

L' Art de Vivre en Bourgogne ...
Une collection d'Hôtels, Restaurants & Lieux d'Evènements

Levernois / Beaune



Sainte Sabine / Pouilly en Auxois



www.bourgogne-experience.com

Tél. : (+33) 3 80 24 73 58

SOMMAIRE

QUELQUES MOTS SUR VOS HOTES BOURGUIGNONS	P. 3
BREF HISTORIQUE	P. 3
L'HOSTELLERIE DE LEVERNOIS	P. 4
	
AU CŒUR DE LA BOURGOGNE VITICOLE	P. 5
CHAMBRES SPACIEUSES ET LUMINEUSES OUVERTES SUR LA NATURE	P. 6
PHILIPPE AUGÉ, CHEF DE CUISINE	P. 7
LE BAR	P. 8
LE RESTAURANT GASTRONOMIQUE 1*	P. 8
QUE FAIRE À L'HOSTELLERIE DE LEVERNOIS ET AUX ALENTOURS?	P. 9
LES FORFAITS DE L'HOSTELLERIE DE LEVERNOIS	P. 10
TARIFS DES CHAMBRES 2017	P. 11
LES FORFAITS SEMINAIRES	P. 12
SALLES DE REUNION	P. 13
LE CHATEAU SAINTE SABINE	P. 14
	
AU CŒUR DE LA BOURGOGNE VERTE	P. 15
UNE DECORATION CONTEMPORAINE DANS UN CADRE AUTHENTIQUE	P. 16
LA TABLE	P. 17
UN CADRE UNIQUE	P. 17
QUE FAIRE AU CHATEAU SAINTE SABINE ET AUX ALENTOURS?	P. 18
LES FORFAITS DU CHATEAU SAINTE SABINE	P. 19
TARIFS DES CHAMBRES 2017	P. 22
LES FORFAITS SEMINAIRES	P. 23
SALLES DE REUNION	P. 24
LE PARC DE L'HOSTELLERIE	P. 25
TARIFS DES CHAMBRES 2017	P. 26
LE BISTROT DU BORD DE L'EAU	P. 27
LA BOUTIK	P. 28

Quelques mots sur vos hôtes Bourguignons...



Diplômé de l'Ecole Hôtelière de Nice, **Jean-Louis BOTTIGLIERO** prend en 1988, à 24 ans, les rênes du Château de Gilly, en Bourgogne. Ce marseillais devient ainsi l'un des plus jeunes directeurs d'hôtels de France.

Ses 8 années à la direction de cette maison lui permettent aussi de prendre une part très active à la vie locale (Rotary, Chambre de Commerce, Centre des Jeunes Dirigeants, conseil municipal...). Il remplit également la fonction de délégué régional des Relais & Châteaux Bourgogne/Champagne/Alsace.

En 1996, le groupe des hôtels Concorde lui offre le poste de Directeur Général adjoint de l'Hôtel de Crillon, à Paris, avant de le nommer Directeur Général de l'Hôtel Martinez, à Cannes. En 2001, il devient Directeur Général de la Chaîne internationale des Relais & Châteaux.

Quant à **Susanne BOTTIGLIERO**, native de Berlin, elle a évolué au sein de la direction des ventes des hôtels Concorde, avant d'accéder au poste de directrice commerciale de l'hôtel Ambassador, à Paris.

Elle a ensuite travaillé pour la société Chanel, en tant que déléguée export en charge du développement commercial des pays de l'Europe de l'Est dans le secteur des parfums et cosmétiques.

Trilingue, elle a un sens du contact et un enthousiasme communicatif.

Jean-Louis et Susanne BOTTIGLIERO rêvaient, depuis longtemps, de pouvoir acquérir leur maison pour se transformer avec attention et disponibilité, en véritables marchands de bonheur pour le plus grand plaisir de leurs hôtes.

Un bref historique

- **Mai 2004** : reprise de l'Hostellerie de Levernois
- **Mai 2006** : création du Bistrot du Bord de l'Eau, restaurant situé dans les anciennes cuisines du bâtiment principal de l'Hostellerie datant du 18^{ème} siècle
- **Décembre 2006** : reprise de l'Hôtel du Parc avec transformation d'un des bâtiments (le Meix des Glycines) en chambres supplémentaires pour l'Hostellerie de Levernois et mise en fonction de ces chambres en Septembre 2007
- **Mai 2008** : rénovation de la seconde partie de l'aile pour devenir le Parc de l'Hostellerie**
- **Mai 2010** : création de la BOUTIK concept original alliant une boutique commercialisant des produits artisanaux, vaisselles, articles de cave et un caveau de dégustation.
- **Décembre 2011** : reprise du Château Sainte Sabine, au cœur de l'Auxois, et ouverture le 21 juin 2012 après une rénovation importante des lieux
- **Décembre 2012** : création de la marque Bourgogne Expérience, l'Art de Vivre en Bourgogne



L'Hostellerie de Levernois*****, c'est avant tout un cadre bucolique dans un site préservé, à cinq minutes de l'autoroute A6.

Le charme d'une maison bourgeoise en osmose avec la nature : 22 chambres et 4 appartements lumineux répartis dans trois bâtiments, dans un parc de plus de 5 hectares. Le tout en préservant une ambiance intime et chaleureuse où chaque hôte est reçu de façon personnalisée.

Au cœur de la Bourgogne riche d'Histoire, de Culture et du prestigieux Vignoble Bourguignon : Gevrey Chambertin, Vosne Romanée, Pommard, Meursault, Puligny-Montrachet...

Caveau de dégustation, Bistrot le long de la rivière, Table étoilée, Cave d'exception... Bourgogne oblige !

AU CŒUR DE LA BOURGOGNE VITICOLE...

Aux portes de Beaune et au cœur du vignoble, l'Hostellerie de Levernois ***** est le lieu idéal pour partir à la découverte des charmes de la Bourgogne.

