



DIJON BEAUNE duo gourmand

De la cité internationale de la gastronomie à la capitale des vins, le terroir bourguignon ne dort pas sur ses lauriers. Caves à manger design, jeunes pousses de producteurs, chambres d'hôtes dans l'air du temps, vigneron bio : ça dépote !

Par Anne-Laure Murier. Photos Jean-Marc Pélisse.



1

2

3

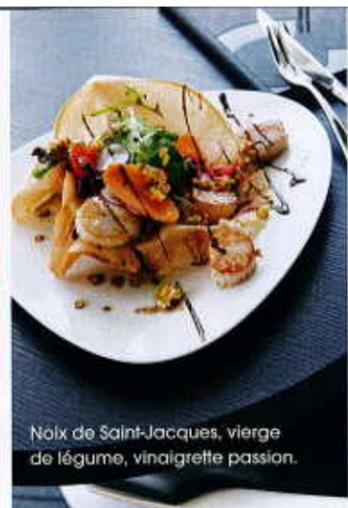
4

5

6



Rodolphe Segay.



Nôix de Saint-Jacques, vierge de légume, vinaigrette passion.



CARTE BLANCHE

Symphonie gustative jusque sur les murs pour ce resto qui débride le quartier d'affaires de Dijon.

Rodolphe Segay a l'audace des passionnés. Il en faut pour lancer sa troisième affaire loin du centre, en rez-de-chaussée de l'insolite tour Éolithis. Ris de veau braisé et sauce au pinot noir, Sandre grillé à l'époisses, légumes oubliés à l'automne ou encore châtaignes... Le terroir et les saisons sont succulents, comme la carte des vins qui révèle des perles rares, dont des vosne-romanée. Atablée à un mobilier minimaliste, la haute banquette capitonnée met en valeur la cave et le pointillisme de ses bouchons. Au mur, une farandole lexicale prolonge la note :

« mitonner, tamponner, trousser »...

Carte, menus déjeuner de 15,80 € à 18,50 € ; formules du soir de 27,50 € à 35 €.

1, boulevard de Champagne, 21000 Dijon. Tél. 03 80 28 97 58 et carteblanche-dijon.com

MAISON DES CARIATIDES

Déco au raffinement brut pour cuisine délicate.

Meilleur Talent 2013, Espoir Grand Est 2014, Thomas Collomb a fait connaître le Gault & Millau : « La ville a connu la révolution Zuddas au début des années 2000 ; gageons qu'elle fera le chemin pour cette décennie vers ce jeune chef à la tête bien faite qui bouscule les codes ». Pendant qu'il s'affaire à faire renaître La Rôtisserie, une institution à Gevrey, Angelo Ferrigno, son chef exécutif, prend magnifiquement la relève, comme en atteste son Foie gras poêlé, accompagné d'artichaut poivrade, de pulpe de cédrat, de pulpe de citron et de jus de veau. Le soir, le menu gastronomique est imposé, fraîcheur des produits oblige. Les tables réalisées à partir de parquets de wagons récupérés assoient le style épuré de cet élégant décor tamisé quand la cuisine ouverte met l'eau à la bouche.

Menu du marché le midi de 19 à 25 € ; menu dégustation

soir, 65 €. 28, rue Chaudronnerie, 21000 Dijon. Tél. 03 80 45 59 25

et lamaisondescariatides.fr



Foie gras poêlé, artichaut poivrade, pulpe de cédrat, pulpe de citron et jus de veau.



Angelo Ferrigno.

BRASSERIE DES BEAUX-ARTS

Carte créative et déco inspirée par Pierre Paulin.

