

France



## ROUTES DU BONHEUR Bourgogne : entre abbayes et vignobles

Une ancienne abbaye transformée en Relais & Châteaux, certains des plus grands crus au monde, des bars à vin conviviaux, riches de bouteilles admirables, et le souvenir tenace de l'ordre des cisterciens. Le voyage file - à toute petite vitesse - le long de la côte de Nuits. On aperçoit les toits colorés des Hospices de Beaune, les vestiges de Cluny ou le village médiéval de Brancion. Plus loin, le Sud de la Bourgogne annonce d'autres richesses : la Bresse vous emporte alors vers des marchés et des saveurs inoubliables...

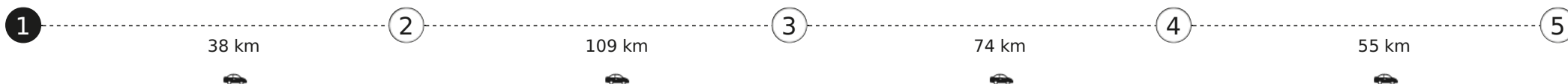


**5 NUITS**  
à partir de  
**US\$ 1 595,05\***

Un concierge à votre écoute :  
**+1 800 735 2478 \***

\* Prix Total communiqué à titre indicatif au 19/05/2024, calculé sur la base de 2 personnes en chambre double pour un séjour du nombre de nuits indiqué sur cette page par établissement, hors activités conseillées, hors établissements non réservables en ligne et hors restaurants.

\*\* Prix d'un appel local.



**1 LA BUSSIÈRE-SUR-OUCHÉ — 1 NUIT**

( 1 établissement possible )

## Abbaye de la Bussière

**Hôtel et restaurant dans un parc.** Doté d'un lac et d'un jardin botanique, le parc de cette abbaye cistercienne du xii<sup>e</sup> siècle est empreint d'une longue tradition d'humilité, de paix et d'hospitalité et respire la tranquillité. Magnifiquement restaurée par la famille Cummings, l'Abbaye de la Bussière brille par son architecture discrète à l'extérieur, spectaculaire à l'intérieur, où la décoration a intégré d'anciennes fresques découvertes durant la rénovation du bâtiment. Meubles anciens et tissus soyeux déploient un raffinement sans ostentation, d'une pure élégance. Vous dînerez dans un décor de cathédrale et goûterez les délices d'une carte des vins qui offre le meilleur de la Bourgogne.

**Fermeture hebdomadaire :**

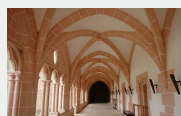
Hôtel : lundi et mardi (du 1<sup>er</sup> novembre au 31 mars) (en basse saison). Restaurant principal : lundi et mardi. « Bistrot des Moines » : dîner du mercredi au dimanche et dimanche midi.



Membre Relais & Châteaux depuis 2007  
19 Rue de Saint-Aubin  
21360, La Bussière-sur-Ouche  
(Côte-d'Or)

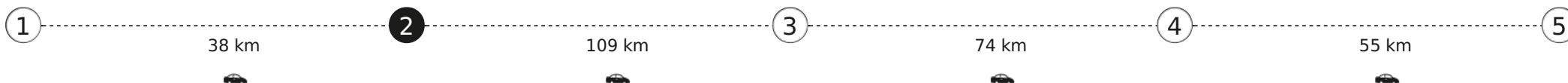
### Autour de l'établissement

- L&#8217;abbaye de Cîteaux



**Un concierge à votre écoute :**  
**+1 800 735 2478 \***

\*prix d'un appel local



**2 LEVERNOIS/BEAUNE — 1 NUIT**

( 1 établissement possible )

## Hostellerie de Levernois

**Hôtel et restaurant dans un vignoble.** Sur les rives de la Bouzaize s'élève une jolie maison bourgeoise dotée d'un élégant jardin à la française et d'un majestueux parc de plus de 6 hectares aux arbres centenaires. Cet établissement plein de charme, conjugue adroitement tradition et modernité, au cœur du prestigieux vignoble de la Côte de Beaune. Au restaurant gastronomique, le chef élabore une cuisine traditionnelle remise au goût du jour. Le potager permet de composer la carte simple et délicieuse du Bistrot du Bord de l'Eau, situé dans les anciennes cuisines datant de 1750. Enfin, la cave propose un choix de plus de 1000 références parmi les plus illustres vins de Bourgogne.

**Fermeture hebdomadaire :**

Restaurant principal : déjeuner, sauf dimanche, mardi soir, mercredi soir (du 4 septembre au 30 juin), déjeuners (du 1er juillet au 31 août). « Le Bistrot du Bord de l'Eau » : ouvert tous les jours.



Membre Relais & Châteaux depuis 1991  
Rue du Golf  
21200, Levernois/Beaune  
(Côte-d'Or)

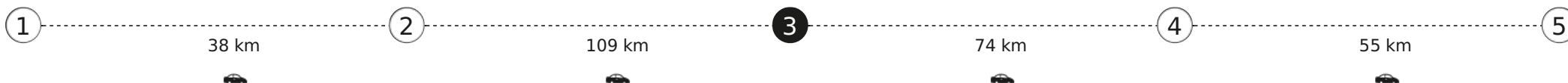
### Autour de l'établissement

- Se rendre aux enchères des Hospices de Beaune



**Un concierge à votre écoute :**  
**+1 800 735 2478 \***

\*prix d'un appel local



**3** CHAROLLES — 1 NUIT

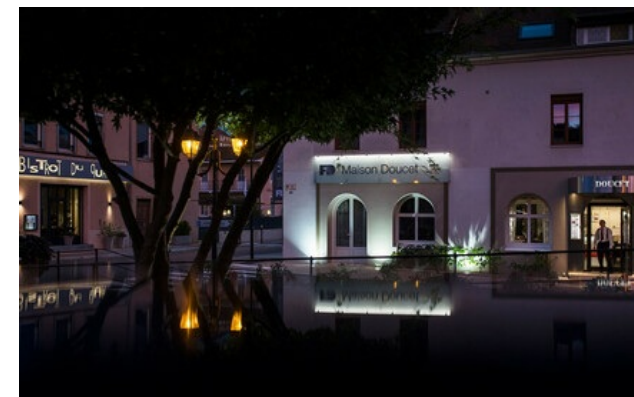
( 1 établissement possible )

