



petit futé

2014

**EXTRAIT**  
Pour télécharger le guide complet,  
rendez-vous en dernière page

# Yonne



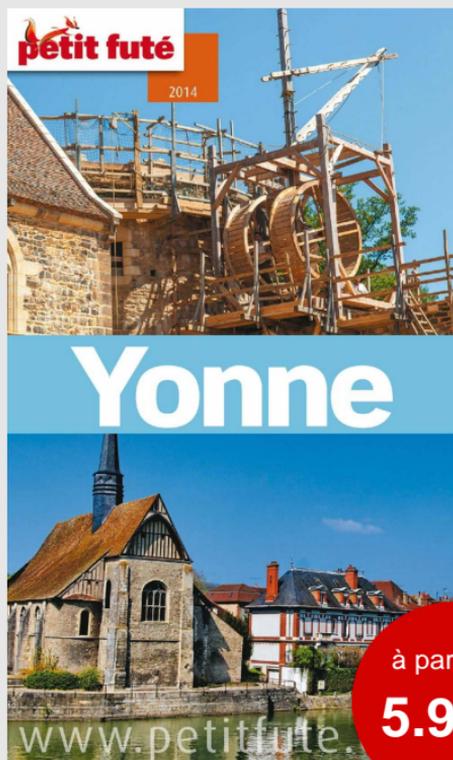
france  
**bleu**  
auxerre

[www.petitfute.com](http://www.petitfute.com)

LA VERSION COMPLETE DE VOTRE GUIDE

# YONNE 2014

en numérique ou en papier en 3 clics



à partir de

**5.99€**

**Cliquez ici**

Disponible sur





**Heineken**<sup>®</sup>  
open your world<sup>\*</sup>



PUBLICIS CONSEIL  
RCS Nanterre 414 842 062

Heineken

<sup>\*</sup> Ouvrir une Heineken, c'est consommer une bière vendue dans le monde entier.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# Bienvenue dans l'Yonne !

## EDITION

**Directeurs de collection et auteurs :** Dominique AUZIAS et Jean-Paul LABOURDETTE

**Responsable d'édition :** Josiane MAXEL

**Auteurs :** Delphine TABARY, Anne-Claire DUCHOSSOY, Julia VELENTIN, Jean-Paul LABOURDETTE, Dominique AUZIAS et alter

**Directeur Editorial :** Stéphane SZEREMETA

**Rédaction France :** François TOURNIE, Jeff BUCHE,

Grégoire DECONIHOUT et Perrine GALAZKA

**Rédaction Monde :** Patrick MARINGE,

Caroline MICHELOT, Morgane YESLIN, Julien BERNARD

et Pierre-Yves SOUCHET

## FABRICATION

**Responsable Studio :** Sophie LECHERTIER assistée de Romain AUDREN

**Maquette et Montage :** Julie BORDES, Élodie CLAVIER, Sandrine MECKING, Delphine PAGANO et Laurie PILLOIS

**Iconographie et Cartographie :** Robin BEDDAR

## WEB ET NUMERIQUE

**Directeur technique :** Lionel CAZAUMAYOU

**Chef de projet et développeurs :** Jean-Marc REYMOND

assisté de Florian FAZER, Anthony GUYOT, Cécile MAILLOUX

et Christophe FERREAU

## DIRECTION COMMERCIALE

**Directeur commercial et web :** Olivier AZPIROZ

**Responsable Régions locales :** Michel GRANSEINGE

**Adjoint :** Victor CORREIA

**Relation Clientèle :** Virmla MEETTOO

## REGIE NATIONALE

**Responsable Régie Nationale :** Aurélien MILTENBERGER assisté de Sandra RUFFIEUX

**Chefs de Publicité :** Caroline AUBRY,

Perrine DE CARNE MARCEIN, Caroline GENTELET,

Sacha GOURAND, Alexandra GUILLAUME,

Stéphanie MORRIS, Caroline PREAU et Virginie SMADJA

## REGIE INTERNATIONALE

**Directrice :** Karine VIROT assistée de Elise CADIYOU

**Chefs de Publicité :** Romain COLLYER, Camille ESMIEU

et Guillaume LABOUREUR

## DIFFUSION ET PROMOTION

**Directrice des Ventes :** Bénédicte MOULET

assisté de Aïssatou DIOP et Alicia FILANKEMBO

**Responsable des ventes :** Jean-Pierre GHEZ

assisté de Nathalie GONCALVES

**Relations Presse-Partenariats :** Jean-Mary MARCHAL

## ADMINISTRATION

**Président :** Jean-Paul LABOURDETTE

**Directeur Administratif et Financier :** Gérard BRODIN

**Directrice des Ressources Humaines :** Dina BOURDEAU

assistée de Léa BENARD, Sandra MORAIS

**Responsable informatique :** Pascal LE GOFF

**Responsable Comptabilité :** Nicolas FESQUET

assisté de Jeannine DEMIRDJIAN, Oumy DIOUF

et Christelle MANEBARD

**Recouvrement :** Fabien BONNAN

assisté de Sandra BRIJLALL

**Standard :** Jehanne AOUMEUR

## PETIT FUTE YONNE

**Petit Futé a été fondé par Dominique AUZIAS.**

Il est édité par Les Nouvelles Editions de l'Université  
18, rue des Volontaires - 75015 Paris.

☎ 01 53 69 70 00 - Fax 01 42 73 15 24

Internet : [www.petitfute.com](http://www.petitfute.com)

SAS au capital de 1 000 000 € - RC PARIS B 309 769 966

**Couverture :** Eglise sur les quais de l'Yonne, Sens, France. ©

IGNATIUS WOOSTER

Eglise sur les quais de l'Yonne, Sens, France. © IGNATIUS WOOSTER

**Impression :** IMPRIMEUR DE CHAMPAGNE - 52200 Langres

Dépot légal : mai 2014

ISBN : 9782746971905

Pour nous contacter par email, indiquez le nom de

famille en minuscule suivi de @petitfute.com

Pour le courrier des lecteurs : [info@petitfute.com](mailto:info@petitfute.com)

C'est une invitation toute particulière que nous vous offrons cette année à travers de ce guide.

Un balade richement culturelle ! Débutez votre périple à Sens, par la visite de la première cathédrale gothique de France, la cathédrale Saint-Etienne, qui fête en cette année 2014, ses 850 ans d'existence, occasion pour la ville de célébrer cet événement historique. Laissez-vous glisser au fil de l'Yonne pour arriver à Joigny et découvrir la ville natale de Marcel Aymé, joliment ponctuée de maisons à pans de bois. Votre chemin pourra ensuite prendre la direction de Pontigny où son abbaye, deuxième fille de Cluny, reconnue pour la pureté de son architecture et la sobriété de ses lignes, commémore ses 900 ans par le biais de concerts, expositions et colloques. En descendant vers le sud, faites une halte au cœur du vignoble chablisien, et goûtez à la réputation de ces vins où les quatre A.O.C. soulignent l'élégance de ces breuvages. Auxerre est à quelques encablures de là : flânez sur les quais de l'Yonne nouvellement réaménagés, arpentez les ruelles du quartier historique, attardez-vous à la terrasse d'un bar, et assistez à un concert d'orgue dans la fabuleuse cathédrale Saint-Etienne. Envie d'encore plus de dépaysement ? Plongez dans le Moyen-Âge avec une visite exceptionnelle du chantier de Guédelon, où un château du XIIIe siècle se bâtit au rythme des techniques de l'époque. Enfin, achevez votre parcours par la colline éternelle où s'élève la Basilique Sainte-Marie-Madeleine : inscrite au Patrimoine Mondial de l'Unesco et étape incontournable sur le chemin de Saint-Jacques de Compostelle, laissez-vous charmer par ces lieux emprunt de spiritualité.

Il y aurait encore tant de choses à dire, tant d'idées à vous soumettre encore, que le mieux est de vous laisser feuilleter les pages du guide ! A bientôt en terres icaunaises !



# Sommaire

## Découverte

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Carte d'identité.....            | 7  |
| Les immanquables.....            | 7  |
| Nature.....                      | 10 |
| Histoire.....                    | 11 |
| Patrimoine et traditions.....    | 12 |
| L'Yonne gourmande.....           | 15 |
| Sports et loisirs.....           | 19 |
| Festivals et manifestations..... | 20 |

## De lieux en lieux

|                                  |           |
|----------------------------------|-----------|
| <b>De lieux en lieux.....</b>    | <b>26</b> |
| Aillant-sur-Tholon.....          | 26        |
| Ancy-le-Franc.....               | 29        |
| Avallon.....                     | 34        |
| Bléneau.....                     | 44        |
| Cerisiers.....                   | 45        |
| Chablis.....                     | 47        |
| Charny.....                      | 58        |
| Chéroy.....                      | 60        |
| Coulanges-la-Vineuse.....        | 60        |
| Druyes-les-Belles-Fontaines..... | 64        |
| Irancy.....                      | 65        |
| Joigny.....                      | 68        |
| Noyers-sur-Serein.....           | 78        |
| Pontigny.....                    | 83        |
| Pont-sur-Yonne.....              | 85        |
| Quarré-les-Tombes.....           | 89        |
| Saint-Bris-le-Vineux.....        | 91        |
| Saint-Fargeau.....               | 95        |
| Saint-Sauveur-en-Puisaye.....    | 98        |
| Saint-Florentin.....             | 103       |
| Tonnerre.....                    | 106       |
| Toucy.....                       | 112       |
| Vézelay.....                     | 116       |
| Villeneuve-sur-Yonne.....        | 126       |

## Auxerre

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| Palmarès du Petit Futé.....     | 136 |
| Les nouveautés de ma ville..... | 137 |

## Avertissement

Les renseignements concernant les coordonnées, les tarifs, les jours et heures d'ouverture sont donnés à titre indicatif et n'ont aucun caractère contractuel. Ils sont susceptibles d'avoir fait l'objet de modifications ultérieures pour lesquelles le Petit Futé décline toute responsabilité.

|   |     |
|---|-----|
| Manifestations culturelles – Festivals..... | 141 |
| Restaurants.....                            | 142 |
| Hébergement.....                            | 152 |
| S'amuser – Sortir.....                      | 158 |
| Sports – Loisirs.....                       | 162 |
| Shopping – Mode – Cadeaux.....              | 165 |
| Produits gourmands – Vins.....              | 178 |
| Beauté – Bien-être.....                     | 185 |
| Maison – Déco – Jardin.....                 | 190 |
| Pense futé – Services.....                  | 198 |
| Visites – Points d'intérêt.....             | 207 |
| Voyages – Tourisme – Transports.....        | 212 |

## Sens

|   |     |
|---|-----|
| Les nouveautés de ma ville.....             | 220 |
| Manifestations culturelles – Festivals..... | 222 |
| Restaurants.....                            | 224 |
| Hébergement.....                            | 229 |
| S'amuser – Sortir.....                      | 231 |
| Sports – Loisirs.....                       | 233 |
| Shopping – Mode – Cadeaux.....              | 237 |
| Produits gourmands – Vins.....              | 250 |
| Beauté – Bien-être.....                     | 255 |
| Maison – Déco – Jardin.....                 | 260 |
| Pense futé – Services.....                  | 266 |
| Visites – Points d'intérêt.....             | 274 |
| Voyages – Tourisme – Transports.....        | 278 |

## Organiser son séjour

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Se rendre dans l'Yonne..... | 280 |
| Circuler dans l'Yonne.....  | 280 |
| S'informer sur l'Yonne..... | 281 |
| Index.....                  | 284 |

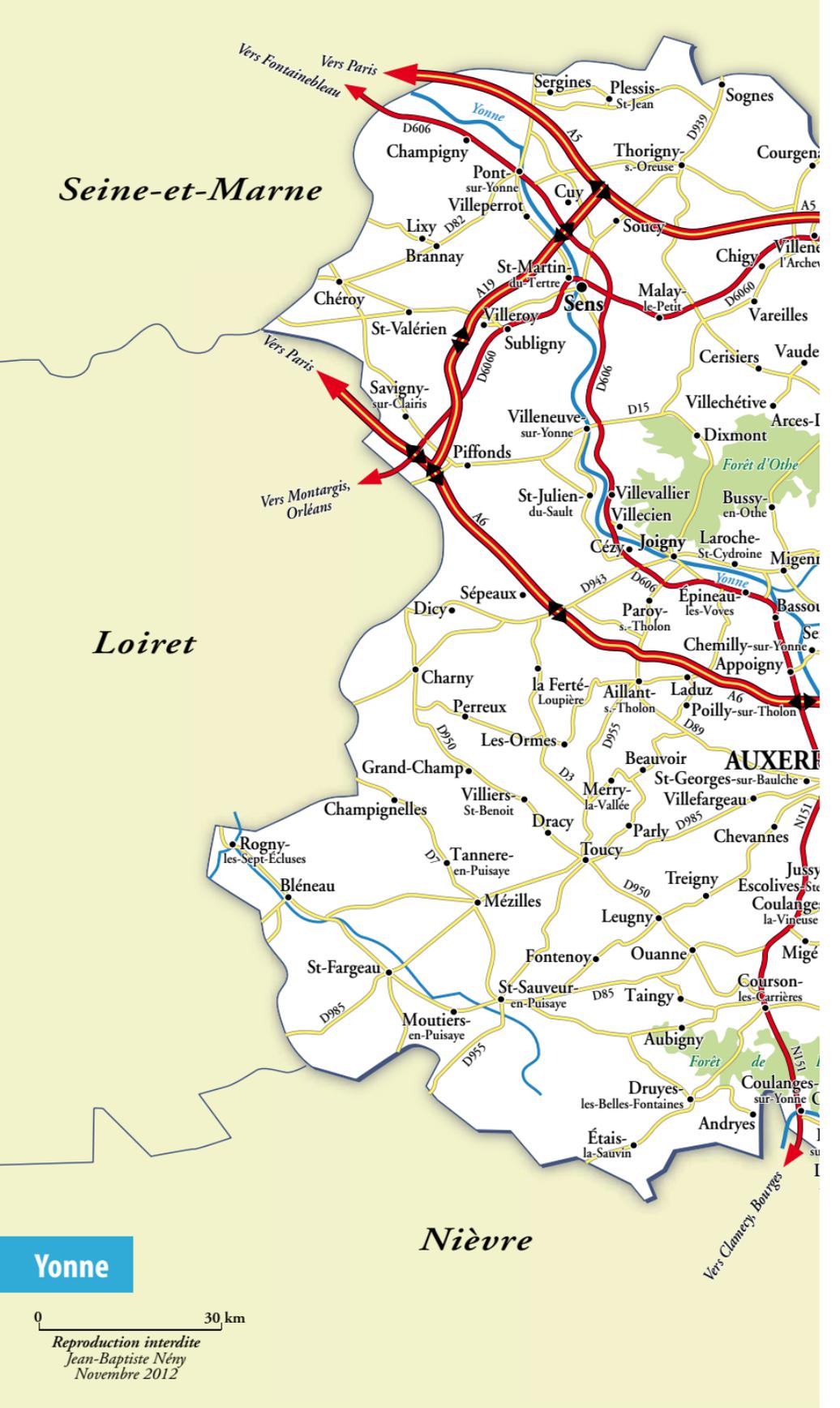
*Basilique Sainte-Marie-Madeleine de Vézelay*

© JEAN-JACQUES CORDIER – FOTOLIA

# Découverte



- Carte d'identité → 7
- Les incontournables → 7
- Nature → 10
- Histoire → 11
- Patrimoine et traditions → 12
- L'Yonne gourmande → 15
- Sports et loisirs → 19
- Festivals et manifestations → 20



Seine-et-Marne

Loiret

Nièvre

Yonne

0 30 km

Reproduction interdite  
Jean-Baptiste Nény  
Novembre 2012



-  Autoroute
-  Nationale
-  Départementale
-  Préfecture
-  Sous-préfecture
-  Ville, village
-  Sortie d'autoroute
-  Forêts



*Aube*

*Côte-d'Or*

Vers Troyes, Dijon

Vers Troyes

Vers Troyes

Vers Dijon

Vers Chalon-sur-Saône



AUXERRE 100.3



# Carte d'identité

- ▶ **Numéro** : 89
- ▶ **Population** : 352 585 habitants (janvier 2010)
- ▶ **Démographie** : un peu plus de 20 % de la population de la Bourgogne
- ▶ **Densité** : 47 habitants au km<sup>2</sup>
- ▶ **Préfecture – sous-préfecture** : Auxerre – Sens et Avallon
- ▶ **Superficie** : 7 427 km<sup>2</sup>
- ▶ **Nombre de communes** : 455 communes (dont 434 de moins de 2 000 habitants)
- ▶ **Région d'appartenance – départements la composant** : Bourgogne – Côte d'Or (21), Nièvre (58), Saône-et-Loire (71), Yonne (89)
- ▶ **Point culminant** : Quarré les Tombes (609 m)
- ▶ **Cours d'eau principal** : Yonne

## Les immanquables

### Vézelay

Niché sur la Colline Eternelle, le village classé parmi les plus beaux de France tient sa réputation à la basilique Sainte-Madeleine qui abrite ses reliques. Ce joyau de l'art roman, classé au patrimoine mondial de l'Unesco, est le point de départ de l'une des voies menant à Saint-Jacques-de-Compostelle. En 1146, saint Bernard y prêche la seconde croisade, soit quarante-quatre ans avant que Richard Cœur de Lion et Philippe Auguste s'y rencontrent pour la troisième croisade. La découverte des nouvelles reliques de la compagne du Christ qui sont trouvées à Saint-Maximin au milieu du XII<sup>e</sup> siècle marque le début du déclin du site. Les Chanoines remplacent les moines de l'abbaye et les guerres de religions n'épargnent pas certains édifices. C'est à Viollet-le-Duc au XIX<sup>e</sup> siècle que l'on doit la restauration de la basilique. Si aujourd'hui les artisans vous ouvrent leurs boutiques le long de la rue Saint-Etienne, Vézelay offre aussi une très belle vue sur le Morvan et conserve quelques portes qui inspirèrent Gérard Oury lors du tournage de la Grande Vadrouille.

### Le chantier médiéval de Guédelon

Michel Guyot, propriétaire et restaurateur du château de Saint-Fargeau, lança un jour le pari de construire un château fort selon les méthodes du XIII<sup>e</sup> siècle, avec à

ses côtés Marilyne Martin. L'idée est née en 1997 : c'est parti pour 25 ans de chantier ! L'été, les ouvriers costumés œuvrent chaque jour : carriers, tailleurs de pierre, bûcherons ou charretiers, pour ne citer qu'eux, vous font partager leur passion dans cette aventure reconnue d'intérêt pédagogique. Le site, qu'on ne présente plus, a fait l'objet de nombreux reportages TV ; pas surprenant que se soit le point touristique payant le plus visité de l'Yonne, et le deuxième de Bourgogne après les hospices de Beaunes... Une balade agréable au cœur de la Puisaye, avec la visite de ce chantier particulier, des premières salles du château au sympathique village animé par les artisans et leurs animaux. La visite idéale en famille !

■ **LE CHANTIER MEDIEVAL DE GUEDELON RD955 TREIGNY ☎ 03 86 45 66 66 [www.guedelon.fr](http://www.guedelon.fr)**

*Ouvert du 17 mars au 5 novembre 2014. Ouvert tous les jours de 10h à 18h. Basse saison : du lundi au vendredi de 10h à 17h30 ; le week-end de 10h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 12 €. Enfant (de 5 à 17 ans) : 10 €. Groupe (20 personnes) : 10 € (scolaires : 7 €). Atelier à partir de 7 ans, 6 €. Nouveau : réservation possible en ligne des billets d'entrée, des visites guidées et des ateliers. Visite guidée (supplément de 2,50 €/personne, à partir de 8 ans). Restauration (la Taverne et L'Encas (restauration rapide), et les écuelles du chantier (à partir de 9,80 €). Pour les groupes à partir de 10 personnes, menu à 25 €). Boutique. Animations.*



**AUXERRE 104.0**  
**TONNERRE 105.0**

## Vignoble du Chablisien

Des vignes à perte de vue et des noms qui flattent le palais. Étendus sur 4 417 hectares à l'est d'Auxerre, ces coteaux de vigne en font rêver plus d'un ! Exposé au climat continental et doté d'un sol calcaire, le vignoble du Chablisien s'étend sur vingt communes et se caractérise par son unique cépage du chardonnay. L'élégance de sa robe blanche et la grâce de son parfum s'inscrivent dans la mémoire de celui qui le goûte comme un souvenir saillant. La réputation de ce vin mondialement connu se présente sous quatre A.O.C. que sont : le Petit Chablis, le Chablis, le Chablis Premier Cru, le Chablis Grand Cru. Les vues exceptionnelles qu'offre ce paysage donnent envie aux âmes sensibles de sortir l'appareil photo, surtout en automne lorsque les couleurs se déclinent. Découvrir Chablis, c'est aussi descendre les marches d'une cave pour déguster ce jus d'or fin et s'initier à la tradition viticole.

## Canal du Nivernais

Amoureux des matins calmes, des randonnées sans dénivellé ou tout simplement d'eau. D'écluses en écluses, les romantiques ne peuvent que succomber à son charme. Instants paisibles à bord d'une péniche qui navigue en père pénéard d'Auxerre à Decize (Nièvre) entre verdure et petits villages : on prend le temps de vivre. Mis en service en 1843, ce canal fut, à l'origine, construit pour permettre aux Parisiens de se chauffer avec le bois en provenance du Morvan. Dès 1889, c'est 311 000 tonnes de marchandise qui y sont transportées, tirées par la force animale : un véritable impact sur l'économie, mais ce transport fut vite remplacé par le transport ferroviaire. Long de 180 kilomètres, le canal du Nivernais fait partie de ces sites que l'on redécouvre à chaque fois. Séduisant les mariners, les cyclistes et les marcheurs par le biais de la voie verte ; sans oublier les pêcheurs, c'est le deuxième le plus fréquenté après le canal du Midi.

