

ESCAPADE EN BOURGOGNE DU NORD

Plaisirs des sens dans l'Yonne

La Bourgogne du nord recèle d'indicibles trésors et de splendides richesses patrimoniales au long de villes et sites touristiques renommés, telles la cathédrale d'Auxerre ou la basilique Sainte-Madeleine de Vézelay. Sans oublier de superbes paysages où il fait bon se ressourcer ou s'adonner à la randonnée, comme sur les contreforts du Morvan. Mais l'Yonne se découvre aussi au détour d'une étape gastronomique mémorable qui vous mènera à Chablis, haut lieu de la tradition vineuse française. Soit les ingrédients idoines pour un week-end¹ délectable où tradition et modernité sont en harmonie.

Chablis



Prononcé avec délectation à travers le monde, Chablis résume assez bien ce raffinement qui demeure l'apanage français des plaisirs de la table. Village vinicole niché dans la vallée du Serein, au cœur de la Bourgogne, Chablis est entouré d'environ 4 200 hectares de vignes bénies des dieux. C'est au cœur de ce domaine, l'un des plus anciens et célèbres du Chablisien, que Daniel-Etienne Defaix perpétue cette tradition familiale vigneronne séculaire (12^e génération) sur les grandes appellations historiques de Chablis aux minéralités uniques...

Un prestigieux domaine



Aujourd'hui, le vignoble du Domaine Daniel-Etienne Defaix représente 26hectares de char-donnay sur un sol typique et idéalement situé. Dès l'époque monastique, les moines de Pontigny avaient privilégié les coteaux bien pentus au sud-est qui bénéficiaient des premiers rayons de soleil. Ainsi, selon Daniel-Etienne Defaix, "un vignoble propre et sain donne une bonne qualité de raisins et donc des vins de qualité. Au Vieux Château, nous continuons à travailler dans le plus pur respect de la tradition vigneronne".

De cette passion naissent chaque année de magnifiques crus parmi lesquels deux cuvées "Chablis" (Vieilles & Très Vieilles Vignes), trois "Chablis Premier Cru" (Les Lys, Vaillon & Côte de Léchet) et deux "Chablis Grand Cru" (Blanchot & Grenouilles). A noter enfin que Daniel-Etienne Defaix commercialise 170 000 bouteilles par an avec 50% à l'export et 50% en France.

Informations au 03 86 42 42 05 ou sur www.chablisdefaix.com

Tradition et modernité



Patrick Bouloton et Daniel-Etienne Defaix.

C'est dans des caves millénaires, témoins de la longue histoire de Chablis, petit village mondialement connu, que vous accueille l'équipe du restaurant La Cuisine au Vin. Pierres et voûtes magnifient un succulent voyage gustatif et œnologique car La Cuisine au Vin a été pensé comme un bel écrin mettant en valeur vins et mets. Côté cuisine, Daniel-Etienne Defaix a su s'entourer de professionnels aux compétences additionnelles qui font de chaque service une prestation de premier ordre. Ainsi, depuis 2006, Patrick Bouloton, ancien du Château de Castel-Novel, met-il son talent de chef au service d'une carte créative à l'écoute des saisons tout en mettant à l'honneur les produits du terroir, rendant gloire au vin de Chablis. A savourer en priorité : la cassolette d'escargots de Bourgogne au pied de cochon puis la fameuse andouillette de Chablis...

Restaurant La Cuisine au Vin, 16 rue Auxerroise à Chablis. Tél. 03 86 18 98 53. Ouvert du mercredi midi au dimanche midi. Menu à partir de 26 euros + carte. Forfait dégustation (Wine Bar) à partir de 5 euros.

A la découverte d'un vignoble unique



Si vous êtes curieux de connaître l'histoire du vignoble de Chablis, les modes de viticulture, les bases des vinifications, sans oublier la dégustation des vins uniques de cette région, Franck Chretien, guide de terroir, est l'homme idoine! Grâce à sa passion œnologique communicative et à son immense connaissance, découvrez les superbes paysages du vignoble et le terroir particulier des vins de Chablis à toutes les saisons. Cette activité volontiers interactive n'est pas limitée à une simple présentation car, si vous le souhaitez, vous pourrez devenir les acteurs de cette découverte !