Ce café-restaurant arty pourrait vite devenir le QG des Dijonnais comme des visiteurs de passage... Depuis sa réouverture, le musée des Beaux-Arts fait carton plein : plus de 80 000 personnes ont afflué dès les trois premiers mois. À la carte, simple et créative, 4 entrées, 4 plats et 4 desserts à base de produits frais, avec des vins sélectionnés par un connaisseur. Côté cadre, un mobilier choisi lui aussi, inspiré par le style scandinave – chaises Pierre Paulin, lampe Pipistrello, vase Roseau –, des icônes du design à retrouver à la boutique, 9, rue Verrerie, à Dijon. Au cœur du Palais des Ducs, la cour de Bar où se dresse la terrasse de la Brasserie est devenue le cœur du musée des Beaux-Arts depuis sa rénovation : royal!

Carte et formule 2 plats, 15,50 €. Musée des Beaux-Arts, cour de Bar, 21000 Dijon. Tél. 03 80 66 45 36.



Terrinè de jambon panillé, avec sa mousse de moutarde.



Alexis Billoux.

Le bon goût de l'étoilé Jean-Pierre Billoux décoiffé par son fils Alexis.

À la carte selon les saisons, entre des Escargots de Bourgogne en petits pots et un Encornet farci, les Coquillettes « de mon enfance » avec julienne de jambon et sauce tomate. Alexis Billoux est pourtant un grand gaillard : « Par rapport au Pré aux Clercs, on se permet une créativité dans l'air du temps. » Un credo affiché aux murs en grosses lettres, dans un décor tendance rehaussé par une suspension de couverts. Jusqu'à 2 heures du matin, les cocktails mettent aussi à la page.

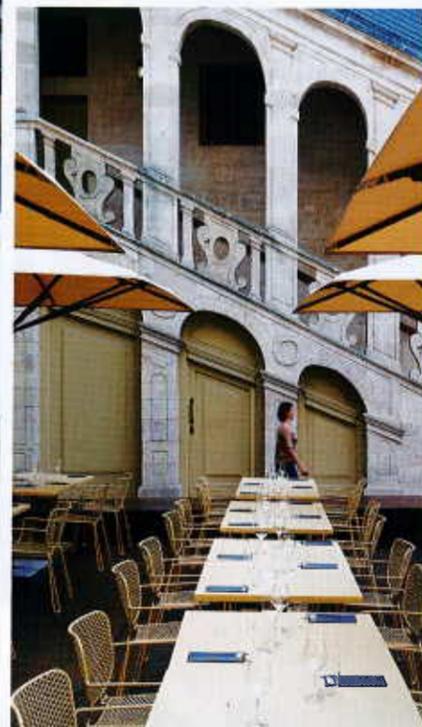
Carte et plat du jour, 12 €. 9, place de la Libération, 21000 Dijon. Tél. 03 80 38 32 02 et brasserie-b9.com

8^E FOIRE GASTRONOMIQUE
Au parc des Expositions et des Congrès, ce rendez-vous international inclut un Quartier des Saveurs, valorisant en Bourgogne les initiatives Du terroir à l'assiette.

Du 31 octobre au 11 novembre 2014. foirededijon.com et visitdijon.com



Macaron framboise, pistache et huile d'olive.



B9

D

ÉTOILÉS

À VOUS LE « GOÛT D'ICI » !

Objectif de cette initiative de la filière bovine : « consommer localement ce qui est produit localement ». Le repas champêtre organisé par l'Association des Éleveurs du Pays Beaunois est l'occasion d'y prendre goût.

Le 21 septembre 2014, à Beaune.
legoutdici-paysbeaunois.fr Office de tourisme,
tél. 03 80 26 21 30 et beaune-tourisme.fr

L'HOSTELLERIE DU CLOS DU CÈDRE

B

À ce cinq étoiles, il manquait une étoile gastronomique : c'est fait, depuis février 2013 !

