaines chambres ont en plus d'autres systèmes de chauffage.

Activités sportives : Notre concierge vous indiquera les bonnes adresses de tous les sports se pratiquant dans la région.

Animaux : Nos amis les animaux (bien élevés) sont les bienvenus dans notre Hôtel. Facturation : 12 € / jour.

Arrivées : Les chambres sont à votre disposition à partir de 14h00. Veuillez stationner devant l'hôtel, où le voiturier prendra en charge vos bagages et conduira votre voiture au parking privé de l'hôtel.

Vos clés de voitures resteront à votre disposition à la réception. Notre adresse : 27 Rue Maufoux, 21200 Beaune - GPS : Latitude : 47°1'21.81" N soit 47,022658 Long : 4°50'4.95" E soit 4,834675

B.

Bagages : Transport et consigne. Notre Service de Bagagistes vous donne la possibilité de garder vos bagages jusqu'à votre départ, à l'exception d'argent, bijoux ou autres valeurs, type matériel informatique ou électronique, ou denrées fragiles ou périssables.

Banques : Veuillez contacter notre Concierge qui vous informera sur les banques les plus proches de l'Hôtel ainsi que leurs horaires.

Bar : Le bar de l'Hôtel Le Cep est ouvert 24 heures sur 24, 7 jours sur 7. Pour votre plaisir, consultez notre carte d'Alcools Rares et de Vins Vieux, ainsi que les Vins des Hospices de Beaune, achetés chaque année par l'hôtel lors de la célèbre vente de charité.

Berceaux : Gracieusement mis à votre disposition. Veuillez contacter notre Gouvernante.

Bible : Dans le tiroir de votre table de nuit.

Billets Air – Fer – Mer : Pour toute information, appelez notre Concierge.

Blanchisserie / Pressing : Service tous les jours pour la blanchisserie. Tous les jours sauf Dimanche et Lundi pour le pressing. De 7h00 à 18h00. Un formulaire et des sacs à linge se trouvent à cet effet dans la penderie. Veuillez prévenir le service Blanchisserie / Pressing par téléphone. Tout vêtement donné avant 09h30 est livré le jour même. Attention de bien séparer le linge « blanchisserie » du linge destiné au pressing dans 2 sacs différents.

Boutiques / Magasins : D'une façon générale, les boutiques et les magasins sont ouverts entre 10h00 et 19h00 tous les jours, sauf le dimanche et jours fériés. Certains ferment entre 12h00 et 14h00. Certains magasins de souvenirs ou vente de vins restent ouverts le dimanche. Pour plus de précisions, veuillez contacter notre Concierge.

C.

Caisse / Réception : Service 7 jours sur 7, 24 heures sur 24

Cartes de Crédit : Les cartes suivantes sont acceptées : American Express, Diner's Club, JCB, Visa, Eurocard et Mastercard.

Cartes postales : Une collection de 9 cartes postales illustrant le CEP est à votre disposition à la réception : 0,60 € l'unité ou 5 € les 9.

Cave : Celle de l'hôtel vous permettra de déguster ou acheter pour emporter,

notre collection de vins des Hospices de Beaune, acheté lors de la célèbre vente aux enchères de charité. Plus de 600 autres caves vous attendent pour plonger au cœur du Bourgogne !

Centre d'Affaires : Pour tout service de secrétariat et d'assistance d'affaires : fax, correspondance et traitement de textes, interprétariat, traduction, photocopie, reliure, internet, Email, etc... Contactez la Réception tous les jours de 07h00 à 19h00.

Centre de Conférences : Vous devez organiser une réunion, par exemple, pour 3 ou pour 100 participants dans l'heure qui suit ou dans 6 mois, un repas dans un salon pour un groupe de plus de 25 personnes, veuillez contacter la Direction. Nos 3 salles de réunion et nos salons permettent de nombreuses combinaisons.

Change : Dans les banques ou les distributeurs de la ville.

Chèques Bancaires : Tout paiement par chèque bancaire étranger doit faire l'objet d'un accord préalable de la Direction.

Cigarettes : L'Hôtel ne vend pas de cigarettes, mais notre Concierge vous indiquera où vous en procurer. Nous vous rappelons que la loi française interdit de fumer dans les lieux publics, y compris dans les salons et restaurants.

Clé : Merci de la déposer à la Réception lorsque vous sortez de l'Hôtel. Vos clés de voiture restent à votre disposition à la réception.

Club Santé et Sports : Le CEP met à votre disposition 7j/7 et 24h/24 une salle de fitness équipée d'appareils de cardio, située en haut de la tour panoramique. Une salle de massage se situe juste dessous. (sur RDV). Veuillez vous adresser à notre Concierge pour réserver dans un Club de la ville. D'autre part, notre Concierge peut vous communiquer toutes les informations nécessaires à la pratique des sports suivants : golf, tennis, squash, équitation, piscine...

Coffres forts : Des coffres forts individuels sont mis gracieusement à votre disposition dans les chambres. Il est recommandé d'y déposer les objets de valeur, l'Hôtel ne pouvant être tenu responsable en cas de perte ou de disparition dans la chambre. Un coffre principal est également à votre disposition à la réception de l'hôtel.

Coiffeur : Il existe plusieurs salons de coiffure autour de l'Hôtel. Veuillez vous adresser à notre Concierge pour toute information.

Communications téléphoniques : Notre notice d'utilisation est incluse dans le carnet de bienvenue et dans ce directory. Veuillez contacter notre Standard (9) pour toute information complémentaire. La prise de ligne extérieure se fait par le 8.



Le Cep

Jean-Claude BERNARD

Compagnies aériennes : Voici les contacts des principales compagnies aériennes, si le numéro demandé ne se trouve pas sur cette liste, veuillez contacter notre Concierge :

- **Air France**
3654 www.airfrance.fr
- **Air Canada**
0 825 880 881 www.aircanada.ca
- **Alitalia**
0 820 31 53 15 www.alitalia.com
- **All Nippon Airways**
01 53 83 52 52 www.nipponairways.com
- **American Airlines**
01 55 17 43 41 www.americanairlines.fr
- **British Airways**
0 825 825 400 www.britishairways.com
- **Continental Airlines**
01 71 23 03 35 www.continental.com
- **El Al**
01 40 20 90 90 www.elal.fr
- **Emirates**
01 53 05 35 35 www.emirates.com
- **Iberia**
0 825 800 965 www.iberia.com
- **Japan Airlines**
01 44 35 55 50 www.jal.com
- **KLM**
01 44 56 18 18 www.klm.fr
- **Lufthansa**
01 42 65 37 35 www.lufthansa.com
- **Saudi Arabian Airlines**
01 36 75 05 50 www.saudiairlines.com
- **Singapore airlines**
0 821 230 380 www.singaporeair.com
- **Swissair**
0 820 04 05 06 www.swiss.com
- **Thai Airways**
01 44 20 70 15 www.thairairways.fr
- **TWA**
04 93 21 45 90 www.flytwa.com
- **United airlines**
0 810 72 72 72 www.united.fr

Concierges : Pour toute information ou assistance, appelez le 9.

Courant électrique : 220 volts, 50 périodes. Près du miroir grossissant de la salle de bains, une prise commutable de 110/220 volts vous permettra de brancher votre rasoir (uniquement). Des adaptateurs (de type américain ou européen) sont à votre disposition auprès de notre Concierge.

Courier : Vous pouvez le déposer à la Réception. Les Concierges s'occupent d'acheminer le courrier non affranchi ainsi que des envois en express.

Cultes religieux : Veuillez vous informer auprès de notre Concierge. La basilique Notre-Dame est à 300m de l'hôtel.

D.

Défibrillateur cardiaque : L'hôtel est équipé de cet appareil, accessible 24h/24 à la réception (tél 9). Si vous êtes témoin d'un malaise cardiaque, sachez que les 5 premières minutes sont capitales pour agir.

Départ : Vous pouvez disposer de votre chambre jusqu'à midi, le jour de votre départ. Une libération tardive de la chambre pourra donner lieu à une facturation additionnelle. Vérifiez avec la Réception la possibilité d'un départ tardif ou d'un départ accéléré.

Discothèques : le concierge vous conseillera sur les différentes possibilités de la région.

Distributeur de billets : Plusieurs banques proches de l'Hôtel vous proposent ce service.

E.

Excursions : Veuillez prendre contact avec notre Concierge que vous proposera une gamme variée d'excursions dans et hors de Beaune.

F.

Fax : voir Centre d'Affaires. Vous pouvez également envoyer vos fax 24 heures sur 24 par notre standard.



Femme de chambre / Gouvernante : Service tous les jours de 07h00 à 22h00. Veuillez contacter la Réception.

Feu : En cas de feu, prévenez notre personnel en composant le 9. Veuillez lire les consignes de sécurité sur le plan d'évacuation accroché à la porte de votre chambre. Nous vous recommandons d'ores et déjà de les consulter. N'utilisez en aucun cas les ascenseurs, mais prenez les sorties de secours situées dans le couloir. Des détecteurs de fumées déclenchent automatiquement une alarme et la fermeture des portes coupe-feu qui cloisonnent les couloirs. Ces portes sont néanmoins franchissables.

Fleurs : Notre Concierge est à votre disposition pour passer votre commande.

G.

Garde d'enfants : L'Hôtel dispose d'une liste de gardes d'enfants professionnelles. Il est recommandé de réserver au minimum 6 heures à l'avance auprès de la Réception.

Glaçons : Un service de glaçons est disponible à tout moment par notre service d'étage.

I.

Imprimante : Voir Centre d'Affaires.

Interprète / Traducteur : Voir Centre d'Affaires

Internet : L'hôtel est entièrement équipé d'un réseau wifi permettant une connexion internet haut débit en libre accès. Une couverture qui vous permettra d'être également connecté dans les salons, cours ou jardin de l'hôtel. Deux PC permettant une connexion Haut débit sont à votre disposition dans le salon Cheminée. Certaines suites sont équipées de TV à écran plat et de PC avec clavier et souris à infrarouge, permettant toutes les applications multimédia.

J.

Journaux : Des journaux peuvent vous être livrés en même temps que votre commande de petit-déjeuner par le Service d'étages (le mentionner sur la fiche prévue à cet effet). Dans le cas où vous désiriez un journal particulier pour le lendemain, nos Concierges se feront un plaisir de vous le faire livrer.

L.

Lit bébé : Gracieusement mis à votre disposition.

Lit d'appoint : Gracieusement mis à votre disposition pour tout enfant de moins de 12 ans. Veuillez contacter notre Gouvernante.

Location de voitures : Pour vos locations de voiture, les sociétés Avis, Ada, Europcar, Galmard et Hertz sont représentées à Beaune. Voici leurs coordonnées :

Avis	03 80 24 96 46
Ada	03 80 22 72 90
Europcar	03 80 22 32 24
Galmard	03 80 24 10 23
Hertz	03 80 22 22 41

Lumière : Un interrupteur général est situé à l'entrée de la chambre avec un point rouge ou or.

Lumières dans la ville : Nouveau ! Les 7 principaux monuments de la ville sont éclairés la nuit par de magnifiques projections d'images animées ! Un circuit enchanteur qui s'impose après le dîner.

M.

Massages : un salon de massage se situe



Le Cep

Jean-Claude BERNARD

en haut de la tour panoramique. Sur rendez-vous, en contactant la réception.

Médecin : La réception vous renseignera sur les médecins de garde, les urgences...

Message : Il sera mis à votre disposition dans votre casier à clé à la Réception.

Mini Bar : Un service de mini-bar (soft drinks, boissons alcoolisées...) est à votre disposition dans votre chambre. Les consommations seront imputées sur votre note.

Monnaie locale : Le change de certaines monnaies étrangères, en Euro uniquement est effectuée par la Réception / Caisse, de façon exceptionnelle. De nombreuses banques ou distributeurs sont à proximité de l'Hôtel. Service de 7h00 à 21h00.

N.

Ne pas Déranger : Si vous souhaitez assurer votre tranquillité, veillez à accrocher le panneau « Ne pas Déranger » à votre porte, à l'extérieur de votre chambre. Si vous avez souhaité ne pas être dérangé dans la matinée, veillez contacter notre Gouvernante au plus tôt afin d'établir l'heure à laquelle le service sera fait. Pensez aussi à prévenir le Standard dans le cas où vous ne voudriez pas recevoir d'appels téléphoniques pendant un certain temps.

O.

Objets trouvés : Veuillez vous adresser à la Réception.

Ordinateur : voir Centre d'Affaires

P.

Parking : L'Hôtel dispose de places de parking fermé et surveillé par vidéo, ainsi que d'un garage privé à l'arrière de l'Hôtel. Nos voituriers assurent le stationnement pour vous, et vos clés sont conservées à la réception pour ne pas vous déranger. En cas de besoin de votre véhicule le soir, ou en cas de départ matinal, merci de nous prévenir.

Petit-Déjeuner : Dans votre chambre, par le Service d'étages, 24 heures sur 24 : Vous avez la possibilité, soit de remplir la commande de petit-déjeuner et de l'accrocher à votre porte avant 04h00 du matin, soit de commander directement votre petit-déjeuner auprès de la Réception. Le petit-déjeuner buffet est servi tous les jours de 07h00 à 11h30 dans le caveau, ainsi que dans le salon Louisiane. Egalement dans la cour du XVI^e lorsque le temps le permet.

Photocopie : Adressez-vous à notre Réception, au rez-de-chaussée.



Plan de Beaune et environs : A votre disposition auprès de notre Concierge.

Produits LE CEP à la vente: auprès de la réception : Parapluies, Draps de Bain, Serviettes, Peignoirs, cartes postales...

R.

Repassage : Service de 07h30 à 19h00 tous les jours, assuré par nos gouvernantes. Pas de repassage en chambre.

Restaurant Loiseau des Vignes : Ce restaurant gastronomique, qui a obtenu sa première étoile Michelin en Mars 2010, est situé dans nos murs, mais avec une gestion indépendante, assurée par Madame Dominique LOISEAU, épouse du célèbre chef Bernard LOISEAU, 3* à Saulieu. Merci de prévoir de régler directement le restaurant. La réservation est conseillée et notre Réception peut s'en charger pour vous. Nous pourrions également vous faire toute autre recommandation souhaitable.

Réveil téléphonique : Sur votre téléphone composez le 6 suivi de votre heure de réveil en 4 chiffres (exemple : 0730, pour 07h30). Veillez à régler l'intensité de la sonnerie à l'aide du bouton situé sur le côté de votre appareil téléphonique. Vous pouvez également vous faire réveiller par la réception de l'Hôtel.

S.

Secrétariat : Veuillez vous adresser à la Réception.

Sécurité : Un service de sécurité est assuré dans l'Hôtel 24 heures sur 24, notre veilleur de nuit reste à votre écoute toute la nuit. En cas de besoin, contactez notre Standard.

Service Clientèle : Notre Attaché de Direction est à votre disposition pour répondre à vos attentes.

Sport : Notre concierge vous indiquera les bonnes adresses de tous les sports se pratiquant dans la région.

T.

Taxis : Devant l'Hôtel sur réservation préalable. Notre voiturier sera heureux de vous assister.

Téléphone : Une notice d'utilisation est incluse dans le livret d'accueil et dans ce directory. La prise de ligne extérieure se fait en composant le 8. Veuillez consulter le Standard pour toute information complémentaire en composant le 9.

Téléphone mobile : Veuillez vous adresser à notre Standard.

Téléviseur : Utilisez la télécommande pour allumer votre poste. Programme international de télévision : plus de 16 chaînes en plusieurs langues. Consultez la brochure située sur votre téléviseur.

Timbre poste : Veuillez vous adresser à notre Concierge. Nous pouvons aussi vous affranchir votre courrier.

U.

Urgence : En cas d'urgence, alertez notre Standard : 9

V.

Vélos : Location possible dans Beaune ou avec service de livraison à l'Hôtel sur réservation.

Vidéo surveillance : Pour votre sécurité les parties communes de l'hôtel sont sous vidéo surveillance.

W.

Web : 2 PC permettant une connexion Haut débit sont à votre disposition dans le salon Cheminée.

WIFI : Tout l'Hôtel est couvert par un réseau wifi haut débit, identifié « LE CEP » en libre accès.



Le Cep

Jean-Claude BERNARD



AT YOUR SERVICE

(Please dial : 9 from your room)



BUSINESS CENTRE

Our staff will be happy to assist you with the following services: Secretarial, printing, word processing, fax, interpreting, and translation, photocopying, binding service, internet, Email, etc... Please contact our reception desk daily between 7: 00 AM and 7: 00 PM

CONCIERGE Located in the Hotel Lobby 7 days a week. 24 hours a day

Our reception clerk are available round the clock to assist you throughout your stay, whether it means recommending the best restaurant, reconfirming your plane ticket, sending a letter or pointing out the best jewellers and fashion boutiques. Their address book is at your disposal.



HOUSEKEEPER 7 days a week. Between 07:00 AM and 10:00 PM

Our housekeeper is "The house's mistress" of the hotel. Our housekeeper and chambermaids have one common objective: to guarantee the highest level of comfort in your room. Should you need to change a light, require writing paper, an extra pillow or blanket,...etc our house-keeping team is at your disposal

INTERNET CONNECTION

All the rooms are covered by a wifi net, allowing you to be connected with high speed connection in a free access. There are 22 Internet spots in the entire hotel, rooms, garden; meeting rooms ... choose the one that has the best signal depending on where you are.



MANAGEMENT-ASSISTANT MANAGER 24 hours a day. 7 days a week.

The hotel management designates a permanent representative to respond to your needs. Your stay could be disrupted by a technical problem, or the service you requested might not have met your expectations: simply inform our assistant manager on duty who will do its best to offer a speedy solution. We would also like to advise you that, in order to help us continuously improve the quality of our products and services, your suggestions are gladly welcome.

PORTER

For luggage assistance...simply ask for our porter. He will ensure that your baggage is transferred to your taxi or car when you leave the hotel. A storage ser-

TABLE of CONTENTS

A.
ADAPTER
AIR CONDITIONING
AIRLINE COMPANIES
AIRPORT ARRIVAL

B.
BABY COT/CRIB
BABY SITTER
BALLOONING:
BANKS
BAR
BIBLE
BICYCLE
BREAKFAST
BUSINESS CENTRE

C.
CARDIAC DEFIBRILLATOR
CASH DISPENSERS-
CASH/RECEPTION
DESK
CELLAR
CHAMBERMAID/
HOUSEKEEPING
CHEQUES
CHILD BED
CHURCH SERVICES
CIGARETTES
COMPUTEUR
CONCIERGE
CONFERENCE/
BANQUETING
CREDIT CARD

D.
DEPARTURE
DO NOT DISTURB

DOCTOR

E.
ELECTRICAL
CURRENT
EMERGENCY
EXCURSION

F.
FAX
FIRE
FITNESS CENTER
FLOWERS

G.
GARAGES
GUEST RELATIONS

H.
HAIRDRESSER
HEALTH&FITNESS

I.
ICE CUBES
INTERPRETER
IRONING SERVICE
INTERNET

L.
LAUNDRY/
DRY CLEANING
LE CEP'S PRODUCTS
LIGHT SWITCH
LOST OBJECTS
LUGGAGE SERVICE
LIGHTS OF THE CITY

M.
MAIL
MAP OF BEAUNE
MASSAGES
MESSAGES
MINI BAR
MOBILE TELEPHONE

N.
NEWSPAPER
NIGHT CLUB

P.
PARKING
PETS
PHOTOCOPYING
PHONE CALLS
POST CARDS
Le CEP

R.
RENTAL CAR
RESTAURANTS
ROOM KEY

S.
SAFE DEPOSIT BOX
SECRETARY
SECURITY
SHOE SHINE

SHOPS
STAMPS / POST
SPORTS

T.
TAXIS
TELEPHONE
TELEVISION
TICKETS
AIR-BOAT-TRAIN

V.
VIDEO
SURVEILLANCE

W.
WAKE UP CALL
WEB
WIFI



Le Cep

Jean-Claude BERNARD

vice is also available should you wish to leave your luggage stored until your departure.

ROOM SERVICE
At your disposal on request,

Should you want to enjoy your breakfast in the comfort of your room, have a light meal, have dinner in private, or simply order a drink. A room service is available. It would be kindly you to order one hour before hand.

SECURITY INSTRUCTION

At the back of your room door.

GUEST INFORMATION FOLDER

A.

ADAPTER : Available from our reception desk

AIR CONDITIONING : Your room is equipped with an individual thermostat with a choice of setting for your personal comfort (speed setting controls are located on the wall). Some of our rooms may have an additional heating system. Should you require any assistance, please contact our housekeeper.

AIRLINE COMPANIES: For your convenience, we are pleased to detail below the telephone numbers of the major airline companies. Should the number you require not be listed, please contact our reception desk for assistance.

- **Air France**
3654 www.airfrance.fr
- **Air Canada**
0 825 880 881 www.aircanada.ca
- **Alitalia**
0 820 31 53 15 www.alitalia.com
- **All Nippon Airways**
01 53 83 52 52 www.nipponairways.com
- **American Airlines**
01 55 17 43 41 www.americanairlines.fr
- **British Airways**
0 825 825 400 www.britishairways.com
- **Continental Airlines**
01 71 23 03 35 www.continental.com
- **El Al**
01 40 20 90 90 www.elal.fr
- **Emirates**
01 53 05 35 35 www.emirates.com
- **Iberia**
0 825 800 965 www.iberia.com
- **Japan Airlines**
01 44 35 55 50 www.jal.com
- **KLM**
01 44 56 18 18 www.klm.fr
- **Lufthansa**
01 42 65 37 35 www.lufthansa.com
- **Saudi Arabian Airlines**
01 53 67 50 50 www.saudiairlines.com
- **Singapore airlines**
0 821 230 380 www.singaporeair.com
- **Swissair**
0 820 04 05 06 www.swiss.com

- **Thai Airways**
01 44 20 70 15 www.thairairways.fr
- **TWA**
04 93 21 45 90 www.flytwa.com
- **United airlines**
0 810 72 72 72 www.united.fr

AIRPORT : To the North: Roissy Charles de Gaulle Airport is situated at 340 Kms from the hotel and Orly 315 Kms. We recommend that you allow a minimum of 03 hours travelling time. To the South: Lyon Saint-Exupéry Airport is situated at 160 Kms from the hotel. We recommend that you allow a minimum of 2 hours travelling time. 40 Kms to the Hotel, in Longvic, 21600, the Airport Dijon-Bourgogne permits to have links by private plane or by traditional airlines. 5 Kms to the South, the



aerodrome of Beaune permits connections to private plane, and also helicopter flights and ULM.

ARRIVAL : Check-in time is from 02:00 PM. You would be kind to leave your car in front of the hotel, and then the porter will then take care of your luggage and park your car in our private garage. Your car keys will stay at the desk at your disposal.

B.

BABY COT/CRIB : Available on request from our housekeeper.

BABY SITTER : The hotel can arrange for a baby sitter, subject to prior request. Please inform our reception desk in advance (at least 6 hours ahead) in order for us to make the necessary arrangement.

BALLOONING : Our reception desk can

arrange for a ballooning trip over the Burgundy countryside. See reception for more information.

BANKS : Please refer to our reception desk for information on local banks and opening times.

BAR : The hotel Le Cep's bar is open 24 hours a day, 7 days a week. For your pleasure, see our list of rare alcohols and old wines, as well as the wines of the Hospices de Beaune, bought every year at the famous Wine Auction.

BIBLE : Provided in the drawer of your bedside table.

BICYCLE : An excursion in or around Beaune? Why don't you rent a bicycle? See reception desk for further information.

BREAKFAST : In your room via room service. You may either hang the completed breakfast order form available in your room, outside the door before 4:00 AM, either order directly from room service on extension 9. A breakfast buffet is also served in the cellar, 7 days a week, between 7 : 00 AM and 11 : 30 AM or you may prefer the cosy atmosphere of the Louisianne lobby, on the ground floor or also in our XVIth century courtyard when the weather is fine.

BUSINESS CENTRE : Our staff will be happy to assist you with the following services: Secretarial, printing, word processing, fax, interpreting and translation, photocopying, binding service, internet, Email, etc...

C.

CARDIAC DEFIBRILLATOR : If you need, the hotel is equipped with a cardiac defibrillator at the reception, at your disposal 24h/24. Remember that the 5 first minutes are crucial !

CASH DISPENSERS : Automatic dispensers providing cash withdrawal services on Visa cards can be found near the hotel in banks.

CASH/RECEPTION DESK : At your disposal, 7 days a week and 24 hours a day.

CHAMBERMAID/HOUSEKEEPING : At your disposal, 7 days a week, between 7:00 AM and 10:00PM

CELLARS : the hotel's cellar will offer you the opportunity to taste or buy our choice of wines from the Hospices de Beaune, bought during the famous charity wines auction. More than 600 others cellars are waiting for you, to share with you the Burgundy spirit.



Le Cep

Jean-Claude BERNARD

CHEQUES : Please be advised that cheques are only accepted in local currency and are strictly subject to prior approval from the hotel Management.

CHILD BED : At your disposal, free of charge, for all children under 12 years old. Please contact our housekeeper.

CHURCH SERVICES : See reception for further information. The basilica Notre-Dame is situated at 300m closed to the Hotel.

CIGARETTES : the hotel doesn't sell cigarettes but the reception desk will tell you where you can find a tobaccos shop. We remind you that the French law forbids smoking in the public areas, including the lounges and the restaurants.

COMPUTER : See Business centre.

CONCIERGE : For information and assistance, please dial 9

CONFERENCE/BANQUETING : Should you need to organize a meeting, for 3 or 100 participants, at short notice or in the near future, or should you wish to arrange for a group in a private meeting room,...etc, please contact the Hotel Management. Our 3 meeting rooms allow many arrangements.

CREDIT CARD : We accept the following credit cards: American Express, Diner's club, JCB, Visa, Eurocard and Mastercard.

D.

DEPARTURE : Check-out-time is at 12:00 noon on the day of departure. Please be advised that any extension beyond this time, may lead to extra charges. Please reconfirm with our reception staff should you require a late check-out.

DO NOT DISTURB : To ensure that you are not unnecessarily disturbed during your stay, please remember to hang the "do not disturb" sign outside your door. Should you have chosen not to be disturbed before midday, please advise our housekeeper at your earliest convenience in order to establish the time at which you will require service. Please do not forget to inform the reception if you do not want to have any phone calls.

DOCTOR : Please contact the reception desk for an address, appointment or emergency.

E.

ELECTRICAL CURRENT : 220 Volts, 50 Periods. A dual socket (110/220 volts) located next to the magnifying mirror in your bathroom is provided for the use of electric shavers (only). Adapters (US and Eu-

ropean Type) are available from the reception desk.

EMERGENCY : In case of emergency, please alert our reception desk immediately on extension 9.

EXCURSION : Please contact the reception desk for information on excursions in and around Beaune.

F.

FAX : Please refer to the business centre. Our switchboard department located in the main lobby also provides a 24 hours fax service

FIRE : In the event of fire, please alert the reception desk immediately by dialling 9. Please read the fire instructions on the board displayed on the inside of your bedroom door. We also recommend that you take time to refer to emergency instructions provided in this directory. Do not use the lifts under any circumstances, but use the nearest fire exit.



FITNESS CENTER : see health & fitness

FLOWERS : Our reception desk will gladly arrange orders.

G.

GARAGES : The hotel disposes of parking places in an inside and an outside garage. Porter can help you park your car. We keep your keys at the desk. Should you need your car in the evening or in the early morning, please advise us at your earliest convenience.

GUEST RELATIONS : Our assistant manager on duty is available 24 hours a day for any assistance you may require.

H.

HAIRDRESSER : There are several hairdressers located close by. Please refer to the reception desk for further information and appointments.

HEALTH&FITNESS : The Cep provides you 7 days a week and 24 hours a day. A fitness room equipped with "cardio" equipment, located at the top of the panoramic tower. A massage room is located just below (on appointment). Please contact the reception desk to reserve in a club in the town centre. In more, our concierge can give you all the information you may need to practice the following services as golf, tennis, squash, swimming pool, horse riding....

I.

ICE CUBES : Ice cubes may be ordered 24 hours a day via room service. Free of charge.

INTERPRETER : See Business centre

IRONING SERVICE : At your disposal between 7 : 30AM and 7 : 00PM. Ironing in the room isn't allowed.

INTERNET : The hotel is entirely equipped with wifi system allowing a "high speed" internet connection, with free access. Choose the spot "Le CEP" with the best signal, according where you are, among the 22 spots covering the hotel. Some of our apartment have flat screen with computer and wireless keyboard and mouse, permitting all the multimedia applications in the comfort of your room.

L.

LAUNDRY/DRY CLEANING : Service available daily for the laundry and even day except Sunday and Monday for dry cleaning. Laundry forms and linen bags are provided for your convenience in the wardrobe. All items handed in before 09 : 30 AM will be returned the same evening. Please inform the reception desk who will arrange for collection : Please take care to use 2 different bags to separate laundry and dry cleaning.

LE CEP'S PRODUCTS : On sale at the reception desk, for example bath roab, towels, umbrella, post cards...

LIGHT SWITCH : General switches are located on the wall (with red or gold point) at the entrance of your room.

LIGHT IN THE CITY CENTER : New!! The seven main monuments of the city are illuminated during the night by splendid projections of animated pictures! An enchanting circuit could give another end to your night after dinner.

LOST OBJECTS : Please contact the reception desk.

LUGGAGE SERVICE : Our porters will be happy to store your luggage until your departure from the hotel. Please be ad-



Le Cep

Jean-Claude BERNARD

vised that the hotel cannot assume responsibility for the storage of money, jewellery, other items of value and perishable goods.

M.

MAIL : You can give it at the Reception. The Concierge take charge with forwarding the mail as well as sendings in express.

MAP OF BEAUNE : At your disposal at the reception desk

MASSAGES : By appointment only, directly in our massage room on the top of the panoramic tower. Please contact the reception desk.

MESSAGES : In your key box at the reception.

MINI BAR : A wide range of drinks and refreshments is available in your private mini bar. Please kindly note that all items consumed are charged automatically to your hotel account.

MOBILE TELEPHONE : Please ask reception desk for further details.

N.

NEWSPAPER : You may wish to order a morning paper with your room service breakfast. Simply ask the reception desk. Should you require a specific newspaper our reception desk will be happy to arrange for delivery.

NIGHT CLUB : Ask the reception desk for the good address.

P.

PARKING : Le CEP has a private parking secured by video surveillance, and a private garage at the back of the hotel. The porter parks the car for you, and your car keys remain at the reception desk available at your disposal. If you would like your car in the evening, or in case of early check out, we thank you to advise the reception desk in advance.

PETS : Well educated pets are welcome in the hotel. The fee is 12 € per day and per dog.

PHONE CALLS : See telephone

PHOTOCOPYING : At your disposal at the reception desk

POST CARDS : An exclusive collection of 9 postcards illustrating the Cep is at your disposal at the reception: 0,60 € the unit and 5 € the nine cards.

R.

RENTAL CAR : Should you wish to rent a car, you can rely on services of :

Avis
03 80 24 96 46 www.avis.fr

Ada
03 80 22 72 90 www.ada.fr

Europcar
03 80 22 32 24 www.europcar.fr

Galmard
03 80 24 10 23
www.location-voiture-vehicule.com

Hertz
03 80 22 22 41 www.hertz.fr

RESTAURANTS : "Loiseau des Vignes" is a gastronomic restaurant, rated 1* Michelin in March 2010 and located inside the hotel Le Cep, with separate management assured by Madam Dominique Loiseau, the wife of the famous Chef Bernard Loiseau, 3 Michelin Stars at Saulieu. Meals have to be paid



directly to the restaurant. The reservation is needed and we can make it for you. The reception desk can also recommend other good restaurants in the city centre or around.

ROOM KEY : Please ensure that you let your key when you leave the hotel. Your car keys remain at your disposal at the reception desk

S.

SAFE DEPOSIT BOX : Individual safe deposit boxes are at your disposal in your room, free of charge. One biggest is at your disposal at the reception desk. The hotel cannot be held responsible for any items of value let in the room and not deposited in our main safe.

SECRETARY : See Business centre

SECURITY : A security service is provided in the Hotel 24 hours a day, our night watchman stays in your listening all night long. If necessary, contact our Standard.

SHOE SHINE : At your disposal at the reception desk

SHOPS : In general, shops and department stores in Beaune are open between 10:00 AM and 07:00PM every day except on Sunday. Some of them are closed between 12:00 and 2:00 PM at lunch time. Some gifts shops and wine shops are open on Sunday. For further details, please contact the reception desk.

SPORTS : Our caretaker will indicate you the good addresses of all the sports being practiced in the region

STAMPS/POST : For a post service, please ask at the reception desk

T.

TAXIS : In front of the hotel please reserve beforehand

TELEPHONE : On your arrival, we give you a telephone guide. Please contact the reception desk for other information. Dial the 8 to obtain the outside line.

TELEVISION : Your television is operated by means of a remote control kept above the television set. The hotel offers a selection of 16 channels in several languages. Please consult your television guide for instructions and a full listing of channels.

TICKETS AIR-BOAT-TRAIN : For information and reservations, please call the reception desk

V.

VIDEO SURVEILLANCE : for your safety, the common rooms and parking are under video surveillance.

W.

WAKE UP CALL : For an automatic wake up call service, please dial 6 + 4 digits to indicate the time at which you wish to be woken up (Ex : 0730 for 7 : 30 AM). You can modify the intensity of the volume with the button on the left of your telephone. Alternatively you may request this service directly from our telephone operator. Dial : 9

WEB : 2 computers at your disposal for high speed connection, located in the fire place lounge.

WIFI : All the hotel is covered by a wifi network providing high debit connection identified "LE CEP" in free access.



Le Cep

SLH



SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD™

EXPERIENCE ANOTHER WORLD

HOTEL LE CEP ★★★★★ and “The Small Luxury Hotel of the World”

Hotel Le Cep is a typical member of “The Small Luxury Hotels of the World” since 1996, an association recently ranked as the first hotel luxury brand in the world. “The Small Luxury Hotels of the World” represents an unsurpassed collection of over 500 hotels spanning more than 70 countries, which together offer an infinite variety of experiences tailored especially to you. The diversity of the individual hotels, and the experience that they propose, is exceptional

The hotel could be one of our classic city centre sanctuaries, a historic country retreat, or an idyllic private island or a remote safari lodge deep in the heart of Africa. “The Small Luxury Hotels of the World” guarantees to the customers to have an exclusive hotel with its own unique character and charm. Each hotel, like our Hotel Le Cep, is dedicated to delivering a single standard of excellence. They commit to rigorous of quality and are regularly visited by independent, mystery inspectors to ensure these are maintained. To be considerate as an active and passionate member of this special association, Hotel Le Cep has to respect and to keep some important luxury aspects of the hostelry conveyed by “The Small Luxury Hotels of the World.” The Hotel totally adheres to this luxury image through his historic hostelry, his fascinating heritage in the Burgundy wine capital; He is especially well-known for being unique and exclusive, for making the customer feel



special and for providing consistently superior quality. It perfectly continues to communicate this perception to the customer through these qualities. This approach has been recognized and rewarded by the “Award of Best Client Experience” given from the all hotel collection of SLH. In receiving the largest number of testimonies of satisfaction delivered directly and spontaneously by members of the club SLH permitted to Le Cep to be distinguished already in 2005. The best recognition is the recognition of our Customers !

**L'Hotel Le Cep★★★★
et les “Small Luxury Hotel
of the World”**

L'hôtel Le Cep est un membre actif et passionné des “Small Luxury Hotels of the world” depuis 1996, une association hôtelière récemment classée comme la première marque de luxe hôtelière dans le monde. Elle représente un portefeuille inégalé de cer-



tains des plus beaux petits hôtels indépendants au monde. Avec plus de 500 hôtels de charme dans plus de 70 pays, la diversité des établissements membres et les expériences qu'ils vous offrent vous transportent dans un univers d'exception qui saura répondre à vos envies. Ces hôtels peuvent aller du design ultramoderne jusqu'aux manoirs du 16ème siècle, tout en passant par les sanctuaires urbains, les îles privées lointaines, les maisons historiques et rurales en campagne ou les stations balnéaires idylliques. Chaque établissement de la collection "Small Luxury Hotels of the World" a un parfum

unique, en parfaite harmonie avec son cadre et son environnement. Ainsi, les établissements Small Luxury Hotels of the World vous plongent dans des expériences que les hôtels des plus grandes chaînes ne sont pas toujours à même de vous offrir. C'est pour cela qu'ils s'engagent à être rigoureux dans la qualité et la prestation et sont régulièrement visités par des inspecteurs pour s'assurer que ces critères soient maintenus. Pour faire perdurer cet esprit, l'Hôtel Le Cep adhère totalement à la nécessité de respecter et de maintenir les aspects essentiels à l'image d'hôtellerie de luxe véhiculée

par les « Small Luxury Hotels of the World. » L'hôtel Le Cep cultive parfaitement cette conception de l'hospitalité grâce, notamment, à un historique surprenant et un héritage fascinant issu de la capitale des vins de Bourgogne. Ainsi l'hôtel Le Cep continue de transmettre cette perception au client à travers un environnement exclusif et une recherche constante de qualité. Cette démarche a été reconnue et récompensée par « l'award du Meilleur Accueil Client », décerné parmi l'ensemble des Hôtels de la Collection SLH ! C'est en ayant recueilli le plus grand nombre de témoignages de satisfaction émis directement et spontanément par les membres du club SLH que le CEP fût ainsi distingué dès 2005...

La plus belle des reconnaissances : celle des Clients !





LE LIVRE D'OR DE L'HÔTEL LE CEP**** A TOUT SEIGNEUR, TOUT HONNEUR !...

C'est le 18 novembre 1658 que le jeune roi Louis XIV, âgé de 20 ans, arrive à Beaune accompagné de sa mère, Anne d'Autriche, du cardinal Mazarin et d'une cour brillante. Anne d'Autriche remercie Dieu de lui avoir donné un fils après 23 ans de stérilité. Ils prient longtemps sur la tombe de Marguerite du Saint-Sacrement, sœur carmélite de Beaune, à qui ils attribuent le prodige de cette naissance... Craignant les microbes de l'Hôtel Dieu, Louis XIV dédaigna la Chambre du Roy préparée à son intention, et choisit de dormir dans

*les murs qui sont aujourd'hui ceux de l'Hôtel Le CEP**** !...*

Belle preuve s'il en faut que BEAUNE, capitale des vins de BOURGOGNE, de la gastronomie et de l'art du bien vivre, attire bon nombre de personnalités, qui trouvent dans l'hôtel le CEP**** le cadre idéal pour goûter à l'hospitalité Bourguignonne ! Tourner les pages de notre Livre d'Or, c'est faire revivre la petite histoire de l'hôtel le CEP**** ! Ce sont nos hôtes célèbres qui contribuent à la notoriété internationale de l'hôtel le Cep****, mais aussi tous nos Clients

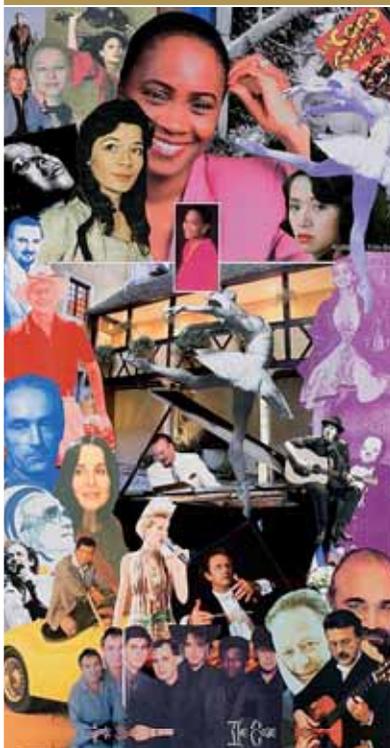
qui nous font l'honneur de choisir notre Maison pour y vivre des moments de convivialité à la mode bourguignonne ! ... Afin que chacun puisse mieux se rencontrer, nous avons extrait de notre livre d'or les dédicaces des célébrités, illustrées par leur photo, et regroupées en 4 tableaux situés dans notre salon Louisiane. A chaque tableau un thème : Le monde de la musique, du cinéma, de la politique et des affaires, du sport. Chaque jour de nouvelles visites, de nouvelles rencontres, viennent enrichir encore cette collection jamais achevée ! ...