## Abbaye Saint-Germain et musée

La dépouille de l'évêque saint Germain, mort à Ravenne à la cour de Galla Placidia en 448, fut ramenée dans son diocèse d'Auxerre. La légende raconte qu'à son passage, la nature se réveillait et tout refleurissait. La reine Clotilde, épouse de Clovis, fit bâtir une basilique au VI<sup>e</sup> siècle sur l'oratoire où le saint avait été inhumé. Agrandie au IX<sup>e</sup> siècle, l'ancienne abbaye carolingienne et romane fut en partie reconstruite du XIII<sup>e</sup> au XV<sup>e</sup> siècle. Après la démolition en 1811 des travées romanes qui reliaient le clocher au chœur, la belle flèche du XII<sup>e</sup> siècle s'est retrouvée isolée, plantée comme un cierge pointant le ciel devant le reste des bâtiments. A ne manquer sous aucun prétexte, la crypte. S'il y a une chose à voir à Auxerre, c'est certainement ce bijou du patrimoine : regardez, écoutez, ressentez, vous entrez en connexion avec les origines de la ville. Édifiée à partir de 841, cette église souterraine accueillait le tombeau de saint Germain dans un caveau. Elle recèle les plus anciennes peintures murales carolingiennes de France.

## ■ L'ABBAYE SAINT-GERMAIN 2, place Saint-Germain AUXERRE

☎ 03 86 18 02 90

[www.auxerre.culture.gouv.fr](http://www.auxerre.culture.gouv.fr)

[poleartsetpatrimoine.maire@auxerre.com](mailto:poleartsetpatrimoine.maire@auxerre.com)

*Visite tous les jours sauf le mardi. Du 1<sup>er</sup> mai au 30 septembre, de 9h45 à 18h45. Du 1<sup>er</sup> octobre au 30 avril, de 10h à 12h et de 14h à 17h. Attention le site et les expositions ne sont pas ouvertes en même temps, il est plus prudent de se renseigner. Gratuit jusqu'à 16 ans (étudiants moins de 26 ans). 6 € prix de la visite guidée de la crypte. Tarif réduit et groupes à partir de 20 personnes 4 €. Chèque Vacances. Accueil enfants (visites pédagogiques). Visite guidée. Boutique.*

## Sens

Ville de transition entre l'Île-de-France et la province au sud de la capitale. Ici, le patrimoine est marqué par plusieurs époques. C'est après les invasions du III<sup>e</sup> siècle que la ville se transforme en une importante cité romaine à grande muraille. Au Moyen Âge, Sens devient la métropole d'une grande province ecclésiastique comprenant les diocèses de Nevers, Troyes, Orléans, Auxerre, Chartres et Meaux. A la même période s'élève la cathédrale, qui devient le prototype gothique de nombreux édifices. Accolée à elle se trouve le palais synodal, caractérisé par des célèbres toits bourguignons. A l'origine palais des archevêques, le monument accueille les collections du musée de la ville. Sens, ce sont aussi quelques belles maisons à pans de bois du XVI<sup>e</sup> siècle, et son très beau marché couvert du XIX<sup>e</sup> siècle qu'Auxerre lui envie. Détente le temps d'un café sur l'une des terrasses de la place de la cathédrale, les amoureux des bancs publics apprécierons aussi de flâner dans les petites rues et les magnifiques jardins de la ville. Notez bien que de nombreux événements animeront la ville de Sens en cette année de célébration des 850 ans de la cathédrale, avec en point d'orgue le samedi 19 avril 2014, jour anniversaire de la Consécration de l'édifice (en 1164, par le pape Alexandre II), et veillée pascale sous la présidence de Mgr Patenôtre.

## L'Abbaye de Pontigny

Patrimoine incontournable. Fondée en 1114, l'abbaye de Pontigny est la deuxième fille de Cîteaux. En expansion jusqu'au XIII<sup>e</sup> siècle, elle comptait dans la région une quinzaine de granges et de celliers. Ses moines fondèrent dix-neuf nouvelles abbayes. Du XII<sup>e</sup> au XIII<sup>e</sup> siècle, elle accueillit trois archevêques de Canterbury persécutés par la royauté anglaise, dont saint Thomas Beckett et saint Edme. Suite à la loi de 1905 et l'expulsion d'une communauté de pères, l'abbaye est achetée par le philosophe Paul Desjardins. Il y lança les Décades de Pontigny, qui rassemblèrent des auteurs comme André Gide ou François Mauriac. Aujourd'hui, le monument propose une belle saison culturelle, et en cette année 2014, l'abbaye célèbre ses 900 ans d'existence : de très nombreuses manifestations mettront les lieux à l'honneur, avec notamment des concerts, des expositions et des conférences. A ne pas manquer !

# Nature

## Géographie

### Climat

Même s'il n'y a ni la mer ni la montagne, il ne faut pas sous-estimer l'activité des baromètres dans ce pays. La ville d'Auxerre étant souvent citée dans les médias lors des années de fortes canicules, l'été ici est souvent chaud et sec. A contrario, les hivers sont froids et la neige s'invite souvent sur les toits des maisons. Les températures les plus élevées peuvent atteindre celles de l'île de Beauté et les plus basses égalent parfois celles de Grenoble.

### Relief

Les 7 427 km<sup>2</sup> de l'Yonne sont caractérisés par un territoire à dominance rurale où la variété des paysages est jalonnée par les cours d'eau qui la traversent. On connaît la qualité de la terre icaunaise pour sa production viticole, mais elle fait aussi le bonheur de ceux qui la cultivent. Au printemps, le jaune des colzas s'invite au milieu de la verdure et du brun des céréales pour offrir un damier de couleurs du nord au sud du département. L'agriculture qui doit s'adapter à un sol calcaire est

partout, exceptée dans le Morvan et la Puisaye où l'on exploite l'argile. L'Yonne aime l'eau et la retrouve sur son territoire, tant par sa rivière du même nom, que ses affluents qui déterminent le paysage. Dans le pays d'Othe l'Armançon tient tête à la forêt, tandis qu'aux portes du Morvan on retrouve les vallées du Serein et de la Cure. Creusé par la main de l'homme, mais tout aussi important, le canal de Bourgogne et celui du Nivernais s'intègrent pleinement dans l'espace et constituent des atouts d'identité locale.

## Faune et flore

### Faune

L'espace réservé à la nature dans l'Yonne est conséquent, il bénéficie d'une faune sauvage remarquable. Loin de tout animaux exotiques ou bêtes féroces, le gibier répond présent à l'appel. Grâce à une bonne réglementation de la chasse, les forêts icaunaises abritent une importante quantité de cerfs, de chevreuils et de sangliers. Il faut d'ailleurs être prudent au volant sur les routes coupant les bois denses de Puisaye pour ne pas se laisser surprendre par l'un d'eux. Les cours d'eau et l'importance des étangs dans le secteur sont aussi le refuge de quelques rongeurs et de certains poissons comme le brochet, la carpe ou la truite et même des écrevisses. C'est aussi dans ces milieux humides qu'on observe de grands échassiers. En se rapprochant des zones cultivées, vous aurez plus de chance de rencontrer des lapins, des lièvres et quelques hérissons tranquilles. Pour peu que vous entendiez les oiseaux chanter, il se pourrait qu'il s'agisse d'une caille des blés, d'une perdrix grise ou de Miss huppe fasciée toujours très bien coiffée. Si au loin vous distinguez des vaches blanches, soyez-en sûrs, vous êtes en Bourgogne, face à un troupeau de Charolais. Réputée pour la tendreté de leur chair, elles font la réputation de l'élevage local.

## Parcs et réserves naturelles

### Réserves naturelles

Le tourisme vert dans l'Yonne permet de découvrir le territoire autrement. Une réserve naturelle existe sur le département, à Mailly-le-Château, celle du Bois du Parc. Gérée par le conservatoire des sites naturels de Bourgogne, cette association a pour mission de répondre aux attentes des plus curieux, dans le respect de l'environnement, en menant des actions sur le terrain. Renseignements : 03 80 79 25 99 ou sur [www.csnb.fr](http://www.csnb.fr).



Couleurs de l'Yonne au printemps

# Histoire

L'histoire de l'Yonne est riche et son patrimoine ne manque pas d'en témoigner par ses monuments et ses traditions. Quelques temps forts de l'histoire de ce territoire permettront de mieux comprendre son évolution et sa construction afin de mieux saisir l'histoire de cette terre si chère à ses habitants, les Icaunais.

## Préhistoire

Les villes d'art et d'histoire qui font la beauté de l'Yonne sont aussi les témoins du passé. Si les pierres pouvaient parler, elles en auraient des choses à raconter. Bien que la région soit plus connue pour l'abondance de ses édifices religieux que pour ses vestiges préhistoriques, on relève quand même des traces de civilisation dès l'ère paléolithique, du côté d'Arcy-sur-Cure, avec la découverte de peintures parmi les plus vieilles du monde nées de la main de l'homme. Dès 10 000 avant J.-C., des populations arrivant du Danube vont se sédentariser et développer la culture et l'élevage. Le nord du département témoigne de monuments funéraires richement décorés et fournis en céramique datant du néolithique moyen. L'importation d'objets de l'âge de fer laisserait deviner l'existence d'une route commerciale conséquente coupant le département, reliant l'Italie à l'Atlantique.

## Antiquité

L'époque romaine marquée par des prouesses techniques architecturales n'épargne pas non plus le territoire icaunais. C'est dans la région de Sens que les Gaulois s'imposent (les Sennons) et font l'estime d'un certain Jules César. Après la défaite de Vercingetorix en 52 av. J.-C. à Alesia, les romains viennent s'installer et créer des villes dans l'Yonne. Teneur d'une réputation d'architectes hors pair (à part dans « le domaine des Dieux »), ils construisent la voie Agrippa qui passe à Auxerre puis Avallon et joint Lyon à Boulogne-sur-Mer. On leur doit aussi ce que les Auxerrois appellent aujourd'hui « la voie romaine », située près du site archéologique d'Escolive-Sainte-Camille.

## Moyen Âge

Une page de l'histoire se tourne, le III<sup>e</sup> siècle annonce les prémices de la christianisation avec l'évangélisation de Sens par saint Savinien. Du côté d'Auxerre, on voit défiler les évêques qui laissent encore leur nom aujourd'hui à certains édifices, comme Saint-Germain ou Saint-Amâtre.

Ce dernier donne d'ailleurs son nom à un très beau cimetière de la ville, rappelant pleinement le charme du père Lachaise à Paris. Au V<sup>e</sup> et VI<sup>e</sup> siècle, les églises et les monastères comblent le paysage, notamment à Auxerre qui en dénombre plus de vingt. L'époque carolingienne s'impose et les évêchés tombent sous le pouvoir royal. Soutenus par les monarques, c'est alors l'opportunité pour l'abbaye Saint-Germain de rayonner intellectuellement à travers l'Europe. Avant de laisser la place aux ravages normands, la Forterre assiste à la bataille de Fontenoy le 25 juin 841. Les petits-fils de Charlemagne, Louis le Germanique et Charles le Chauve, combattent leur frère, l'empereur Lothaire, et signeront le traité de Verdun qui partage le territoire entre les deux peuples. Les seigneurs féodaux s'organisent sur le territoire et les grandes invasions s'attaquent à Auxerre, Avallon et Vézelay. L'archevêché de Sens se voit doter de ceux d'Auxerre, Orléans, Chartres, Nevers, Maux, Troyes mais aussi Paris. L'art gothique se développe au XII<sup>e</sup> siècle et les grandes cathédrales s'élèvent comme à Auxerre et Sens. En 1120, les villes s'insurgent contre l'autorité des moines qui taxe allégrement les populations, comme à Vézelay qui réagit en premier. C'est aussi dans cette ville que la deuxième croisade est annoncée par Bernard de Clairvaux, en 1147 sous l'influence du roi Louis VII. En 1420, le roi d'Angleterre devient aussi celui des francs par la signature du traité de Troyes. Trois années plus tard, les Bourguignons alliés aux Anglais s'opposent aux Français combattant avec l'Écosse dans la bataille de Cravant. La France s'incline et laisse le champ libre au pillage et la destruction de Toucy.

## De la Renaissance à la Révolution

Même si quelques beautés de la Renaissance fleurissent au XV<sup>e</sup> siècle dans le Tonnerrois comme les châteaux d'Ancy-le-Franc et Maulnes, les guerres de Religion résultent de nombreux massacres le siècle suivant, à commencer par l'exécution du prêtre Etienne Bertin. S'en suivent alors les massacres de protestants dès 1562 à Vassy et Coligny. Les représentants de cette croyance, Condé, Coligny et Andelot organisent la résistance et s'installent à Noyers-sur-Serein et Tanlay, mais la succession d'actes barbares s'accroît, avec l'exécution de protestants à Sens, Auxerre et Chablis. C'est également à cette période que l'on doit de gros chantiers comme celui de Rogny-les-sept-Ecluses ou le Canal de Briare. L'économie est marquée par le flottage du bois du Morvan pour Paris, la vigne, l'ocre et la faïence à l'époque révolutionnaire.

## De la Révolution au XXI<sup>e</sup> siècle

Le département de l'Yonne est créé le 26 février 1790 et se forme des diocèses d'Autun, Langres, Sens et Auxerre qui en sera finalement le chef-lieu. Colbert, qui tient son fief à Seignelay, tente d'y développer des industries de textiles, mais c'est surtout l'agriculture et la viticulture qui s'imposent. Le XVIII<sup>e</sup> siècle ouvre l'Yonne au restant de la France par l'évolution des moyens de communications. La navigation fluviale permet de livrer du vin local et du bois à la capitale. Les canaux de l'Yonne et du Nivernais s'ouvrent sur la Loire et la Saône au XIX<sup>e</sup> siècle. Toutefois, l'évolution ferroviaire sera vite préférée au détriment des bateaux et les industriels sont vite attirés par la proximité de Paris. Le phylloxera qui détruit une partie de la vigne ne fera qu'encourager l'exode. Enfin, les mots « rénovation » et « modernisme » doivent leurs lettres de noblesse à l'un des plus grands architectes de son temps, soit Viollet-le-Duc. On lui doit autant l'image que l'on a de Vézelay que le regard que l'on porte sur Avallon et Auxerre. On est à l'heure du boulevard qui aère les villes et de l'enrichissement de certaines d'entre elles.

## De nos jours

Si les mémoriaux et musées militaires ne sont pas très présents dans l'Yonne, le second conflit mondial a pourtant laissé le souvenir de quelques épisodes dont les mémoires vivantes se rappellent. Migennes est détruit par les alliés et la *Blitzkrieg* vise Toucy, Chablis et les gares de Tonnerre, Cravant, Sens et Auxerre. Le 24 août 1944 marque la Libération du département, mais aussi la création du quotidien préféré des Icaunais, l'Yonne Républicaine. Le premier numéro du journal sortira deux jours plus tard et remplacera Le Bourguignon, lu par les locaux pendant 80 ans. Si l'on sait que la Résistance s'organise notamment dans le centre de l'Yonne, comme à Joigny avec le groupement Bayard affilié à Libération-Nord, on parle moins de l'existence d'un camp d'internement situé à Vaudeur et Saint-Maurice-aux-riches-Hommes pour les Tziganes. A Cravant, une grotte qui se voit depuis la nationale était occupée par les Allemands comme une usine souterraine pour réparer les avions. Mise en marche dès juin 1944, c'est le seul lieu en France où sont réparés les chasseurs bombardiers Focke Wulf 190. A l'entrée du XXI<sup>e</sup> siècle, l'Yonne rayonne grâce à ses vins et son art de vivre, mais aussi son club de foot et tend à développer considérablement le tourisme vert.

# Patrimoine et traditions

## Patrimoine culturel

### Littérature

► **Colette.** Née à Saint-Sauveur-en-Puisaye en 1873, Sidonie-Gabrielle Colette, fille du percepteur de la commune depuis 1860, vit en Puisaye jusqu'à ses 17 ans. Bonne élève en classe, elle fréquente l'école laïque du village et obtient son brevet élémentaire et certificat d'études primaires supérieures en 1889. Il semblerait que se soit cette année, qu'elle rencontre Henry Gauthier Villars surnommé Willy, lors d'un voyage à Paris, qu'elle épousera un peu plus tard.

L'écrivain quitte l'Yonne à l'automne 1891 après une vente public du mobilier de la maison et de la bibliothèque, dû à des difficultés financières et pour cause d'emménagement dans un lieu plus restreint. La famille Colette, s'installe à Châtillon-Coligny dans le Loiret. La maison est vendue en 1925 et la jeune fille ne reviendra

pas souvent dans le département. La romancière lui rend hommage en 1908 dans *Les vrilles de la Vigne* en écrivant « j'appartiens à un pays que j'ai quitté ». L'œuvre qui la fait connaître, *Claudine à l'école* est signée des noms de Willy & Colette. L'histoire raconte la vie d'une jeune fille de quinze ans à Montigny dans le Fresnois, qui n'est autre qu'un nom inventé pour parler de son propre vécu à Saint-Sauveur. Déjà éprise de caractère et de liberté, le texte évoque le côté obscur des rapports humains et la réalité des rapports amoureux. Pendant très longtemps, le roman sera mal apprécié des poyaudins.

La romancière finit par quitter Willy, un peu trop dominateur, pour une vraie vie de femme libre et indépendante. Installée dans la capitale, elle s'exerce aux métiers de vendeuse en cosmétique, chanteuse de music-hall, enfin journaliste. Remariée à Henry de Jouvenel en 1912 elle est décorée chevalier de la légion d'honneur la même année. C'est dans l'entre-deux-guerres qu'elle publie la majeure partie de sa production. Colette est élue à l'unanimité à l'Académie Goncourt en 1945 et décède neuf ans plus tard.

► **Pierre Larousse.** Non propre masculin. « (Toucy, Yonne 1817-Paris, 1875) lexicographe et éditeur français. » C'est un minimum que de regarder les premiers mots de qui le définissent dans le dictionnaire, pour parler de Pierre Larousse. L'homme de lettres est un peu le Van Gogh de la langue française, le Guévara de l'éducation pour les plus jeunes. Cet homme sait ce qu'il veut et fait parti de ces personnalités dont le nom reste plus en mémoire après leur mort qu'au temps de leur vivant. Né en Puisaye, à Toucy, il y sera également instituteur au début de sa carrière, mais sa déception face aux méthodes pédagogiques utilisées le mène à Paris pour réfléchir à un nouveau concept de manuel scolaire. Sensible au développement de l'enfant, il veut créer de nouveaux ouvrages éducatifs appelant l'imagination du lecteur. Après un travail titanesque, Pierre Larousse tente d'éditer ses livres destinés aux écoliers, basés sur le principe de la lexicographie. Mais les refus s'en suivent : l'originalité ne paye pas ! En réaction, il fonde alors sa propre maison d'édition avec Augustin Boyer et connaît un vif succès. Inspiré par Diderot et d'Alembert, il sort en fascicule entre 1864 et 1870, *Le Grand Dictionnaire Universel*. Plus soucieux que les inventeurs du « langage texto » qui freine la compréhension des s.m.s, l'icaunais autodidacte est attaché à l'art de s'exprimer, tant à l'oral qu'à l'écrit dans un français correct. Travailleur acharné il aura donné toute sa vie à l'accessibilité à la connaissance pour le plus grand nombre et sera victime d'une attaque cérébrale à 57 ans, sans même ayant pu finir son œuvre monumentale : le dictionnaire.

## Cinéma

► **Robert Dhéry.** Loin d'être un « branquignol », soit le nom de la troupe qu'il crée à ses débuts avec sa femme Collette Brosset, le cinéaste Robert Henry Léon Fourrey de son vrai nom, doit son pseudonyme à un petit village de l'Yonne à côté de Migennes : « Héry » où il passe ses vacances de petit garçon. D'origine bourguignonne, il succède à deux générations de meunier de la commune. Plus attiré par la comédie que la farine, il décide de devenir clown après une Ecole Supérieure de Commerce. Sa décision étant prise, il cumule en même temps sa formation à l'école de cirque avec des cours dispensés par René Simon et des heures au conservatoire enseignées par Louis Jouvét. C'est au début des années 1940 qu'il choisit son nom de scène. Comme beaucoup, il débute dans *Les enfants du Paradis* en 1944. Il rencontre véritablement le succès en 1948 avec sa pièce *les branquignols*, adaptée au cinéma avec une pléiade d'acteurs comme l'indémodable Louis de Funès. L'artiste enchaîne les pièces de théâtre et réalise trois longs métrages qui marquent sa carrière, *la Belle Américaine* et « *Aller France!* », enfin *le Petit Baigneur* sera la consécration. En 1974, sort son dernier film *Vos gueules les mouettes*, toujours avec ses copains à l'écran. Également acteur on le retrouve en 1987 au côté de Michel Serrault, dans *Malvil* et sous les ordres de Bertrand Tavernier dans *La Passion Béatrice*. Avant de se retirer de l'univers du spectacle il met une dernière fois, en scène deux ans plus tard *Jean de la Lune* de Feydeau. L'artiste s'éteint en 2004 suite à des problèmes cardiaques et repose dans le petit village d'Héry.

## Patrimoine architectural

### Villes et villages

► **Les maisons à pans de bois.** Situées au cœur des villes, les maisons à pans de bois colorent les quartiers commerçants et apportent le caractère historique des cités où le promeneur déambule. Cette technique de construction est faite d'une charpente en bois et de colombage, obtenue à partir de briques mélangées à une sorte de torchis. Quelques fois elles sont divinement sculptées et décorées comme la maison du Pilon à Joigny. Cette mode urbanise les villes dès le Moyen Âge, et ce jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle. Le plus souvent synonyme de cachet des centres historiques, elles deviennent un décor idéal pour les animations d'été. De très beaux exemples sont à noter à Auxerre, où l'huissier d'audience Guillaume Joseph Roussel, plus connu sous le nom de « Cadet Roussel » habita l'une d'entre elles, dès 1781. Ravivées par des tons bruns ou rougeâtres, parfois bleutés, les abords de l'Hôtel de Ville et le quartier de la Marine à Auxerre en conservent de ravissantes. D'autres s'admirent également à Sens, avec la maison d'Abraham ainsi qu'à Noyers-sur-Serein.

