

ESCAPADE EN BOURGOGNE

DU 27 AU 31 AVRIL 2024



BIENVENUE A BEAUNE

Micheline, Alain et Mario nous ont préparé un long week-end de découverte et de détente à BEAUNE, et de ses environs. Vingt-sept Adhérents ont répondu avec enthousiasme à leurs propositions : depuis la Lorraine, la Bretagne, la Vendée, la région Parisienne, et autres beaux pays...

Nous avons voyagé sous la pluie, mais nous sommes arrivés avec un ciel plus clément.

La grenouille essaie de nous tordre le moral en prévoyant que nous serions contraints de prendre les parapluies !

Après notre installation à l'hôtel « Sure Best Western », (anciennement « Au Grand St Jean » près du centre-ville) et le plaisir de nous retrouver ou de faire de nouvelles connaissances, Mario nous a ouvert le trajet vers le centre-ville pour dîner à la Brasserie « Le Monge », où nous avons particulièrement apprécié l'entrée : « œuf cocotte à la truffe de Bourgogne », un vrai régal ! Bien entendu, la plupart d'entre nous s'est offert un verre de « petit vin local ». Le repas s'est déroulé dans la bonne humeur, et fut très animé par la gaieté des conversations. Retour à l'hôtel sans nuages menaçants, ce qui a permis à certains de faire un petit tour de Beaune by night.

Le dimanche matin, répartition du groupe dans les voitures pour un co-voiturage vers nos destinations du jour... Oh ! SURPRISE : il ne pleut pas !

DIMANCHE 28 AVRIL - Le Château de Savigny-lès-Beaune, ses musées, et l'Abbaye des Cîteaux

Château construit par Mansard... Son fils Bénigne lui succède en **1671**, et marque son passage en faisant construire le « Petit Château ». Le fils aîné de Bénigne, Jean Bouhier, entrera à l'Académie Française en 1727.

En **1689**, l'ensemble deviendra propriété de la famille De Migieu, puis par alliance, celle du Général Comte de la Loyère et de ses descendants. Son fils, Comte de la Loyère, dont le petit-fils, l'Académicien Joseph de Pesquidoux, naquit à Savigny en 1869, fut Président du Comité Viticulture de la Côte d'Or de 1854 à 1879. Son collaborateur fut le docteur Guyot dont les ouvrages sur la viticulture font encore autorité. Il décéda, et fut inhumé à Savigny en 1872. Au cours de l'année **1719**, le Président De Migieu dût abandonner son château pendant quelques mois. Il servit alors de résidence imposée à la Duchesse du Maine durant son exil en Bourgogne.

En 1979, Michel PONT rachète le château, et le rénove pour y installer ses incroyables collections.

Son fils, Christophe et sa fille Marie ont aujourd'hui pris la relève.

LES COLLECTIONS

Près de 80 avions de chasse (la plus grande collection au monde), des hélicoptères, 150 motos de course (de 1902 à 1960), une trentaine de voitures de course Abarth, des camions de pompiers, des tracteurs, de l'aérospatiale et une très impressionnante collection de maquettes.

Le château comprend, en outre, 10.5 ha de vignobles répartis sur les appellations : Auxey-Duresses, Beaune, Monthelie, Meursault, Pommard, Volnay et Savigny les Beaune.



La visite aurait pu durer plus d'une journée, mais il nous faut rejoindre le restaurant « le Meuzinc ».

Les esprits remplis d'images du musée-château, nous trinquons à l'amitié avec un petit verre bourguignon, et dégustons un excellent repas qui charme les papilles de tous les convives.

Les conversations amicales vont bon train entre les plats et autour du café. Nous apprécions ces instants très cool.

L'Abbaye de Cîteaux nous accueille en milieu d'après-midi

Fondée en 1098 par Robert de Molesmes, elle est le berceau de l'ordre des Cisterciens. L'arrivée de Bernard et de ses compagnons en 1113, marque le début de l'expansion de la communauté cistercienne et de son rayonnement. A la fin du 12ème siècle, l'ordre comptait plus de 500 monastères. Aujourd'hui, le travail des champs, l'élevage, l'accueil des visiteurs et la fabrication de fromages de vaches élevées sur le domaine, permettent aux douze moines de Cîteaux de subsister. Chaque année l'Abbaye produit plus de 100 000 fromages, soit environ 70 tonnes.