C'est un cahier des charges dont il s'acquitte avec un goût du terroir renouvelé, toujours dans « un pays où il y a du vin ». Après Saint-Émilion et Chinon, Christophe Canati a migré à Beaune, pour porter au firmament le restaurant de l'Hostellerie le Cèdre : ici aussi, première étoile décrochée un an après son arrivée ! Au fond du parc, ce voyageur mêle avec délectation légumes, épices, huiles parfumées et plantes aromatiques. Sans boudier les produits de la région : soutenant l'initiative le Goût d'ici, il inclut volontiers une belle entrecôte à ses inspirations quotidiennes.

Menus à partir de 55 €. 12, boulevard du Maréchal Foch, 21200 Beaune.
Tél. 03 80 24 01 01 et lecedre-beaune.com



Christophe Canati.

King crab cuit au beurre demi-sel, choux-fleur en mimosas et parfum de vanille bourbon.



Sablé breton à la fraise et pomme verte rafraîchis au thym.



LOISEAU DES DUCS

D

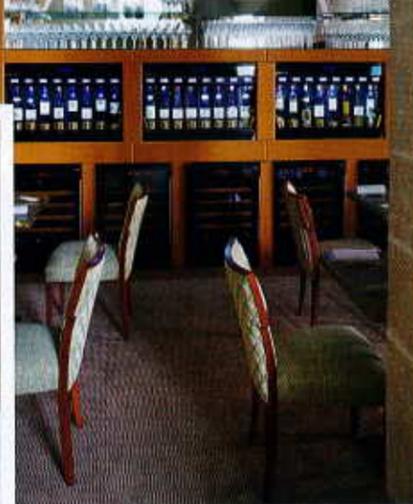
Le dernier-né du groupe Loiseau a pris de beaux quartiers à Dijon.

Si Louis-Philippe Vigilant a été à bonne école, c'est à lui qu'il doit sa bonne étoile. Son histoire avec le groupe Loiseau débute à Saulieu, dans le relais mythique de la Côte d'Or, où il travaille pendant quatre ans auprès de Patrick Charvet. Il y rencontrera aussi sa complice aux fourneaux et à la ville, la talentueuse pâtissière Lucile Darosey. Avec elle, il inaugure Loiseau des Ducs, hybridant l'empreinte Loiseau de ses racines culinaires. « Des produits de saison qui parlent dans l'assiette, avec beaucoup de fleurs et d'herbes inspirées de ma Martinique d'origine, qui créent d'emblée l'émotion », dit-il. « Une légèreté primordiale en fin de repas – mettant à l'honneur les fruits, la noisette ou le chocolat selon les saisons –, toujours belle à l'œil », dit-elle. Un duo gagnant, confirmé par une première étoile huit mois plus tard, qui ajoute au cachet de l'hôtel de Talmay.

Formule déjeuner à partir de 20 € ; menus de 51 à 95 € ;
vin au verre à partir de 4 €. 3, rue Vauban, 21000 Dijon.
Tél. 03 80 30 28 09 et bernard-loiseau.com



Louis-Philippe Vigilant.



Croq de berrara, courgettes, pâte d'avoine et piquillo.



David Zuddas.

DZ'ENVIES

D

Face aux Halles de Dijon, cette cantine chic a tout bon.

Trublion dans l'âme, David Zuddas a troqué son étoile contre « un vrai restaurant pour les gens, avec une cuisine qui a du sens, variée, saine et digestible ». Preuve que ses menus à tiroirs font plaisir au quotidien, à l'instar de sa carte des vins bio à 80 %, salle comme terrasse ne désespèrent pas. Comment se lasser quand ses Envies se réinventent tous les quinze jours et sa formule déjeuner tous les midis, à côté de son immuable *I love Dijon* ? Juste retour : Dijon loves him.

Formules de 16 à 36 €. 12, rue Odebert, 21000 Dijon.
Tél. 03 80 50 09 26 et dzenvies.com



So Takahashi.



BISSOH

B

Téléportation spatio-temporelle vers la haute gastronomie nippone.