Avec sa situation géographique :

- A 3 heures de Paris, 1h 30 de Lyon et 2 heures de Genève, ce Relais & Châteaux est situé à 5 minutes de la sortie d'autoroute 24.1 sur l'A6.
- A 5 minutes de la gare TGV de Beaune
- Au cœur du vignoble Bourguignon: Gevrey Chambertin, Vougeot, Vosne Romanée, Pommard, Meursault, Puligny-Montrachet,....



Son Cadre :

Permet de retrouver calme et sérénité, dans un cadre champêtre loin des nuisances des grandes villes.

Un parc de 5,5 hectares, traversé par une charmante rivière : la Bouzaize.

Dans le jardin à la Française ou à l'ombre des arbres centenaires : noyer noir d'Amérique, cèdres de Louisiane, charmes, écoutez les symphonies champêtres quotidiennes des rouges-gorges, merles siffleurs et autres rossignols.

Relais & Châteaux depuis 1991, cette maison se distingue par une ambiance chic et décontractée où il fait bon se faire choyer.

La partie la plus ancienne de la bâtisse date de 1750 et abrite, entre autres, des appartements et « le Bistrot du Bord de l'Eau ». Cette maison bourgeoise a été transformée pour la première fois en hôtel-restaurant en 1988.

C'est au printemps 2004 que Jean-Louis et Susanne BOTTIGLIERO réalisent leur rêve en reprenant cet établissement pour en faire une demeure de charme alliant élégance et simplicité.



CHAMBRES SPACIEUSES ET LUMINEUSES OUVERTES SUR LA NATURE

L'Hostellerie de Levernois propose 20 chambres, 2 Junior Suites et 4 suites.

Douze chambres spacieuses et lumineuses se trouvent dans **le Pavillon**, au milieu du parc, en osmose avec la nature avec leurs terrasses privées ouvrant sur la végétation :

- beauté des pierres de Bourgogne et du parquet ancien,
- tissus chaleureux,
- salles de bain très agréables (matériaux authentiques, nombreuses boiseries, robinetterie design et éclairage très bien adapté).



Six chambres se trouvent dans **le bâtiment principal**, qui abrite également la Réception, le Bar, le Restaurant Gastronomique et le Bistrot du Bord de l'Eau.

Huit chambres dans **le Meix des Glycines**, ancienne bâtisse du XVIIIème siècle acquise récemment.

C'est en étroite collaboration avec le cabinet d'architecture intérieure «ID Associés architecture intérieure», dirigé par Gilles Leborgne, que les derniers aménagements ont été réalisés.

Ambiance chic et décontractée unissant tradition et modernité ont été la ligne directrice de ces rénovations et créations.



Susanne Bottigliero a choisi étoffes, matières et objets de chacune de ces chambres.

Une harmonie colorée de tons chauds, pierre de Bourgogne, frêne teinté, velours de soie, éclairages délicatement posés contribuent à donner aux suites une forte identité.

PHILIPPE AUGE, CHEF DES CUISINES DE L'HOTELLERIE DE LEVERNOIS



C'est depuis le printemps 2008 que Philippe AUGE a repris les rênes des cuisines des deux restaurants de l'Hostellerie de Levernois.

Ce nantais d'origine fait ses études dans le sud-ouest (Toulouse puis Souillac) avant de démarrer sa carrière professionnelle à Monte-Carlo où il passe 3 ans à l'Hôtel de Paris auprès d'Alain Ducasse, en tant que chef de partie (de 90 à 93).

Il devient ensuite second à la Rotonde, au Casino Lyon Vert, de 93 à 2001 (l'établissement obtient la 2^{ème} étoile Michelin en 2000). Il a ainsi travaillé avec Philippe Gauvreau et Jacques Maximin (consultant).

De 2001 à 2008, il fut le chef étoilé des cuisines du Relais & Châteaux Le Royal Champagne, à côté d'Epernay.

Philippe Augé joue avec les produits de cette riche région qu'est la Bourgogne. Il perpétue la tradition tout en revisitant les grands classiques de la cuisine française et définit son art comme « une cuisine de produits », « une cuisine de goûts, de saveurs, de couleurs ».

Avec sincérité, spontanéité et un certain charisme, il fait la part belle aux produits régionaux avec de belles touches de soleil et de modernité, entourés d'Alexandre FABRIS, son Second, et Jean Marc DIOP, Chef Pâtissier.

Quelques exemples de la dernière carte du restaurant gastronomique :



- Le Risotto Acquarello au Vert, Cuisses de Grenouilles et Escargots de Bourgogne, crème d'Ail doux ;
- Le Dos de Bar rôti au Fenouil, Asperges à la Moelle, Févettes et beurre Noisette;
- La Pièce de Bœuf Charolais en poitrine poivrée, Asperges et Petits Pois à la Française, jus d'Estragon;
- Le Feuille à Feuille au Pain d'Epices, Crémeux Cassis et Sorbet Bière Blonde de Bourgogne ;
- Le Soufflé chaud au Grand Marnier, Sorbet Orange Sanguine.

Le potager pourvoit en légumes de saison une cuisine riche de saveurs et d'authenticité.

Les menus du restaurant gastronomique



Menu du Jardin : 70 euros
Entrée, 2 plats, sélection de fromages et dessert

Menu Gourmet : 70 euros
Entrée, plat, plateau de fromages et dessert

Menu Gourmand : 88 euros
Entrée, 2 plats, plateau de fromages et dessert

Menu Surprise : 105 euros
Entrée, 3 plats, plateau de fromages et dessert

LE BAR



Un verre de vin, une boisson chaude, un cocktail, un encas... vous seront proposés à tout moment de la journée. Véritable espace convivial en osmose avec l'âme de l'établissement par ses sols en dalles de bourgogne, sa cheminée à l'Ethanol, ses éclairages évolutifs et son mobilier contemporain.

Aux beaux jours il se déplace sur la terrasse à l'ombre des gloriottes offrant une vue imprenable sur le jardin à la Française, le parc et ses arbres séculaires. Quelques jours par semaine, des tonnelles s'élèvent les morceaux joués par une formation Jazz, répondant ainsi aux pinsons, mésanges et autres « artistes » du parc.