Nous avons apprécié la visite guidée des espaces et des bâtiments. Certains d'entre nous regrettent de ne pas avoir acheté de fromage ou autres souvenirs. Retour vers l'hôtel, puis dîner à la Brasserie Le Belena à quelques mètres de l'hôtel, au cours duquel nous dégustons un bon bœuf bourguignon arrosé, pour la plupart d'entre nous d'un vin du pays.

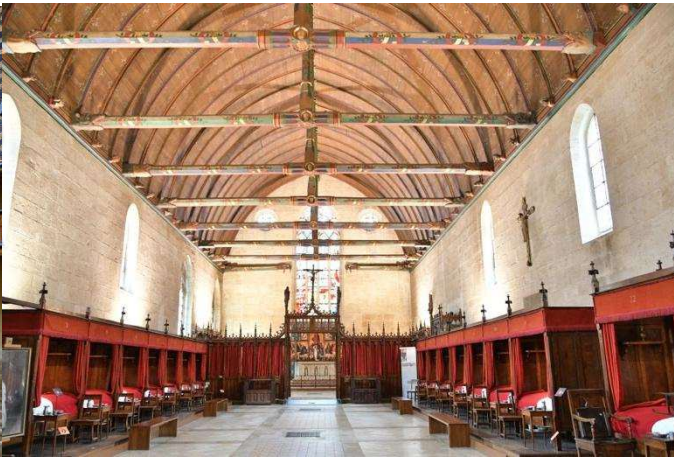
LUNDI 29 AVRIL – Hospices de Beaune et Moutarderie Fallot

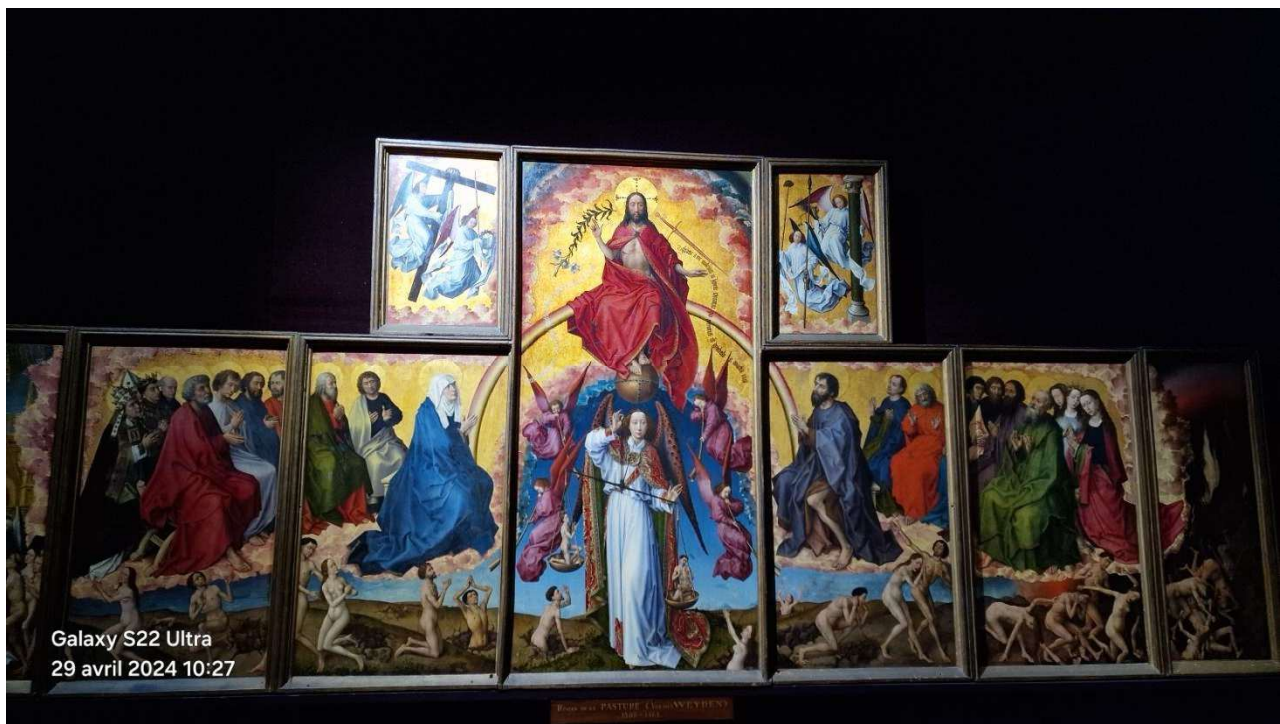
Après un bon petit déjeuner, toujours aux caprices de la machine automatique, nous nous rendons à pied à l'entrée des Hospices Civils de Beaune.