« Chaque jour de nouvelles visites, de nouvelles rencontres, viennent enrichir encore cette collection jamais achevée !... »

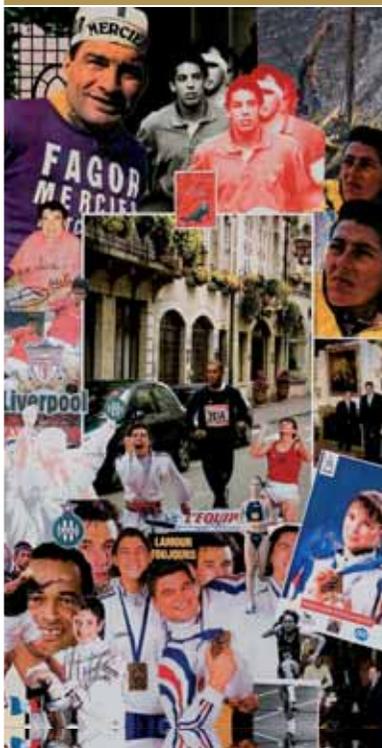
Cinema



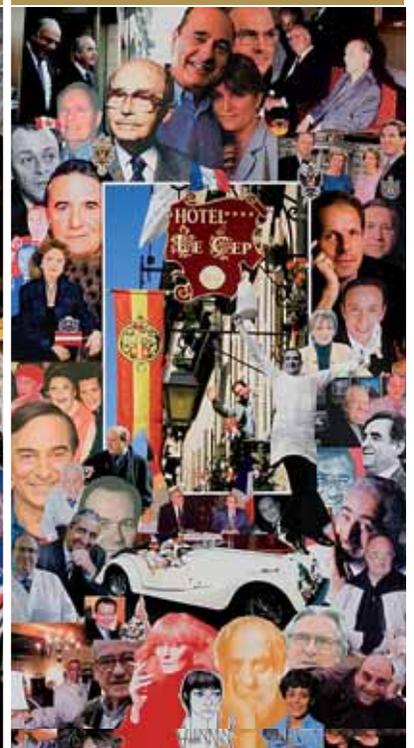
Musique



Sport



People





1^{ER} CEP D'OR DE L'HÔTEL LE CEP****

La chaleur de l'Hospitalité que la famille Bernard aime à partager avec ses clients est sans aucun doute donnée par l'exemple de mon Père Nérino Bernard !



C'est pour l'honorer dans cette démarche que je lui ai remis le 27 mars 2009 le 1^{er} CEP d'OR ! C'est également au cours de cette soirée qu'il s'est vu remettre la Médaille du Tourisme. Bien d'autres distinctions ornent les murs de notre salon Louisiane, témoins de souvenirs chaleureux et des relations exceptionnelles qui se sont tissées au fil des rencontres avec nos Clients et Amis ! Citoyens d'honneurs de Louisiane, grâce à Ronnie Kole, de Californie et Los Angeles grâce à Norman Mitchell et Louis Moret, Chevalier d'Honneur de Saint Petersburg grâce à Fedor Koslov... 30 ans, 20 ans, 15 ans... On ne compte plus les clients fidèles au CEP et à notre famille, mais on les chouchoute !... Beaucoup d'émotion lorsque Tommy & Faye Hearon, ont soufflé les 20 bougies du gâteau offert pour célébrer leur 20 ans de Vente des Vins au CEP ! Beaucoup de plaisir partagés lors de la remise des CEP d'OR aux Chevaliers du Tastevin de Los Angeles pour leur 15^{ème}



Saint Vincent consécutive en 2010 ! Et dans le Salon Californie !





LE PERSONNEL EN OR DE L'HÔTEL LE CEP★★★★

*Une autre valeur essentielle à nos yeux est l'importance de la qualité de notre personnel,
garant d'un service personnalisé où chacun se plait à retrouver l'autre !...*

Là encore on peut entamer le compte à rebours : 30 ans, 20 ans 15ans...

Plus de la moitié de notre équipe est à nos côtés depuis plus de 10 ans !

*Une fidélité et une loyauté qui nourrit un respect réciproque et crée cette atmosphère propre au CEP,
encore plus importante que les étoiles !*





HISTORIQUE

*Le charme de l'Hôtel le CEP**** et l'atmosphère chaleureuse qui y règne sont dus à cette réunion harmonieuse de bâtiments anciens, créés entre le XIV^{ème} et le XVIII^{ème} siècle. Propriétaire de l'un deux, au N°27, Monsieur Antoine FALCE, antiquaire, créa en 1966, un hôtel, meublé d'antiquités, et destiné à sa clientèle américaine amoureuse des belles et bonnes choses ! Le ton était donné !*

En 1986, l'hôtel Le CEP**** changeait de mains, et la famille BERNARD reprenait la destinée de cet établissement déjà renommé, et qui comptait alors 21 chambres. Son essor allait alors s'accroître, puisque aujourd'hui l'hôtel compte 64 chambres dont vingt et une suites, un restaurant gastronomique « Loiseau des Vignes », étoilé Michelin en mars 2010, 3 salles de réunions, dont une nouvelle en rez-de-jardin, et de nombreux salons, deux cours classées du XVI^{ème}, un jardinet à la française, un garage et parking gardé, un espace fitness... Ce développement s'est fait dans le respect du beau et du bien-être, comme en témoigne l'entrée en 1996 de l'Hôtel le CEP**** au sein des "Small Luxury Hotels of the World", et plus récemment l'entrée depuis 2005 dans la gold List du Condé Nast Traveler, parmi les meilleurs Hôtels du monde. Ce sont en fait plusieurs hôtels particuliers, ayant appartenu à des familles de notables au fil des siècles, qui ont été réunis pour permettre les agrandissements successifs voulus par Nérino BERNARD et sa famille, actuel propriétaire. Le classement "monuments historiques" de ces hôtels particuliers a bien sûr influé sur le soin pris à la restauration de ce patrimoine architectural. C'est ainsi que le Petit Déjeuner est servi, en été, dans une cour intérieure datant de 1547, faisant partie de l'hôtel particulier de la famille BRUNET, dont les descendants ont été administrateurs des Hospices. On peut donc, durant

ce moment privilégié, admirer les fenêtres en accolades des chambres voisines, qui ouvrent sur des balconnets privatifs constitués par une galerie du XVI^{ème} siècle d'inspiration Renaissance italienne. On remarque les croisées d'ogives qui nous rappellent la période gothique. On aperçoit au 2^{ème} étage de la galerie trois bustes caractéristiques du style renaissance. Le personnage central représenterait Suzanne, une jeune vierge, entourée de deux figures d'hommes âgés que l'on croit être les deux vieillards qui guettaient Suzanne prenant son bain, ce thème est repris par Fragonnard dans « Suzanne et les deux vieillards ». (Thème biblique). Sous la galerie, on peut distinguer l'ébauche d'une chapelle où les propriétaires et leur prêtre personnel pratiquaient le culte. Toujours donnant sur cette cour, on aperçoit une tour à escalier à vis en pierre, se terminant par un pigeonnier, qui dessert les différents étages du bâtiment. La hauteur de la tour était en rapport avec la richesse des propriétaires. Cet escalier leur permettait également de pouvoir s'enfuir en cas d'incendie, chose importante au Moyen-Age quand on sait que les bâtisses étaient construites principalement en bois et en torchis, et que les maisons étaient accolées les unes aux autres. Au pied de cette tour un puits artésien, orné d'une tête de bélier, symbole du soufre des philosophes, sert aujourd'hui de pot pour un figuier. Juste en face, une autre

tour, beaucoup plus récente, mais plus haute, vous permettra d'admirer depuis son sommet une vue panoramique sur tous les toits et clochers de la ville de BEAUNE, et notamment ceux des célèbres Hospices, situés à deux pas. L'anecdote veut que le roi Louis XIV, en visite à Beaune le 18 novembre 1658, ait préféré dormir dans cet hôtel particulier, plutôt qu'aux Hospices, par peur des microbes... Un jardin à la française sert de transition pour arriver, par le biais d'un ascenseur panoramique, à l'ancien hôtel particulier Thiroux de Saint-Félix, dont la cour datée de 1570 a été entièrement rénovée en 2004, dans le respect de l'esprit d'origine. Son architecture, d'époque renaissance, mais dans un style différent, en raison des colombages des coursives, recèle de très beaux symboles alchimiques. Le plus attachant étant un BOUFFON, assis sur un tonneau et tenant une étrange marotte, le tout sculpté à la console, autrement dit en corbeau, soutenant le balcon. La cour intérieure sur laquelle s'ouvre une partie des nouvelles suites et appartements de l'hôtel Le Cep****, abrite aussi un puits, surmonté ici d'un GRIFFON. (Animal fabuleux reliant l'aigle (symbole du volatile en alchimie) au lion (symbole du fixe)). En conclusion, le charme de l'hôtel Le Cep**** se capte dès l'arrivée, mais les mille et un détails, témoins de son Histoire, se livrent au fur et à mesure que l'on va à leur rencontre.
J.C. Bernard



Le Cep

Jean-Claude BERNARD



HISTORY OF HOTEL LE CEP****

*Hotel le Cep**** owes its charm and warm atmosphere to the uniting of old buildings erected between the 14th and the 18th centuries. Mr Antoine Falce, an antique dealer, owned one located at n°27, rue Maufoux and in 1966 created a hotel furnishing it with antiques, with the intention of welcoming his American guests who appreciated the beautiful surroundings! That set the tone!*

In 1986 Hotel le Cep**** changed hands and the Bernard family took over the destiny of This already well-known establishment which at the time included 21 rooms. Its expansion was to accelerate over the years, for today the hotel comprises 64 rooms of which 21 suites, 3 meeting rooms, including a new one open on the garden, numerous lounges, 2 classified historical courtyard dated 16th century, a "jardin à la française", private parking, a gastronomical restaurant, "l'oiseau des vignes", rated 1* Michelin in March 2010 and a fitness corner... Its development has been made with respect for beauty and its guests' well being; this was confirmed in 1996 by the acceptance of Hotel le Cep**** as a member of "Small Luxury Hotels of the World", and more recently, since 2005, with the entry in the Gold list of the world's best places to stay edited by the Conde Nast Traveler... If is in fact the unification of several private mansions, once owned by prominent Beaune families, that has allowed for the gradual enlargement of the hotel, as desired by its present owner, Mr Nérino Bernard. The classification as historical monuments of these mansions has of course influenced the care taken in the restoration of this architectural heritage. In summer, breakfast is served in an interior courtyard dated 1547, a part of a mansion owned by the Brunet family, whose descendants served as administrators of the Hospices de Beaune. During this pri-

vileged moment, one can thus admire the windows "en accolades" of nearby bedrooms that open into private balconies, constituting a 16th century gallery inspired by the Italian Renaissance. Ribbed vaulting recalls the Gothic Period. On the second floor of the gallery one can perceive three busts characteristic of the Renaissance style. The central figure is said to represent Suzanne, a young virgin, surrounded by two old men who seem to be spying on Suzanne in her bath. This biblical theme was depicted by the 18th century French painter Fragonard in his painting "Suzanne and the two old men". Below the gallery one can distinguish what appears to be an ancient chapel where the mansion's owners attended mass celebrated by a priest in their service. In the same courtyard stands a tower encasing a stone staircase built in the form of a screw. This staircase leads up to the different floors of the building and ends at the top in a dovecote. The height of the tower was related to the owners' wealth. These stairways also enabled them to flee in case of fire, an important fact in the Middle Ages when one knows that buildings of the period were mainly constructed in wood and daub (mud), and were built one against the other. Next to the tower an Meson well decorated with a ram's head, a symbol of philosophers' sulphur, serves today as a recipient for a fig tree. Just across the courtyard, a much more recent and higher

tower provides from its summit panoramic view of the town's rooftops and spires, and notably those of the famous "Hospices de Beaune", located just a few steps away. An old anecdote has it that king Louis XIV while on visit to Beaune on the 18th November of 1968 preferred to sleep in this mansion rather than in the Hospice for fear of microbes. A French-style garden serves as a transition from the courtyard to an adjacent building, the former mansion Thiroux de Saint-Félix, dated 1570, accessible via a panoramic elevator. Its architecture, also of the Renaissance period but of a different style because of its half-timbering, shelters some beautiful alchemy symbols. The quaintest is that of a courtjester, sitting on a barrel and holding a strange spoon, the whole sculpted on the stone pillar supporting the balcony. This courtyard was completely renovated in 2004, in the spirit of its origins. Some of the new suites and apartments of Hotel le Cep**** overlook this mansion's interior courtyard. The latter also contains a well surmounted by a griffin, a fabled monster having the head and wings of an eagle (symbol of what is volatile in alchemy) and a lion's body (symbol of what is fixed or stationary). In conclusion, the charm of Hotel le Cep**** is noticeable even on arrival, but the myriad of details that bear witness to its history only slowly reveal themselves as you familiarize yourself with the surroundings.

J.C. Bernard

Taxi HERAUD

du Monospace à la Limousine



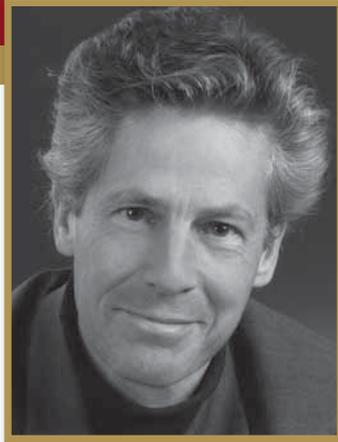
Toutes distances - 7 jours sur 7 - Véhicule climatisé - Grand Confort, jusqu'à 7 places - Visites touristiques
- sur réservation - Transfert toutes gares et aéroports - FRANCE et ETRANGER - Pour tous renseignements
contacter l'Hôtel "LE CEP" - Pierre HERAUD

All distances - 7 days per days - Air conditioned car, comfortable, until 7 persons - Touristic tours on
reques - Transfert to any train stations and airports France and foreign countries - Please contact the
Hotel LE CEP for information - Vincent Micholet (English spoken)

19 Bis, Ruelle Berthet - 21200 BEAUNE
☎ 06 09 36 06 44 - Fax. 03 80 22 96 94
taxi-transport.heraud@wanadoo.fr

Député / Maire de la ville de Beaune

Alain SUGUENOT



LE MOT DU DÉPUTÉ-MAIRE

Alain SUGUENOT

Bienvenue à Beaune. Bienvenue, dans l'un des hôtels particuliers les plus prestigieux de notre ville, dont les premières édifications remontent au XV^{ème} siècle et qui héberge aujourd'hui probablement le 4 étoiles le plus magique de Beaune. Bienvenue dans cette demeure familiale, qui appartient durant plus de 250 ans à une famille au destin aussi exceptionnel que celui de la famille Bernard, désormais propriétaire des lieux : la famille Brunet de Monthelie. Bienvenue au cœur de nos remparts et de nos ruelles médiévales qui font, tout comme nos vins prestigieux et nos hospices civils, la renommée internationale de Beaune.

Beaune est une ville où l'on cultive l'art de vivre. Hospitalité et sens de l'accueil font partie de ces valeurs fondamentales que tous ici nous partageons. Notre ville est, il est vrai, servie par quelques atouts de première main : un patrimoine architectural exceptionnel, des crus parmi les meilleurs du monde, des monuments emblématiques, une gastronomie reconnue... Mais réduire la capitale du Bourgogne à son vignoble et au toit vernissé des Hospices serait une erreur. Beaune est aussi et surtout une ville dynamique, qui bouge et qui entend rayonner au delà de ses frontières, une ville d'art et de culture résolument tournée vers l'avenir. J'en veux pour preuve les nombreux événements qui illustrent ce dynamisme qui caractérise si bien notre ville. Ainsi, le Festival International du Film Policier s'inscrit déjà comme un rendez-vous incontournable du 7^{ème} Art et place notre ville au firmament des capitales du cinéma. Seulement deux ans d'existence et déjà les plus grands noms de la scène internationale nous ont fait l'honneur de leur



visite. Après Robert Duval, Claude Chabrol et tant d'autre, nous avons accueilli cette année Samuel L. Jackson, James Gray, Olivier Marchal... Je n'oublie pas non plus le Festival d'Opéra Baroque, le Festival Cours Eau Jardins, la Vente des Vins des Hospices de Beaune qui attire chaque année davantage de visiteurs

ou encore le futur Festival des Lumières qui place Beaune à la pointe du numérique. Pour ma part, je reste persuadé que rien ne vaut une politique dynamique tournée vers l'événementiel pour favoriser l'économie de la ville et contribuer à sa renommée internationale. Quelle meilleure façon en effet que d'inciter nos hôtes de passage à rester plus longtemps à Beaune ? C'est par ce biais que la municipalité continuera de faire de Beaune une commune ouverte, chaleureuse, sachant créer des contacts et des rencontres enrichissantes. Des rencontres qui sont toutes l'aboutissement de fructueuses collaborations avec les acteurs de la ville et qui garantissent à nos visiteurs un séjour placé sous le signe de l'excellence et du savoir vivre.

Très bon séjour à toutes et à tous.

Alain Suguenot

Député de Côte d'Or
Maire de Beaune.

Illustration rideau sur la couverture : Gil CHAPPUY - L'éditeur tient à remercier chaleureusement M. Alain SUGUENOT, Député Maire de Beaune, La direction des Hospices de Beaune, l'ensemble des annonceurs et bien sûr pour leur collaboration la Famille Bernard ainsi que que toute l'équipe de l'Hôtel Le Cep - PIERRE ANGLADE. SARL de presse au capital de 5 000 euros. 31 Avenue de Ségur 75007 PARIS. Titres gérés : Towns ans Territories - Équarts - Cépages - The Sound - Les Petits Matins. Titre partenaire : Service Litteraire - Radio Partenaire : Radio Culture Dijon - Directeur de la Publication et Rédacteur en chef : Pierre Anglade. Gérante : Claudine CAUVIN, Secrétariat : Christelle CAUVIN (e-mail : christelle.cauvin@neuf.fr), Direction Artistique : Studio COTTU : 02 37 34 26 31 (e-mail : studio.cottu@free.fr), Rédaction : 06 61 50 00 00 ou 02 37 43 52 88. Tous droits de reproduction, traduction et adaptation, même partiels, sont strictement réservés sauf accord écrit de la rédaction. Ont collaboré à ce numéro : Rédaction : Gilles Mathieu - Didier MICHEL - J.C. - Dominique CHAPPELLE - Christian MILLAU - Bruno FRANÇOIS - Catherine DENEUVE & Dany JUCAUD - Alain SUGUENOT - Jean-Claude BERNARD Pierre SAINT-URCIZE, Pierre ANGLADE, Yolande COËNT MARGERIT - Henri D'ORLÉANS - Crédits Photos : Atelier photo MUZARD, SLH, Studio IMAGE & ASSOCIÉS, Francis VAUBAN, Michel ROSSO, APICIUS, Heko KÖSTER (bourgognephoto.com), Thierry GAUDILLÈRE, Aurelien IBANEZ - Photothèques : LE CEP - LANVIN - GIVENCHY - YVES SAINT-LAURENT - BURBERRY - CELINE (BY KAPPAUF) - JEAN-PAUL GAULTIER - PATRIARCHE MAISON JEAN LUC ET PAULAEGERTER - MAISON CHAMPY - Illustrations : Gil CHAPPUY (rideau), DUVOISIN (le Cep), GÉOATLAS (carte), PLM.

Opale et Sens

*Dans l'esprit
de la place Vendôme,
des bijoux
uniques créés pour vous.*



• Stéphane Aufrère •

JOAILLER CRÉATEUR

4, rue Poterne 21200 BEAUNE - email@opaleetsens.fr

Tél. : +33(0)3 80 22 14 66



PLM

UN PALAIS POUR LES "PÔVRES"

Par Bruno FRANÇOIS

Conservateur chargé des collections

Une œuvre charitable

Préserver depuis le Moyen-Age, l'Hôtel-Dieu de Beaune a été fondé en 1443



DK

par Nicolas Rolin (A), chancelier de Philippe le Bon, duc de Bourgogne. Celui-ci, alors âgé de 67 ans, a fait une belle carrière d'avocat au parlement de Paris, puis de chancelier ducal à partir de 1422. Il est ensuite élevé au rang de chevalier en 1424 par le duc. Son action diplomatique fut déterminante lors du traité d'Arras en 1435 qui mit fin à la guerre de Cent ans. Depuis 1426, le Chancelier est aussi le chef de la justice et des finances duciales, gardien du « grand sceau » qui authentifie les actes du duc de Bourgogne.

La ville de Beaune lui cède une importante parcelle de terrain derrière les halles duciales, avec le droit de voûter la



B

Photo : Francis Vauban

rivière la Bouzaise (B) pour édifier son hôpital. Le 4 août 1443, Nicolas Rolin donne lecture de la charte de fondation (C) sur le parvis de la collégiale Notre-Dame de Beaune dans laquelle il « fonde et dote la ville de Beaune d'un hôpital pour la réception, l'usage et la demeure des pauvres malades, avec une chapelle, en l'honneur de Dieu tout-puissant et de sa glorieuse mère la Vierge Marie, à la mémoire et à la vénération de saint Antoine, abbé, dont il portera le nom et vocable ». Conformément à la tradition médiévale, Nicolas Rolin justifie sa fondation comme un moyen d'assurer son propre salut en déclarant dans cet acte : « désirant par une heureuse transaction échanger contre les biens célestes les biens temporels [...] et de périssables qu'ils sont les rendre éternels ». Il dote sa fondation de mille livres de rentes annuelles sur les salines de Salins qu'il avait acquises dès 1436



Photo : Francis Vauban

« pour icelles fondations donner et assigner jusqu'à quinze cents livres tournois ». Dans la charte, il décrit assez précisément l'organisation de cet hôpital et plus particulièrement la salle des pauvres (D)

« De même, je veux et dispose qu'il soit établi et installé, dans le principal bâtiment et près de la chapelle dudit hôpital, trente lits, savoir quinze d'un côté dudit bâtiment et quinze de l'autre ». Ce bâti-

(G) sur les volets extérieurs du retable. Il est indéniable que le chancelier s'est inspiré des grandes fondations hospitalières, notamment, de l'insigne hôpital Notre-Dame des Fontenilles de Tonnerre fondé

roulaient de grandes fêtes (en témoignent les figures sculptées sur les poutres de la charpente) mais aussi lieu où le seigneur rendait la justice (tel le Christ juge du polyptyque du jugement dernier). Ainsi comme le souligne très justement Didier Sécul1, « cette fondation ne s'explique pas seulement par l'espoir de Rolin d'accéder à la vie éternelle, mais en tant que chancelier, chef de la justice ducale, il donne à la population beaunoise durement touchée par les guerres et les épidémies et qui s'étaient soulevées contre Philippe le Bon et Rolin lui-même, le signe de la sollicitude du duc. » C'est un vaste chantier qui s'ouvre à Beaune et fournit du travail aux populations très appauvries par des années de famines et de guerre. Il débute au lendemain de la lecture de l'acte de fondation et le premier malade est admis dans la salle des pauvres huit ans et demi plus tard le 1er janvier 1452.

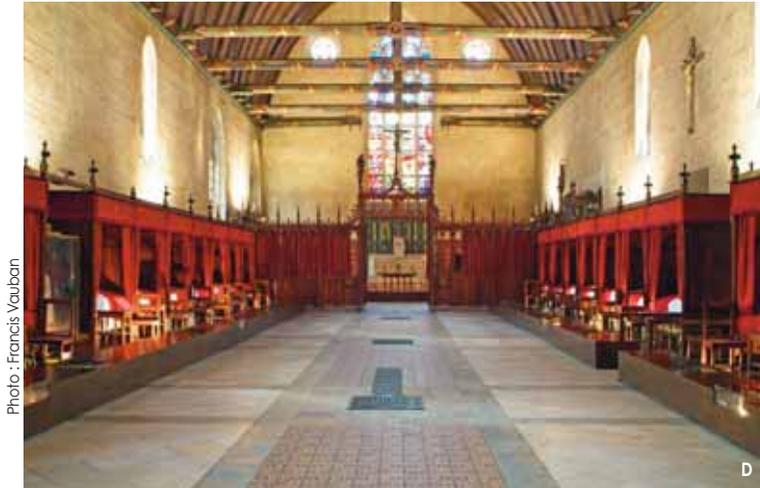


Photo : Francis Vauban

D



Photo : Francis Vauban



Photo : Francis Vauban

ment principal résume à lui seul tout le sens que le chancelier voulait donner à son établissement. En effet, il s'agit d'un hôpital au sens propre du terme qui, sous un même toit, rassemble les malades, images du Christ souffrant et les hospitalières qui en ont la charge. La salle des pauvres se termine par la chapelle (E), car prières et soins sont étroitement associés. Pour les donateurs de cette époque, l'exercice des œuvres de miséricorde, expression de la charité, intercédera en leur faveur au moment du jugement dernier. Pour le maître autel de la chapelle, Nicolas Rolin commande au grand peintre de la ville de Bruxelles, Roger de la Pasture ou Rogier van der Weyden, le polyptyque du Jugement dernier (F). Il se fait représenter en donateur avec son épouse Guigone de Salins



Photo : Francis Vauban

en 1294 par Marguerite de Bourgogne, belle sœur de saint Louis. Mais son inspiration ne se limite pas aux constructions hospitalières, la salle des pauvres de Beaune fait aussi référence à l'architecture des grandes salles seigneuriales qui étaient à la fois salle d'apparat où se dé-

Cet hôpital fut dirigé par Rolin, puis par ses successeurs qui défendront cette fondation, jusqu'à la Révolution française. Ils l'ont adaptée en permanence aux nouvelles exigences des soins, de la médecine, de la pharmacie et des mœurs. Des travaux importants de réaménagement des salles, notamment par la création de grandes salles communes, là où le fondateur avait réservé des espaces plus individualisés pour des malades fortunés. Pendant la période révolutionnaire le statut de l'Hôtel-Dieu évolue, il devient l'Hospice d'Humanité, puis se crée l'institution Hospices Civils de Beaune, par le rattachement en l'an V (1797) de l'Hospice de la Charité, orphelinat fondé au XVII^e siècle par un couple beaunois. Depuis cette date la destinée des deux établissements est dirigée par une même commission d'administrative. Chaque institution avait des biens propres qui, une fois réunis, ont permis de constituer un remarquable domaine foncier : bâtiments, terres agricoles, forêts, et vignoble. Ce domaine a été exploité pour permettre la vie de l'institution et contribue encore aujourd'hui à doter l'hôpital d'importants

Les Hospices de Beaune

revenus pour les investissements hospitaliers. Aujourd'hui, les Hospices sont à la fête d'un domaine viticole exceptionnel, constitué de 61 ha de vignes sises dans les grands crus de Bourgogne. Ils organisent chaque année, depuis 1859, la plus célèbre vente aux enchères de vins du monde, dont les profits sont affectés aux investissements hospitaliers, pour, sans cesse, dans le but d'améliorer, sans cesse, l'accueil des malades.

GRANDE SALLE DES « POVRES »

Le mobilier actuel d'inspiration médiévale (H) a été restitué par Maurice Ouradou, gendre de Viollet-le-Duc, lors de l'importante restauration de la salle réalisée à partir de 1875. Il s'est librement inspiré de la description des lits de la salle des Pôvres livrée dans un rarissime inventaire daté de 1501.



Photo : Francis Vauban

UN DÉCOR SOMPTUEUX

La voûte en berceau brisé est garnie de lambris de chêne qui dissimulent une imposante charpente entièrement conservée dans son état d'origine. Dans la salle, les poutres polychromées semblent maintenues à leurs extrémités par des têtes monstrueuses toutes droit sorties de l'enfer. Entre celles-ci et au-dessus des murs, des visages cocasses sont accompagnés de têtes d'animaux qui représentent leur caractère. Le sol est composé de grandes dalles de pierres de Bourgogne dans lesquels sont incérés des carrelages en grés-cérame copiant les carreaux en terre cuite vernissée d'origine (I). Ils portent les initiales N et G, monogramme de Nicolas Rolin et Guigone de Salins, liées par une branche de chêne, végétal du chancelier, symbole

de force et de fidélité. La devise galante de Nicolas Rolin à son épouse, est formée du mot «Seulle» suivi d'une étoile, signifie que Guigone était la seule dame des pensées de son mari. Monogrammes et devises sont présents sur tous les décors de l'Hôtel-Dieu. (J) Sur un socle, au dessus de la porte d'entrée de la salle, un remarquable Christ de pitié (K) de la seconde moitié du XV^e siècle veille sur les pauvres malades. Plus grand que nature, il est sculpté dans un seul morceau de chêne. Il représente le Christ assis sur un

Photo : Francis Vauban



banc, sur le Golgotha, où se trouve le crâne d'Adam, épuisé par la montée au calvaire et dans l'attente de la crucifixion. Cette sculpture est à rapprocher des images de Christ de douleur issus des ateliers de Bruxelles et d'Anvers. Il a probablement été commandé par les fondateurs pour parfaire le programme iconographique de la salle des Pôvres. L'inventaire de 1501 mentionne : « dans un coffre de la grant Chambre des Pôvres pour parer les lits aux fêtes solennelles sont trente-et-une couvertes (L) d'hauteslisse faites à tourterelles, armoriées des armes de messire patron et fondateur. » Le décor fait alterner sur un fond rouge



Photo : Michel Rosso

la devise du chancelier à son épouse Seule étoile, avec des tourterelles posées sur une branche et les initiales enlacées N G des fondateurs. Ces tapisseries ont probablement été commandées par Guigone de Salins après le décès de Rolin, survenu en 1462 et sa propre mort en 1470. La salle Saint-Hugues a été créée en 1645 à l'instigation de Maître Hugues Bétault. Cette pièce est révélatrice du rôle qu'a pu jouer un bienfaiteur dans l'histoire de l'Hôtel-Dieu. Les peintures murales sont dues au peintre parisien Isaac Moillon, neuf des onze peintures illustrent des miracles du Christ. Les deux dernières sont consacrées à Saint-Hugues en évêque et en costume de chartreux. Au plafond est représenté le «miracle de la piscine de Bethesda». Le retable de l'autel évoque le miracle de saint Hugues ressuscitant deux enfants morts de la peste. La cuisine a fonctionné avec un équipement moderne jusqu'en 1985 pour les personnes hospitalisées. Elle a aujourd'hui retrouvé son aspect du début du XX^e siècle avec son piano :



Photo : Francis Vauban

grand fourneau muni de deux robinets d'eau chaude en forme de col de cygne. (M) La vaste cheminée gothique à deux foyers demeure la pièce maîtresse. Elle a conservé de nombreux accessoires, dont le cromale, grande potence articulée, permettant de déplacer aisément les chaudrons au-dessus du feu. Plus spectaculaire est le tournebroche en fer forgé, daté de 1698, animé par un petit automate dénommé Messire Bertrand (N). Il est vêtu d'un costume traditionnel : grandes bottes molles, haut-de-chausses blancs, justaucorps rouge à boutons dorés et bonnet blanc au bord relevé. Il semble tourner la manivelle en veillant sans cesse aux activités de la cuisine. L'existence d'une apothicairerie à

Photo : Francis Vauban



l'Hôtel-Dieu est attestée dès 1501. De taille modeste, elle a été plusieurs fois agrandie au fil du temps pour répondre aux besoins de place que nécessitait le développement de l'art de préparer les médicaments. En 1787, de nouvelles boiseries sont réalisées par Joseph Bonhomme, maître menuisier à Beaune. La collection de pots en faïence a probablement été acquise par l'Hôtel-Dieu, en 1789, auprès de l'apothicaire Grémaud avec le reste de son matériel de travail. Le pot à Thériaque porte en chiffre romain le millésime 1782. Le tableau de Michel Charles Coquelet Souville daté de 1751 est exceptionnel (O). Il montre l'apothicaire Claude Morelot en train de travailler dans son officine. Morelot était également en charge de la pharmacie de l'Hôtel-Dieu jusqu'à sa mort en 1776. Ce tableau met en scène les principales actions nécessaires pour la fabrication des médicaments : pulvérisation des drogues simples à l'aide d'un mortier et d'un pilon, confection des médicaments, réalisation des pilules,



distillation à l'aide d'alambics. La salle Saint-Louis (P) est consacrée à la présentation d'œuvres d'art dont deux imposantes tentures. L'une est composée de sept tapisseries attribuées à Tournai, du début du XVI^e siècle et illustre l'Histoire de l'enfant prodigue. L'autre, formée de cinq pièces, tissée à Bruxelles par le lissier Martin Reymbouts, à la fin du XVI^e siècle, évoque l'Histoire de Jacob, d'après des cartons du peintre Bernard van Orley. Sont exposés dans cette salle l'exceptionnel ensemble de coffres du XV^e siècle,

Photo : Michel Rosso



contemporain de la fondation de l'Hôtel-Dieu, ainsi que des statues de saints et des objets d'orfèvrerie et de poterie d'étain. Le polyptyque du Jugement dernier Placé autrefois au-dessus de l'autel de la chapelle, le retable du Jugement dernier est aujourd'hui présenté dans une salle spécialement aménagée pour sa conservation. Ce polyptyque est composé de neuf panneaux de chêne dont six peints sur les deux faces. C'est le plus grand des retables peints par Rogier Van der Weyden et le chef-d'œuvre de sa maturité. La commande de cette œuvre n'a pas été retrouvée, mais il devait être en place lors de la consécration de la chapelle le 31 décembre 1451. Le chancelier fit appel au Peintre en titre de la ville de Bruxelles, où il séjournait fréquemment avec la cour ducal. Précédemment, il avait commandé au peintre flamand Jan Van Eyck un tableau le représentant

en prière devant la Vierge (aujourd'hui conservé au Louvre). Le revers des panneaux extérieurs du polyptyque le représente en donateur avec son épouse Guigone de Salins. Il s'agit de véritables portraits, art dans lequel excellait Van der Weyden. Les deux époux sont identifiés par leurs armoiries. Ils sont vêtus de noir selon une mode en vogue à la cour du duc Philippe le Bon. Ils sont représentés en prière devant des statues en trompe-l'œil de leur saint patron respectif, saint Sébastien et saint Antoine. L'ensemble est surmonté d'une Annonciation également traitée en grisaille. A l'intérieur du retable se déploie le Jugement dernier dans un jaillissement de couleurs où dominent l'or du fond et le rouge. La scène est continue d'un panneau à l'autre sous forme deux grandes bandes horizontales, où la cour céleste occupe une place prépondérante et domine les ressuscités. La composition s'ordonne autour du panneau central avec la figure du Christ ressuscité, drapé dans un manteau écarlate et trônant sur un arc-en-ciel. De part et d'autre, dans des petits panneaux, quatre anges présentent les instruments de la Passion. Sur fond d'or bordé de nuées pourpres, la cour céleste composée des apôtres et des saints, encadre la Vierge et saint Jean-Baptiste intercédant, les mains jointes, auprès du Christ Juge. La figure emblématique de l'archange saint Michel, en aube blanche et chape de brocart, tient une balance aux plateaux chargés de deux petits personnages symbolisant les vertus et les péchés. Il est entouré de quatre anges buccinateurs appelant les morts au jugement. Ces derniers surgissent de la terre. A la gauche du Christ, les damnés, dans l'effroi, marchent courbés et se sont entraînés en désordre dans le gouffre et les flammes de l'enfer où se tapit dans l'ombre un démon. A sa droite, les élus se dirigent sereinement vers la porte dorée du paradis où ils sont accueillis par un ange. A la suite d'une restauration réalisée de 1875 à 1878 dans les ateliers du Louvre, les panneaux mobiles ont été sciés pour permettre d'exposer simultanément la face représentant le Jugement dernier et le revers où sont peints les portraits des fondateurs et de leur saints patrons.

Bruno FRANÇOIS, Conservateur chargé des collections

Hôtel-Dieu-Beaune
Tél. : 03 80 2445 00 - Fax : 03 80 2445 99
www.hospices-de-beaune.tm.fr
hospices.beaune@wanadoo.fr



Jean-Claude et Zhanna Bernard

L'EXCELLENCE JOUR APRÈS JOUR

Entretien avec Jean Claude BERNARD

Voilà déjà quatre ans que nous nous connaissons. La première revue Cépage dont j'ai assuré la conception n'a plus rien à voir avec celle d'aujourd'hui. Le CEP lui aussi prend une nouvelle envergure d'une année sur l'autre.

On fait de notre mieux pour progresser et pourtant nous venons de traverser deux années marquées par un environnement économique très incertain. En pareilles circonstances nous aurions pu adopter une stratégie de repli mais ce n'est pas dans nos gènes. De fait on a délibérément choisi de cultiver plus que jamais nos fondamentaux qui sont à la base de nos succès et de notre réputation.

En quoi consistent-ils ?

En tout premier lieu donner entière satisfaction à nos clients qui n'ont jamais cessé de nous faire confiance. Un très bel exemple pour illustrer cela, un de nos hôtes américain très fortuné nous a confié que quel que soit le futur de ses affaires la seule chose qu'il ne sacrifiera jamais est le séjour qu'il effectue chaque année ici entouré de sa famille... ! Ou encore les chevaliers du Tastevin de Los Angeles qui viennent de fêter chez nous leur quinzième Saint Vincent

consécutives... et qui pour faire bonne mesure sont venus par trois fois cette année ! Voilà notre récompense.

Et ensuite ?

Cultiver la personnalisation du service que nos hôtes aiment à retrouver au CEP. La méthode est simple mais l'appliquer est un défi que nous relevons chaque jour. Il s'agit d'être si l'on peut dire omniprésent. Une philosophie qui demeure intacte depuis maintenant vingt-trois ans. Nous considérons à juste titre que nos clients sont nos meilleurs ambassadeurs.

Qu'entendez-vous par « être omniprésent » ?

Déjà être dans l'hôtel sept jours sur sept afin d'accompagner chacun de nos hôtes durant tout leur séjour et ce depuis leur arrivée jusqu'à leur départ. Nous souhaitons partager avec eux tous les plaisirs que notre terroir peut offrir, notamment au cours de ces grands messes Bourguignonnes telles que les chapitres du Clos Vougeot ou encore les Trois Glorieuses qui encadrent la vente annuelle des Hospices et bien sûr la Saint Vincent tournante... Mais cela peut être également en s'impliquant

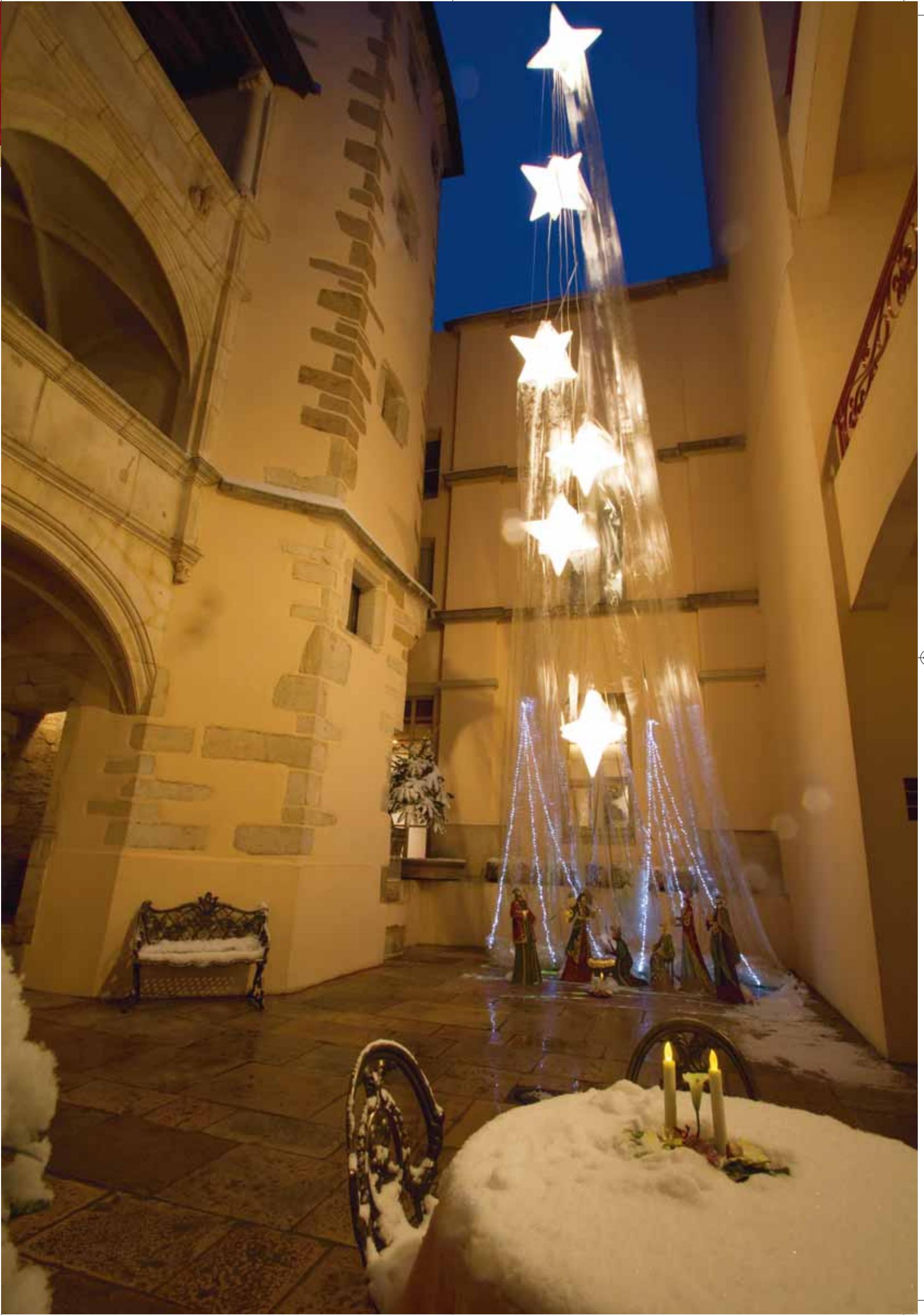
dans l'élaboration de programmes sur mesure pour faire découvrir aux uns et aux autres les petits et grands bonheurs qui jalonnent un séjour en Bourgogne.

