



CHÂTEAU
SAINTE
SABINE

Dossier de
Presse



 **les Collectionneurs®**
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs

SOMMAIRE

LE CHATEAU SAINTE SABINE

HISTORIQUE	P. 3
AU CŒUR DE LA BOURGOGNE VERTE	P. 5
UNE DECORATION CONTEMPORAINE DANS UN CADRE AUTHENTIQUE	P. 6
LA TABLE « LE LASSEY »	P. 7
UN CADRE UNIQUE	P. 7
QUE FAIRE AU CHATEAU SAINTE SABINE ET AUX ALENTOURS?	P. 8
LES FORFAITS DU CHATEAU SAINTE SABINE	P. 9
TARIFS DES CHAMBRES 2018 - 2019	P. 10
LES FORFAITS SEMINAIRES	P. 11
SALLES DE REUNION	P. 12
TELECHARGEMENT DE PHOTOS	P.13

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 ***** à Jean Crotet
- **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 pour vendre des articles liés à la gastronomie et accueillir les clients dans 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



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 « LE LASSEY »



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.

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.



Ouvert 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 45 euros (entrée, plat, fromages et/ou dessert).

En Novembre, Décembre et Mars, l'établissement est fermé les lundis et mardis.

Les menus du restaurant :



Formule Déjeuner :

Entrée, plat, fromage ou dessert : 28 euros

Entrée, plat, fromage et dessert : 33 euros

Menu Gourmet :

45 euros

Entrée, plat et dessert

Menu Gourmand :

65 euros

Entrée, 2 plats, plateau de fromages et dessert

Menu Surprise :

80 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 du Crémant de Bourgogne Veuve Ambal
+ 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 420 €uros

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
- Château de Commarin
- Château de Bussy Rabutin

Valable pour 2 adultes à partir de 360 €uros

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 404 €uros

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

TARIFS DES CHAMBRES 2018 - 2019

Catégorie <i>Category</i>	Chambre Room	½ Pension Halfboard
Chambre Tradition <i>Traditional room</i>	De 115 € à 140 €	De 235 € à 260 €
Chambre Supérieure <i>Superior room</i>	De 140 € à 180 €	De 260 € à 300 €
Chambre Prestige <i>Prestige room</i>	De 160 € à 205 €	De 280 € à 325 €
Chambre de Luxe <i>Deluxe room</i>	De 190 € à 250 €	De 310 € à 370 €

Petit-déjeuner : 15 € 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

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 65 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 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.

½ JOURNEE D'ETUDE

Forfait à 59 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 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.

SEMINAIRE RESIDENTIEL

Forfait à partir de 241 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.

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

Dans notre cadre propice à la réflexion, nous pouvons accueillir vos événements dans nos cinq salons offrant tout

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

l'équipement nécessaire au bon déroulement de votre manifestation.

Toutes nos salles disposent du matériel suivant :

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



TELECHARGEMENT DES PHOTOS EN HAUTE DEFINITION :

Pour le Château Sainte Sabine

URL : <http://files.api-and-you.com/>
login : levernois_saintesabine
password : sabine

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

SUIVEZ-NOUS SUR LES RESEAUX SOCIAUX :

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

Page Facebook du restaurant Le Lassey :
www.facebook.com/le.lassey

Twitter
@Bourgogne_Exp

Instagram du Château Sainte Sabine
@chateau_sainte_sabine

#BourgogneExperience