Fondés en 1443 par le mécénat de Nicolas de Rolin, Duc de Bourgogne et Guigone de Salins, sa troisième épouse pour offrir des soins aux pauvres et aux déshérités, les bâtiments ont accueilli des patients et résidents âgés jusqu'en 1980. L'institution hospitalière inclut le monument historique de l'Hôtel Dieu, et deux domaines vinicoles : celui des Hospices de Beaune et celui des Hospices de Nuits (gérés indépendamment et qui vendent leurs productions aux enchères). Aujourd'hui, les Hospices Civils de Beaune regroupent

quatre hôpitaux et cinq EPHAD, ainsi qu'un institut de formation aux métiers d'infirmiers et d'aides-soignants.

C'est avec des yeux émerveillés que nous découvrons cet hôpital-musée, qui nous révèle un mélange de luxe et de sobriété, mais aussi des techniques anciennes et ingénieuses ainsi que des chefs d'œuvres, dont le polyptique du jugement dernier de Rogier Van der Weyden.



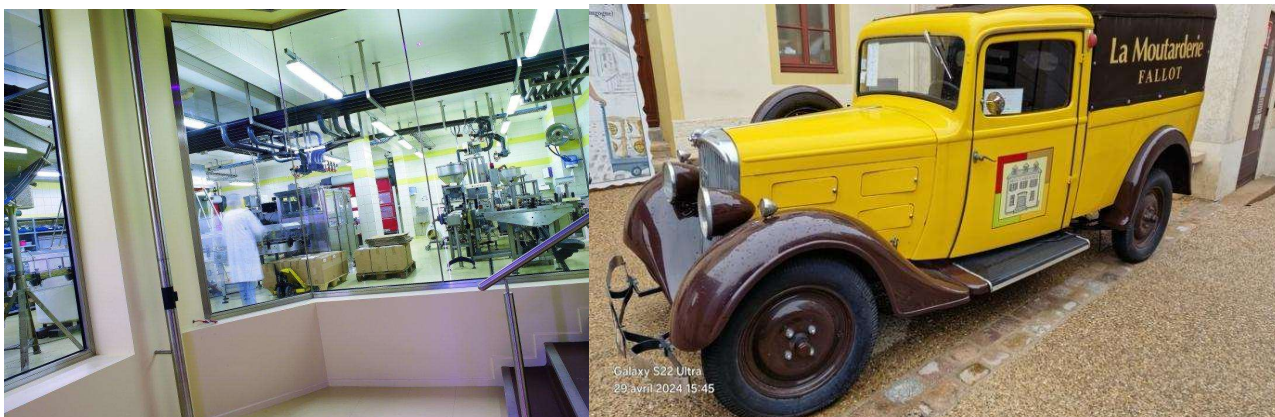


Après cette découverte, petite balade tranquille en petit train, pour découvrir les différents aspects de la ville et de ses faubourgs plantés de vignes.

Nous déjeunons au restaurant « L'Essentiel » en ville, toujours arrosé d'un vin de pays, pour nombre d'entre nous. Puis nous nous rendons à la Moutarderie de Beaune, l'entreprise Edmond FALLOT, qui est la plus ancienne moutarderie française.