Une communion humaine et quasi universelle.

Tout à fait. Nous allons ainsi à la conquête d'une clientèle étrangère pour laquelle la Bourgogne est une nouvelle destination. Ces nouveaux venus apprécient plus particulièrement notre façon dont nous les accueillons et les prenons en charge. C'est le cas plus précisément de nos amis Russes qui sont chaque année toujours plus nombreux à fréquenter le CEP. A ce sujet l'investissement personnel de mon épouse Zhanna qui parle aussi bien le Russe que l'Ukrainien est un atout majeur. Son concours et ses connaissances nous permettent d'anticiper et de répondre à toutes les attentes de cette belle clientèle. Une conquête par le cœur.

Mais votre personnel joue aussi un rôle important.

Vous l'avez bien compris dans un établissement comme le notre le personnel est le premier à porter nos valeurs. Il est l'âme de notre maison. Il





est donc bien évident que nous n'avons sacrifié aucun d'eux sur l'autel de la crise ! Chacun est un acteur de premier plan. Je les vois comme un orchestre symphonique qui joue la même partition. Ils donnent ensemble jour après jour du bonheur à tous nos clients. Le CEP est une harmonie.

Mais vous avez aussi un patrimoine exceptionnel à conserver et à mettre en valeur.

C'est vrai que nous veillons très particulièrement sur notre patrimoine qui est comme vous venez de le dire tout à fait rare. En effet notre établissement est une succession d'hôtels particuliers et de bâtiments qui vont du XIV^{ème} au XVIII^{ème} siècle. Et puis vous n'êtes pas sans savoir que dans toutes les grandes maisons comme la notre c'est le dernier petit détail qui fait la différence. Autant de raisons pour n'avoir pas ralenti ou mis entre parenthèse des investissements quotidiens nécessaires. Je compare souvent le CEP à un navire de croisière. Pour garder le cap de l'excellence il faut être vigilant et se dépasser.

Une ascension permanente.

D'avantage le franchissement d'une succession de paliers difficiles qui nous confortent dans nos choix. En effet contrairement à d'autres nous n'avons pas eu à entrer dans la



guerre des prix et autres rabais qui ont fait florès ces derniers temps. Une politique plébiscitée finalement par la fidélité et la loyauté de nos clients. Une superbe motivation pour relever

les nombreux défis qui nous attendent dans les années à venir.

P.A.



'La bicyclette' 81x65 cm

Après 46 ans de peinture et une belle renommée, Michel Pernès a gardé intacte sa capacité à s'émerveiller devant Dame Nature, ce laboratoire en constante évolution qui est sa malle de jouets. Elle lui insuffle vie, passion et émotions qu'il retranscrit sur la toile avec ses couteaux pour nous transmettre des oeuvres toujours éclatantes... de vraies invitations à l'évasion !!

Michel Pernès has been painting for 46 years. He is a well-known artist but still filled with wonder at Mother Nature. She is a laboratory of colours in constant movement... Nature is for Michel his toybox, his never-ending source of life, passion and emotions. He transfers all his feelings on the canvas with his dancing palette knives. Michel's vivid paintings are an ode to daydream !!



« La Grande aux buis » - 73 x 100 cm

Galerie Pernès



« Entourée » - 90 x 30 cm

Galerie Michel PERNES
 (Place de la Halle)
 19 Rue Monge
 21200 - BEAUNE
 Tél. : 03 80 24 92 67
www.michelpernes.com
www.pernes.com



LA CONFRÉRIÉ DES CHEVALIERS DU TASTEVIN UN RAYONNEMENT

Malgré de grands millésimes (1929, 1933, 1934) la Bourgogne traverse au début des années trente

En 1934, deux Nuitons, Camille Rodier et Georges Faiveley, ainsi qu'une petite équipe se réunissent dans une cave : « Puisque personne ne veut de nos vins, invitons nos amis à les boire avec nous » « le monde viendra à nous si nous savons lui en donner l'envie ». Lors du chapitre inaugural, le 16 novembre 1934, au Caveau Nuiton, la Confrérie des Chevaliers du Tastevin accueille ses amis selon un rituel unique autour de Rabelais et de Molière. Dès 1939, la Confrérie des Chevaliers du Tastevin crée une Commanderie d'Amérique à New York et à la Nouvelle-Orléans. D'autres Commanderies et Sous-Commanderies sont nées au cours des années et des circonstances en Afrique, Amérique, Asie, Océanie comme autant d'ambassades du vin de Bourgogne dans le Monde. Aujourd'hui la Confrérie des Chevaliers du Tastevin regroupe près de 12 000 membres répartis sur tous les continents.



**Société Bourguignonne
de Propagande et d'Édition (SBPE)**
BP 12 - 2, rue de Chaux
21701 Nuits-Saint-Georges Cedex
Tél. : 33.(0)3.80.61.07.12
Fax: 33.(0)3.80.62.37.09
e-mail. info@tastevin-bourgogne.com





LA CONFRÉRIE DES CHEVALIERS DU TASTEVIN

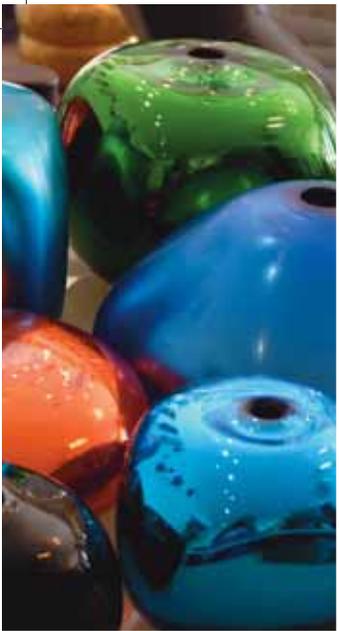
CHEVALIERS DU TASTEVIN PRÉSENT MONDIAL



une grave crise économique. Le vin ne sort pas des caves et l'argent n'y rentre pas, C'est la mévente.



Géotatlas



.C. DECO D.C. DECO D.C. DEC

DECO D.C. DECO D.C. DECO D.C. DECO D.C. DECO D.C.



D.D.C.

Tél. : 03 80 22 66 59
deco.dc@orange.fr



DECO D.C. DECO D.C. DECO D.C. DECO D.C.





Simone & Zhanna Bernard

MADE IN CEP

Entretien avec Simone et Zhanna BERNARD

Cela ne doit pas être facile de conjuguer avec bonheur passé, présent et avenir pour décorer un hôtel comme le votre qui est tellement chargé d'histoire.

Certes mais c'est aussi la possibilité d'aller de coup de cœur en coup de cœur et de laisser exprimer toutes nos émotions. Ensemble nous n'arrêtons pas de courir les maisons de vente et les antiquaires pour dénicher des meubles ou des objets qui vont trouver naturellement leur place dans nos nouvelles créations qu'ils s'agissent de salons, de chambres voire de suites.

Une belle quête puisque le CEP est passé en quelques années de dix neuf à soixante quatre chambres.

Simone : Comme vous le savez, aujourd'hui se nourrit d'hier et les beaux objets suscitent toujours l'imagination. Par exemple une de nos deux dernières créations est une suite qui peut se transformer en une salle de réunions, très chic, de style empire. Pour la petite histoire ce lieu est né à partir de la découverte chez un antiquaire d'une magnifique table ronde en acajou qui peut à l'occasion devenir ovale et accueillir ainsi douze personnes. Ceci nous a entraîné à faire réaliser par un artisan de talent un meuble lui aussi en acajou qui permet d'escamoter un grand lit de deux mètres par deux.

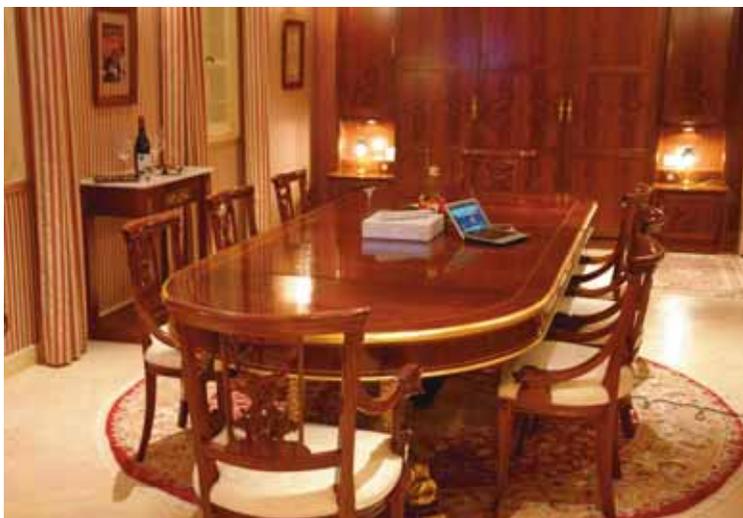
Zhanna vous avez, vous aussi, une anecdote à nous conter.

Dans la même veine nous avons eu la chance de trouver un ensemble Louis XIV en bois blanc et or, composé d'une armoire qui, c'est assez incroyable, est rentrée au centimètre près dans la dernière chambre que nous avions à décorer. Plus extraordinaire encore le petit lorgnon Louis XIV qui l'accompagnait a trouvé sa place dans une niche existante qui semble avoir été faite pour lui. Pour apporter une touche très personnelle et très féminine à cette chambre

joliment baptisée Marie de Bourgogne nous sommes tombées par hasard sur le dernier exemplaire d'un moulage d'une cariatide qui devait à l'origine orner un des salons d'une gare parisienne. J'ai éprouvé beaucoup de plaisir à la rénover moi-même en lui donnant sa patine et en la dorant à l'or fin.

A vous écouter toutes les deux on sent que vous avez du bonheur à travailler ensemble.

Zhanna : C'est effectivement une grande chance pour moi d'avoir une





belle maman comme Simone. Elle a à la fois beaucoup de talent mais aussi un œil exercé et un enthousiasme communicatif pour me transmettre la somme de toutes ses connaissances.

Simone : Je pourrais lui répondre pareillement. Avec Zhanna la communication est facile, très naturelle. Nous sommes dans l'échange permanent ce qui permet heureusement de marier nos goûts et nos cultures.

Le plaisir mis à part tout cela représente beaucoup de travail.

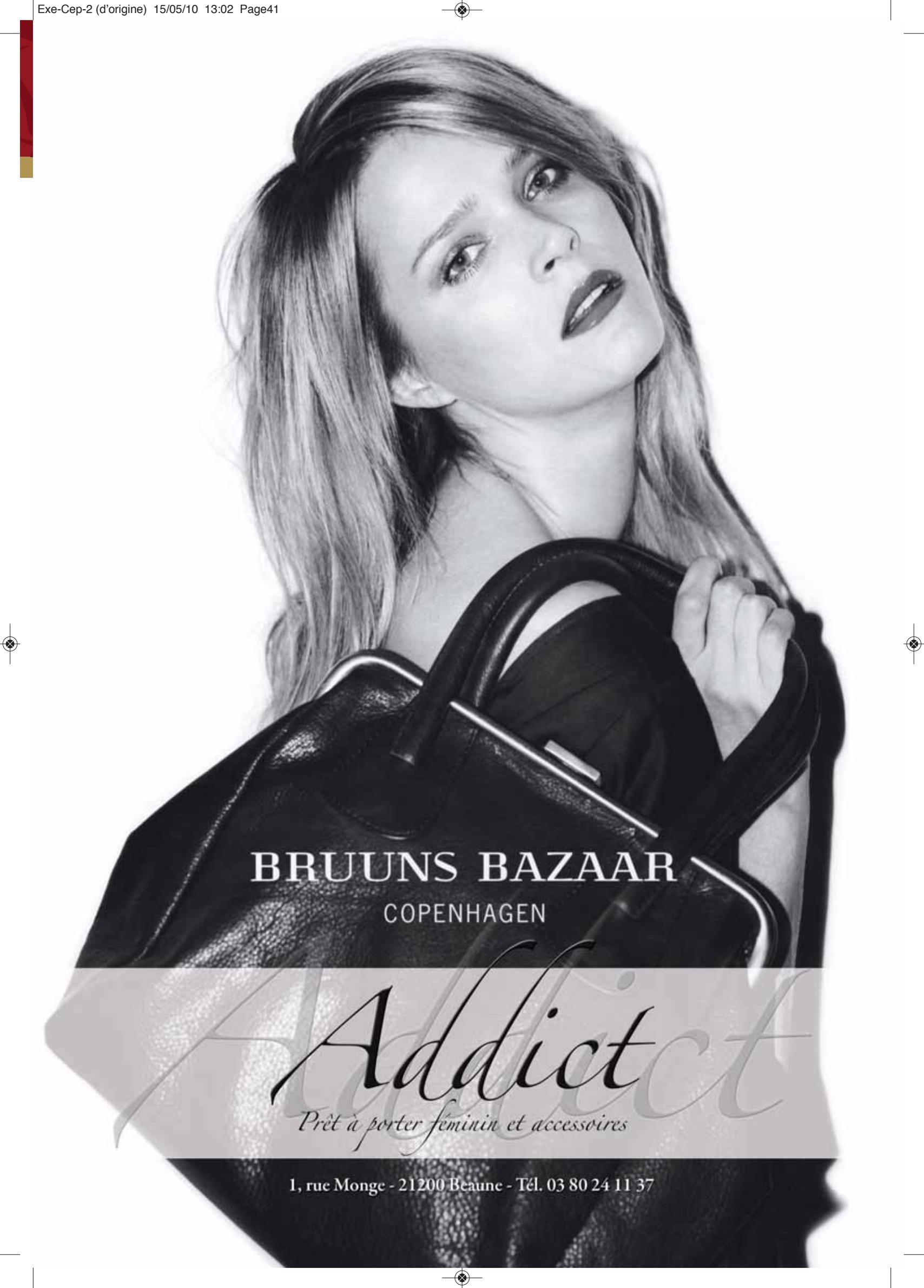
Simone : Plus encore que vous ne pouvez l'imaginer. Dans ce lieu qui est magique il y a mille détails à respecter. Même à deux nous n'avons ni le temps ni l'ambition d'y arriver. Heureusement

ma fille Josiane qui est une femme de goût et une décoratrice accomplie nous fait bénéficier de son regard et de son expertise.

Au fond dans ce domaine aussi le CEP est une aventure familiale.

Oui et nous souhaitons que cela perdure pour le plus grand bien de nos clients. C'est ainsi que notre maison est devenue la leur.

P.A.



BRUUNS BAZAAR
COPENHAGEN

Addict
Prêt à porter féminin et accessoires

1, rue Monge - 21200 Beaune - Tél. 03 80 24 11 37

CLARISSE & BOY'Z



Photos Salvatore Ferragamo

PRÊT À PORTER FÉMININ : ARMANI COLLEZIONI, ESCADA.M.L, RIVAMONTI, CASHMERES BRUNELLO CUCINELLI. PRÊT À PORTER MASCULIN : SEVEN FOR ALL MANKIND jeans, TRUSSARDI jeans, BRUNELLO CUCINELLI CASHMERES, SERAPHIN CUIRS ET PEAUX, VAN LAACK (sur mesure pour les chemises). CHAUSSURES ET ACCESSOIRES : DONNA : SALVATORE FERRAGAMO, SERGIO ROSSI, THIERRY RABOTIN. UOMO : SANTONI.

Boutique Clarisse & Boy'z

11 Place Carnot - 21200 BEAUNE - Tel : 00 33 3 80 24 60 40 - Fax : 00 33 3 80 24 02 19
Boutique.clarisse@wanadoo.fr

Mylsand



Blandine CHIFFOLOT

MYLSAND, UN PRÉNOM NOMME DÉSIR

Entretien avec Blandine CHIFFOLOT

Orphélie est un souvenir, avec Mysand vous ouvrez une nouvelle page de la mode à Dijon. Par son design et son amplitude votre boutique est digne d'une capitale. Qui a réalisé la décoration ?

C'est tout simplement une affaire de famille. J'ai dessiné les plans et mon père qui a des mains en or a fait tout le reste. La mode est un mouvement perpétuel et j'ai la chance de pouvoir voyager beaucoup. Cela me permet de voir les tendances, de

m'inscrire dans l'air du temps et ce sans copier personne. Je pense qu'une boutique doit être le reflet de la personnalité qui la dirige. Mysand c'est enfin moi !

Le moins que l'on puisse dire c'est que le résultat est splendide. J'ai eu un coup de cœur pour vos luminaires.

Vous pouvez avoir les mêmes ! Je les ai découverts dans une boutique de décoration à Dijon baptisée 36 ID. Ils sont

de ma génération et ils ont compris immédiatement ma démarche. Ces luminaires sont en effet très originaux et jouent subtilement avec le blanc que j'ai voulu partout. Le blanc c'est la pureté, la simplicité, une certaine forme d'absolu. Le blanc met naturellement en valeur les vêtements et les matériaux qui l'entourent. Enfin il se marie heureusement avec le plexiglas. J'ai joué la transparence, c'est mon style, toute élégance doit rester discrète.



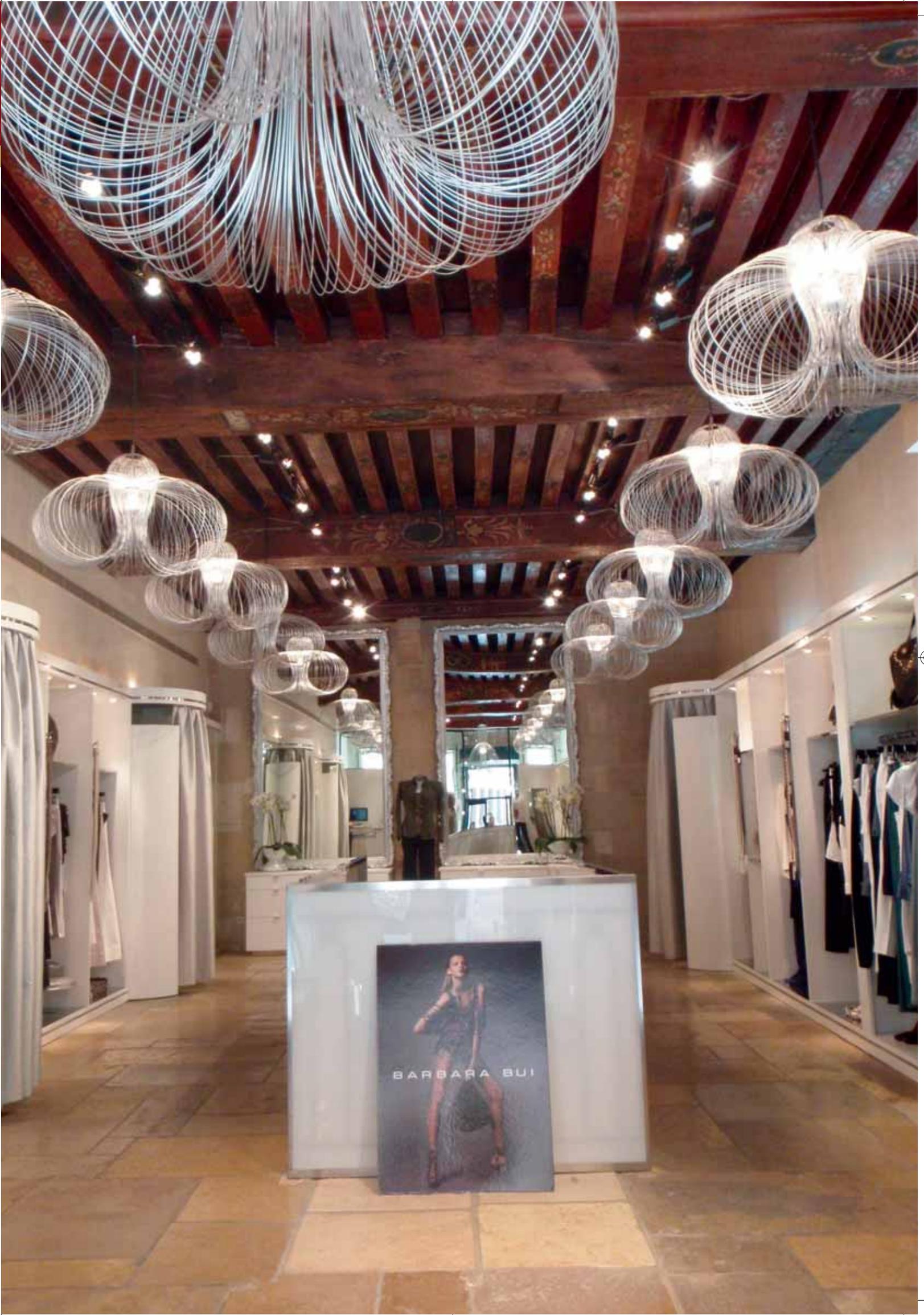
Givenchy

Et côté marques ?

Depuis que je me suis installée ici un grand nombre de marques de luxe « m'ont fait du pied » pour que je travaille avec elles. La boutique ne correspondait plus, et c'est normal, à leurs codes. Il faut être leur miroir, créer l'environnement, le désir.

Ainsi vous avez accumulé les conquêtes.

C'est davantage la résultante d'une démarche commune. Ainsi j'ai eu un coup de foudre pour Albert Elbaz de la maison Lanvin qui est un créateur de génie et qui sait merveilleusement utiliser des matières très fluides comme la soie ou le jersey. Il aime sublimer la féminité. Chaque détail a son importance, il ne laisse rien au hasard. Ses sacs et autres accessoires sont une



BARBARA BUI

leçon de mode, idem pour les chaussures où il est à la recherche constante de la perfection (la cambure est parfaite).

Mais il n'y a pas que lui.

La mode est plurielle. Balmain est devenue elle aussi une référence absolue. C'est une marque qui a été starisée grâce à son nouveau styliste Christophe Decarnin. Ainsi Kate Moss en est folle. Il a remis au goût du jour les épaulettes et ses vestes sont uniques. Une coupe qui décoiffe. On a toutes à un moment donné rêvées d'être Rihanna dans son dernier clip.

Lanvin, Balmain... votre goût pour les marques ne s'arrête pas là.

Que voulez-vous je les aime ! Je suis très fier de pouvoir travailler avec elles. Qu'il s'agisse de Givenchy, Stella Mac Cartney, Burberry's ou encore Céline elles ont chacune leur propre style, une signature forte. Elles me permettent ainsi de faire rêver chacune de mes clientes et de les rendre belles et heureuses.

Puisque nous sommes dans le rêve quel est le dernier que vous portez encore ?

Accueillir la collection Yves Saint Laurent en août 2010. Il reste le symbole de luxe et de l'élégance à la Française. Une icône mondiale qui va en précéder une autre, Italienne celle-là puisqu'il s'agit de Gucci que je vais proposer à partir du mois de janvier 2011.

Vous n'arrêtez donc jamais !

Dans la mode si l'on veut exister il faut se dépasser. La mode est une leçon de vie en ce sens que dans l'uniformité de notre monde elle est peut être une des dernières fenêtres ouvertes sur le beau.

Un dernier mot.

Le luxe habite maintenant Dijon.

P.A.

MYLSAND
38 Rue des Forges
21000 DIJON
Tél. : 03 80 30 58 59

Autre adresse :

MARAIS
2 Place Notre-Dame
21000 DIJON
Tél. : 03 80 35 75 81



Yves Saint-Laurent



Burberry





TRAITÉ D'ÉLÉGANCE

Sans nul doute la boutique la plus glamour de Beaune. Catherine et François Bataillard proposent tout au long de l'année les plus belles collections des grands créateurs tant pour l'homme que pour la femme. En 2007 ils ont étoffé leur offre en ouvrant un superbe espace chausseur.

Votre idée de l'élégance ?

C'est un mélange de discrétion et de sobriété, on pourrait dire aujourd'hui que la matière tient une place prépondérante dans l'idée que l'on se fait de l'élégance elle ne suffit pas, je pense que l'élégance est innée et qu'elle passe aussi par l'éducation.

Quelle est la personne qui incarne le mieux ?

Il est difficile de se focaliser sur une personne, mais en règle générale si l'on a le goût des belles choses nous aurons toutes les chances de pouvoir incarner une partie de l'élégance.

Votre définition du luxe ?

Nous pensons que le vrai luxe est de pouvoir accéder à la liberté.

Côté couture quel a été votre premier coup de cœur ?

Coco Chanel, elle représentait une forme de changement radical pour habiller la femme, elle incarnait la liberté sous toutes ses formes, la combativité, la créativité, c'était sans doute une des premières féministes à avoir tant aimé la mode et les hommes.

Et le dernier ?

La vie ne s'arrête pas, donc les coups de cœur sont à venir.

Quel est votre créateur fétiche ?

Il est impossible de parler de créateur fétiche tant il est aujourd'hui possible de trouver du talent aussi bien dans la jeune génération que dans celle qui a déjà donné vie à la mode.

Et celui ou celle que vous détestez ?

La question ne se pose même pas, les créateurs sont comme les œuvres d'art, notre avis reste parfaitement subjectif tant il est lié à notre propre sensibilité.

L'œuvre d'art que vous souhaiteriez acquérir ?

Toutes celles qui me feront rêver.

Les objets ont-ils une âme ?

Oui parfois, mais ils dépendent surtout de l'âme qu'on leur donne.

En fonction de quoi choisissez-vous telle ou telle marque ?

C'est avant tout une histoire de feeling, nous sommes avant tout sensibles au raffinement et à l'innovation. Nous souhaitons avant tout que nos clients se sentent bien et accèdent à travers nos choix à une forme de rêve.

Quelle est votre source d'inspiration ?

Le voyage car il nous permet de côtoyer des populations différentes, des styles de vie différents, des couleurs différentes et bien sûr il incite au rêve.

Le talent que vous aimeriez avoir ?

Celui d'être une styliste ou une créatrice ce qui me permettrait de boucler la boucle.

Quelle est votre couleur préférée ?

Il n'est pas de couleur préférée mais une dominante allant du blanc aux terres brûlées.

Le mot qui revient le plus souvent dans votre bouche ?

Le rêve et le voyage sont des maîtres

mots qui ne nous quittent pas et qui sont des moteurs pour satisfaire nos clients.

L'endroit public où vous vous sentez le mieux ?

Dans ma boutique bien sûr ! C'est comme chez moi, cela me permet de recevoir mes amis, et leur faire partager mes rêves.

Votre lieu pour réfléchir ou rêver ?

En règle générale nous sommes très inspirés dans des villes comme Paris et Milan, mais la liste n'est pas exhaustive.

Vos adresses préférées à Beaune ?

Tous les endroits qui sont synonymes de beauté et de détente.

Et ailleurs ?

La même chose mais ailleurs.

Qu'est ce que vous aimez qu'on dise de vous ?

Naturellement je ne m'intéresse pas à ce que l'on peut dire de moi, la seule chose qui m'importe est de rester professionnelle et de pouvoir continuer à faire plaisir.

Et pour finir votre souhait le plus cher ?

Que la vie continue telle qu'elle est, le plus longtemps possible avec toujours autant de bonheur à partager.

P.A.

Boutique Clarisse & Boyz
11 Place Carnot
21200 BEAUNE

Tel : 00 (3)3 3 80 24 60 40
Fax : 00 (3)3 3 80 24 02 19
Boutique.clarisse@wanadoo.fr



15 Faubourg

Pascale JEANNIN



15 FAUBOURG

Entretien avec Pascale Jeannin

Vous allez très bientôt fêter votre premier anniversaire à la tête de cette boutique. Quel est votre sentiment ?

Pour le moment je ne peux pas encore tirer de conclusion définitive. La boutique est toujours en phase de transition ce qui est relativement normal quand il y a un changement de direction. Chacun de nous a sa personnalité, sa philosophie et bien sûr ses goûts. A partir de là nous évoluons tout doucement mois après mois. Toutes les collections pour lesquelles j'ai eu un coup de cœur et que je brûle de mettre en lumière seront en place cet automne. Mais déjà je vous rassure mes clientes peuvent se faire plaisir.

Quelles marques proposez-vous ?

Pour l'essentiel je garde les existantes mais je les présente autrement. Par exemple Paule Ka, je vais continuer à l'exposer en choisissant des modèles plus jeunes, plus trendy. L'égérie de cette marque est Audrey Hepburn. Difficile de la proposer à une clientèle qui ne répond pas à ses codes. En revanche si on évoque Armani j'ai choisi délibérément dans leur collection des tenues très casual mais chics pour des femmes actives, bien dans leur vie. Des femmes qui souhaitent des vêtements qui les accompagnent tout au long de la journée. Elles désirent être dans la tendance sans se sacrifier sur l'autel du n'importe quoi.



—
●
—
PORTRAIT DE FEMME

dessange.com

S.O.C. S.A. - Entreprise indépendante membre du réseau DESSANGE

DIJON* 10, rue Michel Servet - 03 80 30 58 36

BEAUNE 30, rue d'Alsace - 03 80 22 73 89

** Salon de coiffure et Institut ouverts le lundi*

COIFFURE • MANUCURE • EXTENSION DE CHEVEUX SOIN CORPS ET VISAGE • BIJOUX • ACCESSOIRES

DESSANGE
PARIS

Et en dehors de ces deux marques ?

J'aime beaucoup Piazza Sempione une marque transalpine très fashion, très italienne. Elle s'adresse en priorité à des femmes qui veulent se démarquer des autres. J'ai choisi de nombreux modèles directement issus des défilés. La presse les adule, moi aussi.

Mais on peut voir aussi chez vous un grand nombre de tenues « sport-chic ».

Oui en particulier avec Brunello Cucinelli qui fait probablement les plus beaux cachemires du monde mais aussi des pantalons magnifiquement coupés. Un éventail très large qui va des leggings en daim jusqu'au pantalon style « carotte » qui est aujourd'hui plébiscité par toutes les fashionistas.

Et cet automne quand le 15 FAUBOURG va avoir votre « visage ».

Deux belles marques vont faire leur entrée. Une marque de jeans up to date : J.Brand qui offre tous les must have du moment. Mais aussi Ralph Lauren la marque emblématique très U.S, très Hampton qui permet de jouer les contrastes. Avec elle j'aime marier par exemple un blazer classique avec un chemisier en soie et dentelle, le tout sur un jean très californien aux couleurs chaudes.

Au final quelle clientèle touchez-vous ?

C'est une femme de son temps qui va de vingt à soixante ans, pas « modeuse » à tout prix mais qui se plaît à rester dans les tendances du moment. Pour elles nous venons de mettre en place un site internet qui jour après jour leur permet de visualiser toutes nos marques à travers différentes propositions. Une belle façon de les rendre absolument uniques !

P.A.

15 FAUBOURG
15 Rue des Forges
21000 DIJON
Tél. : 03 80 50 09 02
www.15faubourg-mode.com



BLOC

Chausseur depuis 1800



Bloc Dijon
19, rue Musette
Tél. : 03 80 30 33 77

Babybloc Dijon
23, rue Musette
Tél. : 03 80 30 33 78

Mephisto Dijon
7, rue François Rude
Tél. : 03 80 49 80 21



LA PROVENCE A FLEUR DE PEAU

Entretien avec Sophie Jacquelin - L'OCCITANE

Quand la création d'un SPA s'est-elle imposée à vous ?

Avrai dire j'y pensais depuis cinq ans. L'Occitane en a été le principal déclencheur en ce sens que la marque développait d'une façon très dynamique une gamme de produits cosmétiques pour le visage et le corps. Il s'agit plus précisément d'une ligne de soins très complète qui mêle subtilement le bio et le naturel. Depuis sa création L'Occitane est synonyme de plaisir, de bien être.

Il y avait donc une envie commune mais le marché était-il là ?

Disons qu'il commençait à poindre. De nombreuses clientes déjà séduites par nos lignes de soins nous faisaient part de leur désir pour que l'on ouvre un SPA. Pour elles, il s'agissait d'un complément naturel. De mon côté étant convaincue de l'extrême qualité de nos crèmes j'avais envie de faire découvrir d'une jolie façon tout l'univers de L'Occitane et de le partager.

Créer un espace aussi important, dédié au bien être, juste au dessus de votre boutique c'était un vrai défi.

Oui le potentiel espace était là mais j'avoue que le pari était un peu fou. De plus L'Occitane avait son mot à dire d'autant qu'elle venait juste d'ouvrir un



premier SPA à Paris à deux pas du Bon Marché. Auparavant Hong-Kong avait montré la voie. Le train était donc en mouvement, encore fallait il le prendre et bien le prendre ! Nous avons donc réfléchi et œuvré ensemble. Cinq mois de travaux ont suivi avec des artisans du pays, aussi exceptionnels que talentueux, à l'instar de Monsieur Jean Marc Simonin le maître d'œuvre.

Concrètement comment se présente ce SPA ?

On commence par l'accueil qui est une belle pièce très lumineuse, ce qui n'a

rien d'étonnant quand l'on sait qu'auparavant il y avait là une cour intérieure. Tout à côté vous trouvez deux salles de soins dont une relativement grande qui peut recevoir deux personnes en même temps (un couple, deux ami(e)s...) Elle est dotée d'un espace bain. La seconde est plus intime, l'ambiance y est très cocooning, un vrai bonheur pour les personnes seules.

Quels soins prodiguez-vous ?

En premier lieu plusieurs types de soins élaborés pour le visage et qui peuvent s'adapter à chaque personne. Nous



sommes pratiquement dans le sur mesure. La variété est la qualité des ingrédients que nous utilisons (Immortelle de Corse, Riz rouge de Camargue, Amande de Provence associée subtilement à la pomme...) sont naturellement garants de bien être et de beauté. Nos textures et nos fragrances sont uniques.

Et ceux pour le corps ?

Ils s'inscrivent dans la même démarche. Par exemple nos soins à base de raisin font l'unanimité tant pour le modelage que le drainage ou encore l'enveloppement. Le modelage relaxant que nous proposons est aujourd'hui un must. Réalisé avec des huiles de massage qui contiennent des huiles essentielles (lavande, tea-tree, géranium) il permet aux uns et aux autres d'apprécier un moment unique, une parenthèse heureuse dans la vie de tous les jours. Naturellement nous proposons également un large éventail d'autres soins de beauté.

D'autres idées pour l'avenir ?

Séduire davantage de monde. Faire découvrir toute la magie de la Provence à travers L'Occitane qui est une marque très enracinée dans ce terroir mais aussi très ouverte sur le monde et notre futur.

P.A.



L'OCCITANE
SPA & BOUTIQUE
 17 Rue d'Alsace
 21200 BEAUNE
 Tél. : 03 80 24 63 54
sophie.jacquelin@wanadoo.fr

Showrooms

 Bernard CREUSOT
 & Laurent HENNEBELLE

Photos Image et Associés



THE SHOW MUST GO ON !

Quel est votre rapport avec l'art ?

Je ne pense pas que l'on puisse exercer un métier dans l'univers de la mode si l'on est indifférent à l'art. La peinture et la sculpture ont toujours tenu une place prépondérante dans ma vie. La peinture interpelle l'œil, le rapport que nous entretenons avec la sculpture est plus intime en ce sens qu'il s'agit d'un art que l'on peut toucher du doigt. De fait je me sens plus proche de la sculpture. Ceci dit la peinture a joué un rôle essentiel dans ma vie de créateur car c'est à travers elle que je me suis formé à la mode.

Quelle a été votre première approche avec cet Art ?

En découvrant une première exposition de Picasso à Barcelone. Les peintures présentées étaient très académiques. Il s'agissait d'une rétrospective. En les contemplant j'ai tout compris, j'ai pu mesurer la dynamique incroyable que porte en elle une œuvre. En partant d'un simple dessin la peinture de Picasso n'a cessé de s'envoler vers d'autres horizons jusqu'à tutoyer l'infini. Reporté à la mode à partir d'une base précise, rigoureuse on peut aller très loin et créer pour une cliente une pièce absolument unique qui va la sublimer en ce sens qu'elle est faite pour elle. La peinture a toujours forgé mon inspiration.

Quels sont les maîtres que vous appréciez ?

Picabia, Hartung, Klein...et bien d'autres encore. Des peintres qui véhiculent de l'émotion, qui ont du relief. Dans le même esprit j'aime travailler pour des femmes qui ont une belle personnalité, qui acceptent d'être différentes, qui apprécient d'être regardées. Il faut savoir les comprendre, saisir leur subtilité, leur proposer une histoire qu'elles vont interpréter. En réfléchissant bien chaque robe que je réalise est l'expression d'un tableau ou d'une photo. Je saisis une multitude d'instant. La mode est une histoire sans fin, une source d'émotions intarissable.

Et côté photo ?

La photo est magique en ce sens qu'elle s'empare d'un instant et qu'ensuite on a tout loisir pour le voir et le revoir. Pour moi la photo c'est du repos. En prime aujourd'hui avec l'apport du numérique on peut jouer, faire et défaire, détourner le temps. Dans ce domaine je n'ai pas de photographes stars. Je considère que la photo est avant tout un art personnel intime. Ceci dit je possède quelques photos originales et puis c'est bien de rester en éveil, de découvrir de nouveaux talents. Ils apportent de la fraîcheur.



La musique tient aussi une grande place dans votre vie. Déjà elle rythme tous vos défilés.

Dans ce domaine je suis incroyablement éclectique. Cela va de Bach au jazz manouche en passant par Yoyoma ou Ye-

hudi Menuhin. J'ai des rendez-vous avec la musique, il m'est impossible de vivre sans Elle.

Enfin votre vie est un rendez-vous permanent.

Oui car c'est une vie de créateur. Voir les autres, les rencontrer, parler avec eux, échanger est essentiel. Tout créateur est une « éponge » qu'il faut irriguer sans cesse. N'en tirez pas la conclusion que je me cantonne à ne rencontrer qu'une élite ou une population particulière. J'ai du bonheur à converser avec toute sorte de personnes à condition qu'il y ait du respect, de la courtoisie. Je déteste le mensonge, l'hypocrisie, le faux. J'aime la vie, les gens, la beauté sous toutes ses formes, ce qui est naturellement Vrai.

P.A.

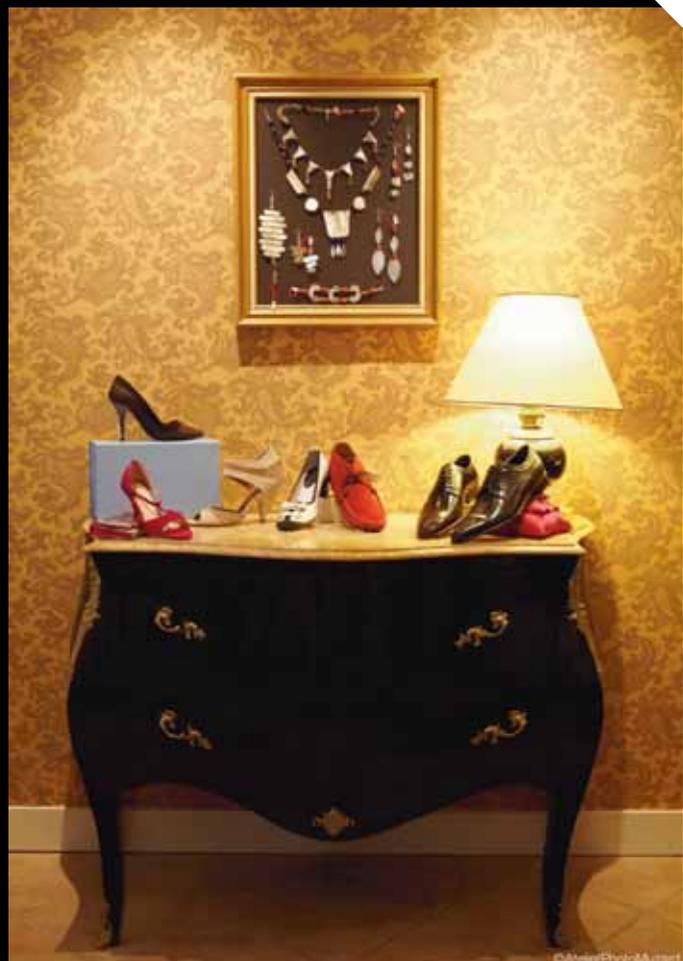
SHOW-ROOMS
8 et 10, rue Verrerie - DIJON
Tél. : 03 80 49 90 76
contact@showrooms-dijon.com



La Scarpa d'Oro

STILE ITALIANO

6 Rue E. Fraysse 21200 Beaune - France
 Tél. : 0033 345 55 20 69 - 0033 627 77 31 35
 e-mail : ciroesophie@yahoo.fr





SALON D'ETE

Entretien avec Serge Chamoy



Voilà deux ans que vous exercez votre talent dans ce lieu qui a quelque chose de magique. Quel regard portez-vous sur ces deux années écoulées ?