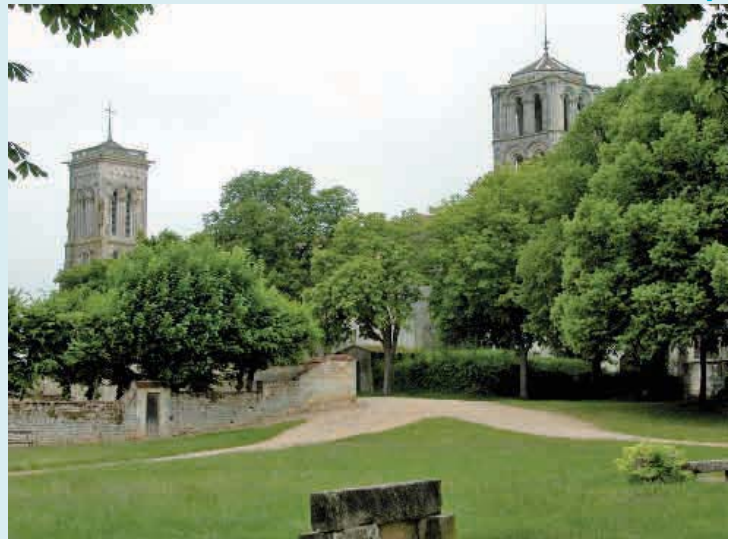
Ce "Vititours" offre trois circuits : la navette des vignes d'une durée de 50 minutes avec un départ toutes les heures (de 10h à 18h) devant l'office du tourisme de Chablis. Puis une visite flash au départ de Chablis (durée : 1h30) où un verre de chablis vous sera offert pendant la visite. Enfin une visite plus complète d'une demi-journée avec dégustation en cave.

Renseignements et réservations au 03 86 42 84 54 ou au 06 11 47 82 98
ou sur www.chablis-vititours.fr

Vézelay

De par sa situation géographique, la région de Vézelay a toujours été un carrefour stratégique. Carrefour religieux principalement, avec la basilique romane Sainte-Madeleine (datant des XI^e et XII^e siècles et inscrite au Patrimoine mondial de l'Unesco depuis 1979). Une halte spirituelle essentielle pour les pèlerins en route pour Saint-Jacques de Compostelle. Chaque année, entre 600 000 et 700 000 personnes, venant de toute l'Europe et d'ailleurs, passent à Vézelay. En 2009, la ville célèbre le 30^e anniversaire de l'inscription de la basilique et de la colline de Vézelay au Patrimoine mondial de l'humanité. Sur le thème de "la lumière, la voix et la pierre", un programme a été établi avec de nombreuses manifestations réparties entre Pâques et la Toussaint.

Informations sur www.vezelaytourisme.com/manifs_expos_concerts.htm



Une étape gastronomique de premier choix



Ancien relais de poste situé au pied de la basilique Sainte-Madeleine à Vézelay, l'hôtel de la Poste & du Lion d'Or, établissement trois-étoiles de 38 chambres, exhale un charme indéfinissable mais vaut surtout le détour grâce à la cuisine inventive d'un jeune chef extrêmement prometteur : Grégory Vallet. A la tête de l'établissement depuis mars 2005, le jeune chef conjugue brillamment modernité, élégance et créativité sans oublier les bases de la gastronomie traditionnelle bourguignonne. Ainsi le foie gras poché au vin rouge côtoie-t-il avec brio le petit pâté de caille farcie de raisin, la truite meunière aux amandes, le filet mignon de porc en croûte de chorizo, le praliné feuillantine au chocolat Gianduja, le sabayon de fruits de saison gratinés au Crémant sorbet mascarpone, etc. Symphonie de couleurs et de saveurs, la cuisine de Grégory Vallet s'avère une étape incontournable quelle que soit la saison !

Hôtel de la Poste & du Lion d'Or, place du Champ-de-Foire à Vézelay. Renseignements et réservations au 03 86 33 21 23 ou sur www.laposte-liondor.com

Grégory Vallet.

Un domaine prometteur



Pascal Brulé.