Nous avons tous en tête l'expression « Moutarde de Dijon », et les pénuries de l'année 2020 et 2021. Nous découvrons au cours de cette visite que la pénurie est la conséquence d'une politique économique.

L'entreprise FALLOT qui existe depuis 1840 nous ouvre ses portes. La graine de moutarde est issue de la plante de sénevé. Cette culture est pratiquée notamment par les charbonniers dans les clairières à charbon de bois, après la cuisson, car le sol y est riche en potasse. Etant un pays de vignobles, la Bourgogne fournit du vin nouveau (verjus), puis du vinaigre pour les nombreux fabricants de moutarde installés à Dijon. La fabrication de moutarde à Dijon est réglementée depuis 1390. Avec la désaffection du charbon de bois pour l'industrie, la culture du sénevé est de moins en moins rémunératrice et pratiquement abandonnée en France. Canada et Etats Unis deviennent les principaux producteurs. Les Petits Moutardiers de Bourgogne, dont Fallot, créent l'Association Moutarde de Bourgogne et obtiennent fin 2009 le label IGP, après avoir relancé la culture de la moutarde sur la région. Durant la visite des ateliers très fortement automatisés, que nous observons depuis une coursive vitrée, certains d'entre nous sont gênés par les effluves de moutarde noire qui réussissent à nous parvenir. Dans la boutique, nous pouvons goûter les différents types de moutardes produites, dont seulement une partie est IGP. On y trouve des moutardes originales, au yuzu, aux fèves de cacao, au sirop d'érable, au thé noir, etc...



MARDI 30 AVRIL – Crémants et Vins La Veuve AMBAL – La Cité des Climats

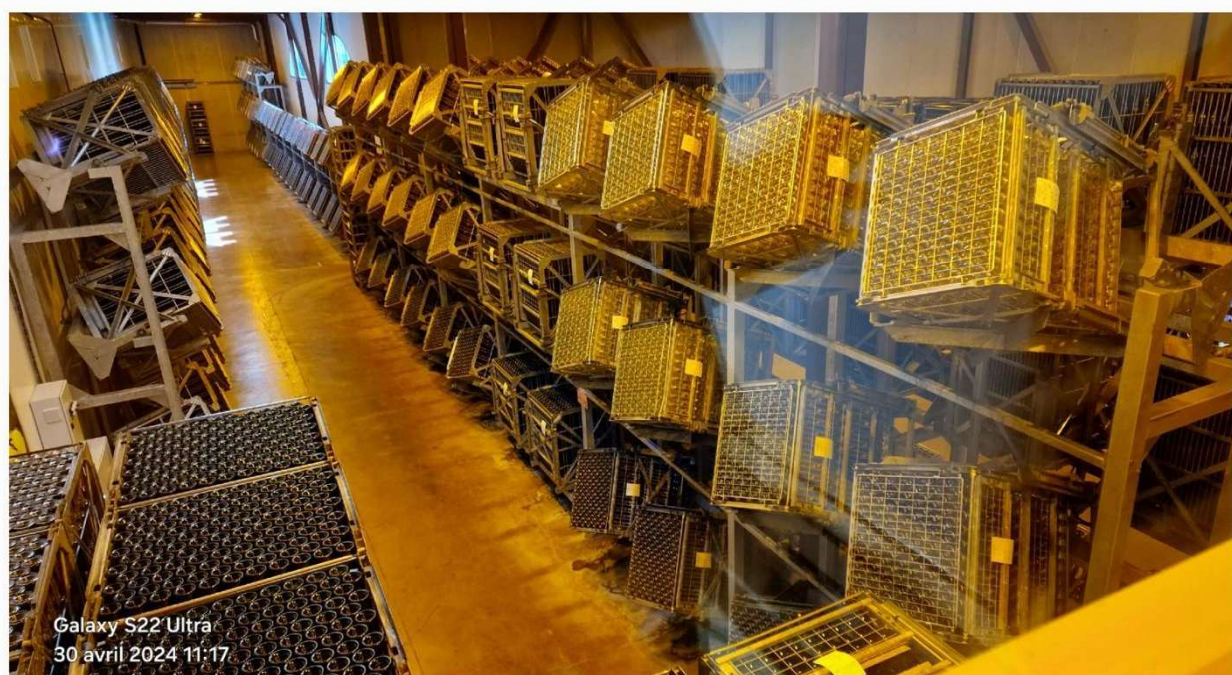
Dès 9h nous sommes prêts à nous « faire emballer » par la Veuve AMBAL, dont nous allons visiter les nouvelles installations