LE RESTAURANT GASTRONOMIQUE : 1* AU GUIDE MICHELIN 2017

C'est un espace ouvert, rempli de lumière naturelle, qui donne sur le parc et sa rivière : la Bouzaize.

Salle à manger aux tonalités contemporaines et gaies : vaisselle design, tissus moirés aux couleurs chatoyantes dont s'est inspirée l'artiste peintre locale Carroll Roughol pour la réalisation de ses oeuvres.

La cave remarquable met à l'honneur les prestigieuses appellations de Bourgogne : plus de 800 références. Il était difficile de faire autrement pour un établissement entouré de villages aussi prestigieux que Gevrey-Chambertin, Vougeot, Vosne-Romanée, Pommard, Meursault, Puligny-Montrachet.....

Deux salons privés donnant sur le jardin à la Française et permettent de célébrer en toute intimité les moments importants de la vie.

**Ouvert au dîner sept jours sur sept et aux déjeuners les dimanches et jours fériés.
Fermé les mercredis soir de la Mi Novembre à la fin Mars.**



QUE FAIRE A L'HOTELLERIE DE LEVERNOIS ET AUX ALENTOURS ?

Sur place

- * **Se ressourcer** en pratiquant **le farniente** à l'ombre des arbres centenaires... du parc ou se laisser tenter par le terrain de tennis
- * S'initier à la **Dégustation de vin**
- * **Golf** : l'Hostellerie est en bordure du golf (18 trous) de Beaune-Levernois
- * Des soirées thématiques et musicales ainsi que des cours de cuisine sont organisés durant l'hiver : « Semaine autour de la truffe », « Concert du Nouvel An Russe »



Au départ de l'Hostellerie

* Visite de caves et du vignoble de la Côte de Beaune et de la Côte de Nuits

- Puligny Montrachet, Château de Pommard à 10 minutes ;
- Nuits St Georges, Vosnes Romanée, le Clos Vougeot, Gevrey-Chambertin à moins de 20 minutes.
- Initiation à la dégustation des vins de Bourgogne :
 - parcours des 5 sens à la maison Bouchard Aîné & Fils (Beaune)
 - Sensation Vin à Beaune : nombreuses formules de dégustation proposées.

* Découverte des process de fabrication du Cassis « le Cassisium », du Crémant de Bourgogne « l'Imaginarium » et l'Atelier de la Bulle à la Veuve Ambal...

* Villes

- Beaune, ville d'art et d'histoire : les Hospices, Musée du Vin, Musée des Beaux-Arts,
- Dijon, ancienne capitale des Ducs de Bourgogne : Palais des Ducs, Musée des Beaux-Arts...
- Semur en Auxois, ville médiévale
- Autun,



* Abbayes : Cîteaux, Fontenay (site inscrit à l'inventaire mondial de l'UNESCO), Cluny...

* Châteaux : Cormatin, Commarin, Châteauneuf en Auxois, Bussy Rabutin, La Rochepot...

* Le Canal de Bourgogne : en bateau, à pied ou à vélo

* Le parc naturel régional du Morvan : ses lacs, sa forêt, ses activités de pleine nature

* Le Muséoparc Alesia : centre d'interprétation de la bataille entre Vercingétorix et César

* Découverte de produits du terroir auprès d'artisans de la région :

- Crèmes de fruits et confitures de la « Ferme Fruirouge » à Concoeur et Corboin, à côté de Nuits St Georges, chez Sylvain & Isabelle Olivier
- Fromages de chèvre de Pierre & Paule Moine à la ferme du Poisay, à Ternant
- le pain d'épices Mulot & Petitjean à Dijon, La moutarderie Fallot, dernière moutarderie beaunoise, les fromageries Hess, Gaugry et Berthaut
- * **Activités de pleine nature** : vélo, VTT, équitation, montgolfière, Quad, ULM, escalade, découverte du vignoble en Jeep, ...

LES FORAITS DE L'HOTELLERIE DE LEVERNOIS



Les Incontournables de la Bourgogne

- 1 nuit pour 2 personnes en chambre double
- 2 menus Gourmands dans notre restaurant gastronomique (entrée – 2 plats – fromage- dessert) hors boissons,
- 2 petits déjeuners
- La visite des Hospices de Beaune
- La visite du Musée du Vin à Beaune
- La visite du château du Clos de Vougeot à Vougeot

Tarif à partir de 400 €

Découverte du vignoble autour des Climats de Bourgogne



- 1 nuit pour 2 personnes en chambre double
- 2 menus Gourmands dans notre restaurant gastronomique (entrée – 2 plats – fromage- dessert) hors boissons,
- 2 petits déjeuners
- Le téléchargement de l'application ClimaVinea, proposant la cartographie des Climats de Bourgogne avec l'origine de leurs noms ainsi que la découverte de 132 domaines de référence
- La découverte de la Maison Bouchard Aîné et Fils à Beaune à travers le parcours des 5 sens, véritable introduction à la découverte des vins de Bourgogne
- Visite et dégustation au Château Corton André à Aloxe Corton, face à la Montagne de Corton, parfaite illustration des Climats de Bourgogne

Tarif à partir de 400 €

Séjour Gastronomie



- 1 nuit pour 2 personnes en chambre double
- 2 petits déjeuners
- 2 coupes de champagne à l'apéritif
- 2 menus Dégustation dans notre restaurant gastronomique (entrée – 3 plats – fromage- dessert) hors boissons
- Visite des cuisines du Chef étoilé Philippe Augé
- Le chef Philippe Augé vous révélera les secrets de l'une de ses recettes

Tarif à partir de 434 €

Un bonheur à deux



- 1 nuit pour 2 personnes en Suite
- 2 petits déjeuners
- 2 coupes de champagne à l'apéritif
- 2 menus Dégustation dans notre restaurant gastronomique (entrée – 3 plats – fromage- dessert) hors boissons
- Un accueil VIP en chambre à votre arrivée