### Architecture religieuse

Celui qui vient dans l'Yonne le remarque tout de suite, entre les églises, les cathédrales et les collégiales qui s'additionnent dans les citées, on compte un bon nombre de monstres de pierre s'inscrivant dans l'époque gothique. La période antérieure romane est aussi dignement représentée par la basilique Sainte-Madeleine de Vézelay, classée au patrimoine de l'Unesco. Lors de balades en voiture sur les petites routes traversant les coteaux auxerrois, les clochés se distinguent et l'on peut apercevoir des petites chapelles isolées au cœur de la vigne. On trouve aussi souvent les traces des guerres de religion qui frappèrent durement le département sur les édifices. Les communautés religieuses ont trouvé dans l'Yonne une terre d'accueil pour y construire quelques abbayes qui restent aujourd'hui des fiertés du département. L'abbaye Saint-Germain, transformée en musée d'art et d'histoire, n'est pas le seul lieu de curiosité à découvrir, même si elle reste la référence. Les Icaunais apprécient la présence de l'abbaye de Pontigny, la plus grande église cistercienne de France, mais aussi celle de Reigny à Vermenton où des concerts et spectacles sont proposés l'été. Appartenant également aux Cisterciens, le Sénonais conserve l'abbaye de Vaultuisant. Au sud, on doit au Morvan, sur la commune de Saint-Léger-Vauban, le site de la Pierre-qui-Vire où vivent des moines depuis 1921 qui ouvrent les portes de leur église et une boutique-librairie aux visiteurs : un lieu très agréable.

## Architecture militaire

► **Sébastien Vauban.** Né le 1<sup>er</sup> mai 1633. Sa commune natale est devenue Saint-Léger-Vauban en l'honneur de son célèbre fils, maréchal au service de Louis XIV, qui transforma la France grâce à ses compétences en génie civil, créa le canal du Midi et de nombreuses citadelles classées à l'Unesco. Mort en 1707, sa riche bibliothèque subsiste au château de Bazoches, monument incontournable en terre nivernaise.

## Traditions et modes de vie

### Langue

En venant dans l'Yonne, vous ne serez pas dépaysés. La langue que l'on pourrait revendiquer comme patois local serait certainement le morvandiau. Mais toute l'Yonne n'est pas dans le Morvan ! Le parler bourguignon, serait plus une histoire d'accent, une façon « de mettre rocaille en bouche ». Hé oui ! Ici, on roule les [R], ou accentue les [A], on aggrave les [E] et on bombe les [O]. Ceux qui on entendu la voix de Colette dans de vieux enregistrements s'en feront une idée très juste. L'écrivain local Henri Vincenot, retranscrit la mélodie qui caractérise cette marque de fabrique propre aux bourguignons. Dans son œuvre *La vie quotidienne des paysans bourguignons au temps de Lamartine*, il rend compte d'une conversation entre le petit messager boiteux qui parcourait les campagnes et des habitants des montagnes dijonnaises. A la question « *A quoi tu la reconnais, toi la Bourgogne ?* » le jeune garçon répond « *Oh, c'est simple : on sait qu'on y est quand on entend l'accent. Moi c'est d'abord à ça que je la renifle : une certaine façon de rouler les r', bien sûr, de traîner sur les voyelles, de dire les « a » comme si on avait une goulée de gaudes dans la bouche, mais aussi et surtout une façon de voir et de sentir la vie (... ) et le plaisir de fabriquer des mots dodus et juteux comme grappe, ou bien piquant comme vinette [... ]* ».

Deux ouvrages de références ont été édités sur le parler bourguignon : Gérard Taverdet et Françoise Dumas *Anthologie des expressions en Bourgogne* éd. Rivages, 1984 et Gérard et Danièle Taverdet, *Dictionnaire du français régional en Bourgogne*, éd. Bonneton, 1991.

### Artisanat

► **La tradition potière.** On peut le dire : « l'Yonne a du pot » ! Et l'heureuse élue, c'est la Puisaye. L'argile rouge et blanche que l'on trouve dans les sols séduisent les créateurs depuis le Moyen Âge. L'industrialisation qui se développe dès le XVI<sup>e</sup> siècle fait aujourd'hui le bonheur de nombreux créateurs installés dans le secteur. Des grés de Puisaye au style contemporain,

les formes et couleurs se succèdent dans les villages. La balade entre expositions remarquables et poutettes dans les ateliers est garantie fructueuse. Pour peu que l'on soit l'été, renseignez-vous pour savoir s'il n'y a pas un marché de potiers dans les environs. Plaisir de l'œil ou à la recherche de l'élégant et du parfait contenant, les curieux approfondiront leurs connaissances avec la visite du four couché du XVIII<sup>e</sup> siècle, classé monument historique à la poterie de la Bâtisse de Moutiers-en-Puisaye. Les professionnels et amateurs de loisirs créatifs pourront se référer à Solargil que l'on doit à Louis-Eric Solano Cagnat en 1595, classé « entreprise du Patrimoine Vivant » depuis 2007. Peut-être pas assez mis en valeur, le charmant petit musée auxerrois Leblanc-Duvernoy abrite aussi une belle collection de grés de Puisaye et de faïences révolutionnaires. L'hôtel particulier du XVIII<sup>e</sup> siècle conserve des céramiques régionales d'un intérêt de premier plan au niveau national, sans compter les galeries.

### Musique – Danses

L'Yonne rattache son folklore à celui de sa région. Et ce qui prime en Bourgogne, c'est le vin. Les Icaunais aiment leurs racines et quelques chansons vigneronnes illustrent la profession. « *Dès l'matin, on prend la hotte* » est une des ces histoires mise en musique, qui raconte le quotidien de ces hommes travaillant de raisin. Le dernier couplet exprime pleinement la difficulté de la tâche, « *Grand Dieu, quel métier d'galère, que d'être vigneron ! Toujours à gratter la terre, en toute saison ! J'aurais d'argent plein un tonne, bien plus qu'un baron, qu'on n'dirait pas : « c'est un homme ! Mais : « Un vigneron »* ». Il s'semblerait que la Sologne ait aussi sa version sous un autre titre. Pour citer d'autres titres millésimés au top 50, La Bourguignonne, écrite en 1831 par Henry Pary dont les murs des caves icaunaises conservent le refrain, « *Joyeux enfants de la Bourgogne, je n'ai jamais eu de guignon. Quand je vois rougir ma trogne, je suis fier d'être Bourguignon* ».

La Bourgogne entonne également quelques chansons populaires à la fin d'un bon repas. Les Icaunais sont aussi auteurs de quelques comptines footballistiques, clamées par de fins supporters les soirs de matches, au stade de l'Abbé Deschamps, pour encourager les hommes de Laurent Fournier. Celui qui passe à table dans la région n'est pas à l'abri de faire le traditionnel « banc bourguignon » au cours du festin.

Dans un autre registre, les danses folkloriques sont assez sollicitées et appréciées. C'est à Auxerre que l'on doit la réputation des Peulons, un groupe folklorique qui joue au-delà de nos frontières. Danses, chants et costumes, la troupe défend ses couleurs depuis le début du siècle dernier. Un peulon était le nom donné à un vigneron auxerrois. La troupe honore Bacchus et la musique traditionnelle du Morvan. Accompagnées d'accordéons, de cornemuses, de violons et de vieilles à roues, les chansons morvanelles sont peu connues de la jeune génération, mais elles subsistent encore dans les mémoires.

# L'Yonne gourmande

## Spécialités locales

### L'andouillette au chablis

L'andouillette, toujours très appréciée par les amateurs de viande grillée, est dans l'Yonne préparée avec l'incontournable vin de Chablis. La recette vieille de 130 ans s'inscrit dans un savoir-faire et fait, aux côtés de ses vins, la fierté d'un pays. Relevée d'une sauce à la moutarde avec une touche de crème fraîche et quelques échalotes pour épicer le tout et le tour est joué... Il n'y a plus qu'à déguster !

### Le bœuf bourguignon

Voici un nom évocateur qui honore sa région à chaque fois qu'on le pose sur une table ! Apprécie un dimanche midi en bon plat d'hiver, il est aussi devenu une incontournable recette populaire de toute bonne famille française. Dès les premières minutes sur le feu, la préparation au fond de la cocotte parfume la maison et éveille la mémoire olfactive. Le bœuf que l'on trouve ici, c'est le Charolais, il mijote dans un vin rouge de la région avec carottes, petits oignons et lardons pour faire naître le plat généreux. La tendresse d'une viande fondante imprégnée d'un parfum vineux résulte dans l'art de sa cuisson. Découvrir ou redécouvrir le bœuf bourguignon avec un vin rouge de la région ne se néglige pas, cela s'appelle tout simplement du plaisir.

### La gougère

À la pause de 10h, sur le coup de 16h ou à l'apéritif avec un verre de Chablis, la gougère reste le coupe-faim salé préféré des Bourguignons. Bien plus sain que n'importe quelle barre chocolatée et plus léger qu'un burger américain, ce petit encas de pâte à choux au gruyère est fin de goût, qu'il s'apprécie à toute heure. Peu onéreux et présent dans de nombreuses boulangeries de la région, la spécialité locale s'invente pleinement dans les repas pris sur le pouce et les pique-nique. Une bonne gougère est une gougère charnue et surtout pas trop cuite ou juste à point. Très appréciée par ceux qui la découvrent, la légèreté de cette gourmandise est aussi très facile à réaliser.

### L'œuf meurette

La Bourgogne, c'est l'art de savoir cuisiner le vin. L'œuf meurette en est un exemple mémorable. C'est l'alliance entre une sauce au vin rouge agrémentée de lardons et échalotes et d'un œuf poché. Cette entrée bourguignonne se déguste avec des mouillettes de pain d'épices. Certains la servent avec du Crémant et de la gelée de cassis, mais le plus souvent il est proposé avec du vinaigre et une persillade. À tester si cette saveur vous est encore inconnue.

## Produits du terroir

### Viandes, volailles et gibiers

► **Les escargots de Bassou.** Pour les grandes occasions et les fêtes de fin d'année, on mange des escargots. Le traditionnel beurre persillé cuit dans le four. Ce parfum toute la maison, l'odeur est irrésistible. Bassou, un petit village aux portes de Migennes, perdue l'amour du produit depuis plus de 200 ans. Préparé par le père Vallée, un aubergiste de Bassou, ils étaient livrés par la malle-poste qui allait de Lyon à Paris, aux marchands de vins de Bercy. Ces derniers les ont rendus célèbres. Si à cette époque le petit animal se dégustait grillé, dans ce village c'est à cette heure qu'on inventa la recette du beurre d'escargot. Les noms se succèdent et la maison Vallée ne deviendra l'enseigne Billot que l'on connaît aujourd'hui qu'en 1959. La réputation de l'établissement (qui n'est plus à faire) prépare la petite bête dans la tradition, en élargissant sa recherche autour du produit. En feuilletés, en petite brioches ou à la provençale, tous ces mets sont à vendre à la boutique. Dans cet établissement de renom, on compte plus de quarante millions d'escargots préparés par an. L'espèce proposée à Bassou est l'*helix pomatia* Linné, soit le seul qui a l'appellation d'escargot de Bourgogne, bien qu'il soit ramassé en Europe centrale. C'est le plus choyé des français pour sa chair et la finesse de son goût.



Escargots de Bourgogne

## Poissons, fruits de mer et crustacés

► **Saumon du Borvo.** A quelques kilomètres des escargots de Bassou, on trouve Chemilly-sur-Yonne appelé aussi le « village de la gastronomie ». Si vous voyez un grand bâtiment plat à l'architecture grandiose, inspirée des Salines, vous y êtes. De là sortent les plus beaux saumons, ceux du Borvo. Créé et dirigé par l'ancien chef cuisinier Daniel Raymond il y a plus de trente ans, l'entreprise tient sa réputation par le fumage de son saumon. Qu'importe la provenance du saumon, au Borvo, il est toujours question de saumon d'Atlantique qui relève d'une chair de très bonne qualité. Le temps d'attente entre la pêche et la préparation n'est pas innocent et se retrouve dans sa qualité. Ce qui fait la finesse du produit, c'est son salage au sel richement composé de six épices et le fumage à la sciure de hêtre parfumée d'essences naturelles. Si certains nécessitent jusqu'à deux jours d'affinage, l'art du découpage est tout aussi important. Le Borvo ouvre sa boutique de traiteur au public, la spécialité de la maison est la brandade de saumon fumé le Borvo. Cependant, tout aussi appétissant les uns que les autres, des plats ralliant l'entrée au dessert sont proposés, de même qu'une visite des lieux sur réservation le samedi à 15h.

## Fromages, produits laitiers

Avec du bon vin : un bon fromage ! L'Yonne est peu connue pour ses fromages, à part peut-être le Chaource qui se distingue, à la limite de l'Aube, mais sachez que toute bonne table vous proposera un plateau régional alléchant incluant l'époisses fabriqué en Côte-d'Or. Le florentinois est apprécié en fin de repas ou en accompagnement d'une salade. Fabriqué au lait de vache tout comme le soumaintrain. Toujours sorti un peu à l'avance du réfrigérateur, leurs goûts s'apprécieront volontiers avec un verre d'Irancy ou de Chablis. Plus au sud, la ronde des fromages se poursuit avec des saveurs plus douces. La colline éternelle a donné son nom au vézelay, un petit chèvre rond comme un dôme rappelant le relief du célèbre village. La meilleure saison pour le déguster est l'automne. A étaler aussi sur du pain avec la pointe du couteau, le pierre-qui-vire fabriqué par les moines de l'abbaye près de Saint-Léger Vauban, à base de lait de vache et bio s'il vous plaît ! Accompagné d'un vin de Vézelay, ils mettent en bouche toute la saveur du terroir.

## Fruits et légumes

► **La truffe de Bourgogne.** Si les champignons sont toujours un peu mystérieux, la truffe demeure particulièrement curieuse. Les amateurs n'ont assez de mots pour décrire la finesse de ce petit bijou de senteur et invitent les novices à découvrir ce produit si subtil. Si vous n'avez jamais senti une truffe, tentez l'expérience, vous ne la regretterez pas. Promenez-vous sur un marché, posez une truffe au creux de votre main, fermez les yeux et respirez. La douceur du parfum qui s'en dégage va s'imprimer comme un moment privilégié

que votre mémoire olfactive ne saura oublier. La truffe de Bourgogne porte le nom savant de *tuber uncinatum*. Son petit goût de noisette et son parfum profond de sous-bois la caractérise. Elle possède un péridium noir et une glèba chocolat avec une chair aux nombreuses petites veines blanches serrées, ramifiées et arborescentes.

Arrivant à maturation à la mi-septembre, voire octobre, sa récolte est réglementée par arrêté préfectoral. La truffe se ramasse à l'aide d'un chien pour son flair et en aucun cas à la pioche qui est strictement interdite pour cette cueillette. Dans la région Bourgogne se trouve aussi la *tuber melanosporum* qui arrive à maturité entre décembre et fin mars. Chaque année, dans le charmant village de Noyers-sur-Serein est organisé l'une des plus grosses manifestations de la région, avec les marchés aux truffes, soit un jour en octobre et deux en novembre. Les animations s'adressent à tous, tant aux professionnels qu'aux curieux ou aux scolaires.

Quelques idées de recette pour cuisiner la truffe ? L'omelette aux truffes, le beurre de truffes ou encore la purée à la truffe. Et pour tous ceux qui ont du nez, il suffit de faire appelle à son imagination pour d'autres préparations.

## Alcools et spiritueux

### Vins

► **La tradition vinicole.** La vigne ne se limite pas à faire pousser du raisin ou déguster le calice. Elle rythme la vie des Icaunais. Synonyme de travail, mais aussi de fête, le vin fait l'actualité en septembre avec les vendanges et en janvier avec les fêtes de Saint-Vincent.

Bien souvent, étudiants et retraités viennent se glisser par petits groupes entre les treilles de vigne. Faire les vendanges est l'emploi saisonnier par excellence dans l'Yonne. Que l'on soit « coupeur » ou « hotteur », celui qui a porté son seau jusqu'à la fin de sa mission a bien mérité son pesant d'or tant la tâche est difficile, même si l'ambiance est souvent familiale ! Certains qui ne laisseraient pas leur place, une fois la bonne maison trouvée, reviennent d'année en année, mais les vigneronnes ont du mal à dénichier les vaillantes petites mains qui répondent présentes à l'appel du fameux cri de guerre : « on viiide ! ». L'expérience périlleuse, surtout en cas de pluie, offre à celui qui s'aventure vendangeur une approche sensible avec le raisin. Avoir fait les vendanges permet d'appréhender le vin différemment lors d'une dégustation...

L'autre rendez-vous, un peu moins sportif, c'est la Saint-Vincent. Petits villages et grosses communes vigneronnes célèbrent le saint patron des vigneronnes à tour de rôle, c'est la Saint-Vincent tournante. La tradition donne lieu à des fêtes aux rituels identiques d'une commune à l'autre. Autour du 22 janvier, date où l'on célèbre le patronyme, la journée débute par une procession puis le plus souvent une messe de la confrérie. Les familles de viticulteurs prennent un repas festif. Enfin, les producteurs s'échangent la statue du saint d'une

année à l'autre. Pour les visiteurs, le principe est surtout d'acheter un verre et d'aller de caves en caves faire des dégustations gratuites dans les caveaux. Attention tout de même, à consommer avec modération, on peut vite se laisser surprendre ! Ayant lieu en début d'année, on compte des rendez-vous annuels dans de petits villages viticoles et de grosses Saint-Vincent tournante véritable rendez-vous festif regroupant des milliers de personnes avec des animations colossales et des décorations en cortège pour célébrer un vignoble en particuliers : Chablisien, Coulangeois, Auxerrois...

► **Le chablis.** Un nom pour quatre appellations. Ce vin blanc sec au goût frais et fruité est le plus prisé du département, il tient sa réputation dans le monde entier. Les vignes du chablisien s'étendent sur une vingtaine de commune et l'unique cépage qu'il soit, est le chardonnay. Durant l'année, l'exposition du soleil et le niveau de pluie influe sur le rendement du raisin et sa qualité. Sensible à la période des rameaux pour la fraîcheur des températures, on peut voir entre les treilles des petites chauffeferettes et aspersion qui évitent et limitent le risque de gelée du raisin. Le sol qui mélange argile et calcaire appartient au jurassique et le kimmeridgien est très présent.

Même si le chablis prend place dans les caves de tous bons connaisseurs, un fin palais préférera obligatoirement, un Grand Cru qui reste l'appellation la plus coté de ce vin. Son cépage est exclusivement du chardonnay. L'exposition généreuse tout profite le raisin au nord-est de la ville donne une couleur d'or pur, élégamment riche en brillance. Contrasté, charmeur et surprenant, boire un grand cru s'est converser avec la terre de ce fruit en grappe. Un Grand Cru sait s'apprécier, mais il sait aussi se garder. Le long des petites routes ou sur l'étiquette d'une bouteille vous pourrez lire les noms de : Bougros qui se situe sur la partie haute de la vallée du Serein et au sud-est de Chablis : Preuses, Vaudesir, Grenouille, Valmur, Les clos et Blanchot.

La seconde appellation qui suit en termes d'importance est le Chablis Premier Cru. Produit sur les villages de Beine, Béru, Chablis, Fyé, Milly, Poinchy, La Chapelle-Vaulpelteigne, Chemilly-sur-Serein, Chichée, Collan, Courgis, Fleys, Fontenay-Prés-Chablis, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Maligny, Poilly-sur-Serein, Prehy, Villy et Viviers. Vin de caractère comme ses cousins du même nom, il possède un goût unique qui le caractérise. D'une finesse extrême, c'est une pluie de saveurs qui vous hypnotise par sa texture légère. La réputation du chablis lui vaut d'être repris pour son identité aux quatre coins du monde, mais soyez prudent il n'y en a qu'un authentique : celui que vous trouvez dans l'Yonne !

Si l'on continue la présentation, on trouve ensuite l'appellation du Chablis, tout simplement. Ses vignes sont plus repandues que les deux premières catégories. Prendre le temps de le déguster voire de visiter le vignoble est un véritable moment de détente. Un plaisir pour adoucir ses lèvres, juste en saisissant l'instant. Egalement, lors des repas en accompagnement de quelques mets réservés : poissons, viandes blanches, chèvre et cuisine du monde. Le Chablis est connu dans le monde entier et la meilleure carte de visite du département parmi les vins de Bourgogne !

Enfin, le dernier de la famille, le Petit Chablis, est d'une acidité plus enrobée que les autres et ne trompe pas non plus celui qui le goûte. Le raisin qui le compose vient d'une terre plus calcaire, exposée à un climat relativement variable qui se situe à une altitude entre 230 et 280 mètres. Le plus souvent consommé jeune, il est de bon ton de patienter quelques années avant de le servir. Découvrir le Chablis, c'est converser avec lui, ceux qui seront le déshabiller du regard y verrons toute l'âme d'une région et l'élégance d'un savoir-faire ancestral.

► **Vignoble de l'Auxerrois.** Apprivoiser le vin, c'est comme parler d'amour ou réciter un poème. Les vins de l'Auxerrois ont ce pouvoir de vous faire parler avec éloge de leurs couleurs et leurs parfums... Les villages vigneronniers gardent la tradition, tant dans leur organisation avec ces maisons typiques parsemées de petites marches menant à de belles caves voutées. Entourées de coteaux de vignes, les communes comme Chitry, Coulanges-la-Vineuse, Irancy et Saint-Bris sont les quelques noms qui font la fierté des appellations auxerroises. Le rouge domine dans l'appellation Irancy. Egalement apprécié pour leur belle robe couleur carmin : les Coulanges. Tous les deux doivent leurs reflets et leur goût fruité à leur cépage : le pinot noir. Côté blanc, le cépage du chardonnay, de l'aligoté et du sauvignon, font la fierté de Saint-Bris et Chitry. Moins commun mais tout aussi charismatique, « le Clos de la Chainette », dont les pieds de vignes prennent vie dans le parc de l'hôpital psychiatrique au cœur de la ville d'Auxerre, bénéficiant d'une exposition parfaite. Unique parcelle qui a su résister au phylloxéra. Le vin qui y est produit demande patience et effort pour se le procurer. En effet, les quelques 2 600 chanceux qui y arrivent sont inscrits sur une liste et ne peuvent acheter qu'un carton de douze bouteilles par an ! La vente a lieu la première semaine de décembre.