En 1822, le Maire de Châlons-sur-Saône, Joseph Fortuné Petiot qui possède des vignes à Rully, fait appel à un Champenois, qui élabore un délicieux vin effervescent. Dès 1826, il est commercialisé sous le nom de « Fleur de Champagne ». En 1930 est créée la première entreprise spécialisée en vin effervescent, à Rully. En 1898, après la mort de son mari, la veuve AMBAL fonde, avec son frère, une entreprise de mousseux à Rully. L'entreprise déménage en 2005, dans les locaux que nous visitons.

Nous sommes tous extasiés par l'automatisation de toute la partie d'élaboration du mousseux jusqu'à la mise en caisse : des bouteilles dûment étiquetées, prêtes pour l'expédition aux clients. VEUVE AMBAL appartient toujours aux descendants de la même famille, et est devenue le plus important producteur de crémants de Bourgogne.

La dégustation qui suit la visite – il est l'heure de l'apéro – est particulièrement généreuse et tous les participants sont emballés – nous repartons presque tous avec des achats.

Bravo au guide maison !



Après le repas qui a lieu au restaurant de l'hôtel IBIS, « la Ferme aux Vins », nous avons le plaisir de récompenser nos trois organisateurs de quelques flacons – à boire avec modération, dit la pub ! A la Ferme aux Vins on salive à l'avance, mais la carte est plutôt restreinte ! Heureusement, le petit vin de pays est un nectar quel que soit le choix...



Pas le temps de trop s'éterniser ici, nous avons rendez-vous à la Cité des Climats et des Vins pour cultiver nos esprits aux subtilités du pays bourguignon, et apprendre à bien connaître ses vignes et ses vins. Chacun va à son rythme dans les méandres de la cité où des expositions, des films et des objets racontent l'histoire, les techniques, les terres vinicoles, et nous invitent à la découverte d'une région que nous croyons connaître mais dont ignorons beaucoup.

Rapide retour à l'hôtel pour nous refaire un petit et rapide ravalement, et nous suivons Mario, pedibus, vers un restaurant surprise...

On fait une grande marche apéritive avant de nous retrouver devant un bar et un restaurant japonais qui ne nous attendent pas.

Quelques instants de flottement quand une fenêtre s'ouvre à l'étage et qu'on nous indique qu'il faut prendre une porte banalisée et monter un escalier un peu abrupt, ce qui fait hésiter quelques-uns d'entre nous.

Nous arrivons dans la salle à manger d'un appartement privé. La cuisine est ouverte. L'accueil par le chef cuistot est enjoué, un kir nous est servi avec humour ainsi que des



« antipastis » abondants et variés. Chacun passe commande de sa boisson préférée au « sommelier – serveur » qui aurait fait son expérience dans de grands établissements étoilés.

Pendant ce temps, le chef prépare ses plats en commentant et racontant les recettes avec gouaille. Salades, pizzas, pastas, plats, légumes grillés, fromage, tiramisu... tout est préparé dans une ambiance proche de la « Commedia Dell' Arte ». Les rires et sourires sont sur toutes les lèvres. Le temps passe très vite et il est près de minuit quand nous terminons le diner.

Nous nous souviendrons longtemps de cette fin d'escapade en apothéose que même Mario n'avait pas prévu !

Le lendemain matin, le petit déjeuner est animé par le rappel de cette soirée. Avant de nous quitter, nous remercions encore et encore Micheline, Alain et Mario qui ont préparé avec autant de précision et d'organisation cette escapade très conviviale.

BRAVO !