## Maison Doucet

**Hôtel et restaurant dans un village.** La Maison Doucet est la maison d'enfance du chef Frédéric Doucet, qui a hérité de ses parents sa passion pour la gastronomie bourguignonne et l'hôtellerie. Franchissez les portes de cette demeure de caractère au centre du joli village de Charolles, la « Petite Venise du Charolais », pour vivre une parenthèse authentique et raffinée. Situé à cinquante kilomètres de Mâcon, l'établissement a gardé l'atmosphère chaleureuse d'une maison de famille, dont vous traversez librement les pièces, cuisine comprise. Largement ouvert sur l'agréable jardin et sa piscine chauffée, le restaurant de la Maison Doucet est à l'image de la cuisine que l'on y déguste : sobre, élégante, et conviviale. Très attaché à sa terre, le chef sublime les meilleurs ingrédients locaux de saison. Ses assiettes aux saveurs marquées vont à l'essentiel : l'émotion, et le plaisir partagé. Sa passion du territoire trouve écho jusque dans la décoration des chambres, dont le confort contemporain est rehaussé d'objets chinés dans les alentours.

### Fermeture hebdomadaire :

Hôtel : déjeuner et dîner du dimanche au mardi (du 25 septembre au 7 mai). Restaurant principal : dîner du dimanche au mardi, lundi midi, mardi midi, jeudi midi (du 20 octobre au 30 mai), dîner du dimanche au mardi, lundi midi, mardi midi (du 1er octobre au 31 mars). « Bistrot du Quai » : lundi et mardi.



Membre Relais & Châteaux depuis 2016  
2 Avenue de la libération  
71120, Charolles  
(Saône et Loire)

### Autour de l'établissement

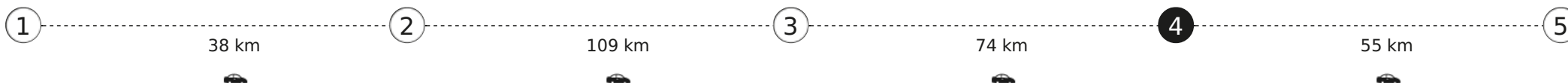
- Brancion, joyau médiéval



Un concierge à votre écoute :

**+1 800 735 2478 \***

\*prix d'un appel local



**4 VONNAS — 1 NUIT**

( 1 établissement possible )

**Georges Blanc Parc & Spa**

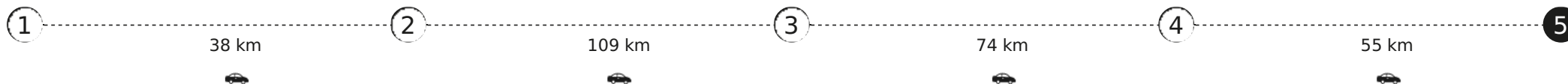
**Restaurant et hôtel dans un village.** À Vonnas, Georges Blanc, Chef emblématique, entrepreneur visionnaire, a bâti un véritable village gourmand en bord de rivière, autour d'une reconstitution de l'auberge de ses arrière-grands-parents. En famille, le Chef réinvente sans cesse le terroir bressan à travers des créations comme la crêpe vonnassienne au saumon et au caviar ou l'emblématique volaille de Bresse au foie gras. Il est possible, sur demande, de visiter l'une des cinq plus belles caves au monde, proposant plus de 135 000 bouteilles d'exception. Sur près de cinq hectares, vous découvrirez un spa de rêve, un nouvel espace aquatique bordant un étang et un grand parc paysager mis en lumière à la nuit tombée.

**Fermeture hebdomadaire :**

Restaurant gastronomique : déjeuner du lundi au jeudi, lundi soir, mardi soir. « L'Ancienne Auberge » : ouvert tous les jours.



Membre Relais & Châteaux depuis 1972  
Place du Marché  
01540, Vonnas  
(Ain)



**5** BAGNOLS — 1 NUIT

( 1 établissement possible )

## Château de Bagnols

**Hôtel et restaurant dans un vignoble.** Forteresse magnifiée par huit siècles d'art de vivre à la française, le Château de Bagnols domine le vignoble du Beaujolais. 1217, comme l'année où tout a commencé, et comme le restaurant orné d'une monumentale cheminée gothique. La brigade y joue de l'épure et de la couleur pour honorer les richesses du terroir des monts du Lyonnais. Le château est un voyage dans l'histoire à travers une collection d'appartements lumineux, richement décorés de fresques et de tapisseries d'époque. Le chai, lui, a été métamorphosé par le bois pour un design très contemporain, tandis que des suites au parfum de campagne ouvrent sur un florissant jardin à la française.

**Fermeture hebdomadaire :**

Restaurant « 1217 » : ouvert pour le dîner du mercredi au dimanche, de 19h00 à 21h30. Fermé les lundis et mardis soir. « Le Café du Château » : ouvert du jeudi au dimanche, de 12h00 à 14h30.



Membre Relais & Châteaux depuis 2016  
118 Place de la Mairie  
Le bourg  
69620, Bagnols  
(Rhône-Alpes)