



Le Château du Clos de Vougeot sur la route des Grands Crus, la cour d'honneur de l'Hôtel-Dieu de Beaune, où l'on peut littéralement regarder à la loupe un imposant polyptyque du peintre flamand Rogier van der Weyden.

Repos, ripailles, trouvailles et lèche-vitrines

Repos

Dijon

Hôtel du Nord

Entre la gare et la vieille ville, ce sympathique établissement 3 étoiles qui donne sur une place animée propose des chambres à des prix avantageux (à partir de 98 euros pour deux personnes). Dans le Restaurant et Caveau de la Porte Guillaume attendant, de nombreux Dijonnais viennent déguster une authentique cuisine bourguignonne à prix honnêtes. A essayer absolument: le bœuf bourguignon, qui a mariné pendant 24 heures dans le vin, ou le coq-au-vin, mijoté pendant 10 heures.
Place Darcy, Dijon
Tél. +33 (0)3 80 50 80 50
www.hotel-nord.fr

Beaune

Hôtel Le Cep

Ce charmant hôtel, un des bijoux de la vieille ville, a accueilli dans ses murs chargés d'histoire des célébrités comme Catherine Deneuve, Gérard Depardieu ou Juliette Gréco (chambre double à partir de 168 euros). L'immeuble abrite également le restaurant Loiseau des Vignes, table remarquable qui a obtenu une étoile en 2010. On y propose une carte de 70 vins qui peuvent aussi être servis au verre et une cuisine bourguignonne moderne.
27, rue Jean-François Maufoux, Beaune
Tél. +33 (0)3 80 22 35 48
www.hotel-cep-beaune.com

Ripailles

Dijon

L'autre entrée des œnologues

Nouveauté: dans un monument gothique du XV^e siècle, l'équipe du restaurant gastronomique Les Œnologues a créé un concept de bar-restaurant rafraîchissant: dans le bar «bistronomique», vous pourrez déguster des plats inoubliables dans une atmosphère décontractée.
19, rue Berbisey, Dijon
Tél. +33 (0)3 80 30 73 52
www.lautreentree.com

Caves à Jules

A tester absolument: ce bistro très animé que fréquente tout Dijon.
16, rue Jules Mercier, Dijon
Tél. +33 (0)3 80 49 94 84

Beaune

Le Benaton

Tout près de la moutarderie Fallot, Isabelle et Bruno Monnoir proposent une cuisine gastronomique moderne (menu à partir de 23 euros). Service excellent dans un décor agréablement minimaliste.
25, rue du Faubourg Bretonnière, Beaune
Tél. +33 (0)3 80 22 00 26
www.lebenaton.com

Sensation Vin

Un must pour qui veut découvrir le monde complexe des vins de Bourgogne, présenté ici avec professionnalisme et simplicité.
1, rue d'Enfer, Beaune
Tél. +33 (0)3 80 22 17 57
www.lebenaton.com

Trouvailles et lèche-vitrines

Mulot et Petitjean

Le pain d'épices de Dijon est un produit culte qui a la réputation d'être le meilleur de France. Héritière d'une longue tradition, la fabrique Mulot et Petitjean, entreprise familiale âgée de plus de 200 ans, est aujourd'hui dirigée par Catherine Petitjean-Dugourd. Située place Bossuet, la maison Mulot et Petitjean occupe une vieille demeure bourgeoise dont l'aménagement intérieur vaut à lui seul le détour. Dans ce palais gourmand, les amateurs trouveront des pains d'épices de toutes les formes et de toutes les tailles, du pavé de 2 kg au mini-biscuit nature ou fourré.
13, place Bossuet, Dijon
Tél. +33 (0)3 80 30 07 10
www.mulotpetitjean.fr

Moutarderie Fallot

Fallot est la dernière moutarderie indépendante de Bourgogne. Les installations ont été modernisées mais Marc Désarménien (petit-fils du fondateur) continue de miser sur la meule de pierre traditionnelle – garantie d'une qualité supérieure. Un parcours interactif permet aux visiteurs de tout savoir ou presque sur l'histoire et la fabrication de la moutarde. Sur réservation, les groupes bénéficient d'une visite guidée dont la mise en scène ravira tous les sens.
31, rue du Faubourg Bretonnière, Beaune
Tél. +33 (0)3 80 22 10 02
www.fallot.com

Cassissium

A cinq minutes à pied de la gare de Nuits-Saint-Georges se dresse la fabrique de crème de cassis Védrenne, qui ouvre ses portes aux visiteurs. Juste à côté a été créé le Cassissium, un musée pour découvrir tout l'univers du cassis.
Rue des Frères Montgolfier, Nuits-Saint-Georges
Tél. +33 (0)3 80 62 49 70
www.cassissium.fr

Informations

Bourgogne:

www.bourgogne-tourisme.com
<http://vivelabourgogne.free.fr>

Dijon:

www.visitdijon.com

Beaune:

www.beaune-tourisme.fr

S'y rendre

Entre Berne, Neuchâtel et Dijon, un TGV Lyria circule tous les jours dans les deux sens (moins de 3 heures de trajet). De Lausanne, le TGV Lyria dessert Dijon plusieurs fois par jour en 2 heures environ. A partir de décembre 2011, Dijon se rapprochera de la Suisse alémanique: avec la nouvelle ligne TGV Rhin-Rhône, le trajet entre Bâle et Dijon ne prendra que 85 minutes.
www.cff.ch