Au début de notre installation comme vous le savez j'étais un peu inquiet. A Beaune il y a un vrai souci d'excellence. A vrai dire je ne savais pas si ce nouveau concept d'un salon de coiffure situé à l'étage dans un appartement de style haussman-

nien allait trouver son public. Plus précisément j'étais persuadé d'ouvrir une nouvelle voie et de réussir, mais quand ?

Aujourd'hui le pari est gagné. Quelle est la clef du succès ?

Il y en a plusieurs. Ceci dit la création d'un institut Kérastase au sein même du salon nous a permis de proposer un service totalement innovant à notre clientèle et d'en séduire une nouvelle.

Parlons-en.

L'institut Kérastase peut être considéré à juste titre comme un spa du cheveu. En premier lieu notre clientèle bénéficie par ce biais d'un diagnostic du cheveu et bien entendu de son cuir chevelu. A partir de là nous sommes en mesure de lui proposer des rituels de soins très personnalisés. Naturellement ces rituels sont réalisés en cabine privée.

Qu'entendez-vous par rituel ?

Il s'agit de l'application d'un bain et d'un soin accompagnés d'une gestuelle mise au point par les professionnels de l'institut Kérastase. Notre clientèle a aujourd'hui le choix entre trois. Le rituel soin, le rituel bien-être et enfin le rituel signature. Ils allient tous trois soins, détente et relaxation. Ils sont plébiscités.

Mais outre ces rituels vous offrez un bel éventail de services.

En effet par exemple nous avons ici même un salon privé dont nous nous servons uniquement pour coiffer et mettre en beauté les futures mariées. Il s'agit d'un service VIP, très personnalisé baptisé « menu robe blanche ». La jeune femme qui l'utilise peut venir accompagner. Avant toute chose nous lui offrons une collation et ensuite nous lui



consacrons tout le temps nécessaire pour réaliser et réussir sa coiffure. Enfin à sa demande elle peut bénéficier de la prestation d'une maquilleuse professionnelle. Ainsi faisant nous souhaitons qu'elles vivent ici un instant inoubliable, hors du temps, une parenthèse enchantée.

Mais vous avez aussi un autre espace tout aussi rare.

Oui dès les beaux jours nous mettons à la disposition de nos clients une terrasse splendide où ils peuvent lire, prendre le soleil, se détendre et s'ils en ont envie déguster un thé ou un café ? Un vrai plus et tout cela au cœur même de la ville.

Et côté coiffure ?

Mon rêve serait d'utiliser un jour cette terrasse pour en faire un vrai salon de coiffure d'été. J'aurais ainsi l'impression de boucler la boucle !

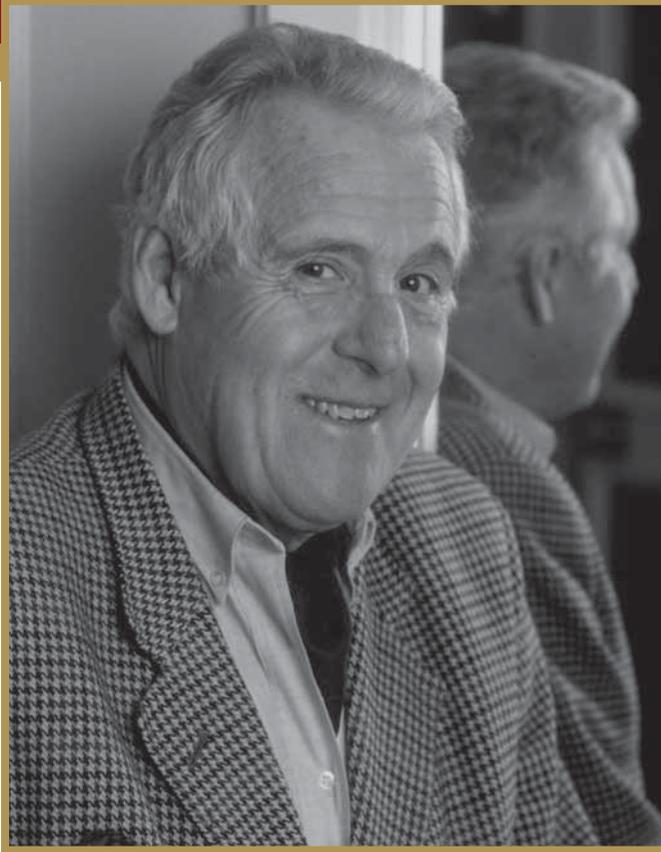
Un rêve ?

Davantage un aboutissement. Cela fait trente ans que j'exerce mon métier à Beaune. Aujourd'hui j'ai la satisfaction d'avoir suscité la curiosité de la profession. Ouvrir une voie nouvelle est toujours une belle aventure.

P.A.

Serge CHAMOY
Salon de coiffure
Institut de Beauté
26 Place Monge
21200 BEAUNE
Tél. : 03 80 22 07 24





DU BONHEUR !

Par Christian Millau

Après le devoir de mémoire, le devoir de bonheur. Pour être heureux, il suffit d'acheter la méthode en librairie. Dans la lignée de Paulo Coelho qui avait donné la recette du bonheur à des millions de champouineuses à travers le monde, Laurent Gounelle fait son sucre un roman à lire sur ordonnance. Sa lecture, assure-t-il, « fait du bien ». Le précédent, « L'homme qui voulait être heureux » en avait, en tout cas, fait énormément à son éditeur qui l'avait vendu comme des petits pains de messe. Le phénomène n'est pas nouveau. Pendant la Grande Dépression des années 30, l'Amérique s'était fait une spécialité de ce négoce thérapeutique en inondant le marché de recettes et de guides pratiques qui, d'un coup de baguette magique, collaient d'office le chômeur ou le banquier au bord du suicide sur la route enchantée du ravissement et, accessoirement, de la fortune. Je ne prête à Laurent Gounelle, ex-contrôleur de gestion passé à l'écriture, aucune arrière-pensée mercantile. Ce

garçon a une bonne tête et sa prose se lit sans accablement. Mais puisqu'il tient absolument à rendre service à ses semblables, je vais me permettre de lui donner un conseil.

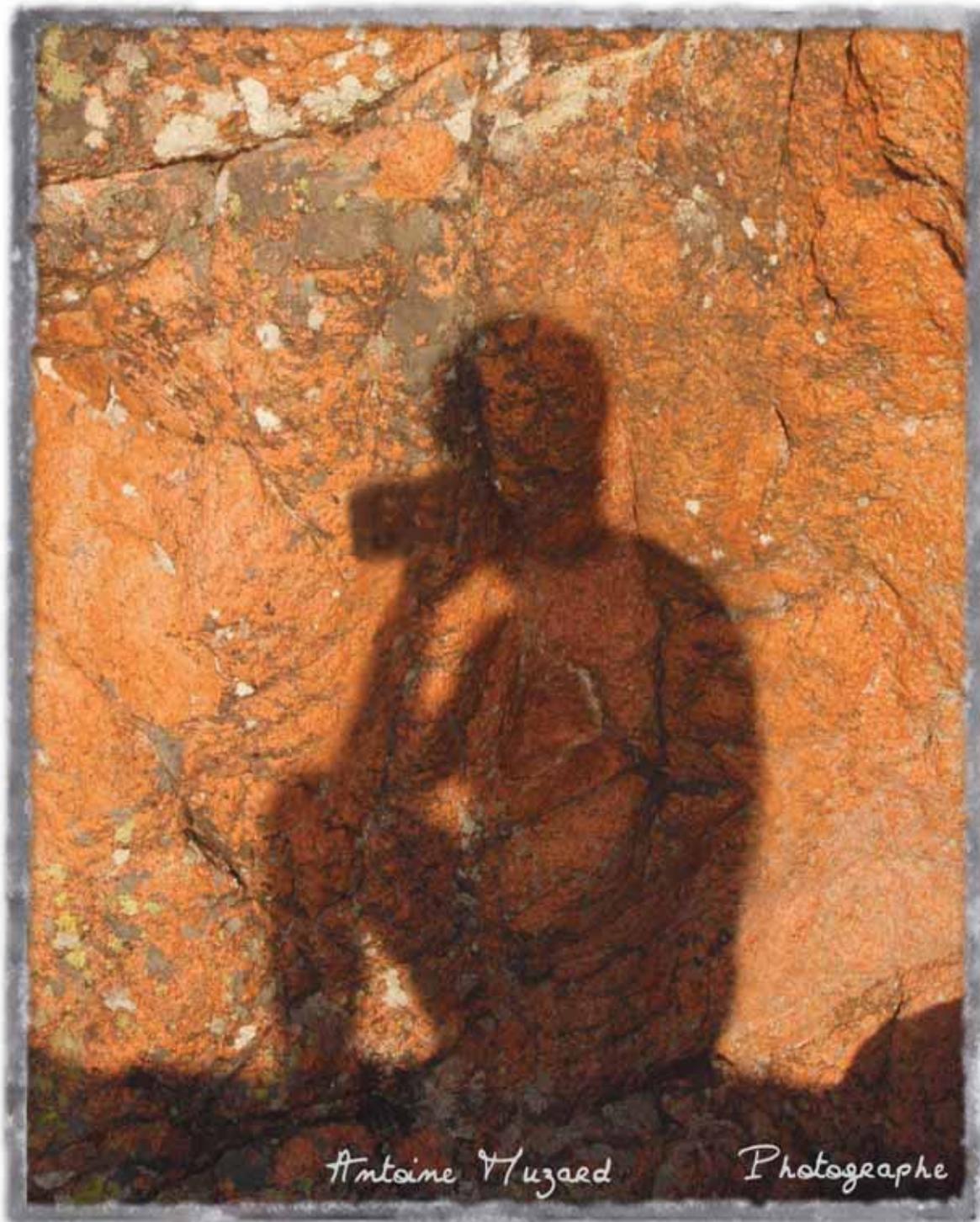
Il faut se méfier comme de la peste du bonheur et surtout de ceux qui tiennent absolument à nous l'apporter. Cela commence toujours comme une médecine douce et ça finit toujours dans un bain de sang. A quoi rêvaient donc Saint-Just et Fouquier-Tinville, sinon à travailler au bonheur des honnêtes républicains ? Carnot, en saignant à blanc la Vendée, ne songeait-il pas qu'à protéger le bien-être des citoyens méritants ? Hitler avait promis le bonheur pour mille ans aux bons aryens. « Le travail par la joie ». A la porte du goulag des Solovki, un slogan proclamait : « Le bolchevisme acculera l'humanité au bonheur ». Ni Mao ni Pol Pot ne voulaient le malheur de leurs peuples, mais seulement les sanctifier. Il en sera ainsi jusqu'à la fin des temps, sans que ne cesse de s'empiler de nouveaux cadavres pour la bonne

cause. Nos messagers du bonheur feraient mieux de comprendre que Dieu n'a jamais mis l'homme sur terre pour qu'il y soit heureux. Tout au plus pour qu'il supporte le plus gaiement possible le malheur de s'y trouver. C'est pourquoi, avec une grande sagesse, on a inventé le rire, les comédies musicales, La Fontaine, les bons vins, Woody Allen, les ortolans, Mozart, la mousse au chocolat, l'accordéon, la friture de goujons sur les bords de la Marne, les jolies filles et les gars marrants qui les font rire, les chats qui ronronnent et les chiens qui nous regardent éperdument comme si nous étions bons.

Dieu voyage toujours incognito
de Laurent Gounelle, Anne Carrière

Christian Millau

©Atelier Photo Muzard
B E A U N E



Antoine Muzard

Photographe

03 80 22 62 92

www.atelierphotomuzard.com



DES MOTS À INVESTIR

Entretien avec Julien LACOUR

Quelle profession exercez-vous ?

Actuellement je suis gérant d'un cabinet de conseils en gestion de patrimoine. Auparavant j'ai fait un parcours dans la banque privée pour une filiale d'un grand groupe français.

Dites c'est un vrai défi aujourd'hui de quitter un emploi salarié dans la haute banque pour créer sa petite structure. Qu'est ce qui vous a motivé ?

Aujourd'hui les banquiers dans leur immense majorité sont des vendeurs de produits pour lesquels ils cherchent des clients. De mon côté en plus d'un grand désir d'indépendance j'ai eu envie d'appliquer ma vision du métier. Ainsi dans mon cabinet nous avons des clients auxquels nous offrons toute une palette de services qui sont la résultante d'une analyse précise à la fois de leurs besoins et de leurs objectifs. Nous ne faisons que du sur mesure. De plus à la l'inverse d'une multinationale nous avons une connaissance approfondie de chacun de nos clients avec lesquels nous tissons des liens de proximité. La confiance est là. Enfin nous sommes très réactifs et très disponibles à tous moments et ce quelles que soient les circonstances.

C'est une base forte mais en quoi vous distinguez-vous plus précisément ?

A partir d'une compréhension globale du patrimoine de chacun de nos clients nous sommes en mesure de les orienter vers trois pôles de compétence.

Qui sont ?

Tout d'abord la gestion privée : création, valorisation, diversification et transmis-

sion du patrimoine. Pour cela on utilise différents outils financiers dont les contrats d'assurance vie, les contrats de capitalisation mais aussi les comptes titres, les PEA et d'une manière confidentielle les œuvres d'art. Le deuxième pôle est l'optimisation fiscale et la défiscalisation. Les impôts ainsi économisés permettent de créer un patrimoine. Dans ce domaine notre valeur ajoutée est le choix très sélectif de solutions aussi porteuses qu'originales. Enfin le troisième pôle concerne la protection sociale, la préparation de la retraite tant pour les salariés que pour les professions libérales ou les chefs d'entreprises. A côté de cela nous préconisons des solutions de protection pour la famille en général en cas de sinistres. Enfin nous sommes également pertinents dans le domaine de la complémentaire santé tant à titre individuel que collectif.

Une offre de conseils très étendue.

Oui d'autant plus que nous n'hésitons pas à recourir aux services d'autres professionnels (experts comptables, avocats, notaires) pour optimiser notre démarche.

Plus haut vous m'avez parlé de placements très particuliers dans les œuvres d'art.

Effectivement notre recherche nous a conduits à proposer à certains de nos clients des placements sur le marché des œuvres d'art et plus précisément sur celui très pointu des lettres et manuscrits historiques. Contrairement à ce que l'on pourrait imaginer, c'est un marché très ancien qui remonte au début du XVI^{ème}

siècle et qui s'est intensifié à partir du XIX^{ème} siècle avec l'apparition des premières ventes aux enchères.

Le marché de l'art est très spéculatif !

Pas celui-ci. Cela peut paraître incroyable mais ce marché de l'écrit est d'une stabilité exemplaire depuis plus de deux siècles. Les lettres et autres documents manuscrits dans lesquels nous proposons d'investir sont de première qualité et par ailleurs rares voire très rares. De plus ils sont la quintessence de notre patrimoine culturel. De fait ils ne peuvent prendre que de la valeur avec le temps. Une étude très poussée menée par la société choisie par notre cabinet dans ce domaine montre une rentabilité moyenne de huit à dix pour cent par an et ce depuis les années quatre vingt à nos jours ! Une vraie opportunité d'investissement qui est à la fois très accessible mais aussi très valorisante sur un plan intellectuel.

Que souhaitez-vous pour l'avenir ?

Continuer à marier exigence et imagination pour le bonheur de nos clients existants. Inviter ceux doutent ou qui n'osent pas franchir notre porte à venir nous voir car si nos services sont exclusifs ils s'adressent et sont à la portée de tout un chacun.

P.A.

LACOUR - Conseil & Patrimoine
220 Rue d'Auxonne - 21000 DIJON
Tél. : 03 80 38 00 62
Fax. : 09 59 00 06 05
jlacour@lacourconseil.fr
www.lacourconseil.fr



Mercedes-Benz

GARAGE AUBIN

L'étoile au cœur



Réparateur agréé Mercedes-Benz - 28, route de Dijon - 21700 Nuits-Saint-Georges
Tél. : 03 80 61 03 85



101
VII-01
by d'Arlesin

Qu'avez-vous réussi de mieux dans votre vie ?

Aimer.

La couleur que vous aimez ?

Le bleu.

La fleur que vous préférez ?

Le camélia.

Les prénoms que vous aimez ?

Micada, Marie, Jean.

Votre compositeur préféré ?

Monteverdi et Bach.

La chanson que vous sifflez sous la douche ?

Aucune sinon cela prend l'eau.

Vos acteurs favoris ?

Montaigne, Thomas Man, Charles d'Orléans, Unamuno, Hermann Hesse.

Votre livre de chevet, si vous en avez un ?

L'ancien et le nouveau Testament.

Vos peintres favoris ?

Les écoles chinoises et japonaises, Delacroix, Van Gogh, Turner.

Vos films cultes ?

Ivan le terrible de S.M. Eisenstein et La vérité si je mens.

Votre héros dans la vie réelle ?

Mère Térésa.

La figure historique à laquelle vous auriez aimé ressembler ?

Ganghi.

Votre boisson préférée ?

Un bon Bordeaux rouge.

Si vous deviez changer une chose dans votre apparence physique, que choisiriez-vous ?

Je me sens bien dans ma peau.

Le talent que vous voudriez avoir ?

Mieux jouer de la musique.

Votre plus grand regret ?

Le manque de temps.

Que détestez-vous par-dessus tout ?

L'hypocrisie et l'intolérance.

Les fautes qui vous inspirent le plus d'indulgence ?

La naïveté et la paresse.

Votre devise ?

Garder le cap.

Comment aimeriez-vous mourir ?

Dans l'espérance.

P.A.



Michel
COUQUEBERG



COUQUEBERG
30 ans de sculpture

30 ans
de Sculpture Animalière dans ce Livre d'Art

Michel Couqueberg
Atelier du Moulin - 3B, chemin du Breuil - 21490 ORGEUX
Tél. 03 80 47 51 68 - Port. 06 11 61 89 70
www.couqueberg.com - michel.couqueberg@wanadoo.fr

Artiste Peintre

Michel PERNÈS



PERNÈS, LE CHANT DES NUAGES.

*“Ma peinture c’est l’espace, le goût de la nature, sa transcription.
J’aime donner l’envie de partir, de découvrir, de s’évader.”*

Entretien avec Michel PERNÈS - Peintre

Vous venez juste de terminer une série de toiles représentant de magnifiques paysages sous la neige. Quelle surprise vous réservez nous pour le printemps ?

J’ai envie de peindre des chemins. Le dé clic a eu lieu au cours d’une promenade dans la campagne ardéchoise. J’étais seul, le temps pour

une fois m’appartenait. Il y avait un ciel gris ponctué d’éclaircies. Un moment rare où la lumière arrive rasante tout en restant très belle, très chaude. C’était presque la fin de l’automne et il y avait un heureux mélange entre des feuilles encore vertes et d’autres légèrement roussies le tout offrant un beau dégradé

de tons rouge. Le paysage semblait en mouvement.

Cela s’inscrit dans votre goût pour la découverte.

Oui les chemins en eux-mêmes sont des portes ouvertes, des invitations permanentes. Emprunter un chemin c’est s’ouvrir à la lumière, se redécouvrir. Ainsi je suis de plus en plus étonné par l’omniprésence du fluo dans la vie moderne. Tout semble en voie d’éclatement. Il faut que ça brille à tout prix. Le plus drôle c’est que nous n’avons rien inventé. Le fluo est depuis toujours présent dans la nature. La nature est un laboratoire en constante évolution, une malle aux trésors, ma caisse de jouets.

Elle est l’essence de votre travail.

Vous pouvez le dire. Pour bien peindre il suffit d’être attentif, de garder intacte sa capacité à s’émerveiller. Il m’est arrivé souvent de me promener avec des amis dans des lieux splendides. Ils passaient sans les voir vraiment et le plus curieux de tout c’est qu’ils s’extasiaient en regardant dans ma galerie les mêmes paysages que je venais de peindre ! Il faut savoir saisir l’instant, le goûter.



Rochepot blanche - 73x100 cm



'Au fond du pré' 100x73 cm.

Oui mais c'est le propre de l'artiste, sa nature profonde.

C'est vrai, quelque part on est habité. Je ne me laisserai jamais de contempler le ciel. C'est le grand magicien, le grand ordonnateur, le filtre ultime entre le soleil et la nature. Il compose en permanence. Les premiers à l'avoir compris sont les grands maîtres Flamands. Ils ont su trouver de merveilleuses lumières dans des ciels obscurs, noyés sous les nuages. Eux aussi ne cessent de m'étonner. Ils sont à la fois rien et tout. De la vapeur d'eau qui va et s'enfuit, mais durant cette vie éphémère quelle puissance, quelle palette de couleurs.

Peindre l'impalpable cela ne doit pas être facile.

Oui même diablement difficile ! Il m'a presque fallu quarante ans pour y arriver et encore... Observer pour comprendre puis traduire. Au départ j'avais faim ! Je me suis longtemps cherché et puis la nature s'est imposée à moi d'une façon presque évidente. Au fond nous vivons ensemble une longue et belle histoire d'amour.



Et demain ?

Tant que la passion m'habitera je continuerai à voyager. Je n'ai jamais peint pour vivre, je vis pour peindre. Je me considère comme un voleur, un voleur d'instant, d'émotions. Au fond peindre c'est étreindre l'éternité pendant un bref instant.

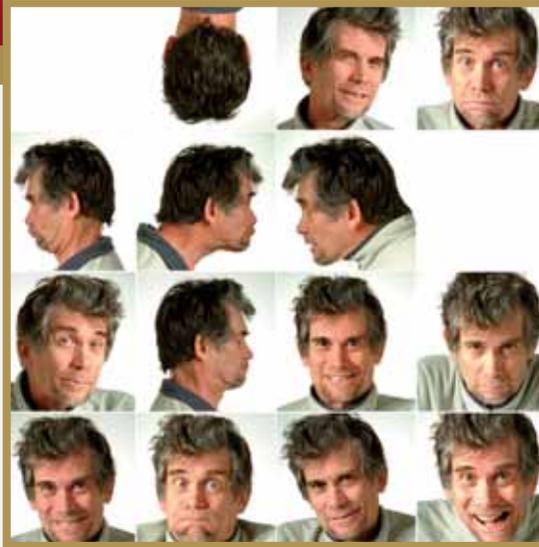
P.A.

Galerie Michel PERNÈS
19 Rue Monge - 21200 - BEAUNE
Tél. : 03 80 24 92 67
www.michelpernes.com
www.pernes.com



Sculpteur

Jean FONTAINE



ULTIMES RENCONTRES

La force des sculptures de Jean Fontaine relève de l'étude d'impact. Comme si chaque pièce, qui fonctionne par opposition, sur la discordance accordée, avait d'emblée cette puissance d'aboutir le sensuel au sens pour un ressenti... insensé. Et dense.

A quand remonte votre goût pour la sculpture ?

Il est en moi depuis toujours. Comme il faut bien suivre une voie normale j'ai commencé par faire l'école des Beaux-arts de Macon qui avait un atelier de céramique remarquable. C'est là que je suis tombé en amour pour la terre. La travailler est une discipline exigeante qui demande des années de pratique. Cela est d'autant plus curieux qu'il ne s'agit pas d'un matériau avec lequel on se bat, puisque par essence il est mou et très sensuel. Il existe une multitude de façons pour le mettre en forme. Le bon côté de la médaille si j'ose dire c'est qu'il se prête à tous les caprices, tous les fantasmes et que sa surface permet de lui donner toutes les apparences. Je le travaille en trompe l'œil lui donnant tantôt l'aspect du métal, du cuir... Une façon de jouer pour mieux interroger et capter l'attention. C'est assez jouissif d'utiliser le plus simple des matériaux pour faire un pied de nez à l'art contemporain très conceptuel. J'aime enfin lui rendre sa noblesse en lui inventant d'autres futurs possibles.

Avant de revenir à votre travail vous m'avez confié que vous aviez également suivi des cours d'arts plastiques à la Sorbonne. Que vous ont-ils apporté ?
Cela m'a permis essentiellement d'isoler

l'acte créatif et de donner un sens à ce que je fais. Une sculpture n'est pas une forme gratuite mais davantage une réflexion sur l'espace. La légèreté cela aussi s'apprend ! Nous étions alors au coeur des années soixante dix. Une époque bénie qui prônait le retour au naturel, à la simplicité. Cet environnement m'a conforté dans mes choix. L'élan était là...

Et après ces études ?

Dans un premier temps j'ai été enseignant puis ensuite céramiste. Pour au-

tant je n'ai jamais abandonné la sculpture. C'est une discipline qui demande beaucoup, un apprentissage sans fin qui peut se voir comme une marche très lente.

Qui vous mène où ?

En Suisse ! En effet j'ai eu le bonheur de rencontrer un grand galeriste de Lausanne qui a été séduit par mon travail et s'est empressé de l'exposer. Il m'a pris sous son aile et grâce à lui j'ai pu présenter mes œuvres dans une bonne trentaine de musées en Europe. Le premier







thème abordé intitulé « Zoofolie » est un bestiaire improbable, en fait la rencontre de la mécanique est du vivant. Des taxidermistes de différents muséums m'ont aidé dans cette quête. Le but est de mettre en lumière l'envahissement presque monstrueux de la mécanique dans notre monde. Elle est à la fois notre extension et notre destruction. « Mécanofolie » qui a suivi tente de montrer la phase ultime de cette course folle vers l'absurde.

Vous rencontrez le succès.

Oui et c'est assez curieux car sans le vouloir j'ai débordé très largement le public très averti de l'Art pour toucher le plus grand nombre en le bousculant. A travers mes sculptures, ma vision du monde les gens se sont sentis concernés. J'avais posé des questions bien avant que les médias et la mode s'en emparent. Des questions qui sont devenues soudain signes, cris, images tellement évidentes de la cruauté de nos sociétés.

Pourquoi cette fascination pour les machines ?

Elles sont le fruit de notre intelligence. C'est nous qui les avons créés. Les rejeter serait aujourd'hui impossible, nous en avons trop besoin. Il nous faut tout simple-

ment tenter de les contrôler, des les asservir. C'est la société de consommation à outrance qui dérape et nous entraîne vers le précipice. Les machines sont Nous. Elles peuvent être belles et utiles ou laides et servir des buts ou des causes effroyables.

Et le corps dans tout cela ?

Notre civilisation ne cesse de magnifier le corps. Pour qu'il soit plus beau et plus durable on a fini par y installer des machines ! Une étape supplémentaire qui ne pouvait que m'intéresser. J'aime les oppositions, les antagonismes, associer des formes humaines très sensuelles à une mécanique en soi agressive créée une dynamique très forte. Idem pour le choix des matériaux que j'utilise : le bois, le verre, le papier mais aussi les plumes ! C'est un jeu pour raconter une histoire. C'est mon langage, ma façon d'aller vers les autres et d'essayer très modestement d'avoir une petite action sur le monde qui nous entoure.

Comment rêvez-vous l'avenir ?

C'est le thème de ma troisième exposition « humanofolie ». L'homme devient le « superprédateur » d'une terre transformée en un marécage géant. Albert Jacquard disait « que nous avons fini le monde ».

Vous pensez comme lui ?

Je n'en suis pas loin. De toute façon nous sommes éphémères. L'humour soulève le chapeau de l'indifférence et c'est pour cela que je l'utilise. Il est notre dernier rempart avant le vide.

En quelque sorte vous êtes un gardien.

J'essaie comme mes statues d'être au milieu de notre monde. Ni au dessus ni en dessous ni à côté. Nous sommes un tout dans l'infini.

Pierre Anglade

JEAN FONTAINE
ESPACE CONTEMPORAIN
12 Place de la Halle
21200 BEAUNE
Tél. : 03 80 22 25 81

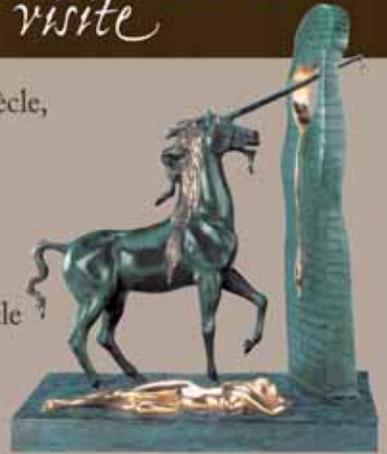
www.espace-contemporain-beaune.com

CHATEAU DE POMMARD

D'excellentes raisons de nous rendre visite



- Prestigieux ensemble architectural du XVIII^{ème} siècle,
- Visites commentées en petits groupes (6 personnes)
- Dégustation de nos Grands Vins
- Caves voûtées aux 300 000 bouteilles
- Magnifique jardin à la Française
- Musée de la Vigne et son Pressoir du XVII^{ème} siècle
- Galerie d'Art
- Statues originales de Salvador Dali: "La Licorne" et "Saint Georges terrassant le Dragon"
- Table du Château ouverte tous les midis (sauf mercredi)



du 23 avril au 21 novembre

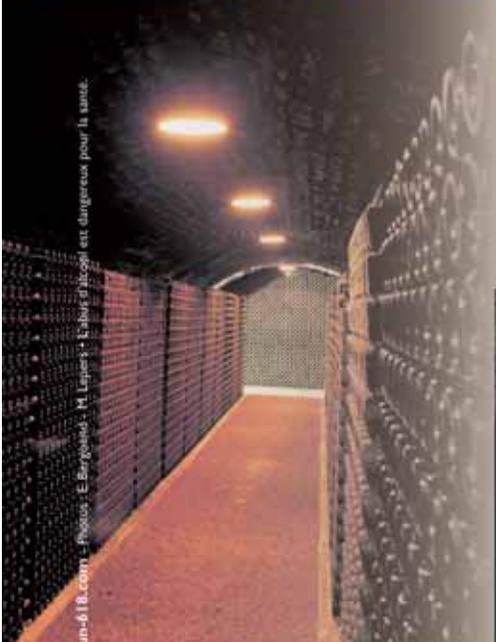
EXPOSITION PICASSO

Dessins originaux, Gravures, Lithographies, Céramiques.



L'écrin idéal de tous vos événements

Associez le prestige du Château de Pommard à vos projets en organisant vos manifestations, séminaires, réceptions, mariages, soirées,... dans l'un des douze luxueux salons du Château et de ses dépendances.



Pour tout renseignement

Tél. +33 (0)3 80 22 12 59

contact@chateaupommard.com

Château de Pommard, à 5 mn de la sortie
Beaune centre par les autoroutes A6 et A37

Ouvert 7 jours / 7 de 9h30 à 18h30 sans réservation • www.chateaupommard.com

un-418.com - Photos : E. Bergès - M. Laperche - L'air d'abord est dangereux pour la santé.

Peintre - Fresquiste

Gil CHAPPUY



SUR LES AILES DE L'ANGE

Après avoir travaillé pour les plus belles villes d'Europe et même le Gotha, Gil vient de s'installer à Beaune avec sa femme Cécile qui est aussi sa muse. Fresquiste, peintre, décorateur de talent il ambitionne de donner la parole aux murs de la ville et de rendre encore plus beaux intérieurs et fêtes.

Entretien avec Gil CHAPPUY

Voilà neuf mois que vous êtes installé à Beaune. Intégration réussie ?

Oui, nous nous sentons bien ici. Partir à la conquête d'une ville n'est pas chose aisée. Mais Beaune a du goût, on commence à s'intéresser à mon travail. Ainsi j'ai été heureux de retrouver une amie Anne Françoise Parent-Gros qui est à la tête avec son mari d'une maison de vin prestigieuse. Je viens de réaliser pour eux toute la décoration de leur caveau de dégustation. Dans un registre très différent je travaille actuellement sur la nouvelle identité visuelle du domaine Arnaud

Ente à Meursault. Je dois entre autres dessiner le packaging de leurs caisses de vin. Enfin le restaurant La Part des Anges à Beaune expose quelques unes de mes toiles.

Il est vrai que vous avez plusieurs cordes à votre arc. Vous êtes peintre mais aussi graphiste et fresquiste. Quel axe privilégiez-vous ?

Je fais feu de tout bois ! Beaune est une ville vivante tout au long de l'année. Les festivals se suivent mais ne se ressemblent pas. Autant d'événements qui vont me

permettre, du moins je l'espère de m'exprimer picturalement. J'aime bien relever les défis, créer ce que j'appelle des « monumentales » pour célébrer quelques fêtes me plairait assez. Il y a peu, les remparts de la ville de Langres m'ont servi de cimaises. Mes toiles géantes, représentant des animaux figuratifs ou non, ont remporté l'adhésion du public.

Mais je crois que vous avez peint également des fenêtres en haut de certains immeubles.

En fait dans ce cas précis il s'agit d'animer des fenêtres condamnées ou bouchées en les magnifiant avec des portraits de personnages emblématiques de la ville ou de la région. A peine arrivé ici j'ai soumis ce projet de parcours culturel urbain à notre député-maire monsieur Alain Suguenot. La ville de Beaune dont chaque rue est un écrin mais aussi le témoignage d'un passé glorieux se prête divinement à ce genre d'exposition qui est une invitation permanente à une promenade aussi ludique qu'intelligente.

Dans le précédent article que je vous ai consacré on avait mis l'accent sur votre travail de fresquiste.

Et vous aviez bien fait. Ce métier est encore très mal perçu par le grand public car nous sommes très peu nombreux à







l'exercer. De fait au même titre que les architectes d'intérieur, les gens pensent qu'ils vont se ruiner en faisant appel à nos services. Ils se trompent ! Je suis en mesure de réaliser de très jolies fresques ou des trompe l'œil à des prix accessibles à tous. Quoi de plus beau qu'une salle de bains de style pompéien ou d'un séjour s'ouvrant sur une campagne anglaise... ! Chacun de vos murs peut devenir une œuvre d'art. J'invite tous les sceptiques à visiter mon atelier en prenant tout simplement rendez-vous.

Le mot de la fin.

Je ne dirai rien ! Tout mon travail vaut bien mieux que le meilleur des discours. Chez moi les mots sont des images.

P.A.

Atelier Gil CHAPPUY
1 Avenue du 8 Septembre
21200 BEAUNE
Tél. : 06 62 44 61 40
www.place14.com



TAGHADA

32, Rue Maufoux - 21200 Beaune
Tél. : 03 80 24 69 20

Swing-Up et La Comédie du Vin
présentent



le FESTIVAL INTERNATIONAL BEAUNE BLUES BOOGIE

Chaque année
à la mi-décembre

SWING
BLUES

DUOS DE
PIANOS

ORCHESTRES
DE DANSE

GOSPEL

JAM
SESSION

BOOGIE
WOOGIE

STRIDE

Informations et Réservations

03 80 24 88 94

www.jpboogie.com

Merci à tous nos partenaires



Château de Demigny

Mr et Mme Pierre Boilard



LE CHÂTEAU DE DEMIGNY OU LA MÉMOIRE DE LA VÉNERIE FRANÇAISE

Un pressoir du XVIII^e siècle, le musée Foudras de la chasse et de la nature, des salons Directoire offrant une vue panoramique sur la côte des vins... Autant de curiosités à découvrir au château de Demigny.

En 2001, Mr et Mme Pierre Boilard, des parisiens, ont repris des destinées de cette superbe bâtisse, ancien rendez-vous de chasse du marquis de Foudras, célèbre auteur de romans cynégétiques. « Nous avons abandonné Paris pour Demigny afin de retrouver le pays et redonner vie au château que nous avons finalement ouvert au public ». Confie Pierre Boilard, mari de l'héritière de la propriété qui est la petite fille du comte et de la comtesse de Malibrant, qui avaient acquis le château en 1932. C'est d'abord la grille d'honneur du XVIII^e siècle qui fut rénovée. Elle figure à l'inventaire des monuments historiques et protège la bâtisse installée sur une butte. Puis, ce fut au tour des salons Directoire et de l'escalier, lui aussi répertorié au patrimoine national, d'être agencé. D'autres projets sont en cours, comme la reconstitution d'un potager du XVIII^e siècle ou la remise en état de la chapelle qui trône dans le parc. Les bâtiments servirent de grange... Du Moyen Age à la révolution, le château a subi, suivant les évolutions, plusieurs transformations. Les bâtiments actuels ont été construits à la fin du XVIII^e siècle par M. de Foudras, de retour d'immigration, devant l'édifice initial qui lui, fut rasé. Le marquis Théodore de Foudras, fils du propriétaire, écrivain de vénerie et grand chasseur, vécut à Demigny jusqu'à la cession des lieux à la famille Guimet. Cette famille dont le fils Emile, n'est autre que le grand orientaliste... Il se dit qu'Emile Guimet aurait ensuite vendu le château pour acheter l'esplanade avenue d'Iéna à Paris, où est installé le musée Eponyme. Pendant

quelques années, les bâtiments servirent de grange jusqu'à l'acquisition par la famille de Malibrant. Depuis, quatre générations cette famille s'est efforcée de redonner au château son lustre d'antan. Plus récemment, Mr et Mme Boilard, grâce aux travaux entrepris et avec la volonté de protéger des éléments essentiels du patrimoine, offrent aux visiteurs, dans le château et dans les communs, un étonnant retour dans le temps. Tel ce pressoir de 1777, inscrit aussi à l'inventaire des monuments historiques, et dont il ne reste que trois exemplaires dans la région. Il est le témoin de ce que fut l'activité viticole à Demigny, qui abrita longtemps l'une des plus grandes surfaces viticoles de Saône-et-Loire. A côté du pressoir, le musée Foudras de la chasse et de la vie du marquis et de son amour pour la vénerie expliquée en long et en large. Toujours dans les communs, le petit écomusée, avec maison d'habitation, four à pain, laiterie et écurie, remarquablement agencé, imprègne le visiteur de ce que pouvait être la vie autrefois. Chaque objet, chaque vêtement, chaque ustensile, semble avoir retrouvé son âme. Une vue panoramique extraordinaire. Après une traversée des jardins à l'anglaise où subsistent quelques vestiges de l'ancien château fort qui était adossé au début de la plaine de la Saône, la visite se termine par des salons Directoire. Là, du haut du balcon, s'étale comme sur un plan, toute la côte des vins. De Chassagne-Montrachet que l'on touche du bout du doigt, à Nuits-Saint-Georges qui se profile à l'horizon, en passant par

les falaises de Saint-Romain ou le vignoble beunois couvé par la basilique Notre-Dame dont la flèche pointée, en second plan, au-dessus de la forêt, la vue panoramique est extraordinaire. Pour apprécier, il suffit de passer la « frontière » départementale, à quelques encablures de Beaune, ou d'emprunter la route des châteaux de la Bourgogne du Sud. Cela nous permet d'entretenir la mémoire de personnages importants : le « divin » Marquis de Foudras bien connu pour ses romans de chasse, de Jean-Baptiste Guimet, inventeur du « bleu Guimet » et de son fils Emile Guimet, célèbre orientaliste, qui ont tous vécu ici. Mais notre principal héros est Foudras ! souvent qualifié « d'Alexandre Dumas de la chasse ». C'est pourquoi nous lui avons consacré un musée de la vénerie en Bourgogne aux XVIII^e et XIX^e siècles, nous avons participé à la réédition des œuvres cynégétiques que l'on peut trouver à Paris et à Demigny, et, avec notre association, la « Société des Gentilshommes Chasseurs », nous organisons pour 2008 la troisième édition de la Biennale Foudras, concert de trompes où se produisent les plus éminents sonneurs, champions nationaux et internationaux.

Gilles Mathieu

CHATEAU DE DEMIGNY
71150 Demigny
Tél. 03 85 49 41 90 - Fax. 03 85 49 98 90
chateaudedemigny@wanadoo.fr
www.chateaudedemigny.com
Réceptions, séminaires,
tournages de films.

Concert exceptionnel de Jazz au Château de Demigny le 04 juillet 2010.

Fleuriste

Gilles SONNET



TÊTE DE LISTE

Entretien avec Gilles Sonnet

Vous venez de remporter le Toucan d'Or à l'occasion de la dernière édition de Florissimo à Dijon. Une belle victoire !

Les organisateurs avaient mis à disposition un espace rond, entouré d'eau. Cette forme aurait pu être contraignante, en fait elle nous a permis de donner des ailes à notre imagination.

Le moins que l'on puisse dire c'est que le résultat ne manque pas d'envergure. Quelle a été votre idée maîtresse ?