Tarif à partir de 499 €

TARIFS DES CHAMBRES 2017-2018

Catégorie <i>Category</i>	Chambre <i>Room</i>	½ Pension * <i>Halfboard *</i>
Chambre Supérieure <i>Superior room</i>	De 150 € à 250 €	De 354 € à 454 €
Chambre de Luxe <i>Deluxe room</i>	De 210 € à 295 €	De 414 € à 499 €
Chambre Prestige <i>Prestige room</i>	De 245 € à 325 €	De 449 € à 529 €
Chambre Junior Suite <i>Junior Suite room</i>	De 265 € à 350 €	De 469 € à 554 €
Suite <i>Suite</i>	De 300 € à 450 €	De 504 € à 654 €
Suite avec terrasse <i>Suite with terrace</i>	De 350 € à 500 €	De 554 € 704 €

* : trois nuits minimum, pour deux personnes, hors boissons

* Minimum of three nights, for two people without beverage

Petit-déjeuner : 22 € par personne
Taxe de séjour : 3.00 € par jour et par personne

Fermeture annuelle :
Fin Janvier à début Mars

Service voiturier et parking
Service réception et conciergerie
Chiens acceptés
WIFI libre d'accès
Hélisurface : [N 46°59'37'' E 004°52'43''](#)

COORDONNEES

Rue du Golf 21200 Levernois / Beaune

Téléphone : (+33) 3 80 24 73 58

Fax : (+33) 3 80 22 78 00

Mail : levernois@relaischateaux.com

Site Internet : www.levernois.com

LES SEMINAIRES

Dans ce magnifique écrin de verdure et propice à la réflexion, nous vous offrons la possibilité d'organiser vos réunions

F O R F A I T S

JOURNEE D'ETUDE

Forfait à partir de 69 euros ttc par personne

Incluant :

- Salle de réunion équipée d'un vidéoprojecteur, écran et paper board.
- Deux pauses (café, thé, eau minérale, et pâtisserie maison).
- Déjeuner élaboré par Philippe Augé autour d'un menu du marché composé d'une entrée, un plat chaud, et un dessert, un verre de vin par personne, café et eaux minérales.

½ JOURNEE D'ETUDE

Forfait à partir de 63 euros ttc par personne

Incluant :

- Salle de réunion équipée d'un vidéoprojecteur, écran et paper board.
- Une pause (café, thé, eau minérale, et pâtisserie maison).
- Déjeuner élaboré par Philippe Augé autour d'un menu du marché composé d'une entrée, un plat chaud, et un dessert, un verre de vin par personne, café et eaux minérales.

SEMINAIRE RESIDENTIEL EN HEBERGEMENT À L'HOSTELLERIE DE LEVERNOIS****, Relais&Châteaux

Forfait à partir de 311 euros ttc en chambre single par personne

Incluant :

- Salle de réunion équipée d'un vidéoprojecteur, écran et paper board.
- Deux pauses (café, thé, eau minérale, et pâtisserie maison).
- Déjeuner élaboré par Philippe Augé autour d'un menu du marché composé d'une entrée, un plat chaud, et un dessert, un verre de vin par personne, café et eaux minérales.
- Le dîner au restaurant gastronomique autour d'un menu gourmet composé d'une entrée, un poisson ou une viande, un fromage et un dessert, hors boissons
- Une chambre en single à l'Hostellerie de Levernois et d'un petit déjeuner.

SEMINAIRE RESIDENTIEL EN HEBERGEMENT AU PARC DE L'HOSTELLERIE**, situé sur la propriété

Forfait à partir de 233 euros en chambre single par personne

Incluant :

- Salle de réunion équipée d'un vidéoprojecteur, écran et paper board.
 - Deux pauses (café, thé, eau minérale, et pâtisserie maison).
 - Déjeuner élaboré par Philippe Augé autour d'un menu du marché composé d'une entrée, un plat chaud, et un dessert, un verre de vin par personne, café et eaux minérales.
 - Le dîner au restaurant gastronomique autour d'un menu gourmet composé d'une entrée, un poisson ou une viande, un fromage et un dessert, hors boissons
 - Une chambre en single au Parc de L'Hostellerie et d'un petit déjeuner.
-

S A L L E S D E R E U N I O N

Nom des Salons	Espaces	Surfaces m2	Théâtre	Ecole	U	Dîner	Cocktail
Chante Merle	9,1 x 6,7	61	60	30	23	24	40
Les Buis	9,1 x 9,7	88	-	40	28	44	70
Les Grands Buis Chante Merle + Buis	9,1 x 16,7	152	-	-	-	80	100
Les Glycines	8 x 8	64	30	20	16	30	30

Toutes nos salles disposent d'un accès direct sur notre parc, et vous accueillent avec la lumière du jour.

- Crayon à papier, Feuille de papier
- Ecran
- Paper Board
- Vidéoprojecteur
- Accès WI Fi gratuit

Sur Devis :

Micro, Sonorisation, télévision, lecteur dvd...





Ce Château du XVIème siècle, situé au cœur du cadre bucolique de l'Auxois, est le lieu idéal pour partir à la découverte de la Bourgogne : l'Abbaye de Fontenay, le Canal de Bourgogne, les villes d'Autun, Dijon, Beaune mais aussi le prestigieux vignoble bourguignon tout proche.

Cet hôtel restaurant dispose de salles de réceptions et de 22 chambres lumineuses dotées d'une vue panoramique sur le village médiéval de Châteauneuf en Auxois. Il fait partie des « Châteaux et Hôtels collection » depuis 2012.

Un parc de 8 hectares entoure l'Hôtel et constitue une petite réserve animalière pour les daims, colverts et autres animaux de la forêt. Les fleurs, la rosée du matin et le chant des oiseaux créent un univers calme et reposant. Lors de votre séjour, vous aimerez flâner dans ce havre de verdure et respirer les parfums qui s'y dégagent.



AU CŒUR DE LA BOURGOGNE VERTE...