► **Vignoble du Jovinien.** Perché sur les coteaux de la jolie petite ville, ces pieds de vignes viennent caractériser le paysage jovinien. Répondant au noble nom de Côte Saint-Jacques, qui rappelle le nom du célèbre restaurant étoilé de la ville, ce vignoble unique est le plus septentrional de la région Bourgogne. Se déclinant surtout en gris (très apprécié) ou rosés ; on lui connaît pour cépage le pinot noir, le pinot gris et le chardonnay. Un verre de gris de Joigny, se marie très bien avec quelques petits bijoux de la gastronomie locale comme les escargots de Bourgogne ou une fondue bourguignonne si tendre avec sa viande charolaise.

► **Vin du Tonnerrois.** Là encore les cépages se traduisent par les pinots noirs et gris pour le rouge et le rosé qui trouvent leurs origines sur la commune d'Épineuil. Le chardonnay, pour les vins blancs, donne ce goût sec de pierre à fusil qui lui est caractéristique. Le vin d'Épineuil reçoit son identité propre en 1993 avec cette appellation régionale du vignoble du Tonnerrois. Dans cette région de châteaux Renaissance, le vin a bien ici, l'aspect noble avec élégance où le rouge domine.

► **Vignoble Vézélien.** Vézelay : un village riche par son histoire, son charme envoûtant... mais aussi son vin. La colline éternelle qui garde la basilique Sainte-Madeleine comme la maîtresse des lieux est entourée de vignes depuis 10 ans. Le paysage mystique du Morvan se mêlant au fruit qui fait le caractère de la Bourgogne remonte pourtant à l'époque gallo-romaine. Un vin fin où le raisin profite de l'air pur que l'on connaît dans le Morvan. Ici le chardonnay est majoritaire et donne à ce jus d'or de Vézelay cette robe blanche qui fait son charme et qui flatte le palais. Le pinot noir répond également présent, mais aussi les cépages du melon et du César. Ce dernier bien connu des vendangeurs donne de beaux grains charnus faciles à repérer. A quelques kilomètres du charmant village certains ont même fait leurs preuves dans la production de vin bio. Savourez l'instant face à la vue sur le Morvan, d'un moment rien que pour vous. Un verre de Vézelay à la main en dégustant un subtil fromage de chèvre frais sur un craquant morceau de pain. C'est dans ces moments que l'on sent la nature se confronter à la simplicité, pour créer un souvenir unique que l'on n'oubliera jamais. Seul le vent léger vous tient éveillé dans cette échappée de poésie qui font la beauté de la vie et que le vin de Vézelay sait souligner d'un trait fin.

► **Crémant de Bourgogne.** Issu de la méthode champenoise, les crémants de Bourgogne que l'on trouve dans l'Yonne viennent pour beaucoup des caves de Bailly à Saint-Bris et des producteurs de l'Auxerrois. Pouvant être accompagné d'une liqueur fruitée, le crémant de Bourgogne égaille les apéritifs de la région. Egalement sympathique avec les desserts pour une touche festive aux allures de célébrations. Les cépages qui font le bonheur de ces bulles sont le pinot noir, le chardonnay et le gamay. Existe en brut et demi-sec.

► **Ratafia.** Derrière cette boisson bien du cru, que l'on pourra vous servir en guise de geste sympathique traduisant parfois une certaine familiarité amicale, il se cache un mot datant au XVIII<sup>e</sup> siècle. En effet, « Ratafia » semble signifier « à votre santé » ou « marché conclu ». Servi en apéritif, cette boisson est obtenue à partir de la macération de fruits dans de l'eau-de-vie et se décline en rouge ou blanc. Le plus répandu est confectionné à partir de raisin, mais il s'en prépare aussi à base de pommes dans la forêt d'Othe.

## Bières, cidres

► **Cidre du pays d'Othe.** A cheval sur le département de l'Yonne et celui de l'Aube, le cidre du pays d'Othe provient des 50 000 pommiers du pays d'Othe. On compte une quinzaine de producteurs sur l'ensemble du territoire qui produisent une totalité de 100 000 bouteilles à l'année.

Tournée du côté de Sens et Saint-Florentin pour l'Yonne, cette boisson aux couleurs d'or est appréciée des connaisseurs qui défendent le respect de son savoir-faire. Cidre de tradition fermière, il peut se garder plusieurs années et doit l'authenticité de son goût aux pommes du pays récoltées de mi-septembre à la fin de l'année, à la machine comme à la main. La nez plat, l'avrolles ou même le cul d'oison, sont les variétés de ce fruit automnale qui donne le goût acidulé du cidre de pays d'Othe. N'hésitez pas non plus à demander aux producteurs de goûter le jus de pommes et le ratafia de cidre du Pays d'Othe. Les amateurs de produits sains apprécieront les fermes cidricoles.

► **La bière de Sens.** Une légende incertaine raconte que les hommes préféreraient les blondes. A la Brasserie de Larché à Sens, on aime tout autant les brunes, les blanches, que les ambrées. Une bière en honneur à l'AJA même était créée aux couleurs du club. Enfin, la saisonnière de Noël fait aussi partie de la famille. L'entreprise est née en 1996 de trois amis qui décident de redonner à Sens un patrimoine perdu : la bière de tradition. La brasserie Larché était en réalité le nom de successeurs ayant repris l'affaire de la famille Cron en 1945. Sur l'étiquette des produits de la maison, on retrouve l'icône de Thomas Becket. Canonisé en 1173, il devient le saint patron des brasseurs Anglais. L'homme avait exilé en France en tant qu'archevêque de Canterbury au XII<sup>e</sup> siècle, il fut à cette occasion un hôte prestigieux de la ville de Sens. Les bières de Sens sont fabriquées avec des blés et des levures de l'Yonne auxquelles est souvent ajoutée une touche de miel du pays. De la plus douce à la plus corsée la bière se boit et s'apprécie. A Sens, elle se tartine aussi, avec la gelée de bière de Barbara Bahr. En accompagnement de plat ou pour la gourmandise sur du pain, la surprise est de mise.

## Foires et marchés

### Les vide-greniers

Un sport national peut en cacher un autre ! Si certains Icaunais préfèrent se coucher tard pour crier « allez Auxerre », d'autres privilégient l'aurore pour faire de bonnes affaires. A ce jeu, on ne fait équipe qu'avec soi-même, et les règles sont simples. Les vide-greniers animent les villages de mars à janvier sur tout le département, avec une forte influence d'avril à septembre. Ils sont parfois plus d'une dizaine le même week-end ! Fréquentés par les collectionneurs aux sacs à dos vers 6 heures du matin pour trouver la perle rare, ils sont plus une balade l'après-midi. Aux milieux des chineurs et des familles, les vide-greniers sont un bon moyen de rencontrer la population locale, du collectionneur tranquille, cherchant une chose bien précise,

**CITY TRIP**  
by **Petitfute**

**WEEK-ENDS ET COURTS SÉJOURS**  
LA PETITE COLLECTION QUI MONTE

plus d'informations sur  
[www.petitfute.com](http://www.petitfute.com)

London Marrakech Paris New York Rome

à la famille en goguette. L'ambiance qui s'en dégage est cosmopolite et bon enfant ; convivialité assurée ! Ne manquez pas, notamment, la Foire aux puces d'Aillant-sur-Tholon, début août, qui anime les rues de la ville et draine de très nombreux visiteurs.

## Stages et cours de cuisine

Partager un véritable moment de plaisir en compagnie de chefs, étoilés ou non, qui en l'espace de quelques

heures vous initient à la gastronomie locale, en version classique ou totalement revisitée, est devenu possible dans quelques établissements icaunais. Vous trouverez ici une liste, non exhaustive, des restaurants proposant cette prestation, pour les adultes comme pour les enfants !

- ▶ Le Rive Gauche, à Joigny
- ▶ L'Épicerie de Bourgogne, à Auxerre
- ▶ La Folie, à Auxerre (cours pour les enfants)
- ▶ Restaurant Marc Meneau, à Saint-Père-sous-Vézelay
- ▶ La Cuisine de Lolie, à Sens (cours pour petits et grands)
- ▶ L'Dauphin, à Neuvy-Sautour
- ▶ Hôtel-restaurant de la Poste et du Lion d'Or, à Vézelay.

# Sports et loisirs

## Tourisme fluvial

Pas d'excès de vitesse possible, pas de radars ! En péniche sur le canal de Bourgogne ou du Nivernais comme sur l'Yonne on prend son temps ! Pour ceux qui aiment se décontracter, c'est un moyen bien sympathique pour découvrir le territoire. En péniches votre séjour est dicté par le calme et le repos, beauté du paysage à la clef, ce n'est pas pour rien qu'on parle de canal Nature pour le Nivernais. Possibilité d'amarrer dans les ports pour faire des visites de la campagne environnante et des villes comme Auxerre, Joigny, Saint-Florentin, Sens. L'idéal c'est de mettre les vélos sur le bateau et de l'utiliser comme un moyen de déplacement doux là aussi. Pas forcément besoin d'avoir le pied marin, quelques notions suffisent et des conseils importants vous seront transmis lors de la prise du bateau chez le prestataire de votre choix dans les ports ainsi que pour le passage des écluses...

## Activités de plein air

### Randonnées pédestres

« Dans l'Yonne il n'y a pas de touristes, mais il y a des randonneurs ». Voilà, un slogan repris au salon de la nature à Paris en 2011, lors d'une présentation des circuits de randonnées proposés par Yonne Tourisme. Prononcée avec le sourire lors de la manifestation, il fallait comprendre par cette remarque que même si l'Yonne défend son tourisme, les randonneurs si régalaient particulièrement ! Paysages merveilleux, patrimoine de pays incontournable avec la sauvegarde des lavoirs ou de ces petites maisons de cantonniers

que l'on voit sur le bord des routes... Et nous ne parlons même pas des chapelles que l'on découvre sur les chemins... « Allez hop ! Assez parlé, on part en balade ! »

« Ok, dans l'Yonne il n'y a pas la mer, mais il y a plein de chemins verts... ! Carte IGN en main, de bonnes chaussures aux pieds (Et oui ! C'est important, surtout pour les chevilles...) et le pique-nique dans le sac à dos. On n'oublie pas non plus de prendre une petite pochette à déchets que l'on jettera à son arrivé dans une vraie poubelle. Chemin faisant, la randonnée, c'est le pied !

Entre GR et PR, il y a de quoi faire, il suffit de suivre le balisage. Petit rappel des couleurs si vous avez décidé de suivre le GR II suffit de suivre « le trait blanc et le trait rouge » (balisage du GR : grande randonnée) pour être sur la bonne voie. Si à un moment vous voyez une croix rouge, cela indique tout simplement que ce n'est pas la direction qui suit le GR Facile ! Non ? Pas besoin de GPS pour vous dire « tournez à droite après le chêne centenaire ». Et pour les GR, c'est la même chose, sauf que la couleur choisie est le jaune. Attention (et c'est aussi ce qui est intéressant), vous pouvez établir votre circuit vous-même sans vous soucier de rester sur le balisage du GR ou PR.

Bon à savoir : l'Yonne Tourisme propose des séjours clés en main pour découvrir le département à travers la rando. Également, tous les ans, le plus connu des GR icaunais, soit le GR 13, est emprunté par des milliers de randonneurs lors de la marche Auxerre-Vézelay offrant une belle vue à l'arrivée sur la colline éternelle. Vézelay, rappelons-le, qui est aussi le point de départ de l'un des chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle. Pour ceux qui préfèrent le vélo ou les chevaux, l'Yonne est aussi une contrée idéale : il suffit de se renseigner dans les locations et centre équestres. Pour un gîte, voir aussi la maison de la randonnée à Auxerre.

# Festivals et manifestations

## Yonne

### Fêtes

#### ■ 13 JUILLET AUXERRE AUXERRE

[www.auxerre.com](http://www.auxerre.com)

Comme dans beaucoup de villes de France, la célébration du 14 Juillet 1789 (il est bon de le rappeler) aura lieu le 13 au soir. Rendez-vous au parc Roscoff ou sur le pont Paul-Bert si vous trouvez une place. Dès la tombée de la nuit, le spectacle pyrotechnique détonnera avec ses premières fusées. Chaque année, la ville offre un concert d'un chanteur populaire et son traditionnel bal disco, mais l'on peut également aller au bal des pompiers auxerrois qui existe depuis 3 ans, et qui réserve de belles surprises, notamment vers 1h du matin avec le fameux strip-tease des pompiers...

#### ■ FÊTE FORAINE AUXERRE

*Du jeudi de l'Ascension au lundi de Pentecôte. Tous les jours de 14h à minuit, nocturne les week-ends et jours fériés. Journées demi-tarif.*

Tous les ans aux beaux jours, petits et grands se retrouvent au parking de la Noue à Auxerre pour goûter aux plaisirs de la fête foraine ! Une centaine de forains venus de toute la France s'installent pour une dizaine de jours très intenses : petits manèges pour les bambins, manèges à sensations fortes pour les plus téméraires, stands de jeux à pièces, grande roue et grand huit, et tous les ans des attractions toujours plus détonantes ! Au plaisir de l'euphorie s'ajoute celui du goût avec les traditionnels churros, nougats, barbes à papa et autres délicieuses pommes d'amour.

#### ■ FÊTE DES VINS DE CHABLIS Boulevard du Docteur-Tacussel

CHABLIS ☎ 03 86 42 42 22

[www.chablis.fr](http://www.chablis.fr) – [officeduchablis@gmail.com](mailto:officeduchablis@gmail.com)

3<sup>e</sup> weekend d'octobre. Sam. 12h30-18h / Dim. 11h30-18h. 5 € le verre, entrée gratuite.

Tous les ans fin octobre, durant un week-end, la Fête des vins de Chablis est l'occasion de découvrir et de déguster les quatre niveaux de l'appellation chablis (petit chablis, chablis, chablis Premier Cru et chablis Grand Cru) et de rencontrer plus de 50 exposants viticulteurs chablisais. Le village prend vie grâce aux nombreuses animations autour du vin. Un week-end très festif, à apprécier avec modération !

#### ■ SAINT VINCENT TOURNANTE DE CHABLIS CHABLIS

*En janvier.*

Chaque vignoble comme le Chablisien, le plus connu, célèbre tour à tour sa Saint-Vincent : de la commémoration annuelle que l'on retrouve dans les petits villages comme à Migé à l'énorme fête autour de Chablis c'est la Saint-Vincent tournante où les vignerons honorent leur saint patron dignement par une fête huilée et orchestrée, tout est bon à prendre pour s'amuser. Tradition ou patrimoine immatériel : appelez ça comme vous voudrez ! Le principe est simple : vous achetez un verre et après, vous dégustez dans un village transformé en énorme domaine. De caves en caves, avec des amis de préférence... Et de verres en verres : quelle aventure !

La fête débute par une messe suivie de la procession, des intronisations. Vient ensuite le banquet. Tout ceci est animée par la Confrérie des Piliers Chablisais. Attention à ne pas dépasser la mesure et surtout, prudence sur la route du retour. Mieux vaut attendre avant de reprendre le volant, non pas pour vos points, mais avant tout pour la sécurité de tous ! Renseignements dans les offices de tourisme et calendrier au moment. La 47<sup>e</sup> Saint-Vincent tournante aura lieu à Chichée en 2014. Le banquet gastronomique aura lieu le samedi à Auxerreexpo, sur réservation. Le dimanche c'est la fête, mais attention les caveaux ferment à 17h.

#### ■ MARCHÉ AUX TRUFFES DE BOURGOGNE A NOYER-SUR-SEREIN NOYERS

☎ 03 86 82 66 06

*Dernier dimanche d'octobre et le dernier dimanche du mois de 10h à 13h.*

Découverte de ce si mystérieux champignon dont le parfum enivre... D'où vient-il ? Comment se cuisine-t-il ? Trois jours de marché, les plus importants de Bourgogne, ont lieu pour vous faire découvrir le diamant noir avec des connaisseurs (14 producteurs locaux en 2013), qui n'hésiteront pas à vous proposer quelques dégustations, en version nature, mais aussi accommodées en omelette par exemple !

## Expositions

#### ■ FOIRE AUX POTIERS DE SAINT-SAUVEUR SAINT-SAUVEUR-EN-PUISAYE

[www.saint-sauveur-en-puisaye.fr](http://www.saint-sauveur-en-puisaye.fr)  
[mairie.stsauveur89@wanadoo.fr](mailto:mairie.stsauveur89@wanadoo.fr)

*Du 19 au 20 juillet 2014.*

Au cœur de la Puisaye dans le parc du château, près de 70 potiers de qualité venant d'un peu partout en France et aussi de l'étranger, installent leurs stands le temps d'un week-end de juillet. Également un atelier pour les enfants qui peuvent repartir avec leurs créations. Dans un esprit sympathique vous apprécierez de trouver de magnifiques pots, bijoux, cristaux, raku, grès... A chacun son style, dont certaines pièces très originales. En 2014 aura lieu la 32<sup>e</sup> édition.

## Foires – Salons

### ■ GRANDE FOIRE AUX PUCES AILLANT-SUR-THOLON

[www.ot-aillant.com](http://www.ot-aillant.com)  
[ot.aillant@wanadoo.fr](mailto:ot.aillant@wanadoo.fr)  
1<sup>er</sup> dimanche d'août.

Tous les ans, le premier dimanche du mois d'août, Aillant-sur-Tholon accueille la troisième plus grande foire aux puces de France. Plus de 600 exposants étalent leurs stands sur 6 km, au fil des rues, des boulevards et des rives du Tholon, pour le plus grand bonheur des 30 000 visiteurs venus trouver l'objet précieux, la perle rare... Une manifestation à ne pas manquer et à inscrire dans vos tablettes !

### ■ MARCHÉ AUX FLEURS ET MARCHÉ AUX VINS DE CHABLIS CHABLIS

Début mai, 9h – 18h. Se renseigner auprès de l'Office de tourisme 03 86 42 80 80. Gratuite.

Comme son nom l'indique, ce marché est une exposition de vente de fleurs, de plantes variées. Mais on trouve également des outils de jardinage. Des artisans vannier, des apiculteur, des potiers et tous les professionnels du jardin sont aussi de la fête. Et sans oublier le marché aux vins... À Chablis, cela va sans dire... À vous de choisir les bouteilles qui viendront compléter votre cave. Une petite sortie printanière en famille.

### ■ FOIRE AUX CHATAIGNES DIGES

☎ 03 86 44 00 03

☎ 03 86 41 15 85

<http://diges.free.fr>  
[mairie.diges89@wanadoo.fr](mailto:mairie.diges89@wanadoo.fr)

Mi-octobre. De 6h à 20h. Gratuit.

La 34<sup>e</sup> édition de cette foire aux châtaignes accueillera cette année encore quelques tonnes de ce fruit ! Cuites au feu de bois sur un grilloir géant, les châtaignes exhalent leurs parfums dans l'ensemble de la foire, ouvrant l'appétit des nombreux visiteurs venus apprécier la convivialité qui règne dans la ville. D'autres odeurs alléchantes viennent taquiner le nez des promeneurs : celle du jus de pomme qui est tiré sur place, mais aussi celle du boudin, également fabriqué de manière artisanale et cuit devant les yeux des curieux. Des exposants et des artisans complètent la manifestation, ainsi que de nombreuses animations et un vide-grenier.

### ■ LE VIDE-GRENIERS DE MÉZILLES MÉZILLES ☎ 03 86 45 40 16

Du 9 au 10 août 2014.

Impressionnant ! Tous les ans, le second week-end d'août, c'est le grand bric à brac de Mézilles. Soit le deuxième plus important de France après la grande braderie de Lille. Plus de 500 exposants forment des kilomètres de stands, dès 8h du samedi jusqu'au dimanche non stop, incluant la nuit ! Et cela fait plus de 30 ans que ça dure ! C'est simple, il y en a partout : meubles, vieille monnaie, fèves... Un rendez-vous culte pour les collectionneurs et curieux.

### ■ FOIRE AUX OIGNONS VILLENEUVE-LA-GUYARD

Dernier weekend d'août.

Chaque dernier week-end d'août, le Comité culture et fêtes organise la foire aux Oignons. Cette manifestation est à la fois vide-greniers, brocante, fête foraine, marché de produits du terroir. Les passants profitent également de différentes expositions et animations de rue. On se restaure autour d'une merguez frites ou d'une soupe à l'oignon, puis on termine la soirée sur les promenades pour un bal endiablé. Et tous les ans, cette foire s'articule autour d'un thème ; en 2013, il s'agissait du « Temps des Gaulois et des Romains ».

## Manifestations culturelles – Festivals

### ■ FESTIVAL HAND Y'ART www.festivalhandyart.fr ronot.emmanuel@ladapt.net

Deuxième semaine d'octobre.

Ce festival rencontre depuis sa création un véritable succès : organisé par l'association du même nom, l'objectif est d'exposer et de valoriser des œuvres réalisées par des personnes en situation de handicap dans tout le département. Colorées, originales, douées de raisons... Ces créations sont présentées dans des lieux comme le cloître de l'abbaye Saint-Germain à Auxerre ou encore l'hôtel-Dieu de Tonnerre, mais pas seulement puisque de nombreux sites du département sont mobilisés. A cette occasion, des spectacles et des débats autour de la place du handicap dans la société sont organisés.

### ■ GARÇON LA NOTE AUXERRE ☎ 03 86 52 06 19

[ww.ot-auxerre.fr](http://ww.ot-auxerre.fr)  
[garconlanote@wanadoo.fr](mailto:garconlanote@wanadoo.fr)

Du 1<sup>er</sup> juillet au 31 août 2014 (tous les jours sauf les dimanches). Gratuit.

Festival qui a ses racines à Auxerre, mais existe aussi à Dijon, Cosne-sur-Loire, Nevers, Sens, et désormais à Autun et Dax dans les Landes, avec pour seule obligation d'afficher au minimum 18 dates de concert. Retrouvez une programmation de groupes sympa, de qualité avec chacun leur style, dans l'un des 51 cafés ou restaurants partenaires. Une avant-première est programmée en mai au Silex à Auxerre.