Les places sont chères à cet élégant comptoir, aussi épuré que la salle habillée de pierre et de bois clair. Ouverte en juin, la nouvelle adresse de Mikihiko Sawahata, alias Miki, réserve son menu gastronomique à 10 personnes. Assortiment de petits plats japonais, sashimis et sushis, tempura de légumes de saison, poisson grillé au charbon de bois – viande itou –, riz aux petits pois et sauce miso, dessert – salade de fruits rouges, ce jour-là – : cinq plats et tout un voyage 200 % japonais, confirme le chef sous vos yeux. La tête ceinte d'un *tenugui*, habillé d'un *samué*, c'est avec une dextérité fascinante qu'il découpe bar comme anguille, outillé d'un couteau de maître. La cuisson ne dénote pas, orchestrée sur un minuscule barbecue de pierre qu'alimente un charbon ancestral dit *binchotan*. Spécialités de la maison, accompagnées de magnifiques vins et sakés, ces grillades *sumibiyaki* légitiment bel et bien une réservation.

Menu gastronomique unique, 63 €. 42, rue Maufoux, 21200 Beaune. Tél. 03 80 24 99 50.



Mikihiko Sawahata, dit Miki.



NÉO-BISTROTS

SO

D

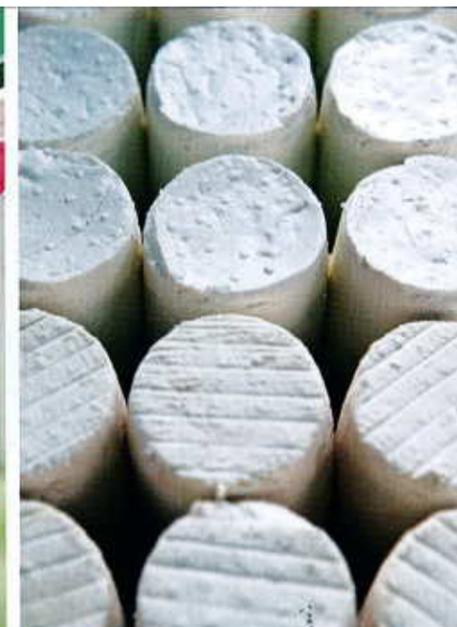
Un repaire bourguignon-nippon so good !

Ouvert fin 2012, ce bistrot joue les discrets. Sur les tables ou au comptoir, le Saumon mariné à la citronnelle, avec oignons nouveaux et salicornes, vaut pourtant le détour. De la mini cuisine façon dojo, le chef japonais sait aussi envoyer une Dorade à peine saisie dans une nage d'oranges sanguines. Une cuisine fine et parfumée, qui a valu à So Takahashi, Jeune Talent Gault & Millau, un Bib Gourmand : 2014, année gagnante.

Formules de 12 à 35 €. 15, rue A. Roussin, 21000 Dijon. Tél. 03 80 30 03 85.



Karine Loubel, maraîchère



Un charcutier derrière sont éta

MARCHÉ DE BEAUNE

B

Dès potron-minet, le rendez-vous intergénérationnel du samedi.

Avec sa sœur Karine, Théo est à son étal, pris d'assaut pour son amarante, ses betteraves chioggia ou ses tomates anciennes, remises au goût du jour par leur père, Yanick Loubet. Bio, les miches de l'Arbre à Pain ou des Chemins du Destin le sont aussi. Sous les Halles, les volailles de Bresse, exquis chez Mairet, convoquent le coq-au-vin. En bourguignon, le charolais fait recette. Restaurateurs, Australiens viticulteurs, mamies fleuristes : savoureux melting pot. Près de 180 commerçants le samedi, sous les Halles et autour ; petit marché le mercredi.

MARCHÉ DE DIJON

D

La crème des producteurs bourguignons.