Le thème de cette manifestation tournait autour de la magie de l'eau. A partir de là avec mon équipe nous avons décidé de marier l'air et l'eau dans des tubes verticaux afin de créer un univers dynamique qui joue avec les transparences et invite à la légèreté. Les orchidées qui sont des fleurs aussi belles qu'aériennes signent délicatement cette composition géante. J'ai voulu montrer à travers les antagonismes de la nature toute la beauté mais aussi la fragilité de notre monde.

Un éblouissement pour les visiteurs mais avant pour vous beaucoup de nuits blanches !

Oui il s'agit d'un travail de longue haleine. Juste après avoir été retenu par le comité d'organisation on n'a pas cessé d'œuvrer sur ce projet. On a commencé à tracer des plans les plus précis possible en imaginant l'espace à venir et comment y conjuguer harmonieusement structures et végétaux. Toute mon équipe s'est investie complètement dans ce projet. Un élément essentiel. On

ne peut donner du plaisir, convaincre, partager que s'il y a de la joie et de l'enthousiasme. Ils en ont eu et je les en remercie.

Et après ce Toucan d'Or que visez-vous ?

Ce succès a été un moteur pour nous, un palier. Etre artisan c'est savoir se remettre en question. Plus que jamais nous devons le meilleur à notre clientèle. Afin d'enrichir notre offre nous allons ouvrir début mai une nouvelle boutique qui va être un joli trait d'union avec celle-ci. Nous y proposerons un concept très novateur de plantes sur les murs mais aussi en partenariat avec la maison Bonsai San la présentation d'une collection très exclusive de bonsais d'intérieur. Enfin pour faire bonne mesure il y aura une partie très déco autour de fleurs artificielles et de sublimes poteries.

Une page se tourne, une autre s'ouvre.

Oui nous avons essayé de repenser notre métier globalement. Ainsi nous venons de réactualiser notre logo ainsi que notre charte graphique. On a toujours eu en tête d'être dans l'air du temps de suivre si ce n'est de précéder les tendances, sans pour autant oublier nos racines. Avec les fleurs on est presque dans l'obligation de rester dans la séduction et l'excellence.

Vous allez finir par diriger une multinationale !

Surtout pas ! Je souhaite rester un artisan, continuer à donner du bonheur à

mes clients, entouré de toute mon équipe qui porte heureusement les mêmes valeurs que moi.

Votre dernier mot.

Il est pour ma femme qui est l'ange gardien de cette maison. Nous venons d'avoir une petite Louise. Avec elle et toutes les joies que nous venons de vivre l'année 2010 a les couleurs et les parfums du bonheur.

P.A.



Gilles SONNET
Fleuriste

61 Route de Dijon
21121 FONTAINE LES DIJON
Tél. : 03 80 55 64 77
www.fleurs-sonnet.com



Galerie Graglia

Michel GRAGLIA



PERMIS D’AFFICHER

*« Des images à haute valeur artistique.
Elles deviennent rares donc encore plus désirables.
Il est urgent selon moi de ne plus attendre si l'on veut investir.
Demain il sera vraiment trop tard. »*

Entretien avec Michel Graglia

En se penchant sur votre métier on s'aperçoit que vous êtes très peu à l'exercer. Pourquoi ?

Cela est dû à l'histoire même de l'affiche et à son identité. Au départ une affiche n'est pas faite pour durer. Par essence elle est éphémère. Elle est un message qui va... Ce sont les collectionneurs d'art qui ont fait acte de résistance en l'en sortant si j'ose dire « des poubelles de l'histoire ». D'autre part son mode d'impression et la technique lithographique qui connaît son apogée à la fin du XIX^e siècle ont contribué à accroître sa durée de vie d'une façon considérable tout en lui donnant une certaine noblesse. Ainsi elle est devenue à part entière un objet d'art.

Un art non identifiable avant que les artistes entrent dans le mouvement.

Oui c'est un point très important. Les artistes se sont emparés de ce nou-

veau médium pour y mettre leur création. On est passé ainsi de l'imagerie populaire à l'art. Le premier grand affichiste fut Cheret avant d'être rejoint par Manet en 1868 avec la réalisation d'une affiche de librairie pour un roman de Champfleury intitulé Les Chats. Un tournant et une date. Ensuite on assiste à une grande vague avec des peintres aussi célèbres que Bonnard, Grasset, Klimt, Vuillard, Steinlen... et bien d'autres encore.

Ils ont fait sortir l'affiche de son glorieux anonymat.

Nous sommes en 1900 et cet art que l'on peut qualifier de nouveau va accompagner toute l'histoire on ne peut plus mouvementée du vingtième siècle. A ce moment elle dépasse l'art lui-même pour devenir témoin. Elle éclaire désormais tous les moments forts de notre civilisation. Elle est cri, interrogation. Elle est une fenêtre ouverte. Sou-

venez-vous de « Versez votre or ! » une affiche politique pour le grand emprunt de la première guerre mondiale en 1914, une œuvre emblématique d'Abel Faivre. Ou encore d'O' Galop qui a inventé le fameux bibendum de Michelin. Et versant culture impossible d'oublier l'opéra Madame Butterfly vu par le célèbre cartoniste italien Léopoldo Metlicovitz. L'affiche est témoin mais témoin très précieux.

On est dans le foisonnement...en plein âge d'or.

Oui pour autant on gardera aussi toujours en mémoire d'autres affiches qui sont devenues des icônes du XX^e siècle. Pêle-mêle on peut citer les vins Nicolas par Dransy, « l'Etoile du Nord » et le « Normandy » de Cassandre ou encore « Métropolis » par Schultz Neudann. Enfin celles très Art déco de Roger Broders qui ont magnifié le voyage.



snelli ma sazi
col centro dimagrante basato sul computer

AMERICAN club

c. TRAPANI 46 tel. 37.22.23

v. ASSAROTTI 16 tel. 51.78.28

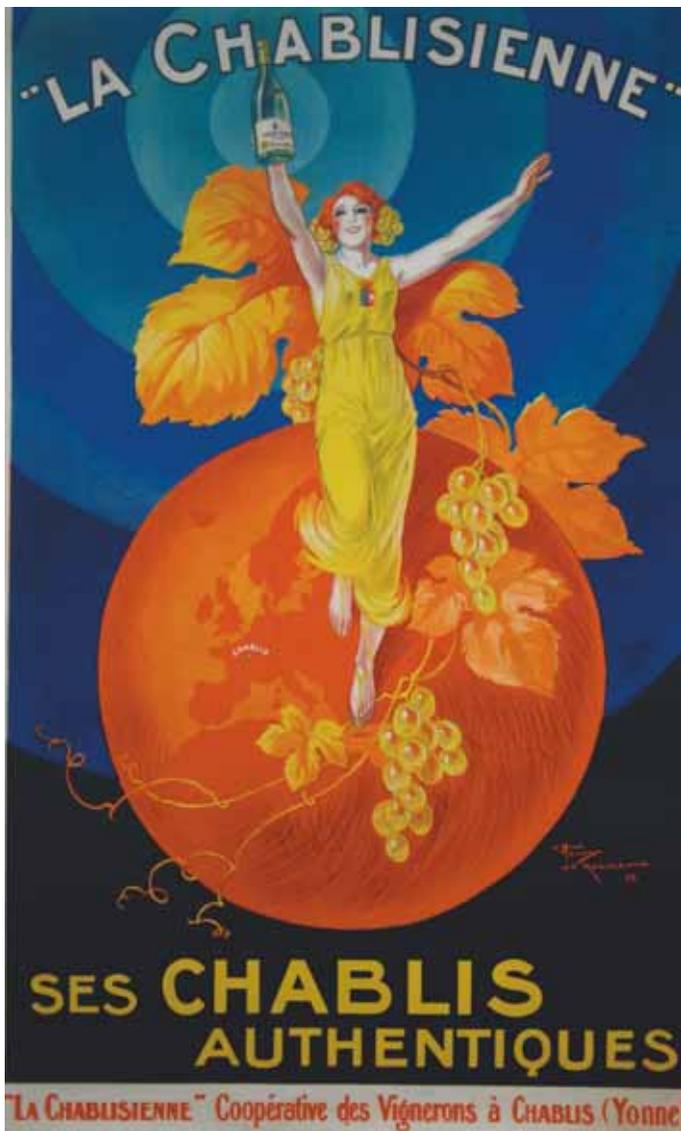
TESTA

Quand le marché a-t-il commencé à réagir ?

A l'aune des trente glorieuses seulement quelques marchands et de rares collectionneurs se partageaient très discrètement ce marché. Ce n'est qu'au début des années soixante dix que le marché de l'Art Américain omniprésent en Europe a ouvert les vannes, stimulant ainsi nombres galeries qui ont su surfer intelligemment sur cette vague déco. L'affiche est ainsi entrée dans nos maisons et appartements.

Et aujourd'hui ?

Malheureusement à partir des années



quatre vingt il n'y a presque plus d'affiches commerciales de créateurs ou d'illustrateurs. Curieusement la politique reste avec la culture les deux derniers domaines qui suscitent encore de belles réalisations.

D'où l'intérêt grandissant pour les œuvres originales d'hier.

Oui et pour cela je me considère comme un chasseur d'images. Des images à haute valeur artistique. Elles deviennent rares donc encore plus désirables. Il est urgent selon moi de ne plus attendre si l'on veut investir. Demain il sera vraiment trop tard.

P.A.

GALERIE GRAGLIA
21 Rue Maufoux
21200 BEAUNE
Tél. : 03 80 22 23 50
06 07 33 23 98

michel.graglia@wanadoo.fr
www.galerie-graglia.com



MINERALEXPO

Nelly CORDIER

6, Avenue de la République - 21200 Beaune

Tél./Fax. : 03 80 24 60 66

Plasticienne - Sculpteur

Véronique DALLA-FAVERA



LA VIE HABILLÉE EN ROBE ROUGE

Après avoir traversé de grandes périodes sombres Véronique a trouvé le bonheur et sa voie en contemplant un coquelicot posé au bord de la route.

Entretien avec Véronique Dalla-Favera

Vous venez de me confier que vous êtes entrée dans la vie active en tenant les rênes d'un restaurant gastronomique.

En fait il s'agit plus simplement d'une histoire d'amour. Mon ex mari travaillait au côté de Jean Crotet à la Côte d'Or à Nuits-Saint-Georges. Quand Jean est parti nous avons pris très naturellement sa succession. L'année suivante nous avons eu le bonheur d'être récompensés par une première étoile dans le guide Michelin.

Une vraie success story.

Je dois avouer que mon mari était très doué et je ne sais si le génie est contagieux toujours est-il qu'après de lui j'ai pris le virus pour ce métier. J'ai adoré m'occuper du service en salle. Je me suis découvert un vrai talent pour recevoir les gens. C'est un travail exigeant qui demande beaucoup de rigueur et de don de soi. Tout au long de ce parcours j'ai beaucoup appris sur moi-même et sur les autres.

Une belle expérience, pourtant vous ne la continuez pas.

Les choses de la vie comme dans un film de Sautet. Avec mon mari avions nous connu la gloire trop tôt ? Je ne sais. Au bout du compte on se sépare. Après cette expérience somme toute

très rare j'ai essayé vainement de transformer cet essai dans différentes maisons. La magie n'était plus là... Très vite j'ai renoncé. Puis j'ai passé huit années entre parenthèses, huit années en tête à tête avec la maladie.

C'est peut être cette douleur, cet état qui vous a permis de créer ?



Complètement. Durant tout ce temps j'étais littéralement obsédée par le désir de créer. Un vrai cri intérieur qui me déchirait. En fait c'est assez curieux tout à démarré alors que je contempais un coquelicot solitaire planté au bord de la route qui mène à Bouze-les-Beaune. Il m'a plu au-delà des mots. Je n'ai pas résisté au plaisir de le cueillir et

puis à peine arrivée chez moi je l'ai reproduit en utilisant un mélange de fibre de cellulose et de craie.

Un coquelicot porte bonheur. Vous l'avez multiplié comme le Christ avec les petits pains.

C'est une fleur intense qui sait cacher à merveille sa fragilité. C'est une ode à la liberté, c'est la vie habillée de rouge. Je crois que je ne me laisserai jamais de sa forme.

En tout cas c'est l'emblème de votre résurrection. Vous n'êtes pas la seule, Kenzo par exemple le décline à l'infini.

C'est amusant que vous me parliez de lui. J'ai toujours eu beaucoup d'admiration pour ce créateur. Je me sens proche de lui, de son univers, ses robes racontaient toujours une histoire. Le mouvement et la sérénité.

Et après cette première période coquelicot ?

Je n'ai pas quitté le domaine des fleurs. Les arums m'ont séduit. Ils sont là en majesté. On n'ose les déranger. Ils se suffisent à eux-mêmes, ils sont signes.

Puis vient le temps de l'orchidée. Pourquoi ce choix ?

Avant tout pour sa beauté. Je suis fascinée par cette fleur, je l'ai beaucoup



étudiée. C'est une fleur étrange, une séductrice incroyable. Elle a su s'adapter à tous les climats, on la trouve dans toutes les contrées du monde. Elle n'a pas de frontières. C'est la femme fatale des fleurs. Volontairement j'ai effacé leurs couleurs pour m'attacher uniquement à leurs formes de façon à les sublimer.

Une jolie transition pour aborder l'univers des hommes.

Des petits bonhommes ! Ils encombraient ma tête depuis longtemps. Ils n'ont ni âge, ni religion, ni couleur. Eux aussi sont hors frontières. C'est peut être pour cela qu'ils sont ludiques, joyeux, bourrés d'une énergie positive. Ils sont petits mais on ne voit qu'eux. Ils sont bienveillants.

Et après cette invasion non barbare ?

Continuer encore et toujours pour partager c'est pour moi l'essence même de la création.

P.A.

Galerie VERODALLA
1 Rue de l'Hôtel-Dieu
21200 BEAUNE
tél : 03 80 90 22
info@verodalla.com

Visite de la Galerie uniquement sur R.V.



Contremur

Jacky MAGNIN

©Atelier Photo Muzard



VISIONS INTÉRIEURES

Entretien avec Jacky Magnin

Votre principale source d'inspiration ?

La nature car tout y est. C'est à nous d'en faire quelque chose.

Que préférez-vous, l'ancien ou le contemporain ?

Je me sens bien dans l'ancien comme dans le contemporain. Je trouve beaucoup de sérénité dans l'ancien, alors que le contemporain même s'il m'émeut parfois, me torture d'avantage l'esprit.

L'architecte que vous admirez le plus ?

Mario Botta pour la simplicité de ses constructions et ses préoccupations plus éthiques qu'esthétiques, ce qui malgré tout donne une grande dimension à ses œuvres (Musée d'art moderne de San Francisco etc...)

Votre couleur préférée ?

Ma couleur préférée varie en fonction des saisons, j'aime beaucoup les bleus, les gris.

Le meuble que vous aimeriez voir partout.

Une table : ça sert à tellement de choses.

La ville la plus trendy selon vous ?

Trois : Rome, Londres, Paris

Le lieu où vous vous sentez bien ?

Devant un beau paysage, je n'ai pas de

lieu précis. Sinon chez moi l'été.

Pour qui aimeriez-vous travailler ?

Pour un créateur de papier peint et de tissu.

Quel projet vous emballa ?

Un projet d'exposition et de présentation de tissus que nous envisageons pour fin mai. Y participeront diverses personnalités et pour l'heure Patrick Frey, Tricia Guild et deux artistes majeurs.

Quelle œuvre d'art vous fait craquer ?

Une sculpture de Camille Claudel, peu importe laquelle, je les aime toutes.

L'écologie a-t-elle une influence dans votre travail ?

Oui bien sûr et c'est important, je regrette cependant la connotation politique du terme écologie.

Quel est votre meilleur souvenir ?

Un voyage au Vietnam pour la richesse de cette population malgré les conflits et les drames qu'elle a pu supporter. Et aussi pour une autre raison plus personnelle.

Le pire.

Les colonies de vacances, il y a plus de cinquante ans.

Pour vous la vulgarité c'est ?

Se mettre à table torse nu ou en maillot

de bain, et bien d'autres choses. Comme les cravates trop courtes, ou parce qu'il en faut une...

Et l'élégance.

Une attitude, un vêtement bien porté.

Le comble du luxe.

Disposer de quelqu'un qui prépare et qui sert les repas.

Le talent que vous aimeriez avoir ?

Dessiner par exemple.

Un endroit qui vous ressemble ?

Je ne sais pas ; chez moi peut-être ?

Votre madeleine de Proust ?

Un petit voilier au bord de la Manche

Avec quel designer aimeriez-vous continuer cette conversation ?

Avec Tricia Guild.

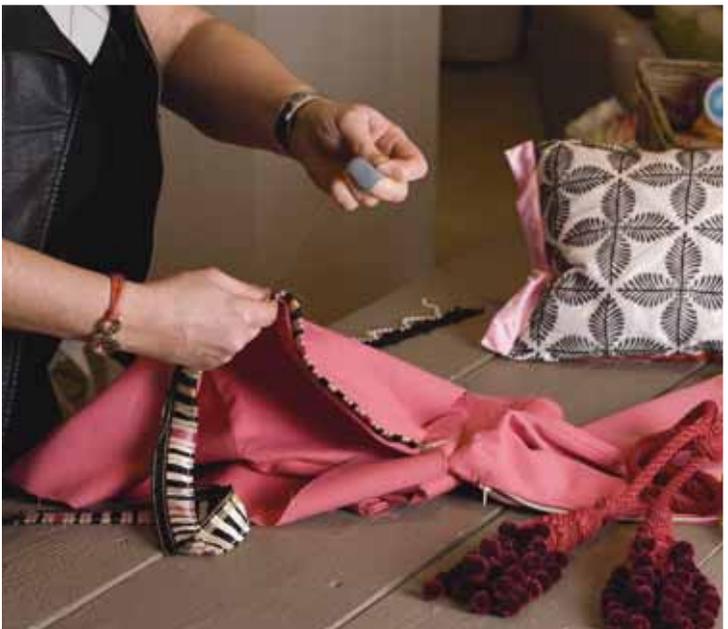
P.A.

CONTREMURS
23, boulevard Maréchal Joffre, 21200

- Beaune

Tél. : 03 80 24 26 13

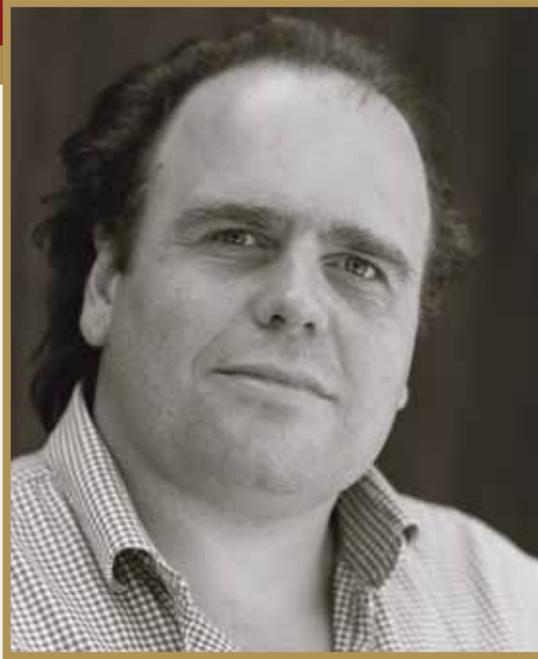
contremurs@wanadoo.fr



Photographe

Heko KÖSTER

©Heko Köster



ÉTATS APPARENTS

Entretien avec Heko Köster

Quand avez-vous pris votre première photo ?

A l'occasion de mes huit ans ma mère m'a offert un vieux boîtier de marque Agfa. Elle est artiste dans l'âme et aime collectionner. Dans tous les sens du terme c'est elle qui a été le déclencheur de ma passion pour la photo. Je m'y suis « noyé » tout de suite en faisant des portraits et des scènes prises sur le vif. J'ai compris immédiatement que la photo permet d'éterniser un moment, un état d'âme. On peut partager ainsi avec d'autres des instants aussi rares qu'éphémères.

Vous n'en êtes pas resté là.

A douze ans j'achète un Konica E.FP135. J'ai un souvenir encore très précis de vacances en Bretagne où j'ai réalisé de nombreuses photos de paysages et bien sûr de la mer qui est une source d'inspiration permanente. J'étais dans le mouvement. C'est à l'âge de quinze ans que je me suis vraiment aperçu de la place majeure qu'occupait la photo dans ma vie, et cela à cause d'un banal incident. On avait volé dans la voiture de mon oncle toutes les photos, les pellicules et le matériel qui s'y trouvaient. Une vraie douleur. Elles sont encore dans ma tête aujourd'hui mais je ne pourrais plus jamais les regarder et partager ces émotions.

Un choc.

Oui, encore plus violent que vous ne saurez l'imaginer. Dans la foulée j'ai acheté un nouvel appareil que j'ai très peu utilisé. J'étais en sommeil avec un sentiment de vide extrême. A cette époque je commence des études de droit et j'ai la chance d'intégrer une confrérie d'étudiants dans laquelle il y a une association de photographes.

Avec eux j'apprends toutes les techniques et l'on participe à un certain nombre d'événements que nous traduisons en photos avant de les vendre. L'argent recueilli nous permet d'enrichir notre matériel mais aussi de nous offrir différentes formations. Ce fut pour moi une époque bénie. Nous allions ensemble de découvertes en découvertes avec enthousiasme.







Un ticket pour rentrer dans la vie active.

C'est un peu cela. Ce compagnonnage étudiant m'a permis de financer une partie de mes études en réalisant toutes sortes de photos.

Et le droit dans tout cela ?

A vrai dire il ne m'a jamais réellement passionné. En revanche il a éduqué mon regard sur notre société et ses injustices. Ensuite j'ai voyagé avant d'intégrer un studio de télévision où j'ai suivi une formation d'assistant cameraman avec la ferme volonté de le devenir.

Et vous l'êtes devenu ?

Oui, en créant une petite société où j'ai pu exercer mes talents à la fois de photographe et de cameraman.

Et la France dans tout cela ?

C'est toute mon enfance ! En effet ma famille possède une maison du côté de Vézelay depuis 1973. En Bourgogne, particulièrement, tout est très poétique. Je puis dire que ce terroir m'a pénétré, presque envahi. C'est assez curieux mais je me sens ici en harmonie avec tout ce qui m'entoure tout en restant un observateur attentif.

Quelle est votre démarche artistique ?

Elle s'apparente à celle d'un photographe de presse. J'aime montrer la réalité crûment, sans artifices, dans toute sa misère ou sa splendeur. Je me permets uniquement de jouer avec la température des couleurs et les contrastes.

Quel but poursuivez-vous ?

Continuer ce voyage en photographie. Aller au-delà des apparences, dénoncer les contradictions de notre monde où la beauté côtoie sans cesse l'absurdité. Mon regard importe mais je ne l'impose pas. Dans ce domaine comme dans bien d'autres c'est le spectateur qui a toujours le dernier mot.

P.A.

BOURGOGNEPHOTO.COM

Heko Köster
auteur photographe
Photographies d'Art
et de Communication
10 route de Bévy
21220 COLLONGES-LES-BÉVY
tel. : 06 76 73 91 65
tel/fax : 03 80 58 18 23
hekokoster@gmail.com
www.hekokoster.com

Françoise WESCHER-FABRE



GALERIE TIERCIN

L'ENCADREUR

30, Rue Charrue - 21000 Dijon - Tél. : 03 80 30 76 56
<http://www.encadreur.fr>

Artiste



Marie Claire COUQUEBERG

LA PASSION DE L'ÉPHÉMÈRE

Entretien avec Marie Claire Couqueberg

Artiste depuis toujours ?

Souvenir, souvenir ! En fait je vais vous faire une réponse très banale, je n'ai jamais cessé de dessiner. J'étais encouragée en cela par ma mère qui avait une grande sensibilité artistique. Nous étions loin d'être riches mais il y avait toujours à la maison de beaux objets. Enfin la musique a toujours tenu une place importante dans notre vie.

J'imagine que cet environnement privilégié vous a conduit naturellement à intégrer une école de Beaux-Arts.

Non. Je me suis tournée vers l'enseignement plus par nécessité que par goût. Ce qui aurait pu être pour beaucoup une impasse m'a permis de m'ouvrir au monde, d'aller vers les autres. En fait j'ai toujours été d'une nature assez solitaire. La réflexion, le silence sont importants dans toute démarche artistique mais il n'y a pas que cela. Il est tout aussi nécessaire de comprendre la société dans laquelle on vit afin d'en percevoir les mouvements et les émotions pour les traduire au mieux.

Quelle voie avez-vous choisie pour commencer ?

J'ai un peu « flirté » avec toutes les disciplines. J'ai commencé par faire quelques huiles mais aussi un certain nombre d'aquarelles (mais je n'étais pas

assez rapide... !). Et puis il faut bien l'avouer travailler à côté d'un mari artiste ce n'est pas simple. Difficile de donner du temps au temps.

Pourquoi finalement avoir choisi le pastel ?

Je suis littéralement tombée en amour pour cet art en regardant une exposition consacrée à une grande pastelliste à Vichy. Plus simplement je pense que cet art correspond tout à fait à ma na-

ture profonde. Il faut être calme, méthodique. Enfin il existe un contact unique avec la matière. Le pastel en lui-même est très sensuel, chaque pastel a sa personnalité. Il faut en quelque sorte les apprivoiser avant de les mettre en scène. Ils offrent une palette de nuances inouïes. Cela permet à la fois une grande liberté d'expression mais d'aller aussi au bout de ses émotions. Un équilibre difficile car garder toute sa spontanéité est essentiel.







les papillons. J'ai du plaisir à fixer le temps qui passe. J'aime traduire la fraîcheur d'une adolescente, la pureté d'un enfant, l'épanouissement d'un adulte. Demain ne sera jamais pareil. Fixer l'éternité avec de la poudre c'est original !

Que souhaitez-vous pour l'avenir ?

Moderniser tant que faire se peut le pastel qui a souvent une connotation vieillotte et quelque peu mièvre. J'ai envie d'aborder d'autre sujet et à vrai dire le sortir de son cadre habituel dans tous les sens du terme.

Pierre Anglade

Marie-Claire COUQUEBERG
 Pastelliste
 3 A Chemin du Breuil
 21490 ORGEUX
 Tél. : 03 80 47 51 68

En regardant vos pastels on se sent apaisé.

Je suis heureuse de vous l'entendre dire. J'aime l'harmonie, c'est une quête sans fin. Un équilibre difficile à trouver si on veut avoir une démarche originale, ouvrir de nouvelles voies. Pour ma part j'utilise un nombre assez limité de couleurs (mais il y a déjà une infinité de nuances !). Ceci posé j'ai une prédilection pour le rose, le jaune, le rouge, quelques bleus et du vert bien sûr, une couleur que je ne crains pas contrairement à beaucoup d'artistes.

Et au niveau des sujets ?

Les fleurs ! J'ai toujours vécu au milieu d'elles. J'aime leur fragilité et leur magnificence. Elles sont éphémères au même titre que les papillons qui sont aussi de merveilleuses parenthèses de beauté. J'ai du bonheur à « les capturer » pour montrer toute la joie et toute les richesses que la nature nous offre.

Mais vous êtes aussi une portraitiste de talent. Quelle est votre démarche ?

Elle est la même que pour les fleurs ou





Carol I Roughol

Atelier à Meursanges - 21200 Beaune
e-mail : carollroughol@live.fr - www.carollroughol.com

Artiste Peintre

Patrick LEJEHAN



QUAND LA MATIÈRE DEVIENT LUMIÈRE

*Votre peinture respire l'espace, vos toiles s'ouvrent sans jamais se fermer.
« C'est assez juste, c'est pour cela que j'utilise les grands formats. Je n'aime pas me retenir. Je n'ai pas envie d'abréger une histoire. Une toile pour moi c'est un livre en peinture. Peut-on imaginer amputer un poème de Rimbaud ! »*

Par Dominique CHAPELLE Critique d'art et expert en art moderne

« La peinture de Patrick LE JEHAN est sans détour, sans complaisance. On aime la franchise de son écriture autoritaire. Cet artiste est libre de peindre ce qu'il veut, à l'abri de toutes les modes. Il cherche, il se passionne, il vit de son aventure picturale. Abstrait-figuratif dit-on de lui... pourquoi pas ? Moderne sans nul doute, libéré par le meilleur du modernisme, mais soucieux de l'essentiel comme un fier amoureux de la peinture dont il a autant besoin que de l'air marin qu'il respire. Patrick LE JEHAN peint comme un écrit un poème. Toute la réalité, rien qu'elle : mélange savant des harmonies, alchimie des rencontres, des émotions, plus cette fameuse main de l'artiste qui témoigne de ce que l'homme ressent. La peinture pour quoi faire ? sinon pour la poésie, bien évidemment ! Alors chaque toile est une invitation à célébrer les grands espaces marins, une crique, un rocher, une simple barque ou un ciel de tempête. Le miroitement de la matière est utile à traduire des couleurs et des espaces de force. L'œil est aux aguets dans les toiles de ce





peintre. Entre celui qui peint et celui qui regarde et comprend sa création, dans cet échange l'art est alors une simple nécessité mais l'indispensable de chaque jour, pour le devenir d'un artiste à part entière. Ses marines respirent comme le goût d'une vie enfouie ou interrompue. L'artiste, bien que résidant loin de ses terres bretonnes, reste toujours à l'écoute de celles-ci, lesquelles lui révèlent leur mystère, leur vérité qu'il réussit à nous transmettre avec brio. Il possède avec elles, ces liens étranges et particuliers issus d'une complicité évidente. Bon nombre d'artistes éprouvent un attrait singulier pour ces lieux pittoresques des côtes bretonnes et normandes, mais les marines de Patrick LE JEHAN, au caractère affirmé, où douceur et rudesse alternent, sont empreintes d'un charme incontesté. Ce peintre compose une gamme chromatique personnelle à dominante de bleus intenses, presque saturés et



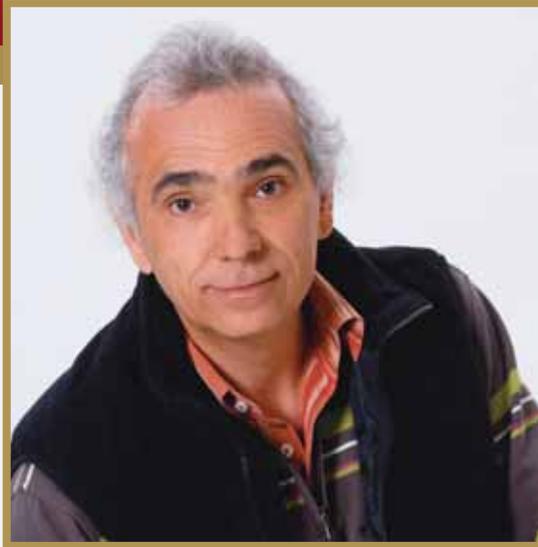
d'orangés lumineux. Parfois un vert profond complète la palette qui s'impose dans une symphonie allègre à la sonorité joyeuse. Travaillée en pleine pâte, la matière sensuelle s'étale en large touches, s'épaissit par endroit tandis que l'azur d'un ciel limpide et d'une mer paisible sont peints en aplats allégés de transparence. Ce contraste d'un d'une épaisseur qui façonne le plus souvent les premiers plans d'une matière tactile et des lointains plus en finesse sont la personnalité du signataire. Toute l'audace de sa peinture, la capture de la lumière, la saisie de l'imaginaire que l'artiste essaie, non de pétrifier, mais de restituer avec sa matière onctueuse apporte une atmosphère tour à tour de colère ou de sérénité des éléments naturels. L'écume des flots, argentée comme un reflet de lune, les vagues de l'océan palpitantes de vie sous le souffle du vent du large,

voici les sources d'inspiration de notre artiste. Un toucher particulier dans le geste, piège les effets des ciels, toujours nouveaux. Sujet inépuisable, Patrick LE JEHAN peint l'infini... »

Dominique CHAPELLE

Critique d'art et expert en art moderne

Galerie Cad
22 Rue des Augustins
4500 HUY - Belgique
carine.delecour@contactonline.net
Tél. : 0475 340 717
Atelier : 06 09 33 27 67
Fax : 085 82 87 57
www.Lejehan.fr



RÊVES DE JARDIN

Jean-Claude Pluyaut avec toute son équipe vient d'obtenir la reconnaissance de ses pairs en ayant été nommé fin 2009 lauréat du trophée Entrepreneur de l'année dans la catégorie paysagiste. Un prix national très convoité. Un sommet pour certains, un commencement pour lui.

Entretien avec Jean-Claude Pluyaut

Quelle est votre approche du métier ?

Il faut rester modeste. Tout est déjà dans la nature. Le plus beau jardin du monde ne doit pas donner l'impression qu'il est né de la main de l'homme. Il doit être là, s'imposer naturellement, être en accord parfait avec son environnement immédiat et bien sûr être la réponse la plus harmonieuse possible aux personnes qui ont décidé de sa création. Il ne doit pas y avoir de frontières visibles.

Donc la nature reste votre première source d'inspiration.

En effet elle est une école irremplaçable. J'aime m'y promener, prendre des photos. L'inspiration est là. Il faut tout simplement savoir la lire et l'écouter. Elle est écho. Elle ne cesse de nous envoyer des messages mais elle est aussi un lieu de repos, de veille, d'émerveillement. Elle change en permanence au gré des jours et des saisons. La nature a une organisation prodigieuse que j'essaie de saisir bribes par bribes pour la transposer au mieux dans mon travail.

Une transposition qui ne doit pas être aussi évidente que cela.

Oui parce que nous passons d'un désordre savant à un ordre établi par la société, qui tient aussi compte bien évidemment de notre culture et de

notre mode de vie. On est dans le mouvement... mais selon moi il ne faut pas se plier au mode. C'est le prix de la création. Il faut ouvrir des voies, créer du désir, montrer qu'il y a autre chose que l'uniformité ambiante. Le beau par





actuelle les persistants ont une côte d'amour. Ils repoussent l'hiver et préparent à l'été. Une belle façon de rester optimiste.

Et côté eau ?

Les fontaines de toutes tailles répondent également à un besoin de sérénité, d'intimité et bien sûr de repos. On peut en profiter toute l'année, elles se prêtent à toutes les ambiances. Dans tous les sens du terme elles permettent de se ressourcer, et de rêver... il suffit de les écouter.

Votre dernier mot ?

Dans un monde où la vitesse est reine le jardin nous apprend que le fait de ne rien faire de temps en temps peut être un art.

P.A.

Jean Claude PLUYAUT
Entreprise du paysage
VIGNOLLES - 21200 BEAUNE
Tél. : 03 80 24 98 17
Fax. : 03 80 24 07 56
www.pluyaut.paysage.fr
pluyaut.paysage@wanadoo.fr

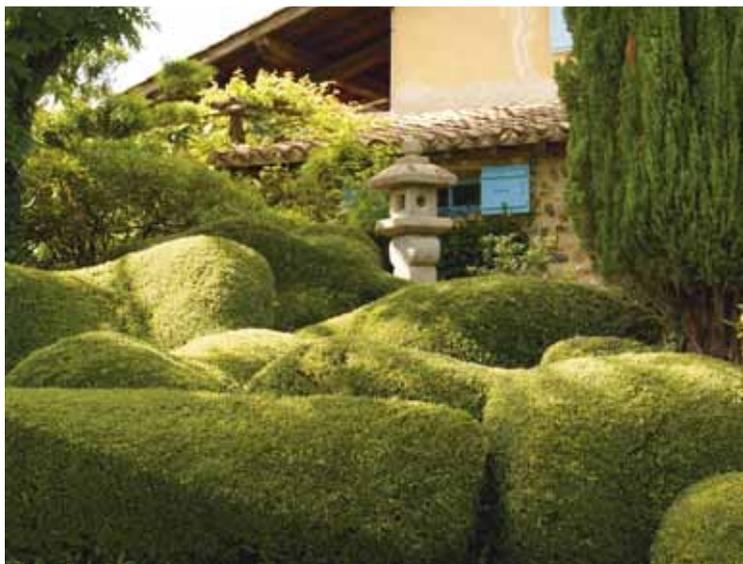
essence a plusieurs définitions. Un jardin ne sera jamais un produit de consommation courante. En effet il atteint sa plénitude seulement au bout de dix ans ! Créer un jardin c'est inventer, lui donner un futur beau, acceptable et durable. A partir de là chaque étape peut être une joie. C'est un patrimoine vivant, le transmettre c'est laisser, et ce n'est pas rien, une part de son identité à sa descendance...

On passe de l'éphémère au durable.

C'est tout à fait ça. Un jardin c'est j'ose le dire une leçon de vie, le résultat d'un parcours, le miroir de ce que nous sommes profondément. Un jardin c'est rassurant, c'est d'une façon imagée un grand vêtement dans lequel on doit se sentir bien. Une protection contre le désordre extérieur.

Concrètement que proposez-vous à vos clients aujourd'hui ?

Des lignes souples et nombre matériaux naturels aux couleurs nuancées. Cela



répond à un besoin de douceur, de calme. En quelque sorte un jardin Anglais dans un presbytère Français ! Un patchwork le plus naturel possible de plantes, d'arbustes et d'arbres. A l'heure

Galerie Wilson

Colette VUILLAUME



UNE PLACE POUR L'ART

Entretien avec Colette Vuillaume - Galerie WILSON

Créer une galerie d'art à Dijon, en pleine crise économique, cela ressemble à une gageure. Qu'est ce qui vous a motivé ?

Je dois dire qu'à l'exception de mes enfants qui m'ont vivement encouragée dans cette démarche, tout le monde m'a mise en garde. Mais la vie m'a appris à ne jamais renoncer. Durant toute ma carrière de médecin expert j'ai eu à faire face à des épreuves bien plus difficiles. Mais je crois que la perte de mon mari qui était un grand amateur d'art a été déterminante dans mon choix. J'ai voulu poursuivre à ma façon notre histoire d'amour. C'est ainsi que petit à petit la création d'une galerie d'art s'est imposée à moi. L'hôtel particulier dans lequel nous nous trouvons est situé au cœur d'un site classé. Les week-end « le tout Dijon » passe devant mes fenêtres.

Il est vrai que vous jouissez d'un emplacement rare. Ceci dit vous avez dû entreprendre de grands travaux ?

Pas autant que vous pourriez le penser. Grâce à un jeune architecte de talent (Picoche) nous avons facilement transformé le cabinet médical et dentaire en une galerie d'art lumineuse. Le blanc marié au verre donne de belles transparences et l'ajout de spots halogènes posés sur des câbles permet de mettre

en valeur sculptures et tableaux. Une anecdote amusante, il y a tout juste vingt ans ma table de travail avait été dessinée, à ma demande, en forme d'une palette de peintre. Un signe avant coureur.

Quelle était votre approche de l'Art avant d'ouvrir cette galerie ?

L'Art a toujours été dans ma vie. Avec mon mari nous profitons de nos temps libres pour découvrir peintres et galeries et bien sûr nous courrions les musées. Cela nous a permis de faire de belles

rencontres et quelque fois de nous lier d'amitié avec certains artistes. D'ailleurs je compte bien les exposer ici. L'Art pour moi c'est découvrir et partager le beau, transmettre des émotions.

Mais il y a aussi d'autres chemins.

La lecture en est un. Elle permet de faire des voyages virtuels d'autant qu'on ne peut être partout à la fois. Plus on avance et plus on sait qu'on ne sait rien ... ! Il faut savoir rester humble et surtout attentif.



Florian Rosier



Nogaret

Quelles sont vos préférences ?

J'aime bien les expressionnistes mais j'ai aussi un vif intérêt pour l'art abstrait et presque une passion pour la sculpture notamment les bronzes. Ainsi j'aime le travail de Paul Gonez qui sait allégrement marier les matières. Il revisite avec bonheur l'Art Africain. Mais il y en a bien d'autres, Boudon, Bugatti, Nogaret ou encore Couqueberg qui vit tout près d'ici à l'instar de Florian Rosier un jeune verrier de grand talent. Il marche dans les pas de Novaro qui a du génie.

Qui comptez-vous exposer ?

Des artistes de tous bords aussi bien Français qu'étrangers. L'Art n'a pas de frontières. Avant tout je voudrai faire aimer les artistes que j'aime. Je souhaite installer huit expositions par an, chaque fois si possible autour de deux artistes : un peintre et un sculpteur. Deux disciplines qui se répondent. De plus j'ai la chance d'avoir devant la maison un jardin qui permet de mettre en valeur des œuvres monumentales. Ce serait un péché de ne pas en profiter.

Quel rêve faites-vous ?

Déjà que la galerie trouve son public. Aiguiser la curiosité des Dijonnais serait déjà la plus belle des récompenses. Et puis pourquoi pas permettre un jour l'éclosion d'un futur grand talent. Je vois une galerie comme une promesse d'avenir, d'ailleurs les plus jeunes y auront leur place.

P.A.