## ■ FESTIVALLON

**84, Grande Rue  
AVALLON**

**www.festivallon.fr**

*Du 7 juillet au 22 août 2014 (du lundi au vendredi sur les terrasses des cafés).*

A la manière de Garçon la Note, Avallon et l'avallonnais proposent aussi une série de concerts. Du lundi au vendredi sur les terrasses des cafés. De la salsa à la musique traditionnelle en passant par le rock, les chaises ne manqueront pas de swinguer. Des groupes aux genres très éclectiques, mais avec une seule exigence de la part des organisateurs : que les groupes présents aient dans leur répertoire un quota de créations personnelles de plus de 75 % ! Avis aux belles découvertes lors de cette 16<sup>e</sup> édition !

## ■ FESTIVAL DE LA NATURE, DE LA CHASSE ET LA PÊCHE

**Le Patis**

**CHABLIS**

☎ **06 08 10 86 66**

*7 septembre 2014. Entrée : 6 €. Gratuit pour les moins de 12 ans. Restauration.*

Plus de 4 500 visiteurs présents lors de la dernière édition de ce festival dédié à la nature, à la chasse et à la pêche. De très nombreuses animations ont lieu tout au long de la journée, avec notamment des démonstrations de dressage de chiens de rapport, des balades à poney, des concours de trompes... Des stands d'artisans, des exposants, et bien évidemment, le meilleur de la gastronomie bourguignonne !

## ■ FESTIVAL DE VAULUISANT COURGENAY

☎ **03 86 88 42 02**

**www.vauluisant.com**

**resonancesdevauluisant@sfr.fr**

*Du 12 au 15 juin 2014. Entrée : 20 € (19 € pour les adhérents).*

Ancienne abbaye cistercienne du XIII<sup>e</sup> siècle, Vauluisant est niché dans un parc arboré de 7 ha. Neuf siècles d'histoire se succèdent à travers la grange à dîmes, l'aile François I<sup>er</sup>, la chapelle et le moulin... C'est ici que chaque année a lieu un festival mettant le plus souvent en avant la musique de chambre, la voix et le jazz traditionnel. Au programme de ces trois jours de juin 2014 : Trio Karéline le vendredi 13 à 20h30 ; chœur russe Kouban le samedi 14 à 15h, puis buffet à 19h, et jazz de la Nouvelle-Orléans (New Chocolate Dandies) à 20h30 ; ensemble vocal Favignagna le dimanche 15 à 15h.

## ■ NUITS MAILLOTINES

**JOIGNY**

☎ **03 86 62 11 05**

*Dates pour 2014 : en juillet, vendredi 4, samedi 12 et samedi 19 ; en août, samedi 2, samedi 9, samedi 16 et vendredi 22. Entrée : 10 €. 5 € pour les étudiants de 12 à 17 ans, les personnes à mobilité réduite et les demandeurs d'emploi. Gratuit pour les moins de 12 ans. Réservation obligatoire. RDV donné à 20h45 devant l'Office de Tourisme de Joigny.*

Visites-spectacles organisées en collaboration avec le service animation du patrimoine de la ville de Joigny pour découvrir le charme des rues de Joigny. Laissez-vous conter l'histoire de la ville en suivant les acteurs, musiciens et guides-conférenciers pas à pas. Tous les ans un thème différent est abordé de façon ludique. Toujours très apprécié du public, il est préférable de réserver sa place !

## ■ LES VAPEURS FOLLES JOIGNY

**http : //lesvapeursfolles.fr**

**asso.crazyspray@gmail.com**

*Début septembre. A partir de 10h. Entrée libre.*

Les membres de l'association CrazySpray ont su donner vie à leur passion pour le graff et la culture urbaine en créant Les Vapeurs Folles. Sur une journée, dans un lieu naturel, (quai de la Butte à Joigny), se présentent des artistes locaux et d'autres de renommée nationale dans les domaines proches du milieu du hip-hop : skate, breakdance, graffiti, jonglage. Des ateliers, des représentations se succèdent sur la journée et font des visiteurs des spectateurs acteurs. En soirée, un concert mêlant hip-hop et électro clôture le festival.

## ■ CLAP 89

**SENS**

**www.clap89.com**

**info-cla89@mjc-sens.com**

*En avril.*

Organisé par l'active MJC de Sens, Clap 89 est un festival international de court-métrages amateurs. L'objectif est de défendre et de promouvoir la production de court-métrages réalisés par des personnes non issues de la profession du septième art, de la vidéo ou de la télévision. Les œuvres présentées se retrouvent en compétition face à un jury organisé. La 27<sup>e</sup> édition sera l'occasion de faire connaissance également avec des auteurs étrangers et d'apprécier des projections en dehors de la compétition. Une belle façon de mettre les jeunes talents en scène !

## ■ FESTIVAL DE SENS SENS

☎ **03 86 83 97 70**

**www.festivaldesens.fr/**

*Sur 3 jours le 2<sup>e</sup> weekend de juillet. Gratuit.*

Musique, danse contemporaine, créations artistiques. Toujours avec une programmation de qualité, le festival de Sens propose de beaux spectacles qui animent la scène montée pour l'occasion dans la cour du Palais Synodal. Ouvert à tous, ce festival, gratuit, a offert aux visiteurs en 2013 une zumba géante, des cours de danse, des scènes ouvertes et donc la possibilité aux amateurs de s'exprimer en marge de grandes têtes d'affiche, par exemple Cali ou encore Blanci-Li.

## ■ MUSÉE DE TANLAY

**TANLAY**

☎ **03 86 72 85 31**

**www.centreatryonne.net/accueil.php**

**centredart@cg89.fr**

*De juin à septembre, tous les jours de 11h à 18h.*

Tous les étés, le Centre d'art de l'Yonne organise dans les communs du château de Tanlay une importante exposition d'art contemporain. Cette exposition se propose d'associer des œuvres du Fonds régional d'art contemporain à celles de la Franche-Comté. Si certaines des œuvres reposent sur des notions d'espace, d'autres portent sur une réflexion sur le temps. Pour le simple plaisir de regarder de jolies œuvres, ou pour une analyse plus approfondie, chacun trouvera un but personnel en visitant cette exposition. Qui a dit qu'il n'y avait rien à faire dans l'Yonne ?

### ■ LES MÉDIÉVALES DE TONNERRE

Belle cité de Tonnerre

TONNERRE

☎ 03 86 55 14 48

[www.lesmedievaledes-tonnerre.org](http://www.lesmedievaledes-tonnerre.org)

[contact@lesmedievaledes-tonnerre.org](mailto:contact@lesmedievaledes-tonnerre.org)

Tous les deux ans, au cœur de la ville de Tonnerre, autour de l'Hôtel-Dieu, le temps s'arrête et les convives font un bond de plusieurs siècles pour se retrouver au Moyen Âge. Chevaliers et enchanteurs, troubadours et saltimbanques croisent les visiteurs venus profiter, sur trois jours, des animations gratuites dans les rues au look médiéval, de spectacles payants, mais aussi découvrir les étals du marché médiéval. Dépaysement et bonne humeur garantis pour une façon très ludique de promouvoir la ville et son patrimoine !

### ■ LES ESTIVALES EN PUISAYE FORTERRE

TOUCY

☎ 03 86 45 18 13

[www.estivales-puisaye.com](http://www.estivales-puisaye.com)

[artistique@festivalesenpuisaye.com](mailto:artistique@festivalesenpuisaye.com)

Du 15 au 25 août 2014. A partir de 6 €.

Ce 12<sup>e</sup> festival mettra de nouveau en avant l'art vocal et les jeunes talents locaux. Rémi Gousseau, directeur artistique, s'attache à se faire rencontrer les artistes confirmés dont les grands noms de la scène classique, avec des talents en devenir. Dans divers lieux du territoire poyaudin, les concerts, récitals et autres requiems se succèdent, dévoilant des œuvres du répertoire classique. Dix jours de festivités marqués par l'harmonie des sons et des voix.

### ■ TOUCY JAZZ FESTIVAL

TOUCY

☎ 03 86 44 15 66

☎ 06 68 02 40 09 14

[www.toucyjazzfestival.com](http://www.toucyjazzfestival.com)

[toucyfriendsofjazz@hotmail.fr](mailto:toucyfriendsofjazz@hotmail.fr)

Du 18 au 19 juillet 2014. 40 € pour 2 concerts, 25 € pour 1 concert. Pour les moins de 12 ans. Etudiant et demandeur d'emploi : 1 concert, 15 €. Adhérent : 30 € pour 2 concerts, 20 € pour 1 concert.

Voilà un événement qui pourrait bien prendre de l'importance dans les prochaines années. Le Toucy Jazz Festival, sous l'impulsion du jazzman Ricky Ford que l'on connaît bien à Toucy. Plusieurs scènes pour des concerts, des expositions et du jazz toute la journée sur plusieurs scènes. C'est swing, c'est sympa et quelques grands noms ont déjà vibrés dans la programmation comme Benny Golson ou encore Coltrane.

### ■ LES JARDINS DE VALLERY

VALLERY

☎ 03 86 97 51 12

Entrée : 8 €. Pour les moins de 6 ans. Enfant : 4 €.

Sur plusieurs dimanches, de juillet à septembre, sont organisés dans Les Jardins Renaissance de Vallery des spectacles de fauconnerie et de chevalerie. La magnificence des faucons et autres oiseaux émerveillent petits et grands. S'ensuit le spectacle de chevalerie pour un véritable bond dans les siècles passés. Les thèmes du spectacle changent chaque année. Des conférences et discussions peuvent également avoir lieu.

### ■ FESTIVAL PAROLES ET MUSIQUES

Abbaye de Reigny

VERMENTON

☎ 09 62 14 70 23

☎ 03 86 81 59 30

En juillet. Pass Festival (5 spectacles), 100 €. Restauration. C'est dans le cadre prestigieux de l'abbaye de Reigny que s'ouvre le Festival Paroles et Musiques. Mariant avec subtilité la beauté cistercienne du réfectoire des moines, aux textes déclamés par des récitateurs reconnus (Brigitte Fossey, Bertrand Renard, etc.), accompagnés par la virtuosité d'un piano ou le chant d'un soprano, le festival sait ouvrir les univers et partager les émotions. Des instants culturels précieux !

### ■ RENCONTRES MUSICALES

DE VÉZELAY

VÉZELAY

☎ 03 86 94 84 40

[www.rencontresmusicalesdevezelay.com](http://www.rencontresmusicalesdevezelay.com)

Du 21 au 24 août 2014.

Festival de musique classique sacrée, qui propose des concerts sur 4 jours au mois d'août dans la basilique et les édifices environnants. En 2013, plus de 800 personnes sont venues chaque soir à la basilique, et pour le concert de clôture, plus de 1000 personnes ont apprécié les musiques d'Arsys autour de Caldara et Vivaldi. En journée pas de répit : les enfants profitent d'animations ou d'ateliers qui leur sont proposés. Le festival s'articule entre concerts, balades musicales au sein du village, expositions détente et plaisir. L'année 2014 sera l'occasion pour ce festival de fêter ses 15 ans d'existence. Une belle initiative pour valoriser tout un patrimoine.

### ■ HARMONIES ESTIVALES

VILLENEUVE-L'ARCHEVÊQUE

☎ 06 64 37 03 79

[www.villeneuve-archeveque.com](http://www.villeneuve-archeveque.com)

[ondinedurin@yahoo.fr](mailto:ondinedurin@yahoo.fr)

En août.

Après 10 ans au château de Puy-sur-Cannes, le festival de musique classique s'est installé en 2012 à l'église de Villeneuve-l'Archevêque. Musique de chambre, classique, baroque, romantisme, classique... ensemble, piano, violon, violoncelle... il y en a pour tous les goûts. Le tout interprété par de grands musiciens, tous issus des CNSM de Paris et de Lyon. Une manifestation à retenir pour tous les mélomanes.

■ **LES MÉDIÉVALES DE VILLENEUVE-SUR-YONNE**  
**VILLENEUVE-SUR-YONNE** ☎ 03 86 87 12 52  
 lesmedievalesdevilleneuve@gmail.com  
 Du 13 au 14 juillet 2014. Libre.

La commune organise Les Médiévales de Villeneuve-sur-Yonne, avec un riche programme : découverte des campements, marché artisanal, démonstration de danse et de musiques (avec notamment la compagnie Manoar qui a interprété l'an passé des airs allant du XII<sup>e</sup> au XIV<sup>e</sup> siècles), fabrications de cordes avec les Black-Rose Médiéval, défilé costumé, spectacle de feux, spectacle de fauconnerie... Deux jours chargés pour les grands et les petits. Un événement qui est désormais devenu un moment clé de la vie de la commune.

## Manifestations sportives

■ **LA FRANCK PINEAU AUXERRE**  
**www.lafranckpineau.fr**  
 lafranckpineau@wanadoo.fr  
 14 juin 2014.

« A Auxerre en vélo, on dépasse les autos » ! La Franck Pineau anime la ville avec ces nombreux cyclistes passionnés qui participent. Que se soit des cyclo-touristes, des VTT ou des randonneurs, ce challenge sportif est ouvert à tous et à toutes, handisport inclus ! L'année 2013 aura vu 1952 participants sur les 15 distances praticables (plusieurs niveaux de difficulté), de 6 à 200 km. Un beau moment de sport !

■ **RANDONNÉE AUXERRE-VÉZELAY AUXERRE** ☎ 03 86 52 22 06 / 06 47 07 60 30  
 cafauxerre.ffcam.fr  
 En avril.

Randonnée annuelle qui attire plus de 2 000 marcheurs. Chacun à son rythme, avec quatre villages de départ et des points de ravitaillement tout au long de la marche. Parcours le plus long depuis Auxerre, soit 58 km, il est suivi de parcours aux distances dégressives : 35, 26, 21, 17 et 11 km. Organisé par le Club Alpin Français d'Auxerre, une permanence a lieu de 18h à 19h tous les mercredis à la maison des randonneurs à Auxerre.

■ **YONNE TOUT SPORT AUXERRE** ☎ 03 86 72 86 11  
 sports@cg89.fr  
 De juillet à août (gratuit).

Un événement pour les jeunes de 6 à 16 ans à ne manquer sous aucun prétexte ! Durant les mois de juillet et août, et à l'initiative du conseil général de l'Yonne, des animations sportives et gratuites sont proposées dans 31 communes du département. Le but étant d'offrir aux enfants ne partant pas en vacances des animations sportives et des initiations originales. De plus, cet événement contribue au développement des manifestations et de l'attractivité en milieu rural. La caravane sillonne ainsi toute l'Yonne en proposant chaque année de nouvelles activités toujours plus surprenantes ! On se laisse tenter, et on ose par exemple le quad, le mur d'escalade, le trikke, l'escrime, et bien d'autres sports.

■ **RALLYE DE L'AVALLONNAIS AVALLON**  
**www.avallon-auto-sport.com**  
 avallonaautosport@free.fr  
 Premier week-end de mars.

Tous les ans depuis 35 ans maintenant, le spectacle est assuré sur les routes et chemins de l'Avallonnais ! Passionnés de sport mécanique, vous aimerez entendre vrombir les moteurs d'une Alpine A110, d'une Renault 5 Turbo, d'une Simca Rallye ou encore d'une BMW M3. Organisé par Avallon Auto Sport, c'est en respectant les règles de sécurité au bord des routes que vous apprécierez l'aventure !

■ **VIGNOBLE ET TERROIR DE L'YONNE EN ATTELAGE CHABLIS**  
**www.attelages-yonne.fr**  
 att.yonne@wanadoo.fr

Unique en Bourgogne, cette animation allie tradition et sport. Au programme, un circuit de plusieurs kilomètres pour une quinzaine d'attelages. Villes, villages, campagnes sont traversés en douze étapes de 10 à 17 km, le tout à parcourir en trois jours. Entre sportivité, convivialité, rencontre avec la culture, le patrimoine, le terroir et l'architecture, cette rencontre est vraiment originale. A ne pas rater, même en spectateur.

## Spectacles historiques – Son et lumière

■ **LES GRANDES HEURES D'AUXERRE AUXERRE**

Tous les soirs, du 1<sup>er</sup> juin au 20 août, à 22h, et du 21 août au 30 septembre, à 21h30. (sauf 13 juillet, feu d'artifice).  
 Entrée : 5 € (gratuit pour les moins de 12 ans).  
 Chaque soir d'été, la cathédrale Saint-Etienne se fait le cadre historique des Grandes Heures d'Auxerre. Depuis la Gaule romaine jusqu'à nos jours, avec une mise en lumière de certains personnages emblématiques, tels Jeanne d'Arc ou Napoléon, et appuyée de faits anecdotiques, l'histoire de la ville se raconte aux visiteurs, souvent des touristes, mais aussi des Auxerrois passionnés par les mémoires de leur cité. Commentaires possibles en anglais et en allemand, par audioguide.

■ **SON ET LUMIÈRE DU CHÂTEAU DE SAINT-FARGEAU**  
**Château de Saint-Fargeau**  
 SAINT-FARGEAU  
 www.chateau-de-st-fargeau.com

Tous les vendredis et samedis soirs du 12 juillet au 22 août 2014 à 22h. Entrée : 17 €. Pour les moins de 6 ans. 10 € pour les enfants de 6 à 15 ans.  
 De mi-juillet à fin août, ne manquez pas d'assister à ce son et lumière, considéré dans la région comme le plus beau de France ! 600 acteurs et 60 cavaliers sont réunis chaque année pour ce superbe spectacle qui retrace, à un rythme époustouflant, plus de 1 000 ans d'histoire. Construit par le fils naturel d'Hugues Capet, le château fut habité par la cousine Germaine de Louis XIV avant d'être ravagé par un incendie au XVIII<sup>e</sup> siècle. Après votre visite, installez-vous dans les gradins et profitez de ce spectacle étonnant !

# De lieux en lieux



|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Aillant-sur-Tholon          | → 26  |
| Ancy-le-Franc               | → 29  |
| Avallon                     | → 34  |
| Bléneau                     | → 44  |
| Cerisiers                   | → 45  |
| Chablis                     | → 47  |
| Charny                      | → 58  |
| Chéroy                      | → 60  |
| Coulanges-la-Vineuse        | → 60  |
| Druyes-les-Belles-Fontaines | → 64  |
| Irancy                      | → 65  |
| Joigny                      | → 68  |
| Noyers-sur-Serein           | → 78  |
| Pontigny                    | → 83  |
| Pont-sur-Yonne              | → 85  |
| Quarré-les-Tombes           | → 89  |
| Saint-Bris-le-Vineux        | → 91  |
| Saint-Fargeau               | → 95  |
| Saint-Sauveur-en-Puisaye    | → 98  |
| Saint-Florentin             | → 103 |
| Tonnerre                    | → 106 |
| Toucy                       | → 112 |
| Vézelay                     | → 116 |
| Villeneuve-sur-Yonne        | → 126 |

# De lieux en lieux

## Aillant-sur-Tholon

### ■ OFFICE DE TOURISME D'AILLANT-SUR-THOLON ET DE SES VALLEES

1, Cours de la Halle-aux-Grains

☎ 03 86 63 54 17

www.ot-aillant.com

ot.aillant@wanadoo.fr

Ouvert le lundi de 14h à 17h ; du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h ; le samedi de 9h à 12h.

Plusieurs manifestations sont organisées tout au long de l'année. L'office de tourisme fournit de précieux renseignements quant aux circuits de randonnées alentour, dont le GR13, le marché aux fleurs de printemps et la foire aux arbres et le marché d'automne en novembre, manifestations qui glènent bon nombre de visiteurs. On trouve également ici toute les informations nécessaires à un agréable séjour dans l'Yonne.

## Points d'intérêt

### ■ LA CHAPELLE ERMITAGE SAINTE-ANNE

☎ 03 86 63 42 32

chapelle.aillant.free.fr

chapelle.aillant@free.fr

Se renseigner pour les ouvertures auprès de l'office de tourisme. Visite guidée (sur rendez-vous). Brochure en vente auprès de l'association.

Construite au XII<sup>e</sup> siècle, et reconstruite au début du XVII<sup>e</sup> siècle, cette chapelle s'inscrit dans un périmètre qui a accueilli plusieurs édifices religieux depuis le IX<sup>e</sup> siècle. Cet ermitage a cela de particulier qu'il est le seul en bon état à subsister dans le département, d'où son intérêt culturel. A l'intérieur de l'édifice, vous

pourrez notamment apprécier la chambre de l'ermite qui vécut dans la chapelle. Il est bon de noter que des manifestations ont régulièrement lieu au sein de la chapelle, manifestations organisées par l'Association de sauvegarde de la chapelle.

### ■ MENHIR DE PIERREFFITE

A la sortie d'Aillant direction Les Ormes

☎ 03 86 63 54 17 (office de tourisme)

Comme de nombreux endroits en France, l'homme est présent depuis bien longtemps dans l'Aillantais. Classés à la demande de Paul Bert, alors Conseiller Général de l'Yonne pour le canton d'Aillant, au milieu d'un champ au lieu-dit Les Grands Ourdons, ces mégalithes attestent en effet une occupation remontant au Paléolithique et au Néolithique. Un lieu insolite immortalisant la présence de l'homme...

## Le couvert

### ■ AUBERGE DU VIEUX PUIITS

13, rue des Ponts ☎ 03 86 91 58 07

vieux.puits@orange.fr

Réservation recommandée. Formule du midi : 15 € (du lundi au samedi). Vin au verre. Accueil des groupes (de 25 à 30 personnes). Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter. Le restaurant prépare une cuisine traditionnelle goûteuse. Classique, agréable et généreuse, c'est une cuisine bourguignonne comme on aime, riche des saveurs locales empruntant aux produits du terroir, elle évolue au gré des saisons. On retrouve l'essentiel de la Bourgogne dans notre assiette : l'incontournable tête de veau sauce gribiche ou la traditionnelle andouillette sauce chaource. Un repas sans dessert, c'est comme la Bourgogne sans son vin ! Nous vous suggérons donc l'un des desserts ancestraux : mousse au chocolat, crème brûlée ainsi qu'un vin gris que l'on retrouve à quelques kilomètres du côté de Joigny. L'accueil est sympathique et chaleureux. Une bonne adresse pour une halte gourmande en toute simplicité.