À la Fromagerie de Saunière, qui baptise ses spécialités au lait de vache bio (demi-sec, peu salé ou sans sel), Jeannette Thibieroz. À l'automne, ses tommes au lait cru sont magnifiques, rivalisant avec sa faisselle et ses yaourts. À la Ferme des Levées, Jacques Volatier réinvente le jambon persillé : un zeste de moutarde et des cochons élevés en plein air pendant un an ! À côté de la buvette, un producteur d'aromates fait découvrir la livèche... Des rencontres qui redoublent de couleurs, sous le prisme des Halles et de leurs arrière.

Mardi, jeudi et vendredi matin ; samedi toute la journée.



Un producteur de Villers-les-Pots



Jeannette Thibieroz de la Fromagerie Saunière.

MAILLE

D

Une institution depuis 260 ans.

Fournisseur officiel de la cour de Louis XV, Maille est toujours sur le devant de la scène. En témoigne le nombre de passants, touristes comme locaux, qui arborent l'élégant sac noir de la marque, à l'image de la boutique historique. Fraîchement servies à la pompe, ses moutardes s'emportent dans des pots de grès, dont un beau modèle noir ceinturé d'or, destiné à la recette maison au chablis et brisures de truffe. La sélection Caractère (à la noix, au chardonnay...) renouvelle la tradition, parmi d'autres créations qui en assurent la pérennité.

32, rue de la Liberté, 21000 Dijon. Tél. 03 80 30 41 02 et maille.com



Collection lancée cet automne, Le Banquet du Roy décline trois saveurs : framboise & pointe de cacao, verjus & pointe de miel, chanterelles & pointe d'oselle.

FROMAGERIE ALAIN HESS

B

Charles Hess, un maître de l'affinage.

Tomme de brebis de Bourgogne, Cosne du Port d'Aubry, près de Sancerre... Dans cette institution, où la quatrième génération assure déjà la relève (Charles, fils d'Alain), le terroir est à l'honneur. Sans compter que le Délice de Pommard, emblème de la maison, décline un affinage au cassis ou au pain d'épice. Sont également servis sur un plateau épicerie fine et ustensiles culinaires, d'hier et d'aujourd'hui. 7, place Carnot, 21200 Beaune. Tél. 03 80 24 73 51 et fromageriehess.com



Création d'Alain Hess, le Délice de Pommard original est affiné au son de moutarde.

COOK'S ATELIER

B

Deux Américaines toquées de Bourgogne !

Aux fourneaux, à l'étage, Marjorie, secondée par sa fille Kendall. En magasin, au rez-de-chaussée, son gendre d'appellation française. Dans les escaliers de cet atelier-maison, ses deux petits-enfants, peut-être déjà experts en découpe de poulet, pétrissage de pâte à tarte, confection de confitures... Autant de savoir-faire culinaires que ces deux Américaines dispensent à coup d'ateliers, qui débutent parfois au marché et vont à la rencontre des producteurs. Rapprocher le terroir et l'assiette, c'est aussi ce que proposent un panel d'ustensiles, de tous horizons, et une cave remarquable.

43, rue de Lorraine, 21200 Beaune. Tél. 06 84 83 16 18 et thecooksatelier.com



Marjorie et Kendall.

VENTE DES HOSPICES DE BEAUNE

Caritative, cette incontournable vente aux enchères de vins s'apprête à vivre sa 154^e édition.

Le 16 novembre 2014.