Au cœur de la Bourgogne Verte, dans le village de Sainte Sabine, le lieu invite à la Détente et la Sérénité, au cœur d'un parc de 8 hectares peuplé de daims en liberté et une magnifique vue sur le château de Châteauneuf.



Avec sa situation géographique :

- A 3 heures de Paris et 2 heures de Lyon
- A 10 minutes de la sortie d'Autoroute Pouilly-en-Auxois entre les sorties 23 et 24 sur l'A6
- A 30 minutes de Beaune et 40 minutes de Dijon

Son passé chargé d'Histoire :

Au Moyen Age la seigneurie de LASSEY (ancien nom de Sainte-Sabine) appartient aux seigneurs de Chaudenay-le-Château situé à peu de distance. Une partie de cette seigneurie est donnée en fief à la famille DE MESSEY qui réside dans le village au début du XVI^e siècle.

Il faut attendre la fin des guerres de Religion et les toutes dernières années du XVI^e siècle, pour que le château soit construit. Sainte-Sabine est alors une seigneurie indépendante de celle de Chaudenay.

Au début du XVII^e siècle, Gaspard de Messey et sa femme Marguerite de Vaux vont véritablement constituer le domaine de la seigneurie par le biais de rachats et d'échanges et ils sont sans doute à l'origine des premières modifications du château.

En 1693, leur petit-fils Nicolas, contraint par la ruine de ses parents, revend le château à une famille de parlementaires dijonnais : les PARISOT. Vers 1730, Pierre Parisot transforme profondément l'édifice dont l'entretien n'était plus assuré. Jean Parisot hérite du château à la mort de son frère. Il ne lui survit que quelques années et meurt en 1754.

En 1760, le comte Wall, d'origine irlandaise, rachète le château et commence une nouvelle campagne de travaux qui est interrompue par la Révolution. Vendu comme bien national en 1796, il est acquis moins de deux ans plus tard par un riche négociant de Chalon-sur-Saône : Pierre ROCAULT.

Ses descendants, Jean-Baptiste Rocault et surtout Pierre-Hugues Rocault vont alors combler les fossés, supprimer le pont-levis et construire l'aile sud vers 1860. De la forteresse Renaissance, il ne reste plus désormais que le plan général et les soubassements. Au XIX^e siècle, la mode est à l'édition de véritables catalogues de style : on y étudie et classe l'histoire de l'architecture. Les Rocault trouvent dans ces ouvrages l'inspiration qui leur permet de modifier en profondeur l'aspect extérieur du château devenant ainsi tantôt néo-Renaissance, néo-Louis XIII ou néo-Louis XIV.

Le château est vendu une première fois en 1960 par les héritiers des Rocault de Sainte-Sabine et devient alors une pension de jeunes filles, puis un hôtel. En 1990, il est à nouveau cédé. Sur l'aile nord, on ajoute une salle de restaurant surmontée d'une terrasse.

A l'occasion de ces nouveaux travaux, les archives du château sont retrouvées dans un placard muré, puis délaissées dans un grenier.

Et c'est le 25 novembre 2011 que Susanne & Jean-Louis BOTTIGLIERO reprennent cette maison et après d'impressionnants travaux de rénovation, cette dernière a rouvert le 21 juin 2012.

ORLANDO MELIS : LE DIRECTEUR



Après avoir fait ses études en management du tourisme à Bruxelles dont il est originaire, c'est à Paris qu'il occupe son premier poste au sein de l'Office du Tourisme de la Belgique en tant que responsable commercial pendant 4 ans.

Puis, c'est vers le sud et plus précisément la Côte d'Azur qu'il se dirige et pose ses valises pour une durée qu'il pensait être courte au sein du célèbre Palace niçois LE NEGRESKO.

Il restera dans cette « grande demeure » 10 ans !

Commercial interne, puis externe, il est en charge des relations presse, du marketing et de la promotion de l'établissement sur différents marchés.

Son envie de découvrir les autres postes de l'hôtellerie le dirige vers celui de Responsable Adjoint du service banquets et séminaires avant de prendre en charge l'intégralité de la restauration du Palace l'année suivante. En

charge de l'organisation de réceptions privées et de cocktails jusqu'à 1200 personnes, de réunions et sommets politiques internationaux, de l'accueil de chefs d'Etats et stars du show business, autant d'expériences qu'il a su mener à bien en toute discrétion...

Lors de la fermeture du Palace en 2010 pour travaux, il suit l'avancée des chantiers, participe aux plans de rénovations en passant des cuisines aux nouvelles suites du dernier étage dont la suite présidentielle qui accueillera notamment l'ancien Chef d'état chinois le Président Hu Jintao.

Fort de ce bagage, il décide de relever un nouveau défi et de s'investir aux côtés de Susanne et Jean-Louis Bottigliero au poste de Directeur du Château Sainte Sabine près de Pouilly-en-Auxois. Charmé par l'établissement et ses lieux, par l'influence de l'Hostellerie de Levernois, la maison mère, il est attiré par les nombreux projets d'extensions qui, à terme, feront du Château Sainte Sabine un lieu incontournable dans toute la Bourgogne.

UNE DECORATION CONTEMPORAINE DANS UN CADRE AUTHENTIQUE



Le Château Sainte Sabine propose 22 chambres, alliant confort et décoration contemporaine.

Côté château, vous pouvez bénéficier d'une vue imprenable sur le village de Châteauneuf-en-Auxois, l'un des plus beaux villages de France, et sur la campagne environnante.

Côté tour, vous aurez en toile de fond le village de Sainte Sabine et son église datant du XVIème siècle.

Dans ce cadre authentique, les chambres disposent d'une télévision satellite, de l'accès internet Wi-Fi haut débit gratuit, d'un téléphone, d'un minibar et d'un coffre-fort.

La salle de bain est équipée d'une baignoire ou d'une douche, d'un sèche-cheveux et de produits d'accueil.