## Le gîte

### ■ DOMAINE DU RONCEMAY\*\*\*\*

Boisserelle

Chassy

☎ 03 86 73 50 50

www.roncemay.com

info@roncemay.com



15 chambres (3 suites). Basse saison : chambre double de 100 € à 200 € ; suite de 200 € à 260 €. Haute saison : chambre double de 130 € à 245 € ; suite de 200 € à

## Le chemin des arts de Saint-Aubin-Château-Neuf

A quelques kilomètres d'Aillant-sur-Tholon, le joli village de Saint-Aubin-Château-Neuf réserve de jolies surprises. Le chemin des arts est une promenade originale en compagnie d'artistes contemporains qui ont confié leurs œuvres aux détours des rues et des chemins. C'est ainsi qu'au fil de la balade, les promeneurs découvrent une trentaine de sculptures d'Ismail Yildirim, Marie-Lucie Trinquand, Frank Allgaert... Mais on découvre également des lavoirs, des châteaux... Un sentier artistique pour toute la famille.

320 €. Petit déjeuner : 18 €. Menus au Restaurant, de 37 € à 49 €, menus au Bistrot du Golf, formule à partir de 12,90 € et menu à 23,90 €. Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Tv satellite. Bain bouillonnant. Dans un parc arboré de 140 ha, le domaine de Roncemay vous ouvre les portes de son luxueux hôtel, un établissement 4 étoiles, aux chambres spacieuses, agrémentées de meubles de style et de salles de bain confortables et agréables. Bien-être en plus : la piscine extérieure, chauffée, et son solarium pour vous laissez aller à la flânerie. Enfin, un restaurant gastronomique vous apportera les saveurs de la Bourgogne. Et pourquoi ne pas tenter une partie de golf, à moins que vous ne préférez vous détendre à l'espace bien-être... Laissez-vous vivre, c'est l'endroit idéal !

## Loisirs

### ■ DOMAINE DU RONCEMAY

Boisserelle

Chassy

☎ 03 86 73 50 50

[www.roncemay.com](http://www.roncemay.com)

[info@roncemay.com](mailto:info@roncemay.com)

Golf uniquement fermé du 25 au 2 janvier. Hôtel et restaurant fermés du mois de décembre au mois de février inclus. De mai à septembre, à partir de 30 €; d'octobre à avril, en semaine à partir de 15 € et le weekend à partir de 26 €. « Journée golf » : 60 €. Vestiaire gardé. Boutique. Dessiné par Jean Garaialde et Jérémy Pern, ce golf, long de 6270 mètres, se compose de deux zones : les onze premiers trous traversent une forêt de chaînes centenaires, et les sept suivants s'étalent sur un plateau relief. Le parcours assez long qui est proposé respecte la nature et demande tous les coups de golf. Du novice au passionné, il accueille tous les golfeurs, quel que soit leur niveau. Possibilité de louer des voiturettes et des chariots électriques sur place.

## Emplettes

### ■ GOURMANDE DE FLEURS

24, rue des Ponts

☎ 03 86 91 59 39

Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h ; le samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h30 ; le dimanche de 9h30 à 13h. Livraison possible (dans un rayon de 20 à 25 km. Service Interflora. Funéraires. Service aux entreprises).

Elise, maître artisan, vous attend dans sa charmante boutique, récemment relookée et renommée Gourmande de fleurs, pour vous faire découvrir ses différents univers : fleurs coupées, plantes d'intérieur, grosses plantes d'extérieur (palmier, bananier, etc.), vous trouverez forcément la fleur qui correspond à vos envies ! A chaque occasion, Elise saura vous écouter et vous conseiller ; de même pour les entreprises, elle vous propose des abonnements à la semaine, sur le thème de votre choix et selon votre budget, et ce quel que soit votre corps de métier. A souligner aussi sa marque de fabrique : associer, lors des fêtes du calendrier, les fleurs à des gourmandises,

**Gourmande de Fleurs**  
Elise M.  
à distance  
L'artisan en à domicile  
24 rue des Ponts  
89110 Aillant sur Tholon  
Tel. 03 86 91 59 39

Facebook icon

Maitre Artisan logo

Maitre Artisan

pour que tous les sens soient en éveil ! Pâques verra ainsi naître des bouquets parsemés d'œufs en chocolat... Un accueil chaleureux et sympathique comme on sait les apprécier au *Petit Futé* !

### ■ THIERRY MARAIS

22, rue Saint-Martin ☎ 03 86 63 46 48

Ouvert du jeudi au mardi de 6h30 à 19h.

On ne peut pas trouver juste à côté de la grande place du marché près de l'église, cette boulangerie pâtisserie qui est une invitation à la gourmandise. Passez le seuil de la porte et vous êtes dans le palais des délices sucrés : tartelettes aux fruits, gâteaux à la crème, macarons aux mille saveurs, sans oublier les baguettes artisanales et les pains spéciaux. Delphine et Thierry Marais vous accueillent tous les jours de la semaine pour vous offrir le meilleur de ce savoir-faire artisanal, repère des gourmets.

## Les fameuses puces d'Aillant / le marché aux fleurs et aux plantes

En 2014, les puces d'Aillant-sur-Tholon aura lieu le dimanche 3 août. Ce vide-greniers géant attire des visiteurs de toute la France et même plus encore. Le samedi 10 mai aura lieu également dans la commune le marché aux fleurs et aux plantes. Deux rendez-vous à ne pas manquer.

### ■ LA TOUCHE FINALE

26-28, rue des Ponts

☎ 03 86 91 56 30

latouchefinale8910@wanadoo.fr

Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h ; le dimanche de 10h à 12h30. Dépôt retouches, pressing et cordonnerie.

Sylvie vous ouvre les portes de sa boutique de dessous chics, nouvellement relookée : elle offre désormais un salon d'essayage pour encore plus d'intimité et de confort pour la clientèle ! Vous trouverez ici des sous-vêtements dans toutes les tailles, pour vous Mesdames (du 80A au 115H), mais aussi pour vous Messieurs (tailles 2 à 7), avec des marques de lingerie fine et de luxe telles Lilly Rose, Antinéa, Barbara, Lou, Arthur, Empreintes... Sylvie habille également vos nuits de fines nuisettes, de pyjamas chauds et de robes de chambre en coton. Enfin, vous trouverez également une sélection d'accessoires à la mode. Accueil très agréable et bons conseils.

### ■ Dans les environs

## Beauvoir

### ■ DOMAINE DE BEAUVOIR

L'Épinois

1, route des Hurlots

☎ 03 86 41 00 48

www.domainedebeauvoir.eu

info@domainedebeauvoir.eu



Gîte de France (3 épis). De 75 € à 175 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 25 €. Camping : forfait à 19,50 €. Tables d'hôtes : 24,50 €, sur réservation.

Ria et Stan vous accueillent dans leur domaine pour un séjour agréable et cosy. Dans cette bâtisse de charme, vous trouverez tout le confort et toute la chaleur d'une maison de caractère. Les chambres sont coquettes et élégantes et promettent de doux rêves. Si vous aimez la nature, vous pourrez camper sous les arbres ou dans la prairie, profitant alors pleinement de la quiétude de la campagne et de la beauté du jardin paysagé. On aime !

### ■ LE MOULIN DES ARTS

1, route des Moulins ☎ 03 86 41 09 79

le.spiralum@free.fr

Géré par Fabrice Maigrot et Vanessa Pivain (organisateur du spectacle de Druyes-les-Belles-Fontaines), ce pôle culturel offre des spectacles diversifiés, pour tous les publics, jeunes et moins jeunes. Musique en tout genre, comédies ou tragédies, humoristes, danse de rue ou danse classique : tous les goûts sont dans la nature et se retrouvent sur les planches de la scène du Moulin des Arts. Une belle programmation à découvrir. A noter que les spectacles, jusqu'alors sous chapiteau, devraient dans le courant de cette nouvelle année se dérouler dans une salle, ce qui sera nettement plus confortable l'hiver !

## Laduz

### ■ MUSEE DES ARTS POPULAIRES

22, rue Monceau ☎ 03 86 73 70 08

www.art-populaire-laduz.com

Ouvert en juillet et août tous les jours de 14h30 à 18h, en juin et en septembre les week-ends de 14h30 à 17h30 ; également les week-ends de Pâques et de Pentecôte. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 7 €. Enfant (de 4 à 11 ans) : 3 €. Groupe (25 personnes) : 5 €. Étudiants, enfants de plus de 11 ans et chômeurs : 5 €. Visite guidée (sur réservation pour les groupes adultes et scolaires, toute l'année sauf décembre et janvier). Animations.

Quatre beaux bâtiments d'architecture bourguignonne se dressent dans un parc arboré. Une vingtaine de salles abritent une collection exceptionnelle et unique d'objets, outils et œuvres rassemblés pendant trente ans par Jacqueline et Raymond Humbert. L'homme, un peintre tenant du grand prix de Rome en 1958, étudie les techniques, outils et objets de l'artisanat d'autrefois. Ce musée est un voyage dans le temps à travers les mots : herminette, tourne-à-gauche, jabloir ou boucharde... Des métiers pour toutes les matières : bois, métaux, pierre, cuir et même métiers de bouche. Des objets comme on en voit peu souvent. Un étage est consacré aux jouets de 1860 à 1930, en bois ou en carton bouilli. Tous les ans, une exposition différente ; celle de 2013 portait sur les « Coups de cœur, les petits trésors sortis des malles ». Dernière petite info, une chambre d'hôtes est ouverte au sein de ce charmant lieu... Dépassement campagnard garanti !

## La Ferté-Loupière

### ■ EGLISE SAINT-GERMAIN ET SA DANSE

MACABRE

www.lamefel.fr

lamefel.asso@gmail.com

Ouvert tous les jours. Visite libre de l'église et des fresques. Cette église des XII<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles, qui possède un bel escalier du XVI<sup>e</sup> dans le transept et un plafond de bois en carène inversée, est surtout célèbre pour ses fresques exécutées fin XV<sup>e</sup>. Elles furent découvertes en 1910 sous un badigeon qui les recouvrait et qui les a sans doute préservées des dégradations du temps. Le sujet, qui s'étend sur 25m, met en scène 42 personnages et est extrêmement rare. Il ne reste en France que six œuvres de cette nature. Il s'agit d'une danse macabre. Des squelettes musiciens entraînent dans la farandole toute la hiérarchie des vivants de l'époque, pape, empereur, roi, nobles, bourgeois, paysans, bébés... Remarquable témoignage social et religieux de l'époque, cette fresque est réputée dans le monde entier.

### ■ JARDIN DU PRIEURE

16, rue Pierre-de-Courtenay

☎ 03 86 73 14 24

www.acanthe89.com

acanthe89@wanadoo.fr

Fermé du 16 septembre au 31 mai. Du 1<sup>er</sup> juin au 15 septembre, de 10h30 à 12h30 et de 15h à 19h30. Fermé le lundi. Gratuit. Boutique. Salle d'expo, point infos. Un superbe jardin ouvert au public, conçu par le maire, paysagiste de profession, se trouve sur le site du jardin des moines de l'ancien prieuré près d'une belle grange à dime derrière l'église. Il mêle fruits, légumes, fleurs et plantes d'ornements au gré des allées gazonnées. Des moines augustins vécurent à La Ferté-Loupière du XI<sup>e</sup> siècle jusqu'à la Révolution. Notons que ce jardin a obtenu en 2006 le 1<sup>er</sup> prix Parcs et Jardins.

## Poilly-sur-Tholon



**L'EKO**

1, rue Saint-Louis

**Bleury**

☎ 03 86 73 69 64

[l-eko@hotmail.fr](mailto:l-eko@hotmail.fr)

Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 2h. Ouvert 1 dimanche sur 2 le midi. Formule du midi : 12 € (semaine uniquement). Prix moyen du repas : 20 €. Un samedi sur deux : concert. Un samedi sur deux : soirée couscous restauration orientale. Terrasse. Animations.

Une adresse qui a su, dès son ouverture, marquer sa différence et faire de suite ses adeptes ! Tout d'abord, un très bel espace dans une ancienne bâtisse, entièrement restaurée et où la déco très tendance accroche la lumière, qui inonde littéralement la salle du restaurant ! Le coin bar avec ses fauteuils et canapés est une belle invitation à la convivialité. Côté cuisine, de la simplicité et de la générosité : buffet d'entrées, bavette grillée et frites, tajine de légumes et de volaille, tarte à la framboise, île flottante, profiteroles au chocolat... Un week-end sur deux, retrouvez le couscous maison ! Enfin, de manière très régulière, des concerts sont proposés, qui font un tabac – notamment en été, sur la grande terrasse. Un lieu que l'on apprécie tout particulièrement !

## Saint-Aubin-Château-Neuf

### ■ LES CALÈCHES DE SAINT-AUBIN

4, rue de la Perrière

☎ 03 86 73 63 93 / 06 83 23 83 69

<http://lamaisongalop.jimdo.com>

[caleches-saintaubin@orange.fr](mailto:caleches-saintaubin@orange.fr)

*Calèche dans la ville à Joigny : de 4 € à 30 €. Randonnées circuits : de 60 € à 120 €.*

Soyez les bienvenus aux Calèches de Saint-Aubin. Au cœur de la campagne, dans un petit village rempli de charme, venez profiter du plaisir d'une balade en calèche. Divers circuits à thème sont proposés : les petites églises, le château de Fourolles, les deux châteaux ou encore le grand circuit forestier. Une idée originale pour découvrir monuments et nature en famille. Possibilité également de partir en randonnées avec des ânes au fil des sentiers balisés. L'été, en rando âne ou en calèche, partez pique-niquer au soleil couchant ! A tester de toute urgence ! Également une belle idée pleine de charme pour les jeunes mariés.

### ■ LE GÎTE DES PRÉS

3, chemin des Prés

☎ 03 86 73 63 93

☎ 06 52 33 61 83

[www.lamaisongalop.fr](http://www.lamaisongalop.fr)

[reservation@lamaisongalop.fr](mailto:reservation@lamaisongalop.fr)



*Clévacances (2 clés). Ouvert toute l'année. Pour 3 personnes (1 chambre). De 240 € à 260 € la semaine selon saison. Du lundi au vendredi, 160 € et 180 €. Weekend, 130 € et 150 €. Salon de jardin, location de draps, lave-linge, lave-vaisselle. Excursions.*

Une très jolie petite maison rurale nichée au cœur du sympathique village de Saint-Aubin. Un cadre parfait pour partir en balade à dos d'âne ou en calèche dans la campagne environnante. Le gîte offre en rez-de-chaussée un coin cuisine équipée, séjour et salon avec télévision et canapé convertible ; à l'étage, la chambre mansardée se veut confortable. Une belle terrasse, une cour fermée et un parking privé complètent l'ensemble.

## Ancy-le-Franc

### ■ OFFICE DE TOURISME

11, rue Clermont-Tonnerre

☎ 03 86 75 03 15

[www.cc-ancylefranc.net/tour](http://www.cc-ancylefranc.net/tour)

[ot.ancylefranc@orange.fr](mailto:ot.ancylefranc@orange.fr)

*Ouvert du lundi au jeudi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h ; le vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 16h30.*

L'office de tourisme propose des balades dans les villages du canton afin de découvrir et comprendre le patrimoine de pays. D'autre part, tous les mardis en haute saison, sur la place Clermont-Tonnerre, l'office de tourisme organise des dégustations de produits du terroir local, initiative fort sympathique pour découvrir de façon originale les couleurs culinaires et le patrimoine gustatif du département.

### ■ AUX SOURCES DU TONNERROIS

3, rue Maréchal-Leclerc

☎ 03 86 75 03 15

[www.pays-tonnerrois.com](http://www.pays-tonnerrois.com)

[contact@pays-tonnerrois.com](mailto:contact@pays-tonnerrois.com)

Découvrez le Pays du Tonnerrois grâce au Circuit Renaissance : le Tonnerrois offre le deuxième ensemble Renaissance de France avec pas moins de 26 sites à découvrir ! Ce circuit vous propose de parcourir le Tonnerrois en quête des riches heures de son passé : églises, châteaux, maisons fortifiées et hôtels particuliers de cette époque culturellement et artistiquement riche. Entre autres, vous pourrez admirer et visiter l'Hôtel d'Uzès, le château de Béru ou encore celui de Tanlay. Randonnées pédestres et cyclistes vous procureront d'autres émotions et vous donneront un autre aperçu de la richesse de ce territoire, dans une version plus nature !

## Points d'intérêt

### ■ CHÂTEAU D'ANCY-LE-FRANC

18, place Clermont-Tonnerre

☎ 03 86 75 14 63

[www.chateau-ancy.com](http://www.chateau-ancy.com)

[information@chateau-ancy.com](mailto:information@chateau-ancy.com)

Ouvert de fin mars à novembre. Ouvert tous les jours, sauf les lundis non fériés. Visite libre : 10h30-12h30, 14h-17h00, juillet et août 10h30-17h. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 9 €. Enfant (de 6 à 15 ans) : 6 €. Groupe (20 personnes) : 8 € (possibilité dégustation vin avec supplément). Tarif réduit : 8 €. Scolaires : 4 €. Visite château+parc : adulte 13 €, enfant 8 €, réduit 11 €. Pass'Ancy Solo 40 €, Pass'Ancy Duo 65 €. Audioguide 3 €. Visite guidée (départ à 10h30, 11h30, 14h, 15h, 16h (17h d'avril à septembre). Audioguides disponibles à l'accueil du château, pour adulte (5 langues) et enfant (4 langues). Animations musicales tout l'été). Boutique. Visite pour les groupes et les scolaires toute l'année sur réservation. Location de salles (séminaires, mariages, cocktails...).

Ce château Renaissance est sans nul doute l'un des plus beaux de Bourgogne. Une sorte de Versailles miniature ! Bâti entre 1542 et 1550 sur les plans de l'architecte italien Sebastiano Serlio, il était destiné au comte Antoine de Clermont, ce gouverneur du Dauphiné et grand maître des Eaux et Forêts de France, époux de la sœur de la maîtresse d'Henri II, Diane de Poitiers. Il participa grandement à l'influence de la Renaissance italienne en France. Établi sur un plan carré avec quatre pavillons d'angle, l'édifice était à l'origine entouré de douves défendues par des ponts-levis. Le premier marquis de Louvois en fut propriétaire un temps, et fit combler ces fossés. Vous apprécierez cette balade d'une autre époque, tant pour la richesse des décors que l'élégance de son parc de 50 ha où l'étang et son îlot avec sa petite folie du XVIII<sup>e</sup> siècle est propice à de belles balades romantiques. De nombreuses animations ont lieu toute l'année pour sublimer encore un peu plus ce monument.

### ■ MUSEE DE LA FAIENCERIE

59, Grande-Rue

☎ 03 86 75 03 15

[www.cc-ancy-le-franc.net/tour](http://www.cc-ancy-le-franc.net/tour)

[ot.ancy-le-franc@wanadoo.fr](mailto:ot.ancy-le-franc@wanadoo.fr)

De début octobre à fin mars, du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 13h à 17h ; de Pâques à fin septembre, tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 18h. Gratuit. Visites libres ou guidées sur simple demande.

Le musée de la faïencerie présente les résultats de onze ans de fouilles archéologiques sur les lieux d'une ancienne faïencerie qui fonctionna de 1763 à 1807.

Installé dans les anciennes caves voûtées où l'on faisait mûrir la terre avant la fabrication des faïences, le visiteur découvre de façon ludique les techniques de fabrication et une collection de produits réalisés aux XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles.

## Le couvert

### ■ LE BAR DU CHÂTEAU

12, place Clermont-Tonnerre

☎ 03 86 75 14 32

Ouvert toute l'année, 7j/7 en saison et restauration à toute heure. Menu à 9 € midi et soir. Pizza à partir de 9 €. Terrasse. Animations.

Un restaurant-bar agréable où la sympathique Valéry saura vous accueillir ! L'ambiance est très conviviale et un grand écran diffusant tous les grands matchs. Sportif ou pas, tout le monde appréciera cet endroit ! Vous vous régalez avec des maxi-salades (dont la salade du château avec de l'époisses sur toast), des andouillettes, des pizzas (mention spéciale pour la fermière)... L'établissement fait traiteur si besoin. Le tout à déguster en salle pouvant accueillir des groupes ou en terrasse, fleurie, couverte et chauffée ; juste à côté du château, en profitant de la belle vue. On aime !

## Le gîte

### ■ HOSTELLERIE DU CENTRE\*\*

Grande-Rue

☎ 03 86 75 15 11

[www.hostellerie-du-centre.com](http://www.hostellerie-du-centre.com)

[contact@hostellerie-du-centre.com](mailto:contact@hostellerie-du-centre.com)



## Le Bar du Château

Chez Valérie & Emilie

## Brasserie - Pizza

Terrasse couverte et chauffée

Tél. 03 86 75 14 32

12, place Clermont Tonnerre - 89160 Ancy-le-Franc



Ouvert toute l'année. 20 chambres. De 58 € à 75 €. Demi-pension (56 €/pers. pour 2 personnes ; 74 € pour 1 personne). Petit déjeuner : 8 €. Parking fermé inclus. Soirée étape VRP : 62 €. Séminaires. Wifi gratuit. Tv satellite, Canal+.

Dans une ancienne maison au cachet bourguignon, les vingt chambres se veulent confortables, bien équipées et toutes climatisées. 14 d'entre elles disposent en plus d'un mini-bar. L'hôtel vous offre également des moments de détente dans la salle prévue à cet effet, ou bien sur un transat dans le solarium ou encore près de la piscine intérieure chauffée. Un lieu chaleureux, à l'accueil exemplaire. L'établissement fait également restaurant ; le nouveau chef est Franck Wittman, au parcours très riche en Bourgogne, un gage de qualité. A suivre de près.

## Emplettes

### ■ LA GALERIE DES VINS

☎ 03 86 55 92 02

[catherine.tronel@wanadoo.fr](mailto:catherine.tronel@wanadoo.fr)

Ouvert de 10h à 13h et de 16h à 19h. Fermé du 15 décembre au 15 mars. Ouvert tous les jours en pleine saison.