hospices-de-beaune.com et bourgogne-tourisme.com



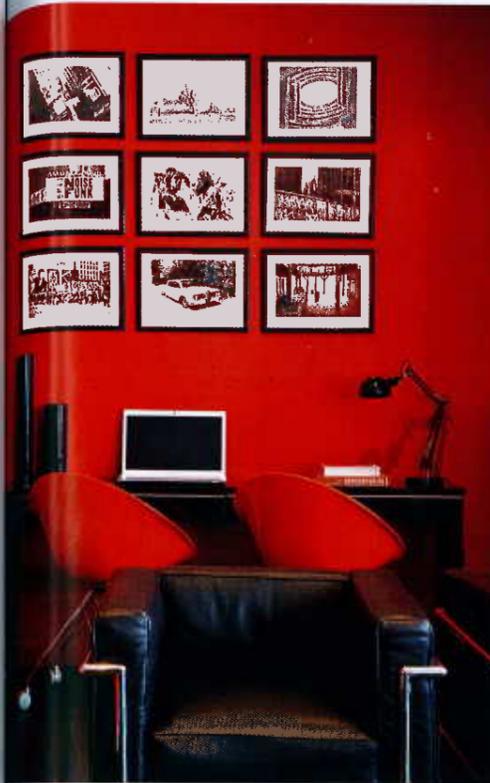
HOSTELLERIE DU CHAPEAU ROUGE

D

Chapeau bas au chef William Frachot !

Propriété de William Frachot depuis 1990, l'Hostellerie du Chapeau Rouge remplit mieux que jamais son office : offrir le gîte et le couvert, destinée de cet ancien relais de poste du XIX^e siècle. Parenthèse contemporaine au carrefour des ruelles historiques de Dijon, cette belle maison offre une respiration dès l'accueil – petits soins d'un voiturier, personnel digne des meilleures conciergeries –, sous le prisme d'une verrière au design végétal. Rénovées par le chef doublement étoilé, les 29 chambres prolongent cet appel d'air : ambiance feutrée en toute légèreté, mobilier minimaliste avec un maximum de confort. Si besoin était, un espace bien-être décuple cette hospitalité en apesanteur. Sous les étoiles... exactement!

Double de 110 à 245 €. 5, rue Michelet, 21000 Dijon.
Tél. 03 80 50 88 88 et chapeau-rouge.fr



LE 5

B

5 chambres, sur les 5 sens, au 5 de la rue : équation gagnante.

Suspension industrielle Bauhaus sous le porche, fauteuils *Nemo* noir et blanc dans la cour pavée, frise de céramiques d'époque en encadrement de porte... D'entrée, cette maison d'hôtes tient sa note (d'intention) : une partition design relaxante, au diapason des cinq sens. Sur 40 m² parfaitement interprétés, malles vintage et violoncelle blanc harmonisent un voyage musical. Avec quatre lits superposés en annexe, parfumée de bougies et fleurs, la suite familiale confirme que les propriétaires ont du flair.

À partir de 155 €. 5, boulevard de Perpreuil, 21200 Beaune. Tél. 06 87 20 85 35 et le5maisonsdnotes.com



LA MAISON BLANCHE

B

Une adressé de charme qui flirte avec la sensualité.

Enologie ou érotisme? Trois posters jettent le trouble dans la pièce à vivre qui marie laque et capitons d'une même virginité. Dotée d'une grande cuisine équipée, qui peut être confiée à un chef pour une prestation sur mesure, cette maison pour 10 personnes peut se privatizer. À l'étage, à l'affiche de la chambre Sensuel, un jeu de jambes en bas résille... qui a du corps! Quant au dortoir, il taquine les Hospices de Beaune avec quatre lits à rideaux. Calme, luxe... et volupté?
Chambre à 160 € avec petits-déjeuners; dortoir de 160 à 360 €. 3, rue Jules Marey, 21200 Beaune.
Tél. 06 60 93 51 84 et lamaison-blanche.fr



LA CUEILLETTE

B

Fruits rouges pour se mettre au vert...

Des petits fruits qui font le maximum : c'est le principe de cet hôtel Spa de standing, activé par le D^r Jean Garnier, médecin à Meursault. Dans ce village emblématique des grands crus, son *resort* et ses 20 chambres y régénèrent le Château de Citeaux. Si l'édifice date du XIX^e siècle, les moines cisterciens y ont élaboré les premiers nectars de Bourgogne dès le XII^e siècle, dans des caves voûtées qui magnifient aujourd'hui la dégustation du Vieux Clos; parcelle attenante au château, elle met au spectacle toute l'année. La Cueillette table sur un autre élixir pour vendanger santé et plaisir : FruiTithérapie®. Alors qu'une ligne de cosmétiques fait goûter aux pouvoirs anti-oxydants des fruits rouges, un vaste Spa repulpe à la faveur d'enveloppements et de gommages. Au restaurant, cuisine fine et légère complète le menu de cette cure de jouvence.