Le Château Sainte Sabine dispose également de 2 appartements lumineux et spacieux, pouvant accueillir jusqu'à 5 personnes. Sous les combles, jouissant d'un décor intimiste et épuré, les 2 appartements en duplex sont situés de part et d'autre du château. Ils sont composés de 2 chambres communicantes par le couloir, ayant chacune une très belle salle de bain.

Etoffes colorées et graphiques, couettes et plaids chaleureux.... Autant de détails qui vous promettent un séjour unique en couple, en famille ou entre amis.





LA TABLE

Nos grandes baies vitrées vous offrent une vue panoramique sur le village médiéval de Châteauneuf en Auxois et le Parc, que la lumière naturelle met en valeur à toute heure de la journée.

Dans le cadre lumineux du restaurant, la carte et les plats sont élaborés par Sebastien Henry, jeune et talentueux chef, sous la houlette de Philippe Augé, le Chef de cuisine de L'Hostellerie de Levernois.

On déguste ici une cuisine gourmande traditionnelle revisitée, où les produits de saison sont sublimes.

Installés confortablement dans la salle de restaurant ou dans l'une des deux salles voûtées du Château, vous serez charmés par les spécialités régionales proposées.



Quotidiennement renouvelée, la formule « Déjeuner » évolue au fil des saisons et des arrivages du marché. Elle vient compléter une carte créative.

**Ouverts tous les jours pour le déjeuner (sauf le mercredi) et le dîner d'avril à fin octobre.
Le lundi et mardi soir, le chef propose un Menu Bistronomique à partir de 42 euros (entrée, plat, fromages et/ou dessert)**

Les menus du restaurant :



Formule Déjeuner :	
Entrée, plat, fromage ou dessert :	26 euros
Entrée, plat, fromage et dessert :	31 euros
Menu Gourmet :	45 euros
Entrée, plat et dessert	
Entrée, plat, fromages et dessert	50 euros
Menu Gourmand :	59 euros
Entrée, 2 plats, plateau de fromages et dessert	
Menu Surprise :	75 euros
Entrée, 3 plats, plateau de fromages et dessert	

UN CADRE UNIQUE

Pour votre mariage, vos anniversaires, vos réceptions ou tout autre repas privé, le château Sainte Sabine vous ouvre ses portes et met à votre disposition ses équipes.

Nous composerons ensemble vos menus ou buffets ainsi que l'organisation pour que votre évènement soit à l'image de ce vous aviez imaginé.

Un cadre unique et idéal pour l'organisation de vos réceptions. Nos cinq salles de réceptions bénéficient d'une capacité d'accueil maximale de 80 personnes.



QUE FAIRE AU CHATEAU SAINTE SABINE ET AUX ALENTOURS ?

Tourisme Culturel

* **L'Abbaye de Fontenay**, un Chef d'oeuvre de l'art roman qui a traversé plus de huit siècles.

* Fondé au XIIe siècle par Renaudin de Bussy, le **Château de Bussy-Rabutin** est ouvert aux visites toute l'année. Célèbre pour la collection des portraits de toutes les dames que Bussy-Rabutin est censé avoir aimées, le château offre également un somptueux jardin à la française.



* La cité bourguignonne de **Flavigny-sur-Ozerain** a été bâtie autour d'une abbaye bénédictine fondée au VIIIème siècle. Ses remparts, ses portes fortifiées, ses ruelles pavées, ses maisons et hôtels renferment de multiples secrets et racontent leur histoire.

* Le **Muséoparc Alésia**, revivez l'histoire de César et Vercingétorix en Grand!

* Le Village et le **Château de Châteauneuf-en-Auxois** : Un château datant de 1175, avec son donjon, et un village classé comme l'un des "Plus beaux villages de France"

* Le **Château de Commarin** et ses harmonieuses façades entourées de larges douves qui l'isolent du parc.

* la ville médiévale de **Semur en Auxois**

Tourisme Vert & Sportif

* La **véloroute**, voie cyclable le long du canal de Bourgogne, à 3 km du Château.

* Les **randonnées à pied, à cheval ou à vélo** dans l'Auxois et le Parc Naturel Régional du Morvan. Le GR13, le GR de Pays et le Bibracte Alésia vous emmèneront en itinérance à la découverte du Morvan.



* **Promenade en bateau promenade** : croisière insolite au sommet du canal de Bourgogne avec traversée de la fameuse Voûte de Pouilly (tunnel de 3 Km) et des écluses.

* Voile au lac de Panthier, Canoë, Golf, Vélo, VTT, Montgolfière, baptême d'ULM et d'avion, survol des lacs de l'Auxois en hélicoptère, circuit de l'Auxois Sud d'essais automobiles, piste de karting, base de loisirs avec circuit pour motos électriques

Oenotourisme et produits du terroir

* A 30 min seulement du Château, les vignobles de la Côte de Nuits et de la Côte de Beaune vous propose des dégustations ainsi que des visites des vignes et des caves.

* Les vins de chablis représentent l'une des plus belles expressions des grands vins blancs de Bourgogne et du Chardonnay.

* Le Vignoble de Flavigny-Alésia, domaine viticole de 14 hectares, situé entre Beaune et Chablis, et le Domaine d'Aurélien Febvre à Thorey sous Charny, sont les 2 vignobles de l'Auxois.

* Produits du terroir : fromage d'Epoisses, bonbons à l'anis de Flavigny, foie gras de la ferme Laprée, pain d'épices, moutarde ...

LES FORFAITS DU CHATEAU SAINTE SABINE

De vignes en caves

Les vins de Bourgogne n'auront plus de secret pour vous !

1 nuit en chambre double en catégorie Prestige
2 petits déjeuners sous forme de buffet
2 dîners « Gourmet » (entrée – plat – fromage- dessert), hors boissons,
2 Déjeuners au Bistrot du Bord de l'Eau à l'Hostellerie de Levernois, hors boissons
+ Visites et dégustation de la Veuve Ambal (fabrication du Crémant de Bourgogne)
+ Visites de Cave et dégustation de vins à la Maison Bouchard Aîné & Fils à Beaune pour le parcours des 5 sens.