Art, vin, gourmandises, voilà tout ce que l'on peut trouver à La Galerie des Vins d'Ancy-le-Franc. Catherine et Michel Tronel vous accueillent dans leur domaine pour vous faire découvrir une sélection de toutes les appellations de l'Yonne. Monsieur est artiste : il expose et vend ses tableaux. De bonnes idées pour changer la décoration de votre maison ou pour offrir un cadeau... Madame cuisine des tartes, des tartines et de délicieux desserts. Les places étant comptées, mieux vaut réserver !

### ■ Dans les environs

## Argenteuil-sur-Armançon

### ■ LE CLOS DES FEUILLANTINES

60, Grande Rue

☎ 03 86 75 04 84 / 06 12 36 42 84

[www.leclosdesfeuillantines.com](http://www.leclosdesfeuillantines.com)

[contact@leclosdesfeuillantines.com](mailto:contact@leclosdesfeuillantines.com)



Gîte de France (3 épis). Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre double 60 € ; chambre triple 90 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 25 €. Parking inclus. 4 personnes : 100 €. Possibilité de louer l'ensemble de la maison en formule gîte (week-end de 2 jours : de 700 à 1400 € ; week-end de 3 jours : de 1000 à 2100 € ; semaine : de 1500 à 3100 €). Également un gîte pour 2 à 5 pers : de 350 à 650 € la semaine.

C'est au cœur d'une superbe maison typiquement bourguignonne que Nathalie et Fabien reçoivent leurs hôtes. 5 chambres spacieuses sont mises à disposition : dans des tonalités douces, elles offrent toutes un confort absolu et sont la garantie d'un séjour plein de quiétude. Le jardin clos et arboré, la grande terrasse et la piscine contribueront également à faire de votre passage en ces lieux un véritable moment de détente.

## Chassignelles

### ■ HÔTEL-RESTAURANT DE L'ÉCLUSE 79

2, chemin de Ronde

☎ 03 86 75 13 88

[www.hotel-restaurantdelecluse.com](http://www.hotel-restaurantdelecluse.com)  
[restaurantdelecluse@orange.fr](mailto:restaurantdelecluse@orange.fr)

Logis (2 cocottes). Réservation recommandée. Menus de 19,90 € à 33,90 €. Carte. Accueil des groupes. Terrasse. Service traiteur.

On apprécie le cadre superbe, calme et verdoyant, dans lequel est situé le restaurant des frères Lafarge. Au bord du canal de Bourgogne, dans le charmant village de Chassignelles, près de l'écluse 79, vous aimerez la terrasse ombragée lors des journées estivales, et au coin du feu en hiver dans la salle au cadre champêtre, ou sous la véranda, pour goûter à une cuisine locale, marquée des traditions icaunaises. On vous propose ainsi de vous délecter d'un foie gras chaud aux pommes, de poursuivre avec un filet de sandre sur sa sauce au beurre de légumes, puis une marinade de sanglier et sa sauce au vin rouge, pour finir par un onctueux fromage blanc. A noter que l'établissement fait aussi hôtel.

### ■ LE CLOS DU MÛRIER

1, chemin de Ronde ☎ 06 19 64 03 27

[www.leclosdumurier-bourgogne.fr](http://www.leclosdumurier-bourgogne.fr)

[famillefricaut@sfr.fr](mailto:famillefricaut@sfr.fr)



Gîte de France. Ouvert toute l'année. 2 chambres. Petit déjeuner inclus. 68 € pour 2 personnes la nuitée, 65 € à partir de 2 nuits. Sauna.

Le Clos du Mûrier vous ouvre les portes de cette charmante ferme du XVIII<sup>e</sup> siècle dont l'authenticité a été préservée lors de la rénovation de cette dernière et de ses dépendances. Poutres et pierres apparentes se marient à merveille avec les meubles en bois qui occupent les deux chambres : spacieuses et lumineuses, elles offrent tout le confort souhaité pour un séjour plein de quiétude au bord de la piscine ou dans le jardin fleuri. La proximité du Canal de Bourgogne est une belle opportunité pour les balades à vélo. Très agréable !

### ■ DOMAINE DE L'ÉRABLE

1, rue Emile-Proudhon

☎ 09 79 17 67 49

[www.chablis-erable.fr](http://www.chablis-erable.fr)

[bonj.erable@orange.fr](mailto:bonj.erable@orange.fr)

Visite du caveau sur rendez-vous du lundi au dimanche, de 9h à 18h. Bouteille à partir de 6,50 €.

Né en 1986 sur la commune de Courgis, le domaine s'est progressivement étendu sur celles de Beines et de Chablis, pour occuper aujourd'hui 15 hectares, presque exclusivement plantés au sud, offrant ainsi des vins d'une profonde richesse aromatique. Deux niveaux d'appellation, Chablis et Petit Chablis, avec une sélection minutieuse des raisins, une vinification traditionnelle pour mettre en lumière toute la fraîcheur et la minéralité de ces vins. Visite possible du caveau avec dégustation, et achat de bouteilles à l'unité ou en coffret.

## Cruzy-le-Châtel

### ■ CHATEAU DE MAULNES

Hameau de Maulnes

☎ 03 86 72 92 10 / 03 86 72 89 37

www.maulnes.com

maulnes@csg89.fr

Ouvert de Pâques à la Toussaint. Téléphoner pour connaître les horaires d'ouvertures. 03 86 72 92 10 (pour les groupes) 03 86 72 92 00 (pour les individuels). Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 2,50 € (réduit : 1,50 €). Groupe (10 personnes) : 2 €.

Ce château du Tonnerrois est une véritable énigme de la Renaissance. D'architecture pentagonale, organisé autour d'un puits central et d'un imposant escalier en spirale, cet édifice, unique en France, a nourri bien des légendes. Construit au XVI<sup>e</sup> siècle autour d'un jeu subtil de lumière et d'eau, ce véritable labyrinthe est à la fois le relais de chasse du premier duc d'Uzès, et l'une de ces grandes architectures utopiques qui marquent l'imagination. Classé aux Monuments Historiques, acquis par le Conseil général de l'Yonne en 1997 et aujourd'hui en cours de étude et de restauration, le voici rendu à notre patrimoine commun, pour le bonheur de tous les amateurs d'histoire et de lieux magiques. À ne pas manquer !

### ■ LA FONTAINE DE BERNN

3, rue des Promenades

☎ 03 86 55 14 37

www.escargot.fr/

Livraison possible (possibilité de livraison en 24h chrono). Paiement sécurisé.

C'est le spécialiste des escargots 100% français ! Depuis 1992, les gros gris de Bourgogne font les beaux jours des tables gourmandes. Ce site marchand vous propose des produits de qualité, issus d'une stricte sélection de leurs héliculteurs, pour vous permettre d'apprécier des saveurs uniques : escargots en coquilles beurrés, escargots frais sous vide, escargots au chablis, ou encore, pour l'apéro, l'escargolade nature ou au piment.

## Gigny

### ■ LA GRANDE VESVRE

Route de Nicey

☎ 03 80 81 41 88 / 06 80 41 14 46

www.lagrandevesvre.fr/

la-grande-vesvre@wanadoo.fr

De Paris : 2h en voiture par l'A6. 1h en TGV (gare de Montbard).



Gîte de France (3 épis). Ouvert du 1<sup>er</sup> avril au 30 octobre. Réservation vivement conseillée. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 €. 70 € la nuitée pour 2 ; à partir de 420 € la semaine. CB non acceptée. Chèque Vacances. Wifi gratuit.

La Grande Vesvre, ancienne ferme templière bordée de forêts avec un petit cours d'eau, en pleine campagne. Un lieu d'expressions, de rencontres et d'échanges, prix de la fondation du Patrimoine 2009. Des chambres ravissantes et originales. Aux frontières de l'Aube et

de la Côte-d'Or – toujours dans l'Yonne malgré l'indicatif téléphonique. Nombreuses activités, cd et livres à disposition, espaces de jeux pour les enfants. Des hôtes passionnants et passionnés. La ferme est ouverte lors des Journées du Patrimoine. Calme assuré, idéal pour les séjours en famille ou événementiels.

## Lézennes

### ■ LE GRIGNOTIN

41, route Nationale

☎ 03 86 75 61 76

fercograph@hotmail.com

Fermé du 1<sup>er</sup> au 21 août et du 24 décembre au 2 janvier. Ouvert le lundi et le samedi le midi et de 11h30 à 14h ; le vendredi et le samedi le soir de 19h à 21h30. Menus de 10,50 € à 15 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.

Non loin du château d'Ancy-le-Franc et du canal de Bourgogne, la pause s'impose au Grignotin. Autant préciser que ce restaurant porte bien son nom ! Dans cette salle où la couleur donne vie à votre repas, vous aurez le choix entre une cuisine riche des incontournables régionaux, ou des plats moins conventionnels mais tout aussi savoureux. Accueil sympathique et belle terrasse pour les beaux jours. Ne manquez pas, chaque deuxième vendredi du mois, l'Apéro Happy Hours, suivi de la soirée à thème !

### ■ LA GRAVIÈRE DU MOULIN\*\*

7, route de Frangey

☎ 03 86 75 68 67 / 06 02 29 59 27

lagravieredumoulin.lezennes.fr

lagravieredumoulin@lezennes.fr  
D200



Qualité Tourisme. Ouvert du 1<sup>er</sup> avril au 15 octobre. Accueil ouvert du lundi au samedi, de 8h30 à 12h et de 15h à 19h, le dimanche de 8h30 à 12h. Terrain de 1 ha. 32 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes. Campeur : 2,10 €, forfait électricité : 2,70 €. Moins de 25 ans : 1,60 €, moins de 10 ans : 1,10 €. En gîte : 12 € et 16,50 € la nuitée ; groupe à partir de 10 personnes : 10,50 € et 15 € la nuitée. Location de draps : 3,50 €. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Aire pour camping-cars. Wifi. Ce camping calme aux portes du village de Lézennes est situé en bordure de l'Armançon, idéal pour les amateurs de pêche. Muni de multiples équipements et infrastructures pour votre plus grand confort et divertissement, vous pourrez ainsi vous défouler avec plaisir sur le terrain de tennis, la table de ping-pong, en faisant une partie de handball, de basket ou encore en vous adonnant au canoë kayak par exemple. Camping labellisé Tourisme et Handicap, Tour de Bourgogne à Velo, Famil'Yonne et Etape Loisirs. Un gîte de 32 lits distribués ainsi : 3 chambres pour 6 personnes, un dortoir pour 12 personnes, ainsi qu'une chambre pour les personnes à mobilité réduite et une grande cuisine équipée, commune à l'ensemble des résidents, complète l'hébergement parfaitement adapté pour un long séjour.

## Ravières

### ■ RESTAURANT LE CONVIVIAL

1, rue des Carrières-Loret ☎ 03 58 46 21 38  
leconvivial@sfr.fr

*Basse saison : ouvert du mardi au dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Haute saison : du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 11 € à 26,50 €. Carte. Accueil des groupes.*

Une belle suggestion que ce restaurant lové au bord du canal de Bourgogne où vous apprécierez sans nul doute la cuisine du chef Fabrice Delbard. Soucieux de la qualité des produits utilisés, c'est dans le respect des traditions culinaires que vous serez servis des plats généreux, où la créativité du chef apporte une touche de modernité à l'ensemble de la carte. Saveurs et délices sont au rendez-vous de cette belle adresse !

## Tanlay

### ■ ABBAYE DE NOTRE-DAME-DE-QUINCY

Commissy ☎ 03 86 75 87 03  
abbayedequincy@wanadoo.fr  
A 3 km de Tanlay

*Ouvert du 15 mars au 11 novembre, horaires variables selon la saison. Gratuit jusqu'à 16 ans. Adulte : 8 €. Moins de 16 ans de 2,40 € à 4,80 €. Groupe : 5,60 € (groupe d'enfants : 1,90 €).*

Abbaye cistercienne, fondée en 1133, elle est la sixième fille de Pontigny. A la Révolution, elle servit de carrière de pierres et fut en partie détruite. Aujourd'hui, on peut cependant admirer des bâtiments des XII<sup>e</sup> et XIII<sup>e</sup> siècles, dont une partie des bâtiments des moines, l'hôtellerie et une tour du XV<sup>e</sup> siècle. A son apogée au XIII<sup>e</sup> siècle, l'abbaye

comptait cent-cinquante moines, quatorze granges, six à sept moulins et des celliers. Site protégé, la vallée est restée fort similaire aujourd'hui. Trois moulins sont toujours visibles, mais ne se visitent pas. Le parc offre un labyrinthe végétal en ifs, œuvre de l'artiste Conrad Loder.

### ■ CENTRE D'ART CONTEMPORAIN DE L'YONNE Place du Château ☎ 03 86 75 76 33

*Ouvert de mi-juin à mi-septembre. Ouvert du mercredi au lundi de 11h à 18h. Gratuit jusqu'à 12 ans.*

Installé dans les communs du château depuis les années 1980. Visites commentées le samedi et le dimanche à 16h sans supplément. Ateliers et stages dirigés par un artiste, se renseigner. Le célèbre Centre d'art contemporain de Tanlay propose chaque année en période estivale de découvrir l'art contemporain au travers d'œuvres de divers artistes venus d'horizons divers : photographes, peintres, sculpteurs...

### ■ CHÂTEAU DE TANLAY

2, Grande-Rue-Basse ☎ 03 86 75 70 61  
www.chateaudetanlay.fr  
chateaudetanlay@gmail.com

*Ouvert du 1<sup>er</sup> avril au 2 novembre. Fermé le mardi. Ouvert du mercredi au lundi de 10h à 12h30 et de 14h15 à 18h. Visite libre : 3 €. Visite guidée : 5 € pour les 12-18 ans, 9 € pour les adultes, 8 € pour les groupes (20 personnes). Visite guidée (visite intérieure guidée : environ 50 minutes ; départs à 10h, 11h30, 14h15, 15h15, 16h15 et 17h15).* Entouré de douves et situé dans un très beau parc, le château se compose de plusieurs bâtiments. Le petit château, de style Louis XIII, date du XVII<sup>e</sup> siècle. Le grand château bâti à partir du milieu du XVI<sup>e</sup> sur un ancien château fort, est une superbe bâtisse Renaissance. Pendant la Ligue, il accueillit fréquemment des chefs protestants. L'intérieur possède de magnifiques peintures et fresques ainsi qu'un mobilier remarquable.



Le château de Tanlay



Restaurant  
**Ma Bourgogne**  
 Cuisine Traditionnelle et Bourguignonne

*Sandrine Nault et Johann Fidelaïne*

16, Grande rue Basse  
 89430 Tanlay

Tél. 03 86 55 76 17  
 mabourgogne@orange.fr

■ **MA BOURGOGNE**

16, Grande rue basse

☎ 03 86 55 76 17

www.mabourgogne.com

mabourgogne@orange.fr

**NOUVEAU**  
 Ouvert le dimanche, le lundi, le mercredi et le jeudi le midi de 12h à 14h ; le vendredi et le samedi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 22h. Menu unique à 19,90 € (un verre de kir ou un jus de fruits offert). Menu enfant : 7,50 € (plat + dessert et jus de fruit offert ; jusqu'à 10 ans). Formule du midi : 11,90 € (entrée + plat + dessert ; du mardi au vendredi). Carte. Accueil des groupes. Une belle découverte que ce sympathique restaurant qui ravira tous les amateurs de cuisine bourguignonne ! Dans le respect des produits locaux, le chef saura vous mitonner les spécialités locales qui font la renommée de la région : pour notre part, nous avons opté pour les œufs meurette Napoléon, suivi d'un jambon à la chablisienne, et pour finir, une crème brûlée au cassis. Un véritable délice ! On y vient sans hésiter d'autant que la carte affiche des prix très abordables, et que l'accueil est des plus chaleureux !

De septembre à juin, du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. En juillet et août, du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h30, le dimanche de 10h à 12h et de 14h à 16h. Location de vtc le dimanche et le lundi uniquement (se renseigner pour les tarifs).

L'office de tourisme propose désormais des visites guidées retraçant l'histoire, le patrimoine et l'architecture d'Avallon. En compagnie d'Amélie, guide interprète nationale, partez à la découverte de cette charmante ville aux portes du Morvan, et visitez notamment des lieux inaccessibles en temps normal tels La Tour de l'Horloge, l'Orgue de Saint-Lazare et La Maison des Syr Domecy. De belles balades en perspective ! Nouveau depuis 2013 : une application disponible gratuitement sur l'App Store permet de découvrir la ville en famille en faisant participer les enfants à des défis tout au long de la balade.

## Points d'intérêt

■ **EGLISE SAINT-MARTIN**

Ancienne chapelle des Visitandines du XVII<sup>e</sup> siècle, l'église, qui fut remaniée à la fin du XIX<sup>e</sup>, marque par sa façade classique et très géométrique. Deux pilastres et une simple corniche en délimitent la partie centrale où s'ouvre le portail en bois. Celui-ci est encadré par deux colonnes à chapiteaux corinthiens et surmonté d'une corniche au-dessus de laquelle est percé un oculus. Un fronton triangulaire complète la façade.

■ **MUSEE DE L'AVALLONNAIS**

5, rue du Collège ☎ 03 86 34 03 19

www.museeavallonais.com

museeavallonais@ville-avallon.fr

Ouvert du 1<sup>er</sup> avril au 30 septembre. Ouvert le lundi et du mercredi au samedi de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 3 € (réduit : 1,50 €). Pass liberté : 5 €, donnant un accès illimité au musée pendant un an. Gratuit tous les mercredis. Visites guidées toute l'année. Groupes : sur rendez-vous. Animations pour enfants. Accueil enfants (journal pédagogique concernant l'animation des scolaires sur réservation). Animations.

Un musée dû à des générations d'érudits locaux, collectionneurs et donateurs. L'histoire de l'Avallonnais se dessine au travers d'œuvres comme celles des

## Avallon

Longtemps point stratégique, Avallon domine la vallée du Cousin. Une grande partie des remparts est toujours visible. Les jardins en terrasse qui s'étagent en contrebas, entourés de murs en pierre sèche, méritent le déplacement. La partie basse de la cité rappelle un peu l'esprit d'un village ; c'est déjà la campagne. Une belle entrée en matière pour la découverte du Morvan. Centre historique, de la grande rue animée à l'ancienne collégiale Saint-Lazare ; places et curiosités parsèment cette sous-préfecture de 8 250 habitants. De très belles maisons à tourelles du XV<sup>e</sup> et des demeures des XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> sont à voir au fil des rues. Vauban, architecte de génie, règne ici en maître, étant né à quelques kilomètres. Avallon, c'est aussi la superbe vallée du Cousin, qui offre de splendides balades.

■ **OFFICE DE TOURISME D'AVALLON**

6, rue Bocquillot

☎ 03 86 34 14 19

www.avallon-morvan.com

sculpteurs Loiseau-Bailly et Vigoureux. Des pièces de l'orfèvre Després, fort bien représenté au musée des Arts décoratifs à Paris, originaire d'ici sont à découvrir. À voir également, les débuts de Rouault et d'étonnantes collections issues des fouilles d'Arcy-sur-Cure, menées par les préhistoriens l'abbé Parat et le professeur André Leroi-Gourhan. Une salle gallo-romaine est consacrée au temple du Montmartre. L'équipe tend considérablement vers la démocratisation du patrimoine et sait faire vivre ses collections. Musée de France. On aime.

### ■ MUSEE DU COSTUME

#### 6, rue Belgrand

☎ 03 86 34 19 95

Visites guidées du 15 avril au 1<sup>er</sup> novembre tous les jours de 10h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30.30. Adulte : 5 €. Enfant (jusqu'à 18 ans) : 3 €. Groupe (10 personnes) : 3 €. Loin du vintage et du relooking, voici une visite qui sent bon le linge et l'encaustique. Coup de projecteur sur la mode au fil du temps, mis en scène dans une ambiance reconstituée. Une centaine de costumes, un bon millier d'accessoires... De quoi faire rêver plus d'une fille ! Chaque année, une nouvelle collection. La couture est un art qui a traversé les siècles, et que l'on retrouve dans les douzes salles de ce bel hôtel particulier des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles, ancienne propriété de la famille des Condé. Un lieu prêt à visiter, où l'on ne solde pas les anecdotes.

### ■ PROMENADE DES REMPARTS ET QUARTIER HISTORIQUE

Les remparts médiévaux de la ville offrent une vue splendide sur de verdoyants jardins étagés menant à la vallée du cousin. Ne manquez pas de flâner dans les rues de la ville, à la découverte des anciennes tours, des bastions encore en place, arpentez les ruelles pavées et admirez les maisons imposantes aux pierres calcaire... Le passé historique de la ville se laisse découvrir, à qui sait observer...

### ■ STATUE DE VAUBAN

#### Place Vauban

Érigée sur l'ancienne place d'Armes, devant la promenade arborée des Terreaux, cette statue en bronze de Sébastien Le Prestre de Vauban date du XIX<sup>e</sup> : érigée le 26 octobre 1873 devant plus de 10 000 personnes, elle est l'œuvre du célèbre Bartholdi (qui réalisa notamment l'incontournable Statue de la Liberté de New York). Ses 140 ans ont été fêtés l'an passé, en même temps que l'anniversaire de l'arrivée du train dans la ville.

### ■ TOUR DE L'HORLOGE

#### Grande-Rue

Surplombée par une tour du XV<sup>e</sup> siècle haute de 49 mètres et coiffée par un campanile d'ardoises, cette porte, majestueuse, marque l'entrée de l'ancien castrum romain, dont les vestiges de cette époque sont visibles au musée de l'Avallonnais. Pour rejoindre la collégiale Saint-Lazare, vous passerez obligatoirement sous le monument, en venant de la rue commerçante. Très beau témoignage du passé historique d'Avallon ouvert au public dans le cadre des visites guidées dorénavant.

## Le couvert

### ■ LES CAPUCINS

#### 6, avenue Président-Doumer

☎ 03 86 34 06 52

www.avallonlescapucins.com

hotellescapucins@wanadoo.fr

Restaurateurs de France. Logis (2 cocottes). Réservation recommandée. Menus de 15 € à 39 €. Vin au verre. Grandes assiettes dégustation : 14 €. Menu groupe : 23 €. Menu enfant : 7 € ou 10 €. Accueil des groupes (à partir de 15 personnes). Jardin.