Chambres de 148 à 345 €; forfaits bien-être. Carte et menu, 47 €. 18, rue de Citeaux, 21190 Meursault. Tél. 03 30 20 62 80 et lacueillette.com



En filets juste saisis, tartelette de polenta au speck et tomates confites, artichauts confits, jus de poivron.



Pierre Crouzet, le chef de La Cueillette, a été le second de Jacques Lamelaise, trois étoiles Michelin.



ET AUSSI...

À DIJON

D



The Little Italy Shop

Trancheuse manuelle Berkel au milieu des tables, caisse enregistreuse vintage au comptoir, plafonds californiens en tôle embossée sur les murs... De sa déco à ses assiettes, ce *eat & coffee* a le bon goût des *tavolas caldas* new-yorkaises, encaissant le centre historique de 9 heures à 22 heures. En tête d'affiche de ses pizzas maison : la Coppola, avec son jambon de Parme 24 mois ou la De Niro, tablant sur la Bresaola. Rehaussée d'un vinaigre balsamique dix ans d'âge, la mozzarella di Buffalo décuple l'envie de braquer le coin épicerie et ses trésors transalpins.

25, rue Verrerie. Tél. 03 80 30 58 37.

Tartin' Art

Nouveau concept de restauration rapide, ce snacking gourmand ne prend pas moins le temps de préparer ses tartines et son pain artisanalement, en valorisant les produits du cru. Parmi les recettes imaginées par David Zuddas, la Dijonnaise met à l'honneur persillé et moutarde de Bourgogne. Côté boulangerie, le pain l'Intégral à la farine bio Decollogne – meunier depuis 1840 –, à la vente au rayon épicerie qui, à l'instar de la carte, mixe terroir et horizons larges.

Menu Tartine, 9 €. 8, rue Musette.

Tél. 03 80 30 97 31 et tartinart.com



La Fine Heure

Dans un quartier prisé par les étudiants, ce restaurant, doublé d'un bar à vin, est d'un autre tonneau que les habituelles caves à manger. Et pour cause : avant de donner libre cours à ses appétences pour la gastronomie, Jonathan Mollion, son jeune propriétaire, faisait dans le commerce international de fûts. Une connaissance du vin que distillent 120 références d'ici et d'ailleurs, invitant les clients à y goûter. Cette simplicité se retrouve en cuisine, misant sur le bon goût du terroir. Avec un brin de déco, la Cocotte d'agneau caramélisée au miel avec citrons confits et pignons torréfiés n'en serait que meilleure...

Carte, plat du jour ou menu déjeuner (3 plats), 14,50 €; le soir, 29,90 € ou 34,90 € (fromage inclus). 34, rue Berbisey. Tél. 03 80 58 83 47 et lafineheure.fr



Moutarde Fallot

La dernière maison indépendante et familiale de moutarde de Bourgogne a désormais pignon sur rue dans le fief, aussi historique qu'emblématique, du légendaire condiment. Dans cette belle boutique, meule à l'appui, elle rappelle comment elle fabrique la recette dite de Dijon : des graines de moutarde noire, un aligoté pour le verjus et un broyage artisanal. Depuis 1840, bien d'autres créations, notamment avec Bernard Loiseau, ont exprimé la qualité Fallot. Au yuzu ou à la truffe de Bourgogne, elles sont à choisir au comptoir ou dans un amusant distributeur.