GALERIE WILSON
Colette Vuillaume
2 Cours Général de Gaulle
21000 DIJON
Tél. : 03 80 67 74 74
Tél. : 09 60 07 61 46

Paule Guérin

L'art au Travail



PEINTRE - SCULPTEUR

Atelier :

Place de la Mairie • 21190 - Saint-Romain

Tél. : 06 46 34 62 16 - Canada : 001 418 575 9768

paule.guerin@hotmail.com

Sculpteur

Marie-Paule DEVILLE-CHABROLLE



PUISSANCES FRAGILES

Entretien avec Marie-Paule DEVILLE-CHABROLLE

Comment cela a commencé ?

Je vous épargne une pile de souvenirs ! Toujours est-il qu'aussi loin que remonte ma mémoire je me souviens d'avoir toujours aimé dessiner. Par ailleurs,

sans le vouloir, mon père a eu une grande influence sur ma carrière artistique, car par ses fonctions il était un grand voyageur et il nous emmenait dans ses valises. Grâce à lui j'ai eu le bon-

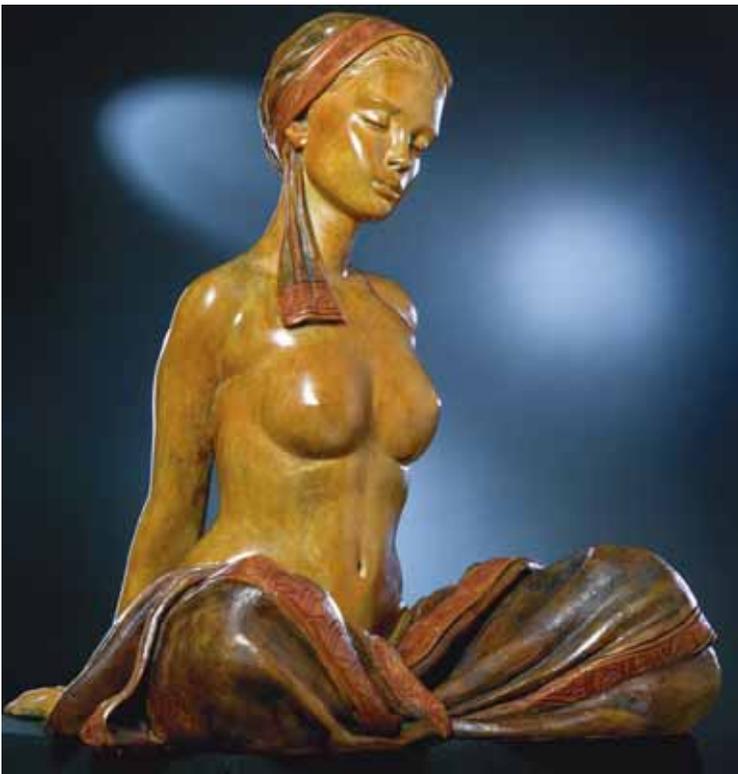
heur de faire plusieurs écoles de Beaux Arts. D'abord celle de Pau puis la faculté d'arts plastiques de Phnom Penh, avant d'aller au Tchad où je me suis intéressée au travail des artisans locaux. Ensuite je me suis mariée avec un homme lui aussi grand voyageur. En sa compagnie j'ai découvert la Guyane et rencontré dans ce territoire une galerie de personnages aussi curieux qu'exotiques. Ils semblaient tout droit sortis d'un roman ou d'un album de bande dessinée ! Enfin j'ai terminé ce vaste périple en Guadeloupe.

Et l'art dans tout cela ?

Il était omniprésent. J'ai toujours été une grande liseuse et d'autre part comme je disposais de beaucoup de temps je faisais un peu de sculpture, mais aussi du dessin et toutes sortes de créations. C'était pour moi à la fois une échappatoire aux jours qui passent mais aussi une nécessité absolue. Une vie dans ma vie alors que je me suis toujours sentie à la lisière de la vraie Vie ! Le mot artiste en tant que tel m'a toujours semblé désigner quelqu'un d'autre, un étranger.

Vous ne vous sentez pas artiste et pourtant vous le devenez. Quel a été le déclic ?

Mon entourage proche et des amis. Ils m'ont poussé à exposer. Comme je n'avais pas un sou vaillant ils ont crée



L
L
V
R
E
D
E
L
V
A
M
A
N
T





pour moi une association afin de me permettre de montrer mon travail. J'étais pour le moins dubitative, la confiance ne m'a jamais habité. Je suis l'épouse fidèle du doute !

Et après cette première exposition ?

Un deux trois !... A l'occasion de la première j'avais montré des sanguines et quelques peintures. Pour la seconde j'ai décidé de n'exposer que des sanguines. Quant à la troisième pleine d'inconscience et submergée par une vague d'optimisme je décide d'y présenter

quelques sculptures en terre. A ma grande surprise elles ont remporté un vif succès ! Il se trouve que ce jour là un grand marchand d'art passe en quête de peintures ou de dessins. Il visite ma galerie sans se présenter et au bout du compte me dit : « vos sculptures m'intéressent »... Sur ce il me laisse sa carte.

Une belle ouverture.

En fait je l'oublie complètement et continue ma vie. Puis un beau jour, à mon grand étonnement, il me rappelle. Il prend rendez-vous pour voir

mes dernières sculptures et dans la foulée de cette visite me propose tout de go de signer un contrat. Avec le recul ce contrat ne ressemblait à rien mais quel bonheur à ce moment. On était dans la farce mais elle était tellement sublime !

Ceci dit il a le mérite de vous découvrir et de vous lancer.

Oui, il connaissait admirablement les réseaux, le système dans son ensemble. Ma côte est montée presque irrésistiblement. Le temps a effacé bien des choses et j'ai décidé de voler de mes propres ailes. Les galeries sont entrées dans la danse.

Cette réussite presque brutale a-t-elle une incidence sur votre travail ?

Non, car quand vos œuvres se vendent bien les galeristes vous foutent la paix ! Je ne me suis jamais forcée et je n'ai subi aucune pression. Dans tout métier artistique, le seul arbitre, in fine, c'est le public. Le public c'est le mouvement, la vie qui va. A nous d'être attentifs, de lire le temps pour le traduire le mieux possible sans vendre son âme au diable. Il faut rester honnête, c'est tout.

Et aujourd'hui ?

Je dois avouer que le côté routinier des galeries m'ennuie. Dire cela peut paraître indécent à beaucoup mais c'est ma réalité. La passion de la sculpture me brûle toujours.

Alors de quoi rêvez-vous ?

De trouver un mécène afin de jouir d'une liberté absolue. Je voudrai aller au bout de moi, découvrir l'inconnue qui m'habite. Etre.

P.A.

Marie-Paule DEVILLE CHABROLLE
Tél. : 03 86 81 15 19
www.deville-chabrolle.com



La Malle aux Chimères

Danuta Ronikier Polonsky
21320 Chateauneuf en Auxois
Tél. : 03 80 49 28 06

LES AILES

Partagé avec McLaren, le projet SLR avait livré une voiture bodybuildée mais tellement extravagante qu'elle n'a pas séduit le cercle très fermé des amateurs de GT.

On ne s'improvise pas comme ça tailleur sur mesure d'un idéal sportif qui avait pâti à l'époque d'une approche bicéphale.

Le SLR avait trop de pères pour y retrouver ses propres gènes et son manque cruel d'homogénéité a fait le reste. Pour épater du côté de Dubaï ou de Santa Monica, pas de problème ; mais pour négocier un col alpin sans défaillir, c'était tout autre chose. Les références de GT à moteur avant sont à rechercher en Italie pour l'essentiel (Ferrari, Maserati), un peu en Angleterre (Aston, Jaguar) et tout de même aux Etats-Unis (Corvette, Viper). Le SLS arrive donc sur un terrain déjà occupé et se doit de faire la différence. Elle est perceptible au premier coup d'œil, son style inimitable avec un capot long de deux

mètres rejetant le petit habitacle sur les roues arrière et dont l'accès est assuré par les portes papillon. Pas mal pour commencer, même si cette architecture mettra à mal la mise des dames qui auront à s'installer ou à s'extirper de cet habitacle en franchissant un large ponton. On le sait, un GT est une voiture d'égoïste qui devra trouver l'amazone capable de négocier la manœuvre élégamment. Il faut s'emparer ensuite de la poignée intérieure pour abaisser la porte, ce qui impose de se rehausser légèrement pour s'en saisir. L'impression à bord ne frise pas la claustrophobie redoutée même si, mentalement, on peut se demander comment on sort d'une telle voiture immobilisée après un accident sur le toit. Réponse : il suffit de ne pas se mettre dans cette situation délicate.

Référence à l'aéronautique

L'ambiance à bord est superbe avec des garnissages éloquentes de cuir piqués ponctués d'aluminium ou de carbone lustré. Là apparaît déjà le sens du commerce de Mercedes, qui fait rapidement payer en option ce

qui semble être a priori de série. Les stylistes font volontiers référence au monde de l'aéronautique et la forme cockpit de l'habitacle, les contre-portes évidées ou les aérateurs en forme de tuyères – comme l'énorme étoile de calandre – ne sont pas là pour les faire mentir. Une série de boutons poussoirs, à côté du sélecteur de boîte en métal massif comme un levier de commande de poussée sur un jet, parachèvent l'illusion. A vrai dire, l'essai lui-même l'entretient tant celle SLS semble voler plutôt que rouler. Contact, démarrage... Le V8 atmosphérique de 6 litres s'ébroue dans une sonorité grave et virile qui ne va pas nous quitter. Plutôt que de nous traquer avec des radars comme en France, les Dodge Charger de la Police fédérale mexicaine nous invitent – avec la retenue et le bon sens nécessaires – à lâcher nos 571 ch bien cravachés par la boîte robotisée à 7



DU DÉSIR

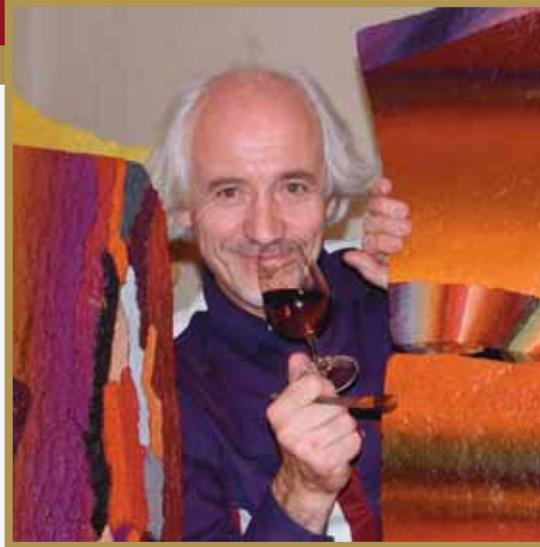
rapports. Il s'agit d'une Getrag à double embrayage dont la technologie semble très proche du modèle utilisé par Ferrari : La route 190, d'abord rectiligne puis sinuant dans les collines au milieu des champs de cactus géants, ne pose pas d'autre problème que de situer les hauts régimes. Une fenêtre de diodes aide à comprendre, en

mode manuel avec les palettes au volant, qu'il ne faut pas dépasser les limites alors que l'oreille attendait un timbre s'égosillant plus vers les aigus. Le mode automatique, avec ses programmes confort, sport puis sport +, qui réduisent les temps de passage et jouent du double débrayage, est très efficace mais nous paraît une fraction de seconde un peu lent au rétrogradage. Le mode manuel ne nous permet pas d'être plus efficace mais de décider du moment où changer de rapport. Le V8, installé en retrait des roues avant, et la boîte, à la hauteur des roues arrière (répartition 47 % - 53 %), s'entendent à merveille pour fournir toute l'énergie voulue. Avec un gros défaut, elle surchauffe le compartiment à bagages situé juste au dessus et dont le contenu des valises risque de sortir quelque peu chiffonné à l'étape. Passé ce détail

d'intendance, l'égoïste pourra seul à bord jouer des réglages de châssis en sélectionnant le mode ESP Sport voire en le coupant. Les pilotes seront déçus, cette dernière position, dite de circuit, se débraie au premier freinage. En mode sport, il est permis avec un pied droit volontaire de faire frétiller l'essieu arrière mais, sur route ouverte, pas plus, d'autant que les roues (19 pouces à l'avant, 20 pouces à l'arrière) mordent hardiment ce pauvre macadam, qui n'avait jamais vu ça. Du coup, le freinage est largement sollicité et c'est encore mieux lorsque les disques en composites cèdent la place à des céramiques, reconnaissables à leur pinces couleur bronze. Passez à la caisse pour acquiescer 11500 euros mais votre tranquillité est assurée.

J.C.





S'IL TE PLAÎT DESSINE-MOI UN BOURGOGNE !

Par Didier MICHEL - Chromaticien sensoriel

A l'automne, en pays de Bourgogne, quand la brume matinale caresse tendrement le clos Vougeot, c'est la vigne qui se réveille en étendant ses bras sur la plaine allongée, toute engourdie des millésimes précédents. Vision sensuelle presque érotique, sollicitant le siège du plaisir, vers un désir de soif irrésistible ! Goûter cette terre d'ocre dorée par un soleil oblique, c'est accéder au langage de ses saveurs, c'est humer cette brise qui froisse les lèvres du goûteur trépidant d'impatience, car il est un fait recon-

naissable et reconnu que terre si dense et si généreuse n'a jamais donné aussi noble gourmandise. « Climat, Sol, Vigne et Vigneron » Quadrature du cercle ou carré magique de l'identité d'un terroir, voilà la recette qui impose le seul nom de Bourgogne aux adjectifs tels que; charme, élégance, intensité, rondeur, humanité, humilité, jovialité, intimité, souplesse, harmonie, fraîcheur... Si mon coup de foudre avec la Bourgogne s'est produite il y a vingt cinq ans avec la rencontre d'Aubert de Villaine au Domaine de la Ro-

manée Conti, les sensations profondes ressenties au contact de ses vins, non seulement ne m'ont jamais quitté, mais se sont même amplifiées par d'autres nourritures sensorielles mémorables, vécues lors de visites d'autres domaines. La liste serait longue, mais pour vous mettre le vin à la bouche je citerais ; Le Château Fuissé le Clos 2001 et la complexité de la palette de ses arômes exotiques, Le Domaine Bonneau du Martray par le style verticale et ciselé de son Corton Charlemagne Grand cru 1995, La Maison Louis Jadot avec son Musigny Grand Cru 1990 d'anthologie, Le Domaine de La Romanée Comti et sa Tâche 1959 à l'ampleur d'une cathédrale au silence imposant, Le Château de la Tour avec son Clos Vougeot grand Cru 1985 aux arômes de cerises et de grillé succombants, le Domaine AF.Gros et son Vosne Romanée 2002 en dentelle de soie, La maison Trapet avec son Chambertin en bouquet de violette et de panier de fruits mûres... Mille regards, mille hommes, mille façons,... mais juste comme un conte des mille et un jour, jamais garanti, sans cesse retravaillé, repensé, réinventé, à la minutie d'un horloger, à l'écoute de la pulsation du cœur de sa terre, patient et attentif, le vigneron bourguignon jamais colère. Délicat et discret dans ses soins apportés à la bonne santé de sa vigne, jour après jour et sans relâche, il la conduit





et l'accompagne jusqu'au jour où prête à se donner, en remerciement, elle s'abandonne à sa coupe pour un autre voyage. Alors seulement dans le silence de la cave va s'engager une longue conversation très intime dont les murs garderont longuement leur secret, car ici s'arrête les recettes et se referment les portes d'une conscience fusionnelle à la finesse obligatoirement inavouable. Au sein de ses entrailles va s'opérer le miracle du vin, alchimie sans complaisance, à la science obsessionnelle incomplète sans une âme bien trempée. Tout ici est sensible, doigté, intuition, instinct, écoute et silence. Pour nous aucune jalousie, seulement le plaisir de l'attente pour mieux en mesurer l'amplitude de l'expression esthétique, provocante et séduisante à la fois, de ce nectar libéré

de son flacon, pour notre plus grand bonheur. Jeune, mature ou épanoui, qu'importe, à chacun son expression à hauteur de sa faim égoïstement ou entre amis partagé, solitaire ou accompagné, le vin de bourgogne se joue des habitudes et révèle ses surprises en acteur émotionnel de grand talent Clos, crus, châteaux, lieux dits, villages, communes, paysages viticoles, la Bourgogne sans fard, de justesse et d'harmonie, résonne dans notre mémoire à l'égal des toitures aux tuiles polychromes vernissées, comme un parterre des mille fleurs aux terroirs multiples, plein de gaieté, de vie d'équilibre et d'harmonie. Les robes de leurs vins, limpides et lumineuses brillent comme des pierres précieuses, taillée par une main sûre et follement amoureuse, coulant fluide comme ruisseau

pure, ce qui faisant, les nommons nous charmeuses et féminines. Que rajouter à cela ?... Si ce n'est leur visages ! S'il te plaît dessine moi un bourgogne !... deux, trois...

Didier Michel

DIDIER-MICHEL
Ingénieur Chromaticien sensoriel
ESPACE COLORIS Place de l'Eglise
07240 Chalencon
04 75 40 93 06 - 06 80 70 99 38
espace.coloris@wanadoo.fr
www.didiermichel-chromaticien.com

Patriarche

Jacques BOISSEAUX



UN LABYRINTHE SOUS LA CITÉ !

Jacques Boisseaux, Président Directeur Général dirige l'entreprise familiale PATRIARCHE. Homme de passion, il a appris son métier aux côtés de son père. A la tête de l'entreprise depuis 1996, il inculque les valeurs de travail et de professionnalisme à l'ensemble de ses équipes. Il attache également beaucoup d'importance aux relations Humaines au sein de l'entreprise. Il dirige aujourd'hui une équipe constituée de 450 personnes.

Par Yolande Coent-Margerit

Au cœur de Beaune, la maison Patriarche est installée dans l'ancien Couvent des Visitandines, fondé en 1632 par Jeanne-Françoise Frémyot. Confisqué à la Révolution Française en 1789, le couvent est acheté en 1796 par Jean-Baptiste Patriarche, vigneron à Savigny-les-Beaune, pour ses caves spacieuses. Il en fit une maison de négoce florissante. En 1940, André Boisseaux, fils de négociant reprendra le flambeau en conservant le nom Patriarche. Depuis 1996, Jacques Boisseaux assure avec la même passion que ses illustres prédécesseurs la bonne marche de la maison Patriarche.

Une aventure humaine

Jean-Baptiste Patriarche, petit fils de laboureur propriétaire d'une maison de négoce, doué pour le commerce quitte Savigny les Beaune en 1780. Il a alors seulement 22 ans. Le rachat du Couvent des Visitandines donne un nouvel essor à son commerce; il va développer des marchés avec la Belgique, l'Angleterre, l'Allemagne. Jean-Baptiste Patriarche négociant hors norme et un peu visionnaire va insuffler une expansion formidable à son domaine. Cette réussite nationale et européenne va cesser fin XIX ème siècle avec la disparition de la famille Patriarche-Vernaux. Entre 1900 et 1940, le couvent est à

l'abandon. Cela aurait pu être la fin d'une belle aventure. C'était sans compter sur la volonté d'un homme au caractère exceptionnel : André Bois-

seaux. "La marque Kriter est connue dans le monde entier pour avoir soutenu de grandes compétitions de voiles". André Boisseaux contribue à l'expansion de la



seaux. Fils d'un négociant de Meursault, un village voisin de Beaune, il rachète le Couvent des Visitandines. Il conservera le nom de Patriarche et développera l'image du domaine en utilisant les médias, la publicité, le sponsoring

maison Patriarche en achetant en 1973 le Château de Meursault où il reconstitue un domaine viticole de 60 hectares. En 1990, il construit le Château de Marsannay sur les ruines de l'ancien château, là le domaine viticole comprend



Le Mot du président

Depuis 230 ans les femmes et les hommes de Patriarche contribuent par leur audace et leur ouverture à la construction de notre entreprise. Nous sommes guidés par une vocation : proposer des vins de qualité pour partager avec un plus grand nombre des instants uniques de découverte et d'émotions gustatives, qu'ils soient d'exception, de fête ou du quotidien. Nous sommes aussi animés par des valeurs clés : l'Humain, le Sérieux, la Loyauté, et l'Adaptabilité. Ces valeurs inspirent une dynamique de créativité et un état d'esprit tournés vers les services pour nos consommateurs et partenaires, en France et dans le Monde. Le métissage de nos métiers liés au vin, nos savoir-faire, nous donnent force et sérénité pour poursuivre chaque jour l'oeuvre commencée en 1780 par Jean-Baptiste Patriarche !

Jacques Boisseaux,
Président Directeur Général

40 hectares. La maison Patriarche devient un des fleurons de la Bourgogne. André Boisseaux décède en 1998. Il avait, en président avisé, préparé sa succession. Son fils, Jacques Boisseaux qui avait déjà intégré la maison Patriarche assure la relève en 1996. Avec la même conviction, la même passion et le même sens des valeurs, Jacques Boisseaux poursuit l'oeuvre de son père et dirige avec succès le groupe familial. La maison Patriarche est devenue un acteur majeur du vin en France et rayonne dans le monde entier grâce à une implantation internationale. Enfin la maison Patriarche est aussi acteur dans le domaine du tourisme culturel et vinicole, l'oenotourisme, les quelques 65 000 visiteurs arpentant les caves, dégustant les vins chaque année en sont les témoins.

Des caves uniques

Au fil des ans et d'achats successifs, les caves se sont étendues et sont devenues un gigantesque labyrinthe de plus de 5 km de galeries voûtées. Certaines dates du XIII^{ème} siècle. Ce dédale de salles, sous les rues de Beaune, abritent des millions de bouteilles en cours de vieillissement. En tant que négociants-éleveurs la maison Patriarche "choisit de se faire l'ambassadeur de la diversité de la Bourgogne au fil des millésimes". "L'élevage et le savoir-faire traditionnel donne à chaque vin son caractère propre; l'authenticité du terroir est recherchée pour chaque cru afin de lui apporter une identité spécifique". Le domaine vi-



ticole est vaste, 100 hectares, il couvre de nombreuses appellations prestigieuses de la côte viticole des grands crus ... aux premiers crus, appellations villages et régionales. La maison Patriarche travaillent aussi avec des viticulteurs sélectionnés élargissant encore sa palette d'appellations. Lors de la visite- dégustation les touristes pourront ainsi déguster 13 appellations différentes, en toute liberté ou avec les conseils d'un guide-sommelier. Découvrir la maison Patriarche, ses caves, ses vins c'est une vraie initiation au monde du vin en Bourgogne...

Yolande Coent-Margerit



PATRIARCHE Père et Fils
7, rue du Collège 21200 Beaune
tél 03 80 24 53 78
Fax 03 80 24 53 11
www.patriarche.com



Françoise PARENT-GROS

DE L'HARMONIE

Entretien avec Anne Françoise PARENT-GROS

Ce qui m'a frappé lors de notre premier entretien c'est votre enthousiasme. A qui ou à quoi le devez-vous ?

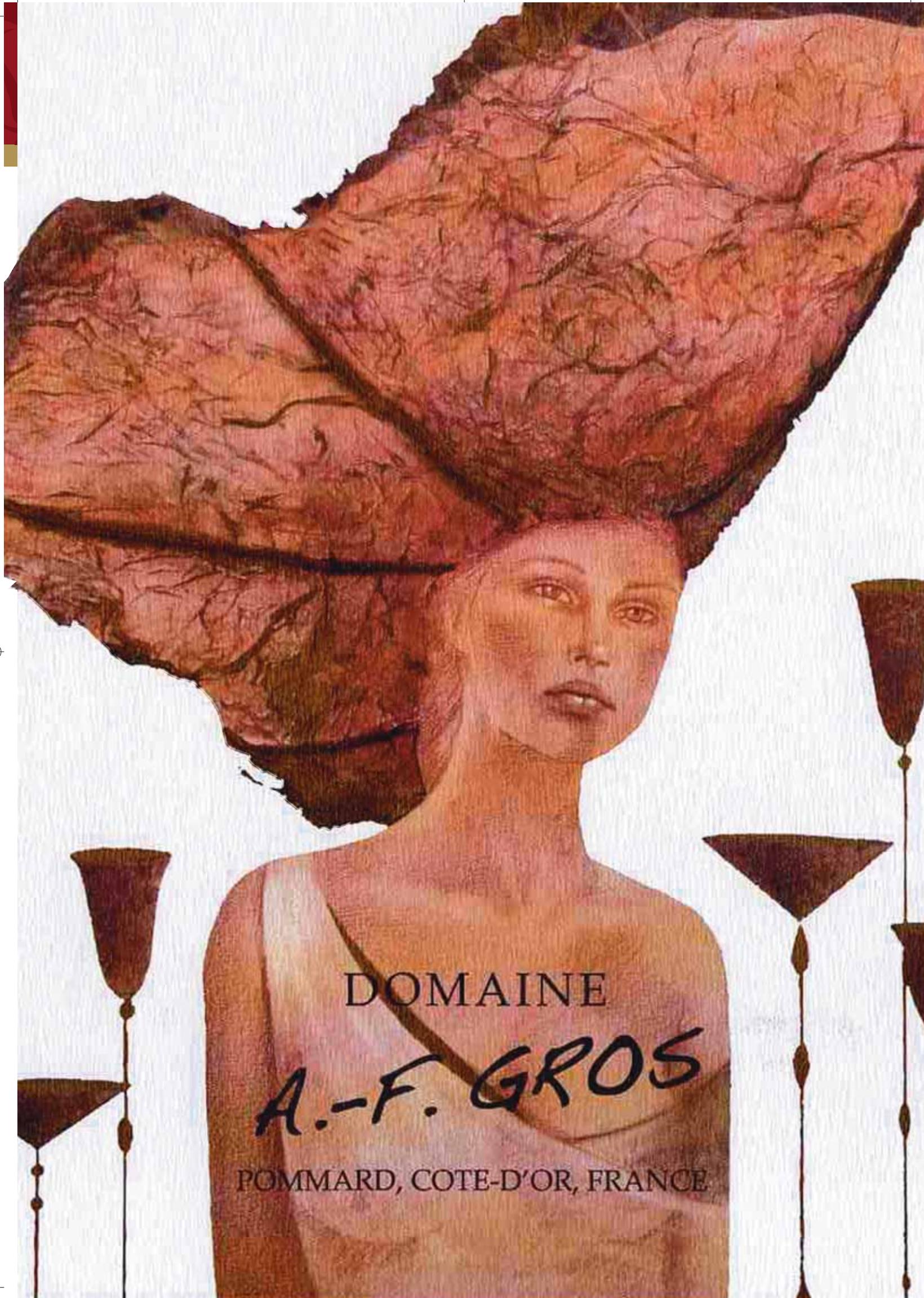
A mon métier ! Dans mon travail aucun jour ne se ressemble. Le climat joue avec nous et la nature ne cesse de nous lancer des défis. Nous avançons au gré de ses humeurs et quelques fois de ses caprices. Nos matières premières sont l'eau qui tombe du ciel, le vent qui va, le soleil et bien sûr la terre. Depuis vingt ans que j'exerce ce travail nous n'avons jamais eu les

mêmes conditions climatiques. Ainsi jusqu'au dernier jour avant les vendanges les paramètres se modifient (jus, taux de sucre, acidité...). On navigue à vue, à l'instinct. Il nous faut apprivoiser l'instant, le saisir. A partir de là on ne reproduira jamais la même chose, chaque vin est unique. C'est ce qu'on appelle les millésimes.

Votre métier est vivant, il embrasse la vie.



Oui et c'est une des raisons pour laquelle on ne peut qu'être joyeux. On est au cœur même des sensations. Ainsi le premier plaisir est la couleur du vin. J'ai toujours en tête la merveilleuse phrase de Gaston Roupinel : « le vin de Bourgogne prend toutes les nuances du soleil levant au soleil couchant. Tout d'abord des reflets améthystes puis rubis intenses jusqu'à des orangés couleur feu. » C'est la robe du vin. Le second plaisir est une promenade qui nous per-



DOMAINE

A.-F. GROS

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE



met de découvrir le nez du vin et toutes ses fragrances (mûres, groseilles, framboises, cerises mais aussi cuir, champignons, sous bois, truffes...) Une harmonie, une suite de notes, une palette aromatique ou se mêlent subtilement nos souvenirs, mais aussi les soleils et les ombres du présent. Le troisième plaisir est à la fois plus sensuel et plus intime. Il s'agit de la rencontre du palais et du vin. Selon l'appellation on parle de puissance et finesse ou subtil et délicat... Une rare complexité. Chaque vin a un visage.

Et puis il y a les rencontres.

Il y a en premier lieu la rencontre du vin avec vous-même. Venir en Bourgogne c'est prendre le temps de respirer au vrai sens du mot. Prendre le temps de vivre et de vibrer. Saisir chaque moments de



cette halte magique afin de se reconstruire. C'est aussi naturellement une rencontre avec les autres, l'occasion d'un vrai partage. Le vin est une communion, un trait d'union entre les hommes d'où qu'ils soient. Le vin a suffisamment d'esprit pour lier les générations entre elles et suffisamment de cœur pour être encore et toujours le meilleur ambassadeur de la Bourgogne.

Vous parlez de tout cet univers comme d'une fête en continu, mais vous le savez autant que moi-même le plus beau feu d'artifice a une fin. Le vin bu que reste-t-il ?

Un souvenir ? Une émotion ? En fait beaucoup plus que cela. Un client asiatique m'a dit un jour : « Madame dans notre culture nous croyons à la réincar-

nation ? aussi le vin que nous avons bu fait partie intégrante des milliers de particules qui nous composent aujourd'hui. Donc pour l'éternité nous en sommes à la fois la mémoire et les transmetteurs... ». Un bien joli message.

Je comprends mieux votre passion.

Pour autant il ne faut pas oublier que c'est un métier où nous sommes très fragiles, très vulnérables. Il offre une grande exposition aux aléas de la nature mais aussi aux humeurs du public. Chaque millésime est une aventure aux frontières même de l'art. On vit les mêmes doutes qu'un grand couturier qui se met en danger à chaque collection. On se doit d'avancer mais avec beaucoup de modestie, être et rester simple.

C'est presque une leçon de vie.

Oui car il faut jour après jour pérenniser un terroir familial et ce malgré les contraintes quotidiennes et Dieu seul sait si elles sont nombreuses dans les métiers de la vigne et du vin. Mais la joie est toujours présente et nous promet des futurs possibles. Mes enfants, et j'en suis très fière, ont commencé à prendre le relais. Demain est un nouveau chant... Bourguignon bien sûr !

Pierre Anglade

DOMAINE A.F. GROS
La Garelle
Grande Rue - 21630 POMMARD
Tél. : 03 80 22 61 85
Fax. : 03 80 24 03 16



Jean-Claude
Pluyaut



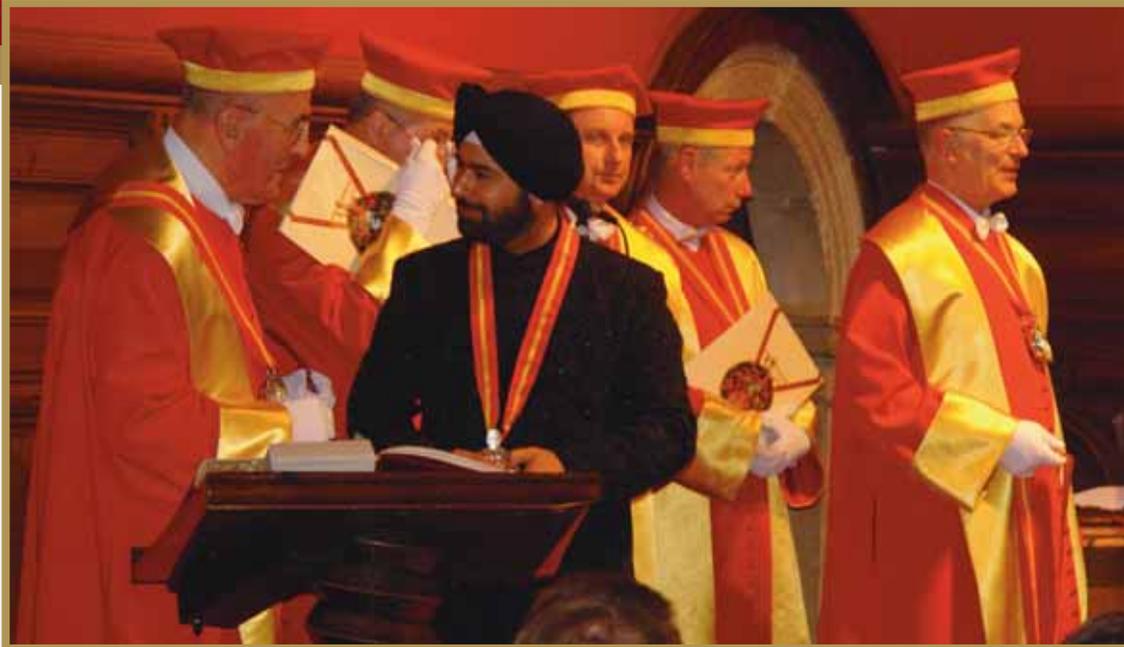
Bureau d'étude, Création de jardins, Piscine paysagée, Soins des jardins

• JEAN-CLAUDE PLUYAUT •

Entreprise du paysage - Créateur de jardin

Tél. : 03 80 24 98 17 - Fax. : 03 80 24 07 56 - Z.A. des Bruottées - Vignoles - 21200 Beaune

e-mail : pluyaut.paysage@wanadoo.fr - www.pluyaut-paysage.fr



LE TASTEVIN

*Depuis plus de trente ans, Maurice Dussort, antiquaire, a une passion pour les Tastevins.
Ici, il nous livre une histoire des Tastevins au fil des ans en France et en Bourgogne.
A l'origine outil de travail du vigneron, servant chaque jour à la dégustation,
le Tastevin est devenu objet de collection et aussi l'emblème de la célèbre confrérie vineuse
bourguignonne, la Confrérie des Chevaliers du Tastevin.*

Tâte-vin, Taste-vin, Tasse à vin, Tasse et même Tassou (dans le massif central) Tous ces mêmes termes pour un seul objet qui apparût en argent vers 1680 pour les plus anciens retrouvés à ce jour. A cette époque, ils étaient utilisés comme gobelet pour

boire au cabaret, sans doute pour montrer que l'on pouvait s'offrir cette pièce. (le nom du propriétaire est gravé et parfois son métier : marchand de bestiaux, scieur, meunier). Réservé à la bourgeoisie, on ne trouve pas de blasons.

On peut différencier trois types de tasses très différentes :

- La forme bordelaise, unie avec un ombilic très marqué, sans anse.
- La forme normande, très ventrue, avec un appui-pouce à devises (l'amour, le tabac, le vin)
- Et la forme traditionnelle (bourguignonne) la plus répandue.



Bien que les Romains aient apporté la vigne par le sud, il n'y a pas de tasses en Languedoc ni en Alsace. On trouve des tasses à Paris, en Normandie, quelques pièces à Bordeaux, près de Cognac, Poitiers (les plus belles), dans le Val de Loire. Beaucoup à Clermont-Ferrand et Riom, et bien sûr en Bourgogne : Auxerre, Beaune, Chalon, Mâcon et Lyon.

Cupules et stries

Les plus anciennes sont unies sans décor. Au XVIII^e siècle, apparaissent des stries et godrons, puis des décors de pampres et de raisins. Au début du XIX^e, on commence à voir des cupules

LE TASTEVIN



et stries qui deviendront le décor classique dit « rouge et blanc », les cupules pour voir la couleur des vins rouge et les stries pour le vin blanc, avec l'anse à « appui-pouce » .

Les anses

Les plus rares sont les fleur de lis, qui sont les plus anciennes, trouvées souvent dans la Saintonge. Puis le serpent, sous toutes ces formes : enroulé, noué ,double têtes etc...

Pourquoi un serpent ?

Peu d'explications. Le serpent d'Esculape peut être ? A la fin du XVIII^e siècle. On retrouve l'anse étirée ou queue de cochon. Enfin le modèle le plus connu avec appui-pouce. Toutes ces pièces sont en argent. La datation est très codifiée et très complexe jusqu'à la Révolution. En règle générale, si les poinçons sont lisibles, on peut donner : Le nom de l'orfèvre, la ville où il exerçait, la juridiction et l'année précise.

Propos recueillis par Yolande Coent-Margerit

www.tastevin-antique.com



Near to the Hospices de Beaune, the Hôtel Dieu, Le Cep and the Basilica of Notre Dame
Proche des Hospices de Beaune (Hôtel Dieu), Le Cep et La Basilique Notre Dame.

Le Fleury

Restaurant

Traditional regional specialities. Light cuisine from the South. Vegetarian dishes Modern, welcoming, comfortable surroundings. Air-conditioning. Terrace for al-fresco eating. Large selection of wine from Burgundy and elsewhere. Wine by the glass.

Traditions, saveurs et savoir faire
Tradition, flavours and know-how

Spécialités régionales à l'ancienne. Cuisine légère du sud. Plats végétariens. Cadre moderne, chaleureux et confortable. Salle climatisée. Terrasse. Large choix de vins de Bourgogne et d'ailleurs. Vins au verre.

Réservations : +33 3 80 22 35 50



15, Place Fleury - 21200 Beaune - Tél. + 33 3 80 22 35 50 - Fax. 03 80 22 21 00
www.restaurant-beaune.com email : lefleury@restaurant-beaune.com



M. Jean Louis Lhomme
"Le Fleury"



Maître - Restaurateur

Arrêté préfectoral du 28/01/2009

Maison Aegerter

Jean Luc et Paul AEGERTER



MAISON DE FAMILLE

Entretien avec Jean-Luc Aegerter

La maison Aegerter n'est pas seulement une maison de vin, en effet vous exercez, entouré de votre équipe, vos talents dans différents domaines.

En tout premier lieu nous sommes vignerons. C'est à la fois un métier très simple et très compliqué. Il faut savoir mettre en valeur ce que nous propose la nature. Elle peut être tantôt d'une générosité folle, tantôt très parcimonieuse. Ce qui est assez paradoxal c'est que « lorsqu'elle se donne » on a moins de stress à gérer. En période d'abondance, elle nous permet de réfléchir et de nous projeter. Quand arrive le moment des vendanges ce n'est que du bonheur, la récolte va... le tri se fait bien et la production est magnifique, avec à la clef des jus superbes. Dans le cas contraire tout est très compliqué, on doit redoubler de vigilance et l'anxiété est permanente. Mais curieusement se sont « ces années noires » qui mettent en lumière le travail du vigneron. Son talent doit alors compenser les manques de la nature. Etre vigneron c'est savoir se dépasser, essayer de tutoyer le ciel.

Vous travaillez quels vins ?

Nous avons la chance d'avoir des parcelles sur plusieurs territoires. Cela va de Chorey les Beaune, Savigny les Beaune, Beaune premier cru jusqu'à

Nuits Saint Georges pour terminer avec un haut Côte de Nuit qui porte le joli nom de Dame Huguette.

Vous collectionnez les belles étiquettes.

Il nous manque qu'un Richebourg mais il est permis d'espérer. Un territoire ça se mérite. Ceci dit à côté de ces domaines qui nous sont propres on a le bonheur de vinifier des vins exceptionnels. Je n'en citerai que quelques uns : Corton-Vergennes,

Clos Vougeot, Les Bonnes Mares, Le Grand Echezeaux et en blanc Corton-Charlemagne. En fait notre maison produit et élève bon an, mal an plus de soixante vins différents.

Sachant cela on comprend mieux votre activité de caviste, elle est le prolongement naturel de votre métier de vigneron.

C'est un fait J'ai eu très envie de mettre en valeur notre production dans deux lieux de caractère mais





très différents dans l'esprit. L'un à Nuits Saint Georges, le Caveau du Beffroi, dont le concept de base était d'ouvrir au grand public un caveau de dégustation le plus convivial et le plus riche possible. Le pari a été réussi.

Et côté Beaune ?

J'ai voulu que notre boutique qui se trouve au cœur du Beaune historique soit un écrin. Ici nous présentons tout au long de l'année l'ensemble de notre production ainsi que tous les crus et domaines emblématiques de la Bourgogne. L'atmosphère y est unique et je suis heureux de constater avec mon fils qu'elle nous permet de fidéliser au fil du temps une clientèle française mais aussi internationale d'amateurs très avertis.

Et puis sans jeu de mots l'on peut dire que votre avenir est pétillant.

Décidément vous êtes au courant de tout. Effectivement nous venons de lancer un crémant de haute tenue. Dieu sait pourtant que j'aime le Champagne mais nos territoires sont très voisins et la magie des bulles est

loin d'être un fantôme en Bourgogne. D'ailleurs bien d'autres y ont pensé avant moi.

Ce crémant vous l'avez voulu comment ?