Une table accueillante dans une salle de restaurant aux douces tonalités, avec service dans le jardin aux beaux jours. Cuisine de tradition, goûteuse et locale : gambas en papillon à la cannelle, cuisses de grenouille sautées en persillade, feuilleté à l'époisses, glace de fromage blanc aux fruits rouges... On aime aussi leurs grandes assiettes dégustation avec des spécialités régionales. C'est exquis ! L'établissement fait aussi hôtel.

### ■ LE CHAPEAU ROUGE

#### 16, place Vauban

☎ 03 86 34 03 53

www.lechapeaurouge-89.com

france-calmus@wanadoo.fr

Ouvert du mardi au samedi le midi de 12h à 15h ; du jeudi au samedi le soir de 19h à 22h. Réservation recommandée. Menus de 13,50 € à 18 €. Menu enfant : 6,50 €. Vin au verre. Carte. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (20 personnes le midi, 80 le soir). Chaises bébé. Terrasse. Animations.

Une sympathique brasserie au cœur de la ville : une belle terrasse, une carte très alléchante avec des assiettes bien garnies, les omelettes, les tagliatelles, des spécialités de poissons, l'incontournable moules frites, les grandes salades, les croque-monsieurs et les bons desserts... L'établissement fait également salon de thé, l'après-midi et propose également une fois par mois une soirée Piano Bar avec des artistes locaux. Belle adresse.

### ■ CHEZ MANU

#### 1, rue du Marché

☎ 03 86 31 69 39

chezmanu@orange.fr

Réservation recommandée. Menus de 17 € à 38 €. Carte. Chèque Restaurant. Terrasse.

Derrière ce nom populaire se cache un grand chef ! Avant de s'installer ici, Emmanuel Enes a fait ses preuves aux fourneaux des plus grandes tables de la région. Il mettra pour vous la tradition au service de la création et de la recherche. Si la justesse des saveurs n'échappent pas à ses hôtes, la présentation non plus ! À cette table avallonnaise qui n'en finit pas de faire parler d'elle, il y a autant pour le plaisir des yeux que celui des papilles. Tourte vigneronne, faux-filet à l'époisses, panacotta au spéculoos et aux framboises... Pour en savoir plus, le mieux est encore de passer la porte !

**■ LE GOURMILLON****8, rue de Lyon**☎ **03 86 31 62 01****www.legourmillon.com****contact@legourmillon.com**

Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 28 € à 35 €. Formules à 22,50 € et à 24 €. A partir de 13 € le midi et en semaine. Chèque Vacances. Accueil des groupes. L'un des incontournables de l'Avallonnais ! Ce restaurant gastronomique vous séduira dès l'entrée, avec sa décoration classique mais raffinée, l'accueil qui vous sera réservé, mais surtout par sa cuisine : fraîche et de tradition, ce qui importe le plus ici c'est la qualité et le goût. Laissez-vous tenter par quelques mets tirés de la carte : vol-au-vent bourguignon aux escargots et sa noix de beurre aillé sur lie de vin, magret de canard rôti au miel et sa poire au vin caramélisée, crème brûlée à la vanille... A noter, la carte change cinq fois par an.

**■ HOSTELLERIE DE LA POSTE –****RESTAURANT LA CALÈCHE****13, place Vauban ☎ 03 86 34 16 16****www.hostelleriedelaposte.com****info@hostelleriedelaposte.com**

Réservation recommandée. Brasserie « Bistrot 1707 », formules du midi à 12,50 € et 15 € ; restaurant gastronomique « La Calèche », menus de 24 € à 52 €, carte. American Express. Accueil des groupes. Terrasse. La bâtisse de l'Hostellerie de la Poste en impose sur cette place Vauban et cela fait des siècles que c'est ainsi. En ces lieux, la cuisine se veut axée sur les couleurs régionales, alliant tradition des saveurs et finesse d'exécution. En terrasse du Bistrot 1707, on se laisse tenter par une crème brûlée de chèvre, une truite meunière et un macaron glacé pour finir. Dans la somptueuse salle de La Calèche, en soirée, on se laisse volontiers porter par un choix à la carte : sabayon de champagne à la langoustine safranée, dodine de cochon de lait à la crème d'épices cendré, spaghettis à l'encre de sèche et courgettes poêlées, et enfin nougat glacé aux fruits du mendiant. Une adresse qui fait également hôtel.

**■ HOSTELLERIE DU MOULIN DES RUATS****9, rue des Isles-Labaume**☎ **03 86 34 97 00****www.moulindesruats.com****contact@moulindesruats.com**

Ouvert du mardi au dimanche le soir de 19h30 à 21h ; le dimanche midi de 12h à 14h. Réservation recommandée. Menus de 26,50 € à 37 €. Carte. Accueil des groupes. Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Une perle de la gastronomie bourguignonne, menée par le chef Jean-Pierre Rossi et sa brigade. Une cuisine gastronomique issue des traditions bourguignonnes : des mets de qualité, des produits de saison travaillés avec savoir pour en exhiler le meilleur des saveurs, le tout accompagné d'une carte des vins faisant la part belle aux meilleurs crus d'ici et d'ailleurs. On vous proposera ainsi par exemple un soufflé léger de cabillaud et son beurre blanc aux agrumes, une poêlée de pâtes et légumes au chèvre chaud, et pour finir un financier et son coulis glace vanille. Une excellente table.

**■ L'ATELIER DES SAVEURS****Rue de Grandmonts-Sauvigny-le-Bois**☎ **03 86 41 95 31****www.bs-atelierdessaveurs.com****atelierdessaveurs1@orange.fr**

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 19h. Menus de 12,50 € à 25 €. Menu enfant : 7,50 €. Formule du midi : 9,95 €. Carte. Plateaux de fruits de mer le 1<sup>er</sup> week-end du mois (sur réservation). Devis gratuit et personnalisés pour le service traiteur. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (organisation de mariages, anniversaires, fêtes, etc.). Terrasse. Vente à emporter.

A la fois établissement de restauration, traiteur et épicerie fine, L'Atelier des Saveurs propose en journée des menus à manger sur place ou bien à se faire livrer, notamment pour les entreprises environnantes. L'établissement propose également des plateaux de fruits de mer et assure la partie « traiteur » des événements privés ou professionnels. A la carte, voici notamment ce qui affole nos papilles : les 6 escargots de Bourgogne en persillade de noisette maison, la brochette de sole aux giroles, la crème brûlée à l'écorce d'orange... On adore !

**■ L'HORLOGE CAFÉ RESTAURANT NOUVEAU****63, Grande Rue**☎ **03 86 46 75 24**

Réservation recommandée. Menus de 13,90 € à 16 €. Accueil des groupes. Terrasse.

Ouvert depuis l'été dernier, ce restaurant a vite trouvé ses marques au pied de l'Horloge d'Avallon ! Dans une ambiance chaleureuse où se mêlent le rouge et le noir, les poutres apparentes et les banquettes, Martine vous propose sa cuisine innovante dans les traditions : les produits frais et de saison sont les bases de ses plats, apportant qualité et générosité dans les saveurs. Nous nous sommes laissés tenter par un velouté normand, suivi d'un filet de carrelet à l'Irancy, et pour finir une gourmandise avec un pudding maison et sa crème anglaise. Sachez aussi que les dimanches, de 11h30 à 15h30, un brunch vous est proposé. Une belle terrasse, très agréable en été lors, notamment, des apéros dîners concerts. Une adresse à suivre !

**■ LES MARECHAUX****2, Grande-Rue Aristide-Briand**☎ **03 86 34 55 80**

Fermé 15 jours en mars et 15 jours en octobre. Ouvert du lundi au samedi de 7h30 à 20h. Jusqu'à 23h30 en été. Menus de 8 € à 21 €. Suggestion du jour : 12 €. Petit déjeuner à 5 €. Chèque Restaurant. Terrasse. Point Wifi gratuit.

Belle ambiance typique des brasseries, avec un accueil chaleureux, une carte aux accents de la région comme le poulet à l'épisses. De grandes salades très généreuses, et pour les pauses gourmandes, l'établissement fait aussi salon de thé, avec une carte richement fournie en plats du monde. On apprécie la qualité des plats, l'ambiance brasserie comme son côté bistrot, et le service correct. Un lieu très plaisant qui l'est encore plus avec la nouvelle grande terrasse.

### ■ PIZZERIA DE LA TOUR

84, Grande Rue Aristide Briand

☎ 03 86 34 24 84

[www.latouravallon.com](http://www.latouravallon.com)

[info@latouravallon.com](mailto:info@latouravallon.com)

Haute saison : ouvert tous les jours de 11h45 à 14h et de 18h45 à 22h. Fermé le dimanche et le lundi en hiver. Vin au verre. Pizzas de 8 € à 21,50 €. Menu Ciné à 14 € (1 pizza + 1 place de cinéma au Vauban). Accueil des groupes. Vente à emporter. Espace enfant.

Un lieu chaleureux, à l'ambiance conviviale pour vous faire passer un délicieux moment autour d'une pizza artisanale, d'une spécialité de pâtes fraîches, d'une terrine posée sur la table pour y goûter à volonté ou d'un copieux saladier de verdure, ou encore d'un met choisi sur la carte bistro. Quelles soient rondes, carrées ou doubles, laissez-vous tenter par la Capricieuse, la Tour ou celle du Vieux Campeur, et pour les plus pressés, la formule du midi vous garantit un service en 30 minutes : sérieux et qualité sont ici au rendez-vous.

### ■ LE RELAIS DES GOURMETS

47, rue de Paris ☎ 03 86 34 18 90

[www.relaisdesgourmets.com](http://www.relaisdesgourmets.com)

[relaisdesgourmets@orange.fr](mailto:relaisdesgourmets@orange.fr)

Ouvert du mardi au vendredi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 21h ; le samedi midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 21h30 ; le dimanche midi de 12h à 14h. Brasserie fermée le samedi soir, le dimanche et le lundi. Réservation recommandée. Menus de 18,50 € à 44 €. Menu enfant : 10 € (pour les moins de 10 ans). Brasserie du Bistrot, formules à 14,50 € et 18,50 €. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.

Ce restaurant gastronomique vous ouvre les portes de ses deux salles : la salle de la cheminée, où vous aimerez goûter à la cuisine savoureuse du chef Guy Hamelin, et la salle des oliviers, magnifique terrasse sous verrière plantée d'oliviers centenaires. Un échantillon de Provence au cœur de la Bourgogne. Une cuisine gastronomique, riche de saveurs, épicée d'originalités, et goûteuse des traditions : aumônière de chèvre chaud sur son lit de verdure, aile de raie aux capucines et son beurre blanc, fromage blanc, café gourmand. A noter que l'établissement propose aussi une formule bistro, bien sympathique.

### ■ LE RELAIS FLEURI

La Cerce ☎ 03 86 34 02 85

[www.relais-fleuri.com](http://www.relais-fleuri.com)

[relais-fleuri@lerelais-fleuri.com](mailto:relais-fleuri@lerelais-fleuri.com)

Logis (3 cocottes). Relais & Châteaux. Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 22h. Réservation recommandée. Menus de 25 € à 58 €. Menu enfant : 13,50 €. Carte. Accueil des groupes. Jardin.

Un restaurant gastronomique dans un cadre paisible et agréable. Une cuisine de qualité orchestrée par Richard Doit avec une carte laissant la part belle aux produits du terroir de saison, et une place très honorable aux poissons. Jugez plutôt : velouté au fenouil, tuile craquante aux amandes, rosace de truite du Morvan et saumon, beurre citronné et thym frais, et pour finir, verrine à l'orange, croustillant de pain d'épices et mousse au chocolat au lait. Une très bonne table.

### ■ LE VAUDESIR

84, rue de Lyon ☎ 03 86 34 14 60

[levaudesir.avallon@orange.fr](http://levaudesir.avallon@orange.fr)

Fermé du 1<sup>er</sup> au 20 janvier. Fermé le mardi soir, le mercredi et le dimanche soir. Formule du midi : 17 € (également le samedi midi). Vin au verre. Carte. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Jardin.

Après avoir fait ses classes chez Robuchon ainsi qu'à l'Hôtellerie des Clos, Cécile Riotte Jeanne s'est installée dans l'ancien Café des Minimes pour ouvrir ce charmant restaurant. Un décor bistro à l'ambiance chaleureuse renforcée par la présence de la cheminée, une cuisine traditionnelle revisitée par les inventions culinaires de Cécile, du goût et de la générosité, bref un restaurant à découvrir de toute urgence !

## Le gîte

### ■ LES CAPUCINS

6, avenue Président-Doumer

☎ 03 86 34 06 52

[www.avallonlescapucins.com](http://www.avallonlescapucins.com)

[hotellescapucins@wanadoo.fr](mailto:hotellescapucins@wanadoo.fr)



Logis (2 cheminées). Ouvert toute l'année. 24 chambres. De 60 € à 140 €. Petit déjeuner buffet : 8,50 € (4 € pour les enfants de moins de 10 ans). Lit supplémentaire : 10 €. Parking fermé inclus. Wifi gratuit. Tv satellite.

Avec un beau jardin à l'arrière où l'on aime se balader et un service en extérieur à la belle saison. Cet établissement offre la tranquillité dans une demeure bourgeoise au charme certain. Les chambres sont claires, et l'on apprécie la décoration sobre et actuelle. Confort moderne à tous les niveaux, et accueil de qualité par un personnel dynamique. L'établissement propose aussi dans son restaurant une cuisine raffinée mettant l'accent sur les spécialités régionales.

### ■ HOSTELLERIE DE LA POSTE – RESTAURANT LA CALÈCHE\*\*\*\*

13, place Vauban ☎ 03 86 34 16 16

[www.hostelleriedelaposte.com](http://www.hostelleriedelaposte.com)

[info@hostelleriedelaposte.com](mailto:info@hostelleriedelaposte.com)



Châteaux & Hôtels Collection. Réception ouverte de 7h à 23h. Basse saison : chambre double de 100 € à 145 € ; suite de 165 € à 185 €. Haute saison : chambre double de 125 € à 190 € ; suite de 205 € à 220 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre (14 €, enfant 0 €). Lit supplémentaire : 20 €. Soirée étape VRP 95 € et 120 €. Animaux acceptés (9 €). Espace détente.

L'Hostellerie de la Poste accueille des voyageurs depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle. Aujourd'hui, vous aimerez traverser son jardin fleuri pour accéder à la charmante cour pavée datée du XVI<sup>e</sup> siècle, et desservant les chambres. Des chambres de charme, des suites spacieuses, au mobilier classique et aux belles tentures, alliant avec harmonie décor raffiné et confort moderne. Enfin, vous goûterez avec plaisir à un séjour inoubliable en passant une nuit dans la chambre de l'empereur Napoléon... L'hôtel fait aussi restaurant.

### ■ HOSTELLERIE DU MOULIN DES RUATS\*\*\*

9, rue des Isles-Labaume

☎ 03 86 34 97 00

www.moulinruats.com

contact@moulinruats.com



Ouvert de mi-février au 11 novembre. 25 chambres (dont une suite). De 88 € à 160 €. Demi-pension (de 199 € à 267 € pour 2 pers). Petit déjeuner : 13,50 €. Lit supplémentaire : 14 € (lit bébé 8 €). Parking fermé inclus. Animaux acceptés (8 €). Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Tv satellite.

Un cadre idyllique pour cet ancien moulin à farine réhabilité en hôtel de grand charme. 24 chambres et une suite vous sont réservées : raffinement, sobriété, calme et confort sont les termes appropriés pour définir cet endroit exquis, propice à la détente avec le murmure de la rivière en contre-bas. A noter que certaines chambres disposent d'une terrasse privative : le rêve, quoi ! L'établissement fait aussi restaurant.

### ■ HOTEL AVALLON VAUBAN\*\*

53, rue de Paris ☎ 03 86 34 36 99

www.avallonvaubanhotel.com

contact@avallonvaubanhotel.com



26 chambres. De 48 € à 92 €. Petit déjeuner : 8,50 €. Parking fermé : 2 € (garage vélos et motos gratuit). 4 studios, 92 € la nuit, 555 € la semaine. Chèque Vacances. Animaux acceptés (5 €). Wifi gratuit. Tv satellite. L'hôtel, une ancienne demeure bourguignonne couverte de vigne vierge, offre une halte agréable, à l'entrée de la vieille ville fortifiée. Vous accédez à l'hôtel en passant sous un magnifique porche débouchant sur une cour intérieure fleurie et un parc arboré. Les chambres climatisées disposent de tout le confort moderne, offrant au visiteur un séjour de charme aux portes du Morvan. Le bar reste ouvert de 11h à 23h, et l'établissement dispose de salles pour les séminaires. Accueil des randonneurs, motars et cyclistes. Dans le parc, 4 studios sont également à votre disposition.

### ■ LE RELAIS FLEURI

La Cerce

☎ 03 86 34 02 85

www.relais-fleuri.com

relais-fleuri@lerelais-fleuri.com



Logis (3 cheminées). Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. 48 chambres. De 85 € à 118 €. Petit déjeuner : 13,70 €. Animaux acceptés (7,10 €). Séminaires. Réceptions et mariages. Tv satellite.

Cet hôtel offre 48 chambres tout confort, joliment décorées, et disposées autour du bâtiment principal. Toutes restaurées en 2013, elles sont organisées comme des bungalows individuels, de plain-pied, sur le parc de 5 hectares fleuri et arboré. Une piscine très agréable vous attend avec ses transats et son bar, de même que les terrains de tennis, de pétanque et ping-pong qui occuperont votre séjour. L'établissement fait aussi restaurant avec des menus thématiques à tester.

## Campings

### ■ CAMPING MUNICIPAL SOUS ROCHES\*\*\*

Rue Sous-Roches

☎ 03 86 34 10 39

www.campingsousroche.com

campingsousroche@ville-avallon.fr



Fermé du 1<sup>er</sup> avril au 15 octobre. Terrain de 2 ha. 94 emplacements. Exposition : ombragé / mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Chalets pour 6 personnes de 260 € à 540 € la semaine. Adulte : 3,60 €, enfant de moins de 10 ans : 2 €. Formule à 17,20 €. Lodge de 160 € à 420 € la semaine. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Aire pour camping-cars. Wifi gratuit. Un camping comme on les aime : dans un cadre verdoyant, en bordure de rivière, dans un site classé formé par des rochers de granit. Sur 2 ha de verdure, en version tente, lodge ou chalet, vous aimerez la qualité des équipements et des services mis à votre disposition : épicerie, salle de repas et salle de télévision, jeux pour les enfants... Un endroit idéal pour partir à la découverte de la région et des nombreuses activités que vous offre le parc naturel régional du Morvan.

## Loisirs

### ■ LE PARC AVENTURES DES CHATELAINES AB LOISIRS EN MORVAN

Route des Châtelaines

☎ 03 86 33 38 38

www.abloisirs.com

contact@abloisirs.com

Ouvert toute l'année. Réservation obligatoire pour les groupes hors saison. Activités à partir de 13 €. Tarif groupe à partir de 10 personnes. Inscription et réservation possibles en ligne.

Dépendant d'AB Loisirs en Morvan, le site des Châtelaines se situe à Avallon, la capitale du Morvan Icaunais. On peut notamment y pratiquer cette activité permettant d'aller d'arbres en arbres, le Parcours aventure. Attention, suivant l'activités que vous choisirez, il est préférable de consulter Internet ou de téléphoner avant de vous rendre sur place. Vous serez alors orientés vers Saint-Père ou vers Avallon. Très bon encadrement par des professionnels diplômés.

## Sorties

### ■ CHEZ DAME JEANNE

59, Grande-Rue

☎ 03 86 34 58 71

www.damejeanne.fr

Ouvert du lundi au mercredi, le vendredi et le samedi de 8h à 19h ; le dimanche de 8h à 18h. Fermé jeudi. Chèque Restaurant. Terrasse. Boutique. Un véritable coup de cœur pour ce salon de thé niché au cœur du quartier historique : dans un cadre feutré style XVIIIe, ou sur l'agréable terrasse en cour fermée, loin du bruit, vous aimerez les petits plats gourmands

à l'heure du déjeuner. Vous succomberez sans nul doute à l'un des 27 théés, ou à un onctueux chocolat chaud aux marshmallows accompagné d'une pâtisserie maison. Idéal pour passer un petit moment d'intimité dans un décor contemporain au charme authentique. Pour garder un souvenir des ces instants vécus, un passage par la boutique s'impose. Philomène et Philippe, vos hôtes, sauront vous accueillir et vous mettre à l'aise, et sont toujours de bon conseil. On déjeune ici dans un havre de paix avec du salé aussi... Un lieu invitant à la poésie, à la détente et à l'oubli.

### ■ L'ANTIROUILLE

**6, rue du Marché**  
 ☎ 03 86 34 42 89

*Ouvert tous les jours de 18h à 2h ; le samedi de 10h à 14h.* Un nom bien trouvé pour ce pub avallonnais ! L'Antirouille est un bar sympa qui propose à sa clientèle de passer des soirées festives et décontractées. Un décor ou s'accordent tonneaux et bidons, vieilles pubs et plaques au mur, dans une ambiance musicale ! Le lieu idéal pour une soirée entre amis dans la petite ville médiévale. Le samedi des soirées à thèmes sont proposés avec bien souvent des cadeaux à gagner dès 22h pour les fêtards !

## Emplettes

### ■ AU REGAL BOURGUIGNON

**1, rue des Odeberts**  
 ☎ 03 86 34 23 93  
 ☎ 06 45 82 93 49

[doleacyann@gmail.com](mailto:doleacyann@gmail.com)

*Ouvert le dimanche et le lundi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h ; du mardi au jeudi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 19h30 ; le vendredi et le samedi de 8h à 20h.*

Cette épicerie fine, cave et chocolaterie, donnant sur la place Vauban, propose toute une gamme de produits. Confiseries, thés en pagaille, une douzaine de cafés torréfiés, du vin et des apéritifs de Bourgogne, sans oublier les autres belles régions françaises, notamment le bordelais et la Champagne, qui sont toutes représentées. On ne va pas s'arrêter en si bon chemin, ça serait triste, n'est-ce pas ? Terrines, foies gras, plats cuisinés bourguignons, moutardes du cru et douceurs sucrés de