“ Cultiver à Vézelay est tout un art ! ” confie volontiers Pascal Brulé, vigneron dont le domaine commence à se faire un nom dans le cercle fermé des producteurs du cru. A une trentaine de kilomètres de la colline éternelle, ce Champenois d’origine a élu domicile dans l’un des plus beaux villages de France : Sacy. En face de la maison natale de Rétif de la Bretonne, il loue l’une de ses deux maisons aux touristes sous le label Gîte de France. Et c’est sur les coteaux de Sacy, justement, qu’il a planté, en 2004, 25ares de vignes. Les meilleures années, il sort 7 500 bouteilles, principalement du vin blanc – sa spécialité – mais aussi quelques crus en rouge. Depuis, les récompenses ne cessent d’arriver, en particulier pour le Bourgogne Vézelay Blanc “Le Clos”. Pour les fins connaisseurs, c’est assurément un vin avec du caractère...

Pascal Brulé, 2 rue de Zezeau à Sacy. Renseignements au 03 86 81 66 13 ou sur www.pascalbrule.fr

Installé au cœur d’un prieuré du XVIII^e siècle, le Spa du Prieuré des Sources est un lieu unique dédié au bien-être et à la relaxation. Camille Wild, chiropraticienne, créatrice de ce lieu hors du temps, a souhaité revenir aux sources des soins du corps et du visage en utilisant exclusivement des ingrédients naturels, la terre, les herbes, les légumes et les fleurs. Accueil personnalisé, écoute et conseils sont au rendez-vous pour un moment unique. A l’issue de vos soins, détendez-vous au salon en dégustant une sélection de grands thés ou cafés du monde. Soit les ingrédients du bien-être et de la relaxation en Bourgogne.

Le Prieuré des Sources, 38 rue Tardy à Arcy-sur-Cure. Uniquement sur rendez-vous du mardi au vendredi de 12h à 19h, le samedi de 11h à 18h. Renseignements et réservations au 03 86 81 97 10 ou sur www.le-prieure-des-sources.com

Une pause détente et bien-être



Auxerre



La cathédrale Saint-Etienne d’Auxerre.

Si, évidemment, Auxerre est aujourd’hui situé sur la carte de la Bourgogne grâce à un ancien entraîneur de football aujourd’hui consultant (Guy Roux pour ne pas le nommer), la ville recèle bien des atouts touristiques dont le moindre n’est pas la cathédrale Saint-Etienne d’Auxerre, chef-d’œuvre de l’art religieux du Moyen Age (V^e-XV^e siècles). Ainsi, sa crypte romane est un jalon important dans la fondation de l’art roman, à son apogée quelques décennies plus tard. Lentement édifiée du XIII^e au XVI^e siècle, la cathédrale gothique demeure méconnue du grand public. Réalisé vers 1215-1230, son superbe chœur témoigne pourtant d’une conception originale, fondée sur l’harmonie des espaces et la recherche de la lumière. Enfin, les courants artistiques de la Renaissance et de l’époque classique ont aussi laissé leur profonde empreinte sur un édifice qu’il a fallu rénover au fil des siècles.

De retour de l’île d’Elbe, remontant sur Paris, Napoléon I^{er} fit étape à Auxerre du 17 au 19 mars 1815. Ses troupes bivouaquèrent autour de la ville, probablement aux alentours de la porte d’Egleny, sur le site du futur parc des Maréchaux. Un demi-siècle plus tard, en 1854, une famille de magistrats parisiens construisit sur ce site un hôtel particulier de style Napoléon III qui, après sa restauration en 1980, devint l’Hôtel Parc des Maréchaux. Héritier architectural d’une époque faste et révolue, tout empreint de la discrète séduction des calmes demeures bourgeoises du XIX^e siècle, l’hôtel vous offre l’intimité de 25 chambres “cosy”, aménagées avec délicatesse, chacune baptisée du nom d’un des maréchaux de France, avec une préférence pour ceux de l’Empire.

Une demeure impériale



1. Prescripteur de séjours “all inclusive”, le groupe H.E.D.S. propose toute l’année différentes formules de week-end dans l’Yonne et plus particulièrement à Vézelay ou Auxerre. Renseignements et réservations au 03 86 51 80 81 ou sur www.heds.fr