Nous avons trois cuvées distinctes. Tout d'abord un crémant brut produit avec un assemblage de deux tiers de Pinot Noir et un tiers de Chardonnay, ce qui le rend extrêmement souple et fruité. Ensuite vient un blanc de blanc qui lui est réalisé uniquement à base de Chardonnay. Enfin à la demande de ma belle-fille nous avons créé un crémant rosé issu de Pinot Noir vinifié en rosé. Le résultat donne un vin extrêmement rond, souple, fruité et parfumé. Elle y a ajouté une note aussi élégante que féminine en habillant la bouteille.

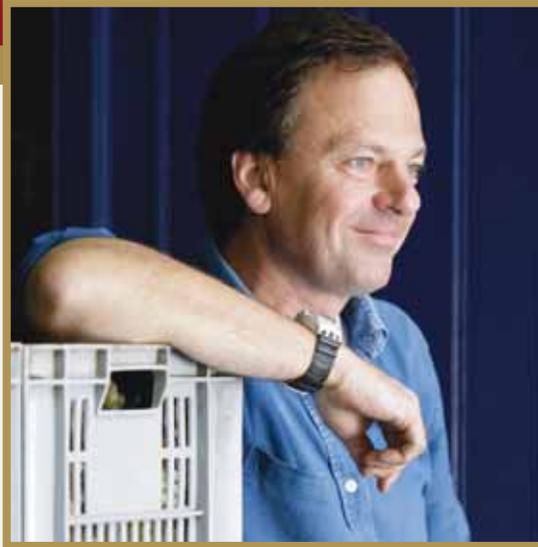
Plus que jamais Aegerter est une maison de famille.

Je suis en effet très heureux d'avancer jour après jour avec mon fils Paul à mes côtés. Le vin est millénaire. Il sait depuis toujours tisser, entre les générations, un lien aussi ténu que précieux.
Pierre Anglade

MAISON JEAN LUC et PAUL AEGERTER
21 Rue Carnot
21200 BEAUNE
Tél. : 03 80 22 62 72

Maison Champy

Pierre MEURGEY



LA QUÊTE DU GRAAL

« Je rêve déjà du prochain millésime. Faire du vin c'est commencer un voyage qui ne finit jamais. »

Entretien avec Pierre Meurgey Maison Champy

Votre maison a été créée en 1720, elle est si je ne m'abuse l'une des plus anciennes maisons de vin de Bourgogne.

C'est exact. A l'origine ce sont des tonneliers qui ont voulu élargir leur champ d'activité en décidant de vendre du vin. Ainsi faisant ils ont créé la première maison de négoce en vin de Beaune. Un esprit novateur qui a toujours été la marque de notre établissement. A titre d'exemple peu après la révolution, dès la fin du XVIIIème siècle, Champy se porte acquéreur d'un certain nombre de vignobles à l'occasion de la vente des biens nationaux. Une politique très dynamique qui s'est amplifiée notamment au cours de la deuxième moitié du XIXème siècle avec l'élaboration d'une cuverie entièrement basée sur le principe de la gravité. Une vraie révolution technique qu'utilisent encore de nos jours tous les grands domaines.

Ce dynamisme technologique a-t-il trouvé son pendant au niveau commercial ?

Tout à fait. Côté commercial l'enthousiasme et la créativité étaient aussi présents. Dès la fin du XIXème siècle nous sommes partis, à notre façon, à la conquête du monde en présentant nos vins dans toutes les expositions universelles et autres foires internationales.

On a commencé par celle de Paris, ce qui il faut l'avouer n'est pas très exotique. Mais ensuite on a été à Hanoï, Moscou, Chicago...

Une foi à déplacer les montagnes. Parfois elles sont trop hautes. La deuxième guerre mondiale a été un frein terrible à notre développement. De plus l'absence de descendance directe au sein de la famille Champy a causé un bouleversement, qui nous a permis de reprendre les rênes de cette vénérable maison en 1990.

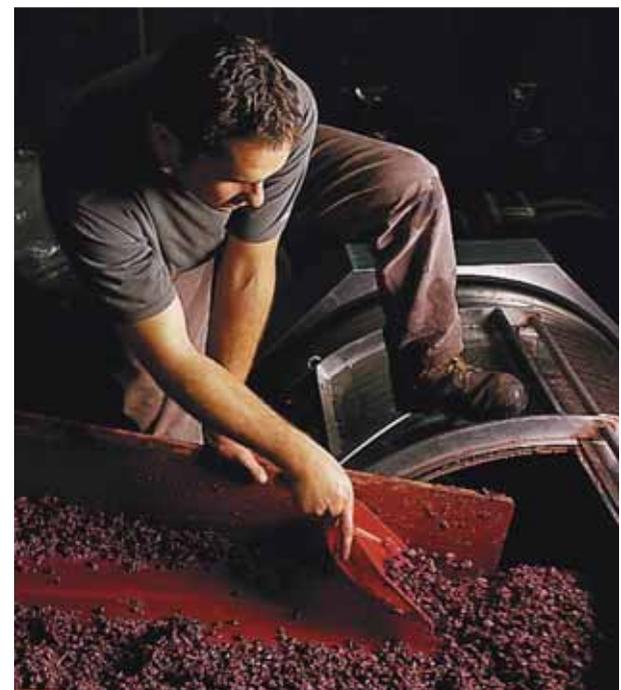
Un passage de témoin presque naturel.

Oui car nous sommes à la fois Beaunois et depuis fort longtemps, par tradition familiale, dans les métiers du vin. Mais plus encore je crois que nous avons toujours eu le souci de sauver et de préserver un patrimoine architectural et industriel exceptionnel qui fait partie intégrante de l'histoire de la ville tout en étant très représentatif de l'univers du vin. Nous avons su allier dès ce moment, du moins je me plais à le croire, passion et raison.

Un exercice difficile. L'univers du vin a des racines fortes. Il est emblématique d'un terroir. Comment faire pour l'inscrire avec bonheur dans l'avenir ?

Vous savez dans notre métier la modernité est toujours présente. Le vin est une

histoire en perpétuel mouvement. Il n'existe pas de rupture entre les générations. Faire du vin c'est avant tout être un artisan. Il faut toujours garder à l'esprit que l'on hérite de valeurs et de connaissances séculaires. Nous avons le devoir de les transmettre. L'utilisation



des nouvelles technologies n'est jamais qu'un des accompagnements des chapitres qui s'ouvrent devant nous.

A commencer par celui de la mondialisation.

Curieusement elle joue en notre faveur. Dans un monde éclaté les gens ont besoin de retrouver leurs racines. Il y a une envie de terroir, un besoin d'identité, le désir de partager quelque chose d'unique, de s'approprier un peu d'histoire tout en se faisant plaisir. L'affectif est là.

Comment cela se traduit-il ?

Pour conforter cela nous inscrivons dans une démarche bio dynamique qui concerne l'ensemble des vingt-sept hectares de notre domaine. Ainsi nous bannissons les désherbants et autres produits de synthèse. Nos sols sont soigneusement labourés et tout notre travail vise à intégrer le mieux possible la vigne dans son environnement. Respecter le terroir est notre credo.

Un vœu ?

Je rêve déjà du prochain millésime. Faire du vin c'est commencer un voyage qui ne finit jamais.

P.A.



MAISON CHAMPY
 5 Rue du Grenier à Sel
 B.P 53
 21202 BEAUNE Cedex
 Tél. : 03 80 25 09 99
 Fax. : 03 80 25 09 95
 e.forterre@champy.com



VINEATOURS OU L'ART DE DÉCOUVRIR LE VIGNOBLE AVEC ÉLÉGANCE

Après avoir tutoyé longtemps l'univers du luxe et celui du tourisme Brigitte Cabaret s'est offert un challenge à sa mesure : créer son entreprise. Avec Vinéatours elle offre à une clientèle internationale la possibilité de découvrir vignobles et vignerons dans des conditions exceptionnelles.

A quand remonte la création de Vinéatours ?

En 2003, en pleine canicule, on peut dire que j'ai eu un démarrage très chaud !

Pourquoi avoir choisi ce créneau ?

Pour une multitude de raisons. D'abord je suis Bourguignonne et fière de l'être. J'ai de l'amour pour ce terroir. Enfin je suis fascinée

compétences. J'ai suivi plusieurs formations dont une d'un an à l'école de viticulture et d'œnologie de Beaune. Formation que j'ai complétée ensuite par un stage consacré aux vins de France et du Monde. A cette issue je suis devenue titulaire d'un diplôme de brevet professionnel en viticulture. Par ailleurs j'ai la chance de parler couramment l'anglais et l'italien et j'ai de bonnes notions d'allemand.

Tout pour réussir ?

Oui mais croyez moi les débuts ne furent pas évidents. Si on est un tant soit peu réaliste : on sait qu'on ne sait rien ! De plus on se trouve face à une clientèle internationale très cultivée qui connaît souvent admirablement nos vignobles.

Alors la clef de la réussite.

Beaucoup d'humilité, beaucoup de travail pour être capable de répondre en toutes circonstances aux attentes des clients. Pour nombre d'entre eux visiter la Bourgogne est un rêve qui se réalise. On se doit de ne pas les décevoir.

Justement que leur proposez-vous de plus que les autres ?

Plus je ne saurai vous le dire car je ne connais pas précisément l'organisation de mes confrères. Disons que pour moi chaque client est unique et que je mets tout en œuvre pour lui offrir une

découverte réussie du vignoble. Ce qui veut dire que je vais m'adapter à sa personnalité, à ses goûts, à sa culture. Il n'y a pas deux tours qui se ressemblent.

Comment pourrait-il en être autrement ?

Chaque jour est différent, chaque saison a ses ombres et ses lumières, et la vigne qui est vivante est en permanence créatrice d'émotions.

Le tour idéal ?

Un beau jour d'automne pendant les vendanges quand vignes et soleil se fondent. ÊTRE avec quelques amateurs éclairés, contempler le vignoble, échanger des anecdotes, parler avec des vigneron, s'arrêter dans un bel endroit pour déguster un grand cru et enfin déjeuner dans les vignes. Mais je vous le répète ici avec un peu de volonté et d'amitié chaque jour est une fête.

Votre rêve.

Transmettre un jour mon entreprise à un(e) passionné(e) et puis avoir un arpent de vigne pour tenter de faire, à mon tour, un bon vin que l'on viendra déguster !

Pierre Anglade

VINÉATOURS

**Excursions dans le vignoble
Bourguignon en confortable
véhicule tout terrain**

**Réservations : Tél. : 03 80 22 51 70
Portable : 06 73 38 37 19**

**www.vineatours.com
informations@vineatours.com**



depuis toujours par les différents métiers de la vigne car ils sont l'âme et le cœur de ce pays. On n'a pas l'impression de travailler quand on communique aux autres sa passion.

Mais ce ne doit pas être aussi simple que ça ?

Naturellement, la passion n'exclut pas les



PATRIARCHE

BEAUNE-FRANCE

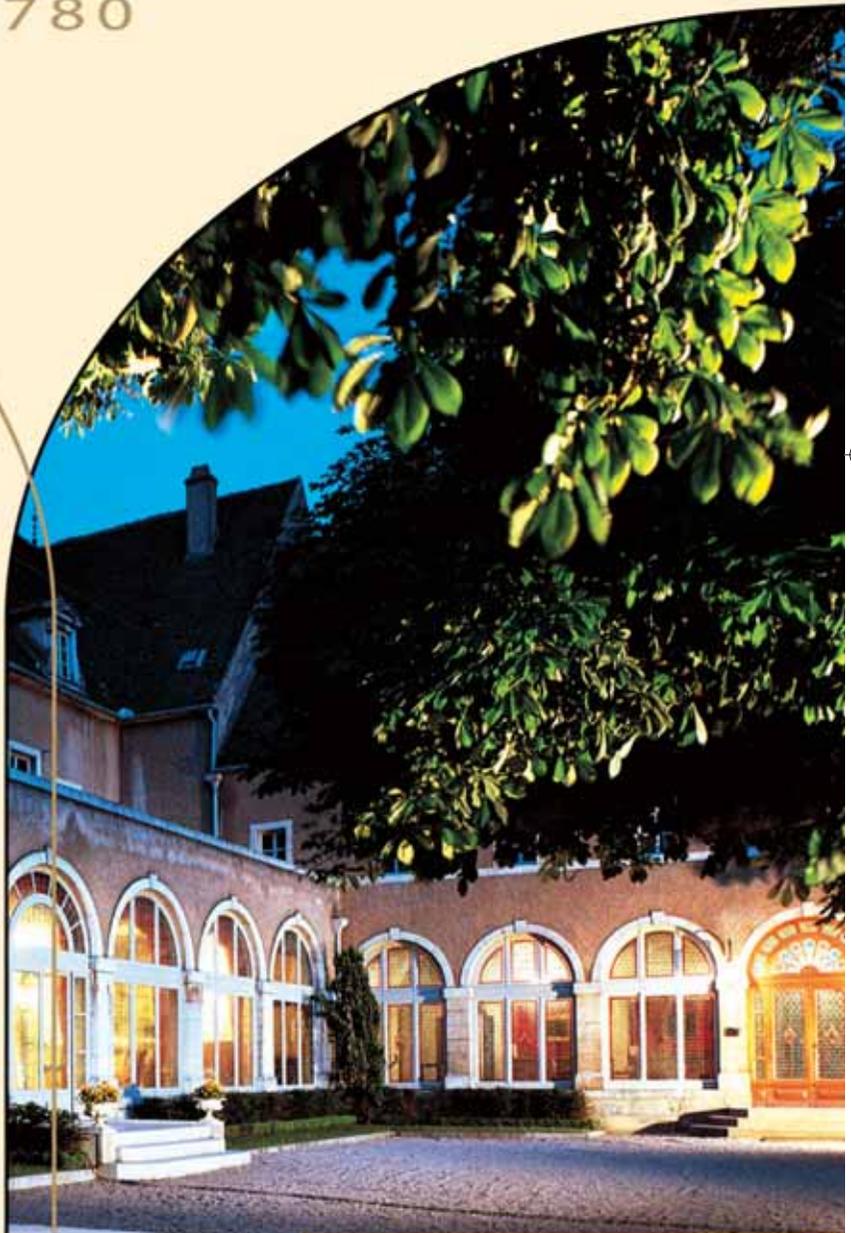
1780

A Beaune,
au cœur de la Capitale
des vins de Bourgogne.

*In Beaune, in the heart of the
capital of Burgundy's great wines.*

*In Beaune, im Herzen der Hauptstadt
der Burgunderweine.*

7, rue du Collège
Beaune - Centre
Tél. : 03 80 24 53 78





Y A-T-IL DU VIN DANS LE VIN ?

Récit d'une dégustation impromptue

Un beau jour d'avril après une jolie promenade dans les rues de Beaune qui sont une invitation au flirt, je décide, avant d'aller déjeuner, de me livrer à une dégustation impromptue. J'ai un coup de cœur pour un magasin qui a des allures de vaisseau amiral. Après moult questions je me hasarde à y entrer. C'est un lieu assez surprenant entre cathédrale et cave géante. Vitraux, pierres, tonneaux de chêne côtoient une profusion de bouteilles à faire damner tous les saints de Bourgogne et d'ailleurs. Le silence y est absolu. J'hésite entre l'envie de partir (je suis néophyte) et celle de rester pour ne plus l'être ! Autant l'endroit en impose autant le personnel semble sympathique. Le faux parisien que je suis peut me semble-t-il affronter dans un combat tranquille un gentleman œnophile Beaunois qui est de surcroît multilingue. Le vin a déjà au moins une qualité celle d'abolir les frontières. Je m'arme du peu de courage qui me reste et dans un souffle je commande un verre de Puligny-Montrachet. Pourquoi ce vin ? A vrai dire je ne le sais pas, le nom me plaît, il a quelque chose de lumineux qui m'évoque de lointaines vacances dans un petit village et de grandes rêveries au creux de l'été. En attendant d'être servi, je m'assois

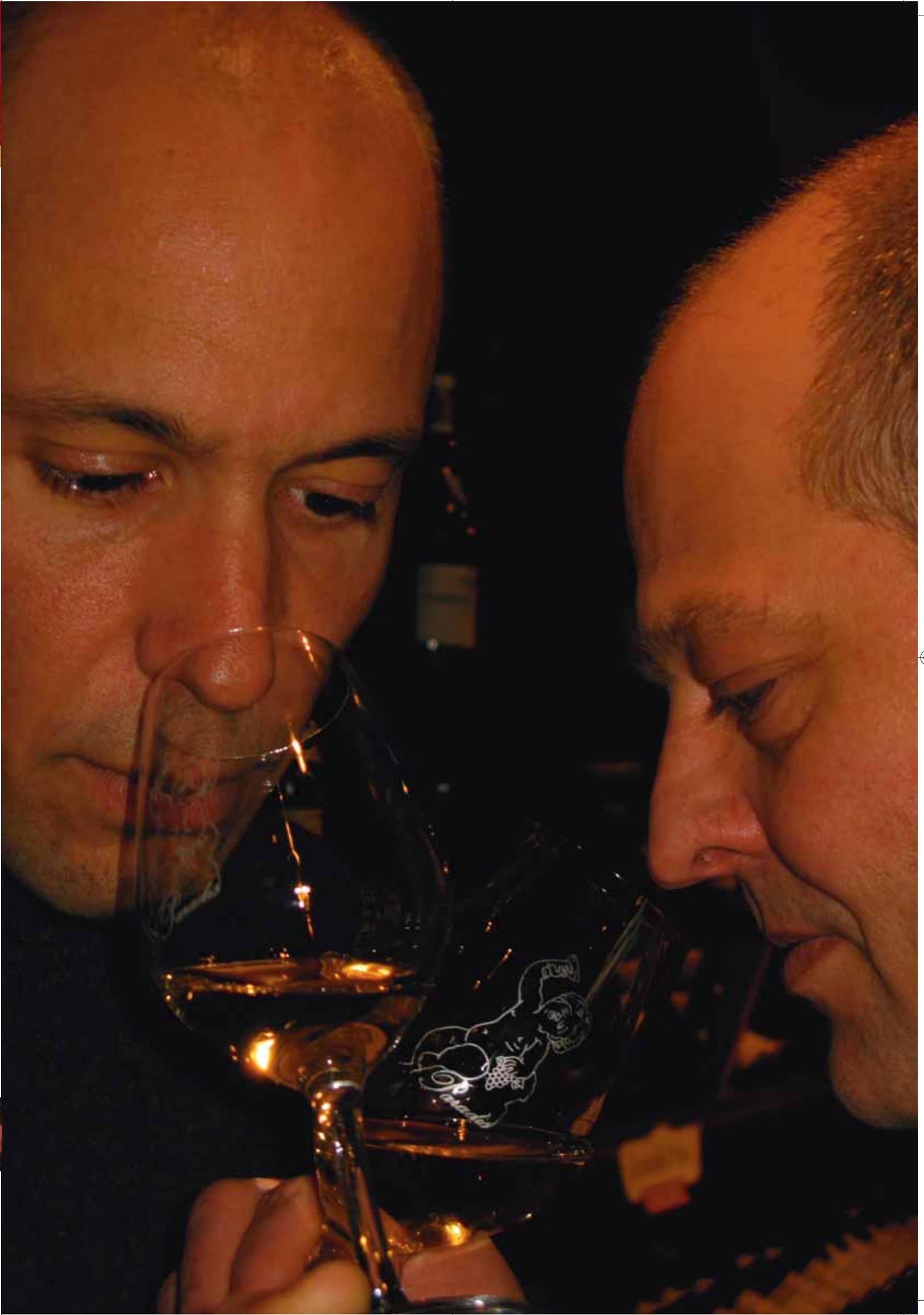
presque religieusement le cœur au bord des lèvres. Un état qui n'est pas semblait-il celui de mes voisins qui sont, selon toute vraisemblance, les maîtres du lieu. Ils entament une dégustation, dite à l'aveugle... alors qu'ils ont les yeux grands ouverts ! Cela ferait sûrement sourire le grand Stanley K. Ils parlent avec enthousiasme, échangent leurs impressions, utilisant maintes expressions mystérieuses pour décrire les deux vins qu'ils dégustent : mordant, gras, minéral, courtaud, long en bouche... Ou encore ce qui me laisse totalement pantois en parlant d'un en particulier : « là il y a du vin ! » Je reste sidéré. Je viens d'apprendre d'un seul coup qu'il y a du vin sans vin et du vin avec vin avec vin ! Et ce n'est pas fini. Le premier, est tout juste disent-ils digne d'un village tandis que l'autre tutoie les premiers crus. Les chemins de la connaissance sont ici plus qu'ailleurs définitivement pierreux. De mon côté je goûte mon Puligny-Montrachet et le trouve bon. Ce doit être un grand. Un peu de soleil dans l'eau froide de mes pensées. Mes voisins finissent leur dégustation. Visiblement ils semblent d'accord, ils couvrent le premier de louanges et lui réserveront une bonne place dans leur cave quant au second il est voué à un délicieux oubli. Dans la

foulée si j'ose dire j'apprends qu'il y a des parcelles meilleures que d'autres, des vigneron de talent, des vins pour tous les jours et chaque plat, et une kyrielle d'autres pour les moments de la vie. Mais in fine la nature a toujours le dernier mot ! Tout cela rassure mon ignorance « crasse » et du coup j'en arrive à prendre des airs de conspirateur éclairé pour finir mon verre. J'en conclus que dans cette fausse chapelle la messe est dite à toute heure et très simplement. En un mot comme en cent pour comprendre le vin il faut rester diablement modeste et savoir écouter. C'est un univers très sérieux où le rire est roi. Des allemands aussi néophytes que moi il y a un quart d'heure repartent avec de belles bouteilles persuadés qu'ils sont devenus de vrais bourguignons. Ils n'ont pas tout à fait tort, ils viennent d'obtenir le plus beau des passeports, celui de l'amitié.

P.A.

DOMAINE DES VINS
Place de la Halle
21200 BEAUNE
Tél. : 03.80.25.94.95
www.domaine-des-vins.com





Mulot & Petitjean

Catherine DUGOURD



PASSEPORT GOURMAND

Elle avait entamé une brillante carrière de juriste à Paris mais l'entreprise familiale qui fait le bonheur des Dijonnais depuis plus de deux cents ans avait besoin de sang neuf. Catherine n'a pas hésité une seconde et en reprenant les rênes de l'affaire, elle lui offre un nouveau printemps.

Entretien avec Catherine Dugourd - Mulot et Petitjean

Votre maison fait partie des très rares entreprises familiales du monde qui compte plus de deux cents ans d'existence. Vous présidez aujourd'hui le conseil d'administration, est-ce votre choix de départ ?

J'e suis pratiquement « née » dans l'entreprise puisque je succède à mon père mais je pensais davantage faire carrière dans l'univers juridique. J'ai un DESS de droit des affaires et fiscalité ainsi qu'un DUT de gestion. J'ai débuté ma vie professionnelle dans un cabinet de conseil juridique à Paris, et là surprise je me suis profondément ennuyée car j'étais éloignée de toute action. Mais je dois concéder que cette expérience a été très formatrice.

Donc ce n'est pas « à nous deux Paris ! » alors que faites vous ?

Je retrouve avec joie Dijon et je commence à travailler aux côtés de mon père pendant dix ans de 1987 à 1997. J'ai la chance de passer par tous les postes de l'entreprise ce qui est il faut l'avouer absolument nécessaire si l'on veut en comprendre les rouages. Bien évidemment compte tenu de ma formation je me consacre ensuite essentiellement à la gestion. En 1998 quand mon père décide de quitter l'entreprise j'en prends naturellement les rênes.



Comment se passe la transition ?

Sans problème majeur car mon père avait fait un travail remarquable. Vous savez il y a tout de même dans cette entreprise une culture de l'excellence. J'ai simplement pris le train en marche en lui apportant des idées nouvelles qui vont de pair avec les formidables mutations que nous vivons et qui bouleversent notre société.

Concrètement qu'avez-vous fait ?

Avant toute chose je décide de la rénovation de l'outil de production qui se trouve à Dijon boulevard de l'ouest à proximité de la gare. L'atelier de confiserie existait par le passé mais je l'ai recréé. Ici nous fabriquons du pain d'épices et un certain nombre de confiseries. Cela va vous amuser mais autrefois notre maison vivait presque en autarcie, nous fabriquions tout : fruits confits, confitures, pâtes de fruits, pain d'épices...y compris les moules et même les caisses d'expédition !

De l'artisanat à l'industrie !

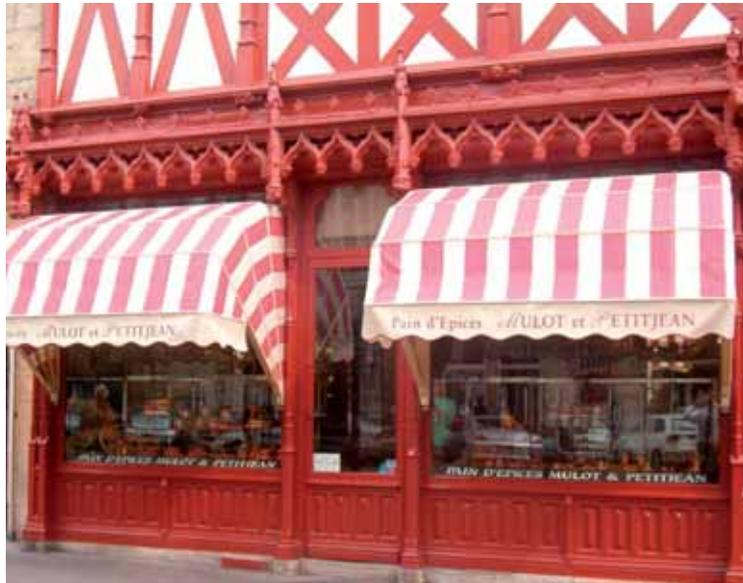
Mon Dieu non, nous sommes et nous resterons toujours des artisans ! Nous utilisons les mêmes produits et veillons scrupuleusement à leur excellence. Notre pain d'épices par exemple est fabriqué à base de farine de froment, de miel et d'œufs, même les arômes sont naturels. Pour les nonnettes qui sont un autre produit phare nous gardons les matières nobles comme d'excellentes confitures. Nous n'avons jamais cédé à la tentation d'utiliser des matières premières moins chères. Nos produits le valent bien !

Justement quelles sont les autres gourmandises que vous proposez ?

En plus des nonnettes dont je vous ai déjà parlé nous offrons à la vente d'excellentes mignonnettes mais aussi nos fameux glacé mince doré et glacé mince blanc. A côté de ces produits destinés au grand public nous fabriquons aussi des « pavés » de pain d'épices qui font le bonheur des restaurateurs et autres professionnels.

Mais je crois que vous lancez d'autres gourmandises à l'occasion des fêtes ?

Oui cela va vous faire sourire mais impossible de se passer des nonnettes. Vous allez en trouver des minis enrobées de chocolat et d'autres au caramel ! Dans le même esprit on propose les petits mulots qui font le délice des enfants de tous âges.



Tous ces produits, où peut-on les trouver ?

Nous avons cinq magnifiques magasins à Dijon et un à Beaune, mais nous sommes également distribués à l'Espace Gourmand des Galeries Lafayette, à l'épicerie du Bon Marché et chez Hédiard à Paris. De plus nous avons de nombreux points de vente dans toute la France dans des épiceries de luxe et autres points gourmands. Enfin avec l'association régionale des industries alimentaire nous nous ouvrons sur le monde. La Bourgogne reste conquérante.

Mais je crois que dans votre magasin phare de la rue Bossuet vous recevez nombre de touristes. Que leur proposez-vous concrètement ?

Nous nous limitons à des groupes de quinze personnes. Notre maison étant bicentenaire croyez-moi il y a de quoi raconter. Ils sont heureux d'apprendre tout ce qui concerne les petites et grandes histoires autour du pain d'épice et bien sûr « les secrets » de sa fabrication. Et bien sûr encore plus heureux de déguster nos spécialités maison. Ce programme gourmand change tous les jours de quoi combler les plus difficiles.

Comment voyez-vous l'avenir ?

J'éprouve une grande fierté à diriger cette maison mais aussi beaucoup d'angoisse car être « capitaine d'un navire » aujourd'hui est un challenge permanent. J'ai heureusement la chance d'avoir autour de moi une famille formidable et une équipe très soudée. Nous avançons ensemble. Il y



a encore tellement de choses à créer et la Bourgogne est encore pour longtemps un territoire pour les entrepreneurs.

P.A.

MULOT ET PETIT JEAN
1 Place Carnot 21200 BEAUNE
Tél. : 03 80 22 06 18

LA MAISON DU PAIN D'ÉPICE
13 Place Bossuet 21000 DIJON
Tél. : 03 80 30 07 10

© Atelier Photo Muzard



LA COMÉDIE DES MONDES

Entretien avec Anna Marina PAGNOTTA

Voilà un an tout juste que vous officiez ici. Les débuts ont été difficiles ?

Il a fallu que je prenne mes marques. Je débutais dans le métier et de plus j'étais totalement inconnue dans Beaune... ! En quelque sorte j'ai sauté dans le vide avec heureusement un beau parachute : « La Comédie du Vin » ! Dès le premier jour toute l'équipe a été avec moi. A partir de là je ne pouvais que foncer en y mettant tout mon cœur et toute mon énergie.

Quelles ont été les différentes étapes ?

Je les ai brûlées ! A peine arrivée, j'ai du réaliser un cocktail pour 180 personnes. Pour relever ce premier défi j'ai essayé de marier avec bonheur la cuisine italienne et française en offrant à mes convives seize petits plats miniatures. Le succès a été au rendez-vous. Je n'ai pas perdu une minute, dans la foulée j'ai décidé de donner des cours de cuisine.

Qui touchent qui ?

J'ai débuté avec des groupes d'adultes que j'ai initié aux petits et grands secrets de la cuisine Toscane. Ensuite j'ai poursuivi ce périple en Italie en donnant une série de cours sur les plats Vénitiens et pour terminer je me suis intéressée à la gastronomie Sicilienne mais aussi à la Provençale.

Un ode à la Méditerranée.

Impossible d'oublier ses racines. Ceci dit comme nous avons la joie de recevoir dans ce lieu qui est magique des personnes de tous les pays j'ai naturellement du m'ouvrir à toutes les cuisines du monde. Il y a du soleil et des saveurs partout. J'ai donc proposé une première session sur le Maroc autour des tajines avant de faire découvrir très bientôt la très subtile gastronomie japonaise. J'ai pour cela suivi moi-même des cours pendant deux ans. Enfin la cuisine bourguignonne rem-

porte tous les suffrages auprès des touristes. Ainsi escargots, œufs en meurette, persillé, sont encore et toujours plébiscités.

Mais je crois que vous enseignez aussi aux enfants.

Oui et ce n'est que du bonheur. Déjà ils adorent s'habiller en marmiton ! Apprendre à cuisiner pour eux est un jeu. Ils ont une approche de la cuisine très ludique, très ouverte. On rie beaucoup. Ils goûtent sur place les plats sucrés qu'ils ont préparé et repartent comme de grands chefs avec un plat salé pour le déguster avec leurs parents.

Vous n'allez pas vous arrêter en si bon chemin.

Je compte voyager, aller vers d'autres cultures, apprendre des cuisines du bout du monde. Pour moi la vie c'est partager et découvrir. Au fond La Comédie du Vin pourrait s'appeler un jour La Comédie des Mondes.

Pierre Anglade

LA COMÉDIE DU VIN
12 Bis Boulevard Jules Ferry
21200 BEAUNE
Tél. : 03 80 24 88 94
Fax. : 03 80 24 96 49



Vous savez quand vous vous « donnez » les gens le sentent et vous suivent. Si le travail est bien fait le partage est là. C'est ainsi que petit à petit La Comédie des Mets est née.



BONSAÏ-SAN

CRÉATION DE JARDINS JAPONAIS

FRÉDÉRIC CHENAL

1 rue des Guêts - 21430 Sussey

Tél. : 06 27 46 56 39

e-mail : chenal.frederic@wanadoo.fr

L E S P R I T Z E N

Loiseau des Vignes



© Thierry Gaudillière

ETAT DE GRÂCE

Loiseau des Vignes a fêté le printemps 2010 avec un peu d'avance. En effet grâce au travail conjoint de leurs équipes, Christophe Quéant (chef de cuisine) et Christophe Gines (directeur), viennent de décrocher une première étoile dans le guide Michelin.

Christophe QUEANT, Dominique LOISEAU et Christophe GINES



Christophe Quéant quel est votre parcours ?

Après mes études de cuisine j'ai eu le bonheur de passer deux ans sur un des vaisseaux phare de la marine Française : Le Jeanne d'Arc. J'avais en charge la table des commandants. Après cette belle aventure j'ai regagné ma Picardie natale où j'ai travaillé au côté de Didier Duval étoilé au Michelin et compagnon du Tour de France. Un homme de passion. Mais très vite j'ai eu la nostalgie de la mer et j'ai décidé d'aller dans le Midi où finalement je suis resté dix ans. Là j'ai eu la chance de travailler avec les plus grands : Ducasse au Louis XV à Monaco, Christian Morisset au Juana à Juan les Pins et bien sûr Jean Marc Delacour, un Picard lui aussi, à la Chèvre d'Or.

Et vous Christophe Gines ?

Bien que mes racines soient espagnoles je suis originaire de Clermont-Ferrand et j'ai reçu une formation de sommelier. La Bourgogne est loin d'être une étrangère pour moi. En effet j'ai fait mes premières armes au Château de Gilly sous la direction de Jean-Louis Botigliero puis ensuite de Fabrice Mercier. Là j'ai connu Michel Smolareck un maître sommelier emblématique. A ses côtés j'ai beaucoup appris et j'en garde la fierté d'avoir été un des premiers à servir des grands crus au



verre. Le succès a été immédiat. Une expérience que j'ai poursuivie au Vieux Castillon à Castillon du Gard, un magnifique établissement étoilé au Michelin. Une étape importante pour mon métier de sommelier. Un lieu stratégique : j'avais en face de moi la Vallée du Rhône, à ma gauche toute la Provence et à ma droite le Languedoc dans sa splendeur. Ensuite j'ai gagné l'Espagne où je suis resté cinq ans. Une ouverture sur le monde et d'autres terroirs magnifiques. Le vin lui aussi a toutes les couleurs.

Être le chef attendu d'une maison célèbre comme Loiseau des Vignes doit être stressant. Comment avez-vous vécu cela ?

Christophe Quéant : Très bien. Il faut préciser que j'étais déjà un familier de la maison Loiseau. Juste après le drame qui a frappé la maison, j'ai en effet passé quatre ans auprès de Patrick Bertron à Saulieu. Puis à la demande de Joël Robuchon je fais une escapade dans le Midi à Monaco. Un homme et un cuisinier immense à la technique éblouissante. Son chef alors était Christophe Cussac un Bourguignon pétri lui aussi de talent et d'humanité.

Donc votre arrivée à Beaune c'est un peu le retour à la case départ.

On peut le dire. J'ai toujours eu un excellent contact avec Madame Loiseau qui est une femme exceptionnelle.

L'envie de retravailler ensemble était commune.

Un sacré challenge à relever.

Oui il fallait faire bouger les lignes dans le bon sens. Avec Madame Loiseau on a mis en place une nouvelle politique ou plus précisément on a désiré que nos clients retrouvent ici l'esprit Bernard Loiseau. Un mélange subtil fait d'élégance et d'humanisme pour un bien être absolu.

Et côté cuisine ?

J'ai mis ma signature où l'on retrouve, et ce n'est pas une surprise, l'empreinte de Saulieu. Je suis pour ma part très attaché à mes racines et plus largement aux traditions. La France a un patrimoine culinaire incroyable. On se doit de le transmettre et si possible de le magnifier. Ainsi j'ai mis à la carte un gâteau de foies de volailles aux écrevisses et aux asperges, des ravioles de jaune d'œuf fumé aux morilles et pousses d'épinard mais aussi un risotto d'escargots de Bourgogne aux champignons des bois et enfin les quenelles de sandre sauce homardine, un plat cher à Madame Loiseau.

Et pour vous aussi cela n'a pas du être simple ?

Christophe Gines : En fait comme Christophe Quéant j'ai toujours eu le souci de l'excellence et comme lui j'ai eu le bonheur de fréquenter de beaux établissements. Ainsi je suis resté deux ans

à la Côte Saint Jacques auprès de Jean-Michel Lorain. J'ai ainsi pu apprécier l'atmosphère proprement unique de ces grandes maisons triplement étoilées qui en prime sont restées familiales. Il y a chez elle une âme, une chaleur un esprit particulier. Chaque client est unique... et la cuisine a des ailes !

Comme ici ?

Oui c'est dans cet esprit que je souhaite travailler avec Christophe. Avec un chef aussi talentueux c'est un plaisir de mettre en valeur sa cuisine et chacun de ses plats. Pour être à son diapason le service doit être harmonieux, discret, élégant mais sans prétention. Enfin il ne faut pas oublier que c'est Madame Loiseau qui a initié ici un concept unique en Europe en proposant la dégustation de soixante dix vins au verre (petits et grands crus).

A quand une deuxième étoile ?

Christophe Quéant et Christophe Gines : Déjà laissons briller la première ! Dans notre métier chaque jour est un nouveau défi qu'il faut relever.

Pierre Anglade

LOISEAU DES VIGNES
31 Rue Maufoux
21200 BEAUNE
Tél. : 03 80 24 12 06
www.bernard-loiseau.com

Les Roches

Guillaume CROTTET



SIMPLE

Guillaume et Séverine Crotet ont investi l'adorable village de Saint-Romain où ils ont ouvert un petit hôtel de charme couplé à un restaurant gourmand. Guillaume qui a fait ses classes chez les plus grands régale tout son monde avec des plats qui ont le goût et les parfums du bonheur.

Entretien avec Guillaume CROTTET - Les Roches

Vous vous apprêtez à fêter le cinquième anniversaire de votre maison. La réussite est au rendez-vous. Y a-t-il un secret Crotet ?

Je ne pense pas que nous soyons les ultimes détenteurs d'un secret. Remarquez en y réfléchissant bien cela ne serait pas si mal, les médias en feraient leur choux gras et nous refuserions du monde même à la morte saison ! Plus sérieusement quel que soit le métier le seul vrai secret réside dans le travail et encore le travail. Avec en parallèle une remise en question permanente et bien sûr un zest de talent.

Plus précisément quelle est votre pensée ?

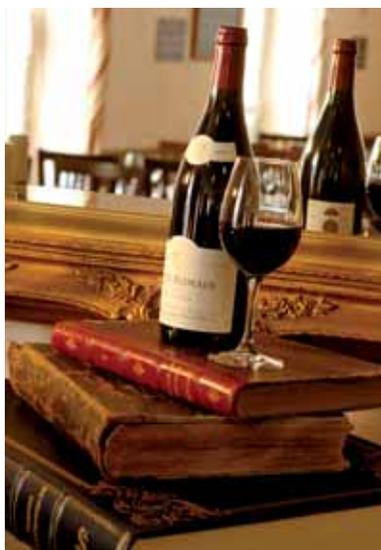
Il faut savoir ne pas tomber dans la routine : elle tue ! Par exemple vous trouverez à ma carte d'une saison à l'autre mon hachis Parmentier. Il est toujours le même et pourtant je m'efforce constamment de l'améliorer pour lui apporter une touche nouvelle. Une recette n'est jamais définitivement acquise. A notre dimension nous sommes des artistes. Au même titre qu'une toile ou qu'une harmonie chaque plat doit être unique. Savoir sublimer quelque chose de simple,

voilà le cœur de notre métier et c'est croyez le bien diablement difficile.

Votre carte en est le reflet. En parcourant on est dans la grande tradition des bistrots et autres bouchons.

C'est vrai, en fait on ne cuisine bien que ce que l'on aime. Ma carte est le résumé à la fois de mes idées, de mes envies et de ce terroir que j'aime tant. Il en va ainsi pour mes œufs en meu-

rette qui sont incontournables en Bourgogne, je les cuisine à la façon de mon père. Mais j'ai bien sûr des plats plus personnels comme par exemple la Tatin d'oreilles de cochon ou encore le saumon fumé frais maison pommes fleurette, sans oublier notre fameuse souris d'agneau aux épices douces et miel qui est un « must ».





Ceci dit votre carte change au gré des saisons.

Cela serait incongru de ne pas le faire et discourtois pour la nature ! Avec le retour des beaux jours c'est l'arrivée des couleurs sur la table et dans l'assiette. Quel bonheur de servir de beaux légumes, de jolis fruits, du poisson frais et des salades croquantes ! L'imagination prend le pouvoir.

Vous venez de me dire une chose amusante à savoir que vous servez directement les plats dans des cocottes en fonte.

Les gens adorent ça. On est vraiment dans l'esprit bistrot. Notre plaisir a toujours été de tenter de restituer la belle ambiance des repas de famille le dimanche. L'ambiance de la maison s'y prête bien, l'hiver au bord de la cheminée et l'été sur la terrasse. Ici à Saint-Romain le temps semble plus léger qu'ailleurs.