Valable pour 2 adultes à partir de 386 Euros



De Châteaux en châteaux

Vivez une expérience de châtelain ! Dormez au château et découvrez les châteaux environnant

1 nuit en chambre double en catégorie Luxe
2 petits déjeuners sous forme de buffet
2 Coupes de Champagne à l'apéritif servies dans l'un de nos salons
2 dîners « Gourmand » (entrée – poisson - viande – fromage- dessert), hors boissons
+ 1 PASS Privilège permettant d'accéder à 2 visites au choix parmi les suivantes :

- Château de Châteauneuf (10 minutes de l'hôtel – fermé le lundi – ouvert toute l'année)
- Château de Commarin (10 minutes de l'hôtel – ouvert d'avril à octobre)
- Château de Bussy Rabutin (50 minutes de l'hôtel – fermé le 01/01, 01/05, 11/11 et 25/12)

Valable pour 2 adultes à partir de 392 Euros



Une échappée romantique en Bourgogne

Offrez-vous un moment privilégié à deux dans notre château

1 nuit en chambre double en catégorie Luxe
2 petits déjeuners sous forme de buffet
2 Coupes de Champagne avec des mignardises servies dans un endroit intimiste : sur notre terrasse, au coin de notre cheminée ou encore dans notre salle de billard
2 dîners aux chandelles « Gourmand » (entrée – poisson - viande – fromage- dessert), hors boissons,
+ 1 petit souvenir bourguignon sous forme de panier garni de spécialités bourguignonnes

Valable pour 2 adultes à partir de 392 Euros



Retrouvez tous nos forfaits séjour sur notre site internet : <http://www.saintesabine.com/fr/offres-speciales.html>

TARIFS DES CHAMBRES 2017

Catégorie <i>Category</i>	Chambre Room	½ Pension Halfboard
Chambre Tradition <i>Traditional room</i>	De 115 € à 140 €	De 233 € à 258 €
Chambre Supérieure <i>Superior room</i>	De 140 € à 180 €	De 258 € à 298 €
Chambre Prestige <i>Prestige room</i>	De 160 € à 205 €	De 278 € à 323 €
Chambre de Luxe <i>Deluxe room</i>	De 190 € à 250 €	De 308 € à 368 €

Petit-déjeuner : 14 € par personne
Taxe de séjour : 0.70 € par jour et par personne

Service réception et conciergerie
Chiens acceptés (supplément de 15 €)
WIFI libre d'accès

Fermeture annuelle en Janvier et Février 2018

COORDONNEES

8 Route de Semur
21320 SAINTE SABINE

Téléphone : (+33) 3 80 49 22 01
Fax : (+ 33) 3 80 49 20 01

Mail : info@saintesabine.com
Site Internet : www.saintesabine.com

LES SEMINAIRES

F O R F A I T S

JOURNEE D'ETUDE

Forfait à 63 euros ttc par personne

Incluant :

- Salle de réunion équipée d'un vidéoprojecteur, écran et paper board.
- Deux pauses (café, thé, eau minérale, et pâtisserie maison).
- Déjeuner élaboré par Bernard Morillon autour d'un menu du marché composé d'une entrée, un plat chaud, et un dessert, un verre de vin par personne, café et eaux minérales.

½ JOURNEE D'ETUDE

Forfait à 57 euros ttc par personne

Incluant :

- Salle de réunion équipée d'un vidéoprojecteur, écran et paper board.
- Une pause (café, thé, eau minérale, et pâtisserie maison).
- Déjeuner élaboré par Philippe Augé avec la collaboration de Bernard Morillon autour d'un menu du marché composé d'une entrée, un plat chaud, et un dessert, un verre de vin par personne, café et eaux minérales.

SEMINAIRE RESIDENTIEL

Forfait à partir de 229 euros ttc en chambre single par personne

Incluant :

- Salle de réunion équipée d'un vidéoprojecteur, écran et paper board.
- Deux pauses (café, thé, eau minérale, et pâtisserie maison).
- Déjeuner élaboré par Sébastien Henry autour d'un menu du marché composé d'une entrée, un plat chaud, et un dessert, un verre de vin par personne, café et eaux minérales.
- Le dîner au restaurant autour d'un menu gourmet composé d'une entrée, un poisson ou une viande, un fromage ou un dessert, hors boissons
- Une chambre en single au Château Sainte Sabine avec petit déjeuner.

Dans notre cadre propice à la réflexion, nous pouvons accueillir vos événements dans nos cinq salons offrant tout l'équipement nécessaire au bon déroulement de votre manifestation.

Nom des Salons	Surfaces m2	Théâtre	Ecole	U	Conseil d'Administration	Dîner	Cocktail
Salle Multimédia	24	12	-	15	-	-	-
Salle Saint Martin	24	12	-	-	15	-	-
Caveau n°1	32	20	8	14	-	24	30
Caveau n°2	34	20	8	14	-	24	30
La Chapelle	84	80	30	35	-	-	80

Toutes nos salles disposent du matériel suivant :

- Crayon à papier, Feuille de papier
- Ecran
- Paper Board
- Vidéoprojecteur
- Accès WiFi gratuit





C'est en décembre 2006 que Susanne & Jean-Louis Bottigliero ont repris l'hôtel du Parc, établissement 2 étoiles mitoyen à l'Hostellerie de Levernois.

Ce joli corps de bâtiment datant de la fin du XVIIIème siècle, au cœur d'un parc de 8.000 m2 abrite cet hôtel de charme 2 * de 17 chambres au confort douillet.

Etant situé dans l'enceinte de l'Hostellerie de Levernois, dans un parc de 5 ha, vous pouvez bénéficier de ses infrastructures : salles de réception, bar, restaurant gastronomique et Bistrot du Bord de l'Eau.

Les chambres ainsi que la salle de petit déjeuner ont été rénovées, tout en conservant à cet établissement son charme de gentilhommière.

L'endroit est chaleureux et accueillant.