16 A, rue de la Chouette. Tél. 09 54 04 12 62 et fallot.com



Fromagerie Porcheret

Époisses, Soumaintrain, Charolais... Les appellations d'origine contrôlée fleurissent dans cette maison sise près des Halles depuis 1930 et reprise par Yann Lavigne. Le jeune propriétaire perpétue la tradition : il fait allégeance à la fondatrice qui baptise encore cette institution, dont la cave d'affinage ajoute au cachet. Ces spécialités, rejointes par le Bouton de Culotte ou le Brillat-Savarin truffé, composent des plateaux à emporter, avec gelée bio de thym en accompagnement.

18, rue Bannelier. Tél. 03 80 27 04 35 et fromagerie-porcheret-lavigne.fr



Fabrice Gillotte

Vénéré au Japon où il a ouvert quatre boutiques, Fabrice Gillotte, Meilleur Ouvrier de France dès ses 26 printemps, est un maître du raffinement. Novateur dans le travail des épices, des herbes ou encore des fruits, ce créateur chocolatier sait évoquer ses grands crus : des notes aromatiques de bois et de réglisse, un caractère intense et chaud, avec une légère acidité... Sa senteur Ganache au thé au jasmin, enrobage noir Équateur? Inénarrable.

21, rue du Bourg. Tél. 03 80 30 38 88
et fabrice-gillotte.fr



Le Pré aux Clercs

Institution trônant face au Palais de Ducs, cette table étoilée a adjoint cinq chambres à son menu. Et autant d'atmosphères, inspirées de thèmes chers au chef Jean-Pierre Billoux.

130 € pour une personne, 150 € pour 2.
13, place de la Libération.
Tél. 03 80 38 05 05 et jeanpierrebilloux.com

Tous nos remerciements aux offices de tourisme de Beaune (beaune-tourisme.fr) et de Dijon (visitedijon.com).

À BEAUNE

B



Marjolet

Silence, espace, gentillesse, le tout sans les poignées dorées : voilà de quoi a eu envie le propriétaire de cette ancienne ferme, quadra lassé d'une vie professionnelle nomade et trépidante. De la piscine aux trois chambres d'hôtes, cette décontraction en pleine campagne est devenue une invitation...

De 120 à 190 €. À 5 kilomètres, à Monthelle.
Tél. 03 80 20 00 16 et lafermedemarjolet.com

Fruirouge

Comparez les crèmes de cassis, tantôt cueilli le matin, tantôt le soir, et vous comprendrez pourquoi Sylvain et Isabelle Olivier cumulent les médailles au Concours Général Agricole. Une (re)découverte des fruits rouges, certifiés bio, même en Ketchup...

Près de Nuits-Saint-Georges, Hameau de Concoeur, 2, place de l'Église.
Tél. 03 80 62 36 25 ou fruirouge.fr



Bistrot de l'Hôtel

Totalisant 40 couverts en salle et autant en terrasse, ce restaurant aux allures de brasserie chic est une belle pioche gourmande. Autrefois chef à l'ambassade de Suède, avant de se prendre de passion pour le terroir bourguignon, le propriétaire officiel lui-même en cuisine; à ses côtés, Damien Ravion, lui, a gagné ses galons au Jardin des Remparts. Privilégiant les produits frais et locaux, dont la truffe et les champignons, la cuisine classique est concoctée derrière un comptoir ouvert. Comptant plus de 500 références, les vins ne démeritent pas.

Le soir, carte ou menu, 40 €. 5, rue Samuel Legay.
Tél. 03 80 25 94 14 et hoteldebeaune.com/bistrot



Chambres de l'Imprimerie

En 2012, cette imprimerie produisait encore les étiquettes des grands crus de la région. Venus s'y installer en famille, les jeunes propriétaires rénovent progressivement ce patrimoine industriel, proposant déjà deux chambres à l'esprit loft très réussi.

110 € avec petits-déjeuners. 12, rue Colbert.
Tél. 06 52 41 03 21 et chambres-de-l'imprimerie.fr