Et côté vin ?

Encore un point pour Saint-Romain et son merveilleux vignoble. De fait dès l'ouverture nous avons fait le nécessaire pour mettre en lumière la production des vigneron du village et Dieu seul sait si elle est riche ! Naturellement compte tenu de notre métier et de la région nous dépassons les limites. Ainsi nous sommes heureux de proposer de très grands crus (Cochedury, Romanée Conti, Leroy et bien d'autres encore... mais oui, mais oui !). Le but de cette démarche est de faire venir dans notre petit coin de paradis des gens de la ville et qu'ils repartent Heureux.

Et après le paradis ?

Pour cela nous allons prendre de toute urgence rendez-vous avec Saint-Romain.

P.A.

Restaurant LES ROCHES
21190 SAINT ROMAIN
Tél. : 03 80 21 21 63
Fax. : 03 80 21 66 93
Lesroches.sarl@wanadoo.fr
www.les-roches.fr



NOIRS DÉSIRS

Où comment une belle champenoise est tombée amoureuse de la Bourgogne dans tous les sens du terme. Aujourd'hui au côté de son mari elle consacre toute son énergie et toute sa passion au développement de son entreprise qui prospère grâce au cassis noir de Bourgogne baie magique s'il en est.

Entretien avec Emmanuelle BAILLARD, Nectars de Bourgogne

Avant de diriger cette société que faites-vous ?

Ce qui est assez amusant c'est que je suis native d'une autre région viticole. En effet mes attaches sont à Bouzy, j'appartiens à une famille de vignerons. Dès que j'ai été en mesure de marcher je me suis retrouvée avec un sécateur à la main pour vendanger. Je suis tombée en amour pour ce métier. Après mes études secondaires j'ai suivi pendant deux ans un cursus dans l'agroalimentaire mais je n'ai pas été conquise par ce secteur.

In vino veritas.

C'est vrai que la passion du vin ne m'a jamais quittée. Ceci dit, au fond de moi j'avais envie de m'épanouir dans un autre métier. Il faut dire qu'entre temps je m'étais mariée avec un arboriculteur. Mon mari a une exploitation qui comprend 60 hectares de cassis mais aussi 2 de groseilles et pour la petite histoire 3 hectares de chardonnay.

Donc c'est l'amour qui vous fait rentrer dans le cassis.

Oui mais au delà de ça j'ai eu tout de suite envie de m'investir à ses côtés. Ma première décision a été de me rendre à Dijon à la Halle Technologique Agroalimentaire avec 800 kilos de cassis ! Ils s'en souviennent encore. Je voulais savoir toutes les possibilités qu'offre cette petite baie. Là pendant deux jours on a transformé le cassis pour voir

tous les produits que l'on pouvait en tirer. Au bout du compte les résultats ont dépassé nos espérances les plus optimistes. Il faut bien comprendre que la variété de cassis noir de Bourgogne est un produit exceptionnel proche en cela du raisin. Le nectar de cassis offre par rapport aux autres fruits une palette d'arômes absolument unique.

Et après ce voyage au cœur du cassis ?

Dans l'enthousiasme je décide créer ma petite société le 21 juin 2004. J'avais envie de remettre le cassis au goût du jour et même de surprendre le

public en élaborant de nouveaux produits aussi goûteux que variés. Je le répète le cassis est magique !

Vous démarrez avec le soleil et la fête de la musique.

Oui il fallait ça pour entamer une aussi belle aventure. Comme je suis têtue et un peu rebelle, j'ai voulu aller au bout de ma démarche et être fidèle à mon objectif premier à savoir décliner le cassis noir de Bourgogne sous toutes ses formes : fruits surgelés, coulis, gelée et bien sûr les jus bruts et les purées destinées à l'industrie.



Nectars de Bourgogne



Mais cela ne vous a pas suffit.

Vous savez toute entreprise est une marche en avant. J'ai décidé de travailler en agriculture raisonnée. Un bon compromis entre l'agriculture traditionnelle et l'agriculture biologique. Je suis très attachée à tout ce qui concerne l'environnement. Sur cette base je n'ai pas eu de mal à convaincre d'autres producteurs qui partagent cette philosophie de me rejoindre. Ensemble nous essayons de trouver des parfums aussi originaux qu'authentiques à partir de beaux fruits. Nous travaillons la groseille, la framboise, la nectarine, la pêche de vigne mais aussi la mirabelle de Lorraine, les myrtilles sauvages d'Ardèche mais aussi des abricots, des fraises, d'exceptionnelles pommes sanguines (une variété de pommes rouges produite en Alsace et qui est exclusivement réservée à la fabrication de jus) et pour finir en beauté le chardonnay.

Et l'avenir ?

Continuer sur cette belle lancée. Rester dans le haut de gamme et conquérir de nouveaux marchés à l'export. Les étrangers dans leur ensemble sont très friands des produits français. Le cassis noir de Bourgogne a une belle vie devant lui. Il le vaut bien !

Le luxe selon vous ?

Avoir les moyens de se faire plaisir.

P.A.

SARL NECTARS DE BOURGOGNE
36 Rue Louis Courtot
21190 MERCEUIL
Tél. : 03 80 21 42 56
Fax. : 03 80 21 42 57

Olivier Leflaive 
Grands Vins de Bourgogne



Nos Grands Vins



Nos ateliers
Vigne, Cave,
Repas-dégustation



Nos chambres
de charme ★★★

Olivier Leflaive - Place du Monument - 21190 Puligny-Montrachet
Tél. : + 33 (0)3 80 21 37 65 - Fax : + 33 (0)3 80 21 33 94
Email : contact@olivier-leflaive.com

WWW.OLIVIER-LEFLAIVE.COM

Consommer avec modération

L'Incontournable

Robert LAVIER



MÉLODIE EN SOUS SOL

Entretien avec Robert LAVIER

Le temps vole à tire d'ailes, voilà déjà deux ans que vous venez d'ouvrir votre maison. Vous ne pouviez pas mieux la baptiser puisque aujourd'hui Beaunois et touristes la plébiscitent.

Je dois vous avouer que j'étais mort d'inquiétude avant d'accueillir mes premiers clients. Beaune est une ville où le vin est roi et donc par essence une cité gourmande. Il y a tout autour de moi des adresses de qualité et des chefs doués. Partir à la conquête d'une pareille ville a été un vrai challenge. Par bonheur j'étais déjà apprécié dans la région pour avoir passé cinq ans derrière les fourneaux du Vieux Vigneron à Corpeau.

Ce climat particulier a-t-il eu une incidence sur votre travail ?

Oui, car en fait j'ai complètement changé d'environnement. A Corpeau j'étais si l'on peut dire à la tête d'une petite brigade de trois personnes. Ici j'ai démarré tout seul, comme un grand ! En prime la clientèle m'a suivi presque immédiatement et j'ai dû retrousser les manches et ne pas trop regarder la pendule... !

Et côté cuisine ?

En m'installant je suis passé du stade d'employé à celui de patron. J'ai toujours eu beaucoup de plaisir à faire ce

métier, maintenant que je suis en première ligne c'est du pur bonheur. Je considère tous mes clients comme des amis. Faire une bonne cuisine c'est aimer, donner, partager, séduire.

Concrètement que proposez-vous ?

Un grand retour vers le futur ! La nostalgie est toujours ce qu'elle était. Mes clients viennent chez moi pour retrouver un peu des parfums de leur enfance. Il ne faut pas l'oublier, il y a encore peu de temps quatre-vingt pour-cent des français étaient fils ou filles de paysans. Nous avons tous des racines profondes avec notre terroir. Ici on vient donc se régaler d'une vraie salade de pissenlits, de cervelles de veau aux câpres, d'os à moelle, de rognons et ris de veau sans oublier ma recette culte, un pavé de foie de veau au foie gras qui fait un malheur. Comme je le dis souvent en riant dans une maison comme la mienne on vient pour manger pas pour jouer au golf !

Ceci dit vous ne vous cantonnez pas à une cuisine riche, vous travaillez aussi le poisson.

Figurez-vous que hier encore je servais de splendides soles d'un bon kilogramme préparées meunière. Idem pour les coquilles Saint-Jacques ou encore les bars de ligne pour lesquels j'ai

un faible. Avec le poisson il est interdit de tricher ! En fait j'essaie de répondre jour après jour aux désirs des uns et des autres. Je n'ai aucun secret si ce n'est de marier le plus simplement du monde des produits d'une qualité extrême avant de les servir dans la bonne humeur.

Nous traversons une période morose pour ne pas dire plus, comment voyez-vous l'avenir ?

Tout en rose ! En fait je suis raisonnablement optimiste. Je crois avoir été bien intégré. Les hôtels jouent le jeu en m'envoyant leur clientèle. J'en profite au passage pour les remercier. Grâce à leurs concours et à bien d'autres je fourmille de projets.

Lesquels ?

Rien ne vaut une belle surprise.

P.A.

Restaurant L'INCONTOURNABLE
29 Rue Carnot - 21200 BEAUNE
Tél/Fax. : 03 80 26 14 95
Portable. : 06 07 02 38 87
www.lincontournable.fr





DERBORD, LE CHANTRE DE L'HARMONIE

« Chez moi pour le prix d'une entrée à la table du Georges V ou du Bristol vous avez un menu complet avec des produits d'une qualité extrême et le vin compris ! ».

Entretien avec Stéphane DERBORD

La cuisine actuelle connaît bien des bouleversements. Comment vous situez-vous ?

Il faut savoir trouver un équilibre entre la cuisine d'hier et celle d'aujourd'hui. Comme dans tout métier il faut avoir des fondations solides ! En cuisine on ne fait rien si l'on n'a pas des bases. Le propre de notre métier c'est que l'apprentissage est permanent. Il faut apprendre et apprendre encore. Ceci posé il faut que toute la richesse de cet enseignement que l'on traduit jour après jour à travers nos plats ne soit pas un frein à la créativité.

Aujourd'hui on ne parle que de cela. Pour moi la créativité se limite à





quelques très grands chefs toutes générations confondues. Il faut bien sûr avoir du talent mais aussi pouvoir se reposer sur un grand confort financier. Une équation rare. En prime il faut que cette créativité réponde aux vœux d'une clientèle et ne se résume pas à un exercice de style gratuit destiné à épater quelques snobs et autres... Surtout rester modeste ! N'est pas Gagnaire ou Ferran Adria qui veut ! Il existe une vraie cuisine d'auteurs. Malheureusement comme dans tous les autres domaines les copieurs ne sont pas à la hauteur.

Le culte de l'image pour l'image n'est pas pour rien dans cette dérive.

Les médias y sont pour beaucoup. Aujourd'hui il ne se passe pas une semaine sans que les chefs des palaces parisiens fassent la une. Palaces qui sont il faut bien le dire des usines à rêves. Malheureusement ou heureusement il n'y a qu'un Paris et la clientèle de ces illustres établissements est rarement la notre. Nous nous devons de donner du bonheur en surveillant nos additions. Ici pour le prix d'une entrée

à la table du Georges V ou du Bristol vous avez un menu complet avec des produits d'une qualité extrême et le vin compris !

Dans votre domaine comme dans beaucoup d'autres la finance a pris le pas.

Cela a été hélas pour nombre de mes confrères un miroir aux alouettes. Pour moi qui suis à la fois cuisinier et restaurateur les débordements sont interdits. Il faut respecter son équipe et bien sûr ses clients. Donner du bonheur simplement en gardant sa philosophie et en veillant jalousement sur l'esprit maison.

Quel est le style DERBORD ?

Avancer pas à pas. Écouter les clients, répondre à leurs attentes. Un cuisinier n'impose rien. La régularité est primordiale. J'essaye à ma façon de l'être jour après jour en étant créatif et passionné mais sans rien brusquer de manière à offrir à chaque convive une petite musique légère...

Votre conclusion ?

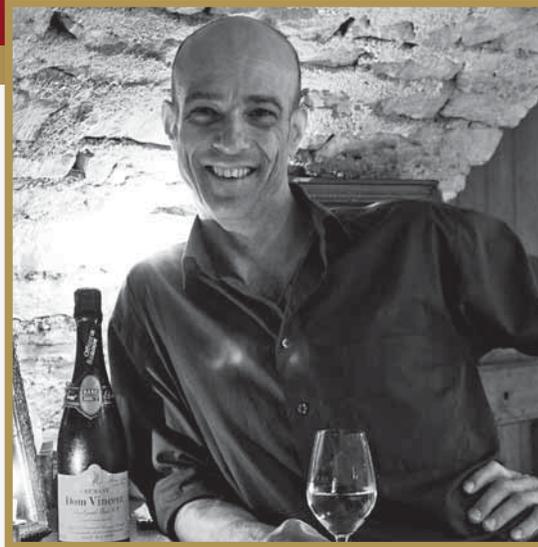
Rester spontané ! Je tire mon chapeau à des Bocuse, Blanc, Bras, Lameloise. Des incontournables ! En cuisine comme ailleurs il ne faut pas oublier que le propre de la mode est de se démoder. Tous ces grands chefs l'ont merveilleusement compris. Je m'inscris très humblement dans leurs pas.

Votre dernier mot.

Je le laisse à mes clients !

P.A.

RESTAURANT
Stéphane DERBORD
10 Place Wilson
21000 DIJON
Tél. : 03 80 67 74 64
contact@restaurantstephanederbord.fr
www.restaurantstephanederbord.fr



RETOUR GAGNANT

Après avoir fait pendant des années le bonheur et la renommée de la table d'Olivier Leflaive, Pascal Wagner vient d'ouvrir un caveau de dégustation au cœur de Beaune. Cœnologue averti, artiste accompli, ami fidèle. Pascal qui parle plusieurs langues va encore faire bien des heureux en étant l'ambassadeur infatigable de cette Bourgogne qu'il aime tant !

Entretien avec Pascal WAGNER

Photos : © Aurelien IBANEZ

Tu as toujours été dans le vin ?

Oui, je vais dévoiler un scoop mon père est une figure culte de l'univers du vin en Allemagne. Peu de temps après la fin de la guerre il a vendu tous ses intérêts dans la limonade pour devenir négociant en vins. Très vite il s'est spécialisé dans la distribution de vins français en Allemagne. Aujourd'hui encore il ravitaille toutes les vithèques ainsi que la haute gastronomie Allemande. C'est un vrai personnage de roman il est considéré comme le pape dans son métier.

On comprend mieux ton parcours.

Pas facile de deviner pourtant. En fait j'ai toujours eu la fibre artistique et j'ambitionnais de faire les Beaux-Arts de Strasbourg pour devenir ensuite peintre ou sculpteur. Inutile de préciser que cela ne rentrait absolument pas dans les dessein de mon père. L'Art pour lui est un sens interdit. Il me coupe les ailes et m'engage vivement à intégrer un lycée viticole pour apprendre l'œnologie. Je débarque à Beaune en 1981 ne sachant même pas à quoi ressemble un cep de vigne !

Des débuts prometteurs !

On peut le dire, surtout que j'étais très rock'n roll dans ma façon de vivre. Tu peux imaginer facilement mon arrivée ici. Un allemand chevelu et sapé comme à la ville ! Bref j'étais un ovni. Il a fallu faire beaucoup d'efforts dans un sens comme dans l'autre pour s'apprivoiser.

Mais la suite a été belle.

Après six mois « d'isolement » deux ans et demi de pur bonheur ! J'ai appris à connaître ce merveilleux terroir, ses domaines et ses propriétaires via leurs enfants qui m'accompagnaient dans mes études. J'ai traversé le miroir. Curieusement je suis devenu monsieur plus. J'avais un autre regard, une autre façon d'appréhender ce milieu très fermé. J'étais à la fois le témoin, l'ami et l'ambassadeur.

Tu es devenu plus beaunois qu'un beaunois.

Pas tout de suite. J'ai voulu appliquer tout ce que j'avais appris. Comment en effet parler du vin si on ne sait pas en faire ? J'ai arpenté toutes les régions vi-

colles de France et ce pendant dix ans. En toute modestie je puis dire que je connais ce métier de la cave au grenier ! J'ai tout fait y compris coller les étiquettes sur les bouteilles. Des souvenirs plein la tête.

Tu deviens vigneron !

Je passe une année de transition en Allemagne et puis le hasard et les jours me

Le lieu



font connaître Olivier Leflaive. Il est musicien moi aussi. La musique ça rapproche. Ensemble on invente un concept totalement nouveau qui allait être la table d'Olivier Leflaive. Le but était de faire connaître dans une ambiance festif le parcours d'une bouteille de vin. La table devenait ainsi un guide, un dictionnaire viticole. Le vin, son terroir et bien sûr ses hommes. Le vin tout simple mais aussi en majesté ! Des rencontres inoubliables, des sourires, du partage, des mercis.

Un métier fait sur mesure pour toi qui aime le vin et les gens.

C'est en raison de cela entre autre que j'ai décidé de voler de mes propres ailes. Non seulement j'ai envie de continuer à apprendre mais surtout j'ai envie d'offrir tout ce que le vin m'a apporté. Pour moi le vin est l'aboutissement d'une civilisation. Le vin c'est le respect.

Que proposes-tu dans ce lieu qui est magique ?

Déjà accueillir les gens, les écouter, les guider et bien sûr leur offrir la meilleure sélection des vins. J'aime leur apprendre ce terroir, ses secrets et ses lumières, le tout dans une belle convivialité. Comme tu le sais j'ai la chance d'être polyglotte, un petit détail qui a une grande importance à l'heure de l'Europe. Je parle couramment l'anglais et bien sûr l'allemand qui reste ma langue maternelle.

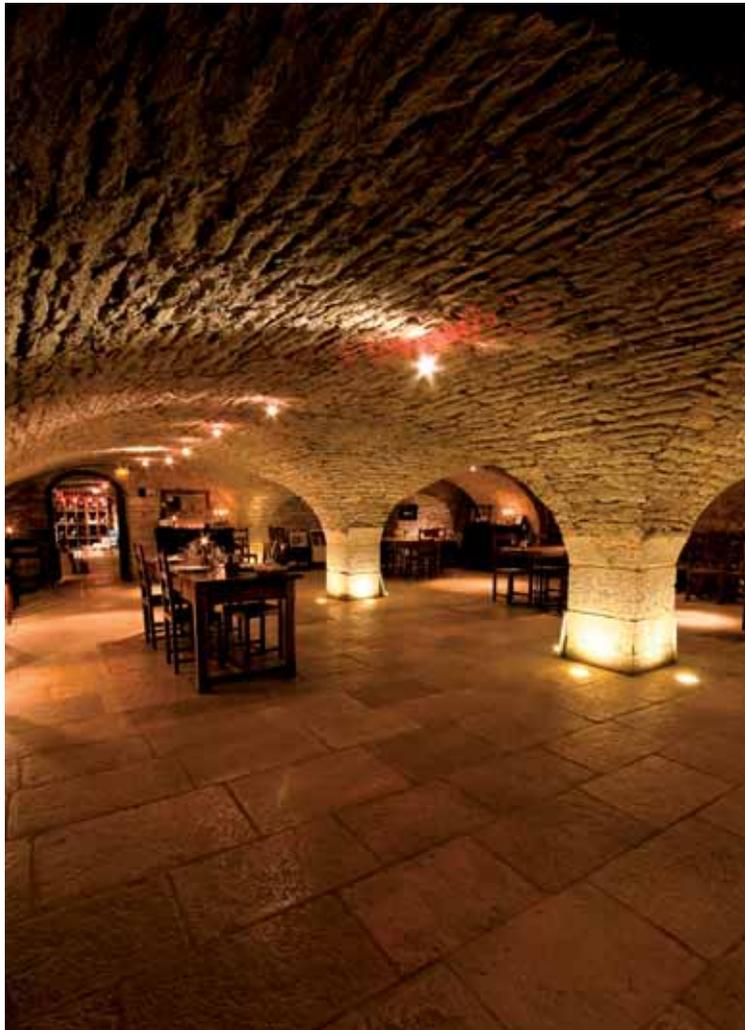
Ton dernier mot.

Continuer encore longtemps à faire aimer ce terroir magnifique et puis ce serait bien si on pouvait m'aimer aussi.

P.A.

CAVES DE L'ABBAYE
28 Rue Sylvestre Chauvelot
21200 BEAUNE
Tél. : 03 80 21 98 13

Un lieu exceptionnel pour vos réceptions



Initiation et découverte du terroir

Vente et dégustations de vins

Table d'hôtes



MMA VITI

VIN 100% PROTÉGÉ EN CAS DE PÉPIN



ref. Pub. 4776 - Imp. MMA (22/02) Illustration Philippe GELUCK

Offre soumise à conditions.



C'EST LE BONHEUR ASSURÉ!

www.mma.fr

Olivier **DEBEAUX ASSURANCES**

Agent Général exclusif MMA

TOUTES ASSURANCES & PLACEMENTS
PARTICULIERS - ENTREPRISES - VITICULTEURS

36, Grand' Rue – 21700 NUITS ST GEORGES - Tél. 03 80 61 07 39 - Fax 03 80 61 10 56 - E-mail : cabinet.debeaux@mma.fr

N° ORIAS : 07 011 025 - www.orias.fr

© Photos Atelier Muzard



LE CAVEAU DES ARCHES THE PLACE TO BE

Le Caveau des Arches, c'est la coupole à sa grande époque. Jour après jour, le tout Beaune s'y retrouve pour déguster un grand cru, savourer un plat, négocier un contrat, échanger des informations, plaisanter, flirter ou tenter de refaire le monde... ! Mais résumer la clientèle du Caveau des Arches à celle de Beaune serait une erreur. La clientèle étrangère et les touristes plébiscitent l'endroit sans oublier les journalistes et autres personnalités de passage qui, à l'instar des artistes, en journée en font leur "cantine". Bref, le Caveau des Arches c'est l'Adresse. Pourquoi un tel succès ? Il y a de nombreuses raisons mais avant tout c'est la réussite d'un couple formidable : Marc Gantier et son épouse. Ces deux là s'aiment, ça se voit et en plus ils adorent leur travail. Quand prennent-ils le temps de respirer ? Mystère. La maison est en ébullition permanente de 12 heures aux premières heures de l'aube. C'est le rendez-vous des amis et des amis des amis... Il n'y a donc pas d'heure ! Marc ne baisse jamais les bras et sa femme a toujours le sourire et le bon mot pour les derniers arrivants. Le bonheur en partage et naturellement ce duo magique entraîne avec lui une équipe de tout premier ordre. Même dans le tourbillon du coup de feu, la "machine" ronronne, chacun est à son poste et les plats arrivent sur

voire table sans une minute de retard. Car il ne faudrait pas l'oublier, on vient avant tout ici pour manger et bien manger ! Marc qui aime remonter le moral des copains et raconter quelques bonnes histoires est un taiseux quand il s'agit de "sa cuisine". Faire une photo de lui relève du chemin de croix et lui demander sa philosophie de cuisiner : une gageure. Il a eu pour moi cette phrase mémorable : "Tu sais ce que je pense, tu n'as qu'à l'écrire". Je me lance donc. Avant toute chose Marc est un perfectionniste et un infatigable travailleur qui aime aller au bout des choses. Sa réussite exceptionnelle aurait pu lui faire tourner la tête surtout dans cette belle ville de Beaune où certains adorent s'afficher. Lui doute encore et toujours. Il feint d'ignorer qu'il fait parti des très très bons chefs. D'ailleurs ce n'est pas pour rien qu'il a l'amitié des plus grands dont l'emblématique Jaques Lameloise qui vient juste de prendre une retraite méritée. Jour après jour notre homme sert une cuisine inoubliablement simple ! Qui n'a pas goûté, son entrecôte de bœuf à l'époisses, son subtil risotto de saint jacques au parmesan et feuilles d'épinards ou encore son somptueux rognon de veau rôti entier sauce dijonnaise et pâtes fraîches, n'a pas tout à fait franchi les portes du paradis bourguignon ! Enfin vous ne pour-

rez pas filer à l'Anglaise car il se fait un plaisir de saluer chacun de ses clients en leur demandant s'ils ont été heureux. Que répondre si ce n'est « OUI » !

P.A.



Marc GANTIER
LE CAVEAU DES ARCHES
10 Bld de Perpreuil
21200 BEAUNE
Tél. : 03 80 22 10 37
Fax. : 03 80 22 76 44

La Dame d'Aquitaine

Laurent & Sabine PERRIGUEY



UNE DAME EN ROBE DU SOIR

Laurent et Sabine Perriguet sont tombés amoureux avant de partager une passion commune pour la restauration. Aujourd'hui heureux propriétaires de La Dame d'Aquitaine, ils donnent ici toute la mesure de leurs talents. Touristes et Dijonnais plébiscitent ce lieu à nul autre pareil.

Entretien avec Laurent PERRIGUEY

Voilà deux ans que vous avez repris l'affaire avec votre épouse. Aujourd'hui votre restaurant jouit d'une belle renommée, visiblement vous ne manquez pas de talents. Quels ont été vos débuts ?

C'est assez curieux mais j'ai toujours été fasciné par la création. Le rapport de l'artiste avec la matière. Le sculpteur avec la pierre, l'ébéniste avec le bois, le peintre avec ses couleurs...et bien sûr le cuisinier qui en utilisant des produits du terroir les magnifie pour offrir des plats qui sont à leur niveau des œuvres belles et consommables.

Mais de là à être cuisinier ?

En fait très jeune j'ambitionnais de devenir pâtissier. Les parfums sont

l'essence si j'ose dire de ce métier. Ah les parfums des noix ou des noisettes torréfiées, du sucre qui brûle, du chocolat qui fond...! Et puis curieusement ce métier demande plus de rigueur et de minutie que la cuisine classique. De fait les desserts clôturent les repas, ils sont le signe ultime de la fête. Cela permet au pâtissier de donner du temps au temps et de peaufiner jusqu'à l'excellence son travail.

Pourtant vous n'avez pas suivi cette voie.

L'explication est simple je suis originaire de Franche-Comté et à cette époque, c'est à dire dans les années 84-85 il n'y avait pas de lycées qui préparaient à ce métier. J'ai donc intégré le lycée hôtelier de Luxeuil les Bains. Un très bon

établissement qui a formé des élèves prestigieux comme Patrick Henri Roux, Chef de cuisine de La Pyramide à Vienne ou encore Jean Luc Rocha, Chef de cuisine de Thierry Marx.

Vous y restez combien de temps ?

Deux ans, le temps d'obtenir le BEP puis le CAP que j'ai passé en tant que candidat libre. Après ces deux diplômes comme j'avais eu des notes excellentes, j'ai pu participer au concours du meilleur apprenti cuisinier de France. Une belle aventure !

Et ensuite ?

Je veux m'aguerrir et pour cela je poursuis mes études au lycée hôtelier de Thonon les Bains où je passe mon B.T. De merveilleux souvenirs d'autant que



j'effectue deux stages passionnants l'un à la Ferme de Mougins et l'autre au Royal Club d'Evian.

Vous en avez fait beaucoup d'autres ?

Hélas non. Il faut bien un jour ou l'autre rentrer dans la vie active. Je commence donc par faire une saison d'hiver à Méribel dans un hôtel luxueux appartenant à une vieille famille Anglaise : l'Hôtel les Arolles. Puis bon gré mal gré je suis appelé sous les drapeaux pour effectuer mon service militaire. Une expérience que je ne regrette pas car d'une part j'ai la chance d'être affecté à Dijon et d'autre part je deviens le cuisinier attitré du général qui commande la région Bourgogne.

Vous n'êtes pas devenu officier ?

J'avoue humblement que j'aime l'armée mais à ce point. Et puis Dijon me porte chance car à cette époque je fais la connaissance de ma future épouse. Donc vive le Dijon côté civil. Très rapidement j'intègre la brigade de Jean Pierre Billoux qui officiait alors comme Chef de cuisine à l'Hôtel de La Cloche. Encore un joli souvenir, c'est là que j'ai découvert l'univers de la gastronomie à travers une petite brigade où l'ambiance était quasi familiale. Nous avions deux étoiles au Michelin. Difficile dans ces conditions de ne pas apprendre.

Une leçon qui dure combien de temps ?

Peu ou prou trois années, puis je sens que je dois évoluer et je rentre chez Bernard Loiseau à Saulieu. Une étape majeure au côté d'un monstre sacré qui était un bourreau de travail et un fou de précision. Le talent en prime. Le dur chemin de la perfection.

Un dur chemin qui vous mène où ?

A la Dame d'Aquitaine ! Mon épouse y

avait travaillé comme chef de rang. Elle y devient maître d'hôtel et moi chef de partie pendant deux ans et demi. Une première étape avant que l'on m'offre de prendre la responsabilité d'une brasserie à Quetigny. Une aventure qui dure dix ans et qui me permet à la fois de privilégier ma vie familiale et d'apprendre la gestion d'une entreprise.

Et finalement retour vers le futur.

Vous ne pouvez pas mieux dire. Quand ma femme apprend que Monique Saléra décide de vendre la Dame d'Aquitaine nous n'hésitons pas une seconde. Nous avons rêvé à deux de

cette affaire. Elle est maintenant à nous et nous avons le bonheur de travailler ensemble.

Vous en avez fait un endroit magnifique.

Je vous l'ai dit c'était un rêve et les rêves n'ont pas de prix.

P.A.

RESTAURANT LA DAME D'AQUITAINE

23 Place Bossuet

21000 DIJON

Tél. : 03 80 30 36 23

Tél. : 03 80 30 45 65



Le Conty

Laurent PARRA



© Atelier Photo Muzard

LA CUISINE EN HÉRITAGE

Les PARRA sont une famille célèbre de restaurateurs. Laurent perpétue avec bonheur la tradition. Il a fait du CONTY une des meilleures tables de Beaune. Dès les beaux jours un dîner sur sa magnifique terrasse reste un moment inoubliable.

Je crois que vous appartenez à une « tribu » de grands restaurateurs.

C'est exact, il y a chez nous une grande tradition culinaire. Mon père était étoilé Michelin à l'Ermitage Corton à Chorey et aujourd'hui ma sœur tient le restaurant Ma Cuisine à Beaune qui est un établissement reconnu.

Donc naturellement vous êtes devenu cuisinier.

Oui je crois que j'ai toujours eu envie de marcher dans les traces de mon père. J'ai débuté très tôt dans le métier. J'ai commencé à faire mes premières armes à la Côte Saint Jacques à Joigny ensuite je suis resté dix huit mois au côté de Jacques Lameloise à Chagny enfin j'ai terminé mes classes avec Marc Meneau à l'Espérance à Vézelay. Trois expériences inoubliables.

On peut difficilement rêver mieux ! Après je pense que vous avez ouvert votre maison ?

Pas tout de suite car je voulais absolument voyager, connaître d'autres pays, d'autres cultures et bien sûr d'autres façons d'aborder ce métier. Aujourd'hui plus que jamais il faut avoir une expérience internationale si l'on veut réussir. Je me suis donc expatrié en Australie pendant deux ans. La première année j'ai travaillé dans un superbe Relais et Châteaux le Two Faces dans la banlieue

bourgeoise de Melbourne puis à Sydney pour Tony Bilson. Après ce périple j'ai retrouvé mon père qui a été mon dernier maître et en 1998 j'ai ouvert avec mon épouse mon premier restaurant Le Paradoxe à Beaune et en 2005 Le Conti où nous sommes aujourd'hui.

Quel était votre concept ?

Peut on vraiment parler de concept en cuisine ? Pour ma part je ne le crois pas, il y a tout simplement une bonne et une mauvaise cuisine. J'ai voulu offrir à ma clientèle une cuisine familiale du type bistrot en ayant une très belle carte de vins. Mon idée maîtresse est que les gens se régalaient chez moi avec un « manger-liquide ». Nous sommes à Beaune, nous nous devons absolument de marier nos grands crus à des mets exceptionnels tout en restant dans des limites de prix raisonnables. Nous avons cinq cents références de quoi faire plaisir aux plus difficiles !

Justement vous qui avez une cave prestigieuse que pensez vous de la vente des vins au verre ?

Cela peut-être une bonne chose si les prix restent corrects mais idéalement je persiste à penser que l'on ne découvre bien un vin qu'en ouvrant une bonne bouteille. Une demi-bouteille par personne au cours d'un excellent repas est tout à fait raisonnable.

Comment jugez-vous la cuisine actuelle ?

Elle est plurielle, il y a deux grandes tendances. La cuisine néo-actuelle avec des plats classiques (tête de veau, sole meunière, jambon persillé, escargots, ris de veau...) des plats que l'on a envie de manger et qui nous rappellent notre enfance. Et puis la cuisine type El Bulli, mo-





Le Conty

léculaire, presque liquide que l'on savoure plus que l'on ne la mange. Pour moi ça manque de croquant, de mordant. Où est l'émotion ? Cette cuisine nécessite une technique absolue et des palais sans fautes sous peine de sombrer définitivement dans le ridicule. Ici en Bourgogne depuis toujours les plats dits classiques s'accordent naturellement avec nos grands crus. Si on a du talent on peut les revisiter. Ce n'est pas le cas avec la cuisine moléculaire. Les sommeliers doivent avoir du génie. Comment marier deux liquides ?

Votre carte suit elle le rythme des saisons ?

Oui et c'est essentiel si l'on veut rester le plus proche possible des produits. Ainsi en hiver nous proposons une belle carte de gibiers tandis que le printemps voit arriver les légumes du jardin et le poisson puis l'été c'est la fête autour de viandes rôties avec un jus allégé, de carpaccios et bien sûr de salades gourmandes. Pour terminer en beauté en automne nous proposons un grand nombre de plats autour du champignon.

Justement parlez nous de vos plats cultes.

Ils sont nombreux mais j'ai une affection particulière pour les Papillottes de Saint Jacques et foie gras à la truffe de Bourgogne mais aussi la Mosaïque de thon rouge et saumon aux jeunes poireaux et sa vinaigrette d'herbes. Enfin je citerai le croustillant de filets de pigeonneau aux cèpes et sa purée de truffes ainsi que le fameux Moelleux au chocolat chaud et sa crème de grand Marnier accompagnés d'une glace à la verveine.

Vous avez des projets ?

M'améliorer pour donner encore plus de plaisir et de confort à mes clients ! Nous nous devons de nous remettre en cause en permanence, veiller à la qualité des produits, réinventer le décor pour qu'il sublime les plats.

Avez-vous un rêve ?

Que la Bourgogne reste la Bourgogne et que le mariage entre la gastronomie et le vin dure encore longtemps.

Pierre Anglade

Le Conty
5, Rue Ziem 21200 - Beaune
Tél. 03 80 22 63 94



FAMILLE JAVOUHEY
PROPRIÉTAIRE & CAVISTE

DOMAINE DES VINS
PLACE DE LA HALLE - BEAUNE

DE TART - G. DE VOGÜE - ARMAND ROUSSEAU - ROMANEE CONTI - COMTES LAFON - R.M. NET - ROBERT GROFFIER - HEY - ARMA

MAINE JAVOUHEY - JEAN - GROFFIER - HEY - ARMA

COCHE DUR

CAVEAU DES FLEURIÈRES
RN74- NUITS-ST-GEORGES
WWW.JAVOUHEY.COM

Bowling de Beaune

Julien NAMUR



ON THE SPOT

« Nous avons un fonctionnement normal toute la semaine autour du bowling et le week-end c'est la fête. On devient un club très VIP où tout le monde peut se faire plaisir autour d'un verre en écoutant de la musique ou en jouant. »

Entretien avec Julien Namur

Vingt-cinq ans... pour beaucoup l'âge de tous les rêves. Vous, vous êtes déjà bien ancré dans la réalité.

Je suis originaire d'Épernay mais Beauinois de cœur. Figurez-vous que j'ai atterri à Beaune car je voulais devenir tonnelier. Hors il se trouve que la seule école qui forme à ce métier se situe ici. J'ai obtenu mon diplôme avant d'avoir le bonheur de me mettre à l'ouvrage dans de belles maisons comme François Frère, Cadus ou encore La Tonnellerie Raymond.

Tout cela à mille lieues du monde de la nuit.

La vie réserve des surprises. Il y avait une petite annonce dans un journal pour un emploi dans un night club. Poussé par des amis, je fais le pari d'y répondre et d'être engagé. J'ai donc postulé et le plus beau c'est que ma candidature a été retenue. Enorme ! Je ne connaissais rien au métier et vous allez être éberlué quand je vous aurais dit qu'à dix-huit ans je n'avais encore jamais mis les pieds dans une boîte ! Incroyable non ?

Vol au dessus d'un nid de coucous !

On peut le dire, ambiance, ambiance... En fait je suis passé par tous les stades : veilleur, garçon de salle, barman... Une vraie vie de fou, tonnelier le jour et clubman la nuit, et ce pendant trois ans.

Quand avez-vous cessé d'être assis entre deux chaises ?

Il y a tout juste quatre ans, je me suis porté acquéreur du Broque, un bar de nuit de Dijon qui marchait pas mal, et grâce à l'aide de mon équipe nous avons transformé ce lieu en institution. Pour rentabiliser le personnel j'ai eu l'idée toute simple d'accueillir les gens au bout de la nuit en after. Le succès a dépassé nos espérances.

A Dijon cela n'a pas du être simple ?

Facile à imaginer. J'avais à peine vingt ans et je « mettais le feu » à la ville ! En bien comme en mal on ne parlait que de moi. Avoir de l'imagination ça dérange ceux qui n'en n'ont pas. J'ai connu deux belles années de galère et puis tout est rentré dans l'ordre.

Et aujourd'hui vous voilà à Beaune.

En fait ma première intention était d'acheter un night club et puis il se trouve que l'on m'a proposé cette affaire. J'ai sauté le pas, j'ai deviné tout de suite que l'on pouvait marier un bowling avec le monde de la nuit.

Cela saute aux yeux dès que l'on rentre ici.

Un vrai challenge ! L'affaire était là, mais mal en point. Dans ce cas précis il est interdit de se tromper, avoir des idées et

de l'enthousiasme ne suffit pas. Mes expériences précédentes m'ont aidé. Le concept de départ est toute simple, à savoir transformer le bowling qui est un espace de détente en un endroit branché où se mêlent subtilement la musique et les jeux. Une façon aussi soft qu'habile de marier à la fois les plaisirs et les générations.

Le but est atteint.

Oui nous avons un fonctionnement normal toute la semaine autour du bowling et le week-end c'est la fête. On devient un club très VIP où tout le monde peut se faire plaisir autour d'un verre en écoutant de la musique ou en jouant.

Un souhait ?

Donner du plaisir aux Beauinois et à toutes les personnes qui passent ici. Partager pour moi est essentiel, ensuite il est permis de rêver.

P.A.

BOWLING DE BEAUNE

4 Rue Buffon

21200 BEAUNE

Tél. : 03 80 24 00 10

Fax : 03 80 22 18 63

bowlingbeaune@wanadoo.fr



La Régalade

Maria



AVÉ MARIA !

Maria reçoit ici dans son petit restaurant le monde entier et naturellement la plus belle clientèle du pays. A quoi tient ce succès si mérité ? Les choses simples se racontent facilement. Tout d'abord il y a Maria qui avant d'être une cuisinière exceptionnelle est une femme rare. A elle toute seule avec son grand sourire et sa gentillesse naturelle elle est un remède formidable contre les imbéciles, le mauvais temps et autres spleens qui savent si bien nous encombrer la vie. Maria vous reçoit donc toujours comme si vous étiez la personne la plus importante qui est jamais franchie le seuil de sa maison ! Vous voilà donc installé dans une petite salle à la décoration sobre mais de bon ton. Après un apéritif facultatif le festival commence. Maria qui se moque allègrement des modes et de cette cuisine "world food" qui met en transe les branchés de tout poil vous présente une vraie carte à faire chavirer le pénitent le plus endurci. Voyez plutôt en ce moment elle vous propose des noisettes de chevreuil au Gevret-Chambertin ou un lièvre à la royale qui est ... Impérial ! Mais vous pouvez aussi rendre hommage au merveilleux pâté en croute créé par Alexandre Dumaine sans parler de la poularde de Bresse au vinaigre et aux morilles et si vous avez décidé non sans courage de sombrer dans les délices du pêcher dégustez sa poule faisane à la sauce arabica.



Comme vous ne m'avez rien fait et que probablement à l'heure où vous lisez ces lignes vous êtes dans un bouchon ou encore au travail je n'aurais pas la cruauté de vous parler des desserts Maison ou des fromages du pays servis en abondance. Enfin même sous la menace je n'évoquerai pas la carte des vins qui est somptueuse ! Donc il ne vous reste plus qu'une chose à faire prendre la poudre d'es-

campette et sortir à Beaune nord. Si vous êtes souriant en quittant Maria vous ferez certainement parti du club de ses amis. On peut plus mal tomber. P.A.

La Régalade
164 bis, route de Dijon - 21200 Beaune
Tél. : 03 80 22 45 95
regalade.maria@free.fr