Dès les premiers beaux jours, la terrasse est dressée, pour le petit déjeuner ou encore un verre entre amis à l'arrivée.

La vigne vierge court sur la façade, rappelant que les grands noms de vignobles bourguignons ne sont pas si loin...



TARIFS DES CHAMBRES 2016

Catégorie	Tarif à l'année
Tradition	75 €
Supérieure	85 €
Supérieure +	100 €

17 chambres 2 *

WIFI libre d'accès

Petit Déjeuner : 8,50 € par personne

Taxe de séjour : 0,90 € par jour et par personne

Fermeture annuelle :
du 29 Janvier au 7 Mars 2017 inclus

COORDONNEES

13, Rue du Golf
21200 Levernois / Beaune

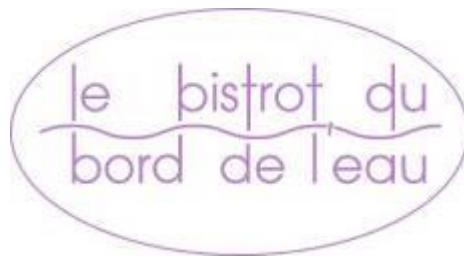
Téléphone : (+ 33) 3 80 24 63 00

Fax : (+ 33) 3 80 24 21 19

Mail : leparc@levernois.com

Site Internet : www.hotelleparc.fr





Aménagé dans les anciennes cuisines de la bâtisse historique, de l'Hostellerie de Levernois, construite en 1750, ce bistrot fait le lien entre hier et aujourd'hui. C'est un très beau lieu aux jolies couleurs fortes ou douces avec la subtilité des éclairages qui traduisent une atmosphère particulière.

Dalles de Bourgogne, plafonds à la Française, mobilier en chêne et en teck côtoient la vaisselle aux reflets d'améthyste...

Ce bistrot dispose d'une belle terrasse le long de la Bouzaize, charmante rivière qui serpente dans le parc de l'Hostellerie.

Le Chef Philippe Augé vous propose une Cuisine du Marché avec un menu-carte qui change quotidiennement, toujours avec le même désir de travailler et sublimer les produits régionaux :

- Les Escargots de Bourgogne en Bouillon d'Ail Doux ;
- Les Oeufs façon meurette au Chardonnay, Speck grillé ;
- Le Jambon Persillé, Crostini de Pain d'Epices et Moutarde à l'Ancienne...

Formule Déjeuner :

Entrée, plat, fromage *ou* dessert : à partir de 30 € hors boissons (34 € au dîner + le week-end)

Entrée, plat, fromage *et* dessert : à partir de 34 € hors boissons (38 € au dîner + le week-end)

Grand choix de vins « au verre » pour découvrir les coups de cœur du sommelier.

Ouvert tous les jours toute l'année les midis et les soirs sauf les mardis soir et mercredis soir.

En basse saison, ouvert tous les jours les midis et les mardis, mercredis, vendredis et samedis soirs.



COORDONNEES

Rue du Golf
21200 Levernois / Beaune

Téléphone : (+33) 3 80 24 73 58

Fax : (+33) 3 80 22 78 00

Mail : info@levernois.com

Site Internet : www.levernois.com



Située entre L'Hostellerie de Levernois et le Parc de l'Hostellerie, Susanne et Jean Louis Bottigliero ont souhaité développer un concept original alliant une boutique et un caveau de dégustation.

Situé dans l'une des dépendances du XVIIIème siècle, cet espace novateur est à la fois empreint d'authenticité et d'intimité : sa cave voutée, ses pierres apparentes, ses meubles patinés par le temps vous plongent dans une ambiance qui vous permet de retrouver l'esprit de la maison, subtil mélange entre tradition et modernité....

Une sélection des meilleurs produits a été patiemment établie par nos équipes pour vous faire partager nos découvertes, nos coups de cœur :

- ∞ le Terroir : confitures, crèmes de fruits, moutarde...
- ∞ la Cuisine : les huiles, vinaigres, ustensiles de cuisines, infusions, livres sur la gastronomie...
- ∞ la Vaisselle : assiettes, tasses, verres...
- ∞ Les Articles liés à la vigne et au vin : carafes, tire-bouchon, carte du vignoble, livres...



De plus, nous proposons régulièrement dans le caveau attenant des dégustations de vin commentées par l'un de nos sommeliers sur des thèmes spécifiques, liées bien entendu au Vignoble Bourguignon tout proche.

Cette immersion vous permettra, au travers de projection sur un écran plasma de cartes géographiques et géologiques, de percer le mystère du «Terroir Bourguignon».

Comment le Chardonnay et le Pinot Noir, les deux cépages rois de la Bourgogne, peuvent donner des vins si riches, si complexes et si élégants ?



Après la dégustation, vous pourrez si vous souhaitez, emporter quelques bouteilles venant directement des domaines alentours, dénichés par nos sommeliers.

Vous avez la possibilité de privatizer le caveau pour une dégustation en petit groupe de 10 personnes maximum.

TELECHARGEMENT DES PHOTOS EN HAUTE DEFINITION :

Pour l'Hostellerie de Levernois, le restaurant gastronomique, le bistrot et la boutique :

URL : <http://files.levernois.com>
login : levernois_press
password : Levernois

Pour le Château Sainte Sabine

URL : <http://files.levernois.com>
login : levernois_saintesabine
password : sabine

Crédit photo : Arnaud Dauphin/Arts et Gastronomie, Arnaud Frich, Images et Associés, Eric Dudan

SUIVEZ-NOUS SUR LES RESEAUX SOCIAUX :

Page Facebook de l'Hostellerie de Levernois
www.facebook.com/hostellerie.levernois

Page Facebook du Château Sainte Sabine
www.facebook.com/chateau.saintesabine

Twitter
@Bourgogne_Exp

Instagram de l'Hostellerie de Levernois
@hostellerie_de_levernois

Instagram du Château Sainte Sabine
@chateau_sainte_sabine

#BourgogneExperience

