

Où? magazine

Voyages & Art de vivre

No. 16 - Été 2013





L'impressionnant bâtiment des Hospices de Beaune.



A deux pas de l'animation, on se reposera dans le calme.



Il faut absolument réserver sa table.



Le plaisir des yeux n'est pas oublié. Ici avec un clin d'œil à la Méditerranée.

L'hôtel Le Cep et Loiseau des Vignes

Une merveilleuse collaboration

Grâce à son immense parking privé, situé à l'arrière de l'établissement, on pénètre dans les lieux un peu comme l'on rentre dans un château. Passé une agréable cour, on en traverse une autre qui côtoie un petit jardin à la française. Sur la gauche, une autre cour donne vers d'autres chambres et suites, dans d'autres bâtiments. Chacun de ses recoins est aménagé de tables et chaises pour autant d'espace de repos. Il faut dire que Le Cep n'est pas un hôtel ordinaire: ses 64 chambres et 24 suites sont toutes différentes et sont

réparties dans plusieurs propriétés que la famille Bernard, maître des lieux, a patiemment acquises au fil des ans. Chaque habitation porte le nom d'un grand cru bourguignon. Ainsi toute l'ancienneté des bâtiments se découvre au gré de la visite. Il ne faut pas oublier la tour qui se termine par un pigeonnier. Les salons sont chargés d'histoire, nettement plus contemporaine. Un grand moment: prendre son petit déjeuner dans l'ancien cellier qui se trouve près de la réception, juste avant les salons.



Un jardin à la française.



Le charme fou des cours classées monuments historiques.



Le confort luxueux des habitations.



Christophe Gines et Mourad Haddouche.



Grâce à la vinothèque moderne, 70 grands crus au verre.

Le Cep est sans aucun doute le plus bel établissement de Beaune et sa situation est idéale, à deux pas des célèbres Hospices de Beaune et des rues piétonnes du centre-ville. Ajoutons que l'accueil est d'une gentillesse exemplaire et que l'ensemble du personnel semble n'avoir en tête que le confort et le bien-être des hôtes.

Un restaurant étoilé hors du commun: Loiseau des Vignes. Il se trouve dans l'un des hôtels particuliers faisant partie de l'hôtel Le Cep. La famille Bernard souhaitait le mieux pour le restaurant en ses murs et Dominique Loiseau tenait à ce restaurant situé au cœur de Beaune et de surcroît, dans le plus bel hôtel de la ville. Le résultat, un directeur très professionnel, Christophe Gines, une équipe plus que motivée et un chef, Mourad Haddouche, exceptionnel de jeunesse, de talent et de savoir-faire. La récompense n'a pas tardé: une étoile au *Guide Rouge* et l'aventure ne s'arrêtera pas là. La cuisine développée par le jeune chef est riche d'un subtil mélange de saveurs méditerranéennes avec une cuisine bourguignonne au terroir si riche. Il n'empêche que certaines recettes créées par Bernard Loiseau se retrouvent avec un grand succès à la carte préparée avec soin par M. Haddouche. Le plaisir du palais est garanti. En supplément, une carte de vins exceptionnelle est proposée. Fait rare, grâce à une superbe vinothèque, près de 70 grands crus sont servis au verre. Je ne résiste pas au plaisir de publier le menu du 1^{er} juin dernier.

HA

Après les amuse-bouche

~~~

Œuf parfait, crémeux de petits pois à l'estragon, risotto de langue d'oiseau et vieux jambon du Morvan

~

Quenelle de sandre façonnée à la cuillère, sauce crustacés

~

Epaule d'agneau de lait, confite 24 heures à basse température, purée de céleri et petits légumes

~

Chariot de fromages affinés

~

Baba bouchon imbibé

Compote de pomme, sorbet cassis noir de Bourgogne

~

Mignardises

Pour accompagner le repas, l'excellent sommelier nous a conseillé:

Santenay «S» 2011, David Moreau

Givry 1<sup>er</sup> Cru, «Clos du Cellier aux Moines»,

Domaine du Cellier aux Moines

Corton Grand Cru «Le Clos du Roi 2011»,

Camille Giroud

Pécharmant «Noshak 2008», Les Chemins d'Orient

Muscat du Cap Corse n°655 2010,

Domaine Marengo

#### Renseignements

[www.hotel-cep-beaune.com](http://www.hotel-cep-beaune.com)

[www.bernard-loiseau.com/fr/beaune-loiseau-des-vignes.php](http://www.bernard-loiseau.com/fr/beaune-loiseau-des-vignes.php)

#### Photos

© Bernard Loiseau, Le Cep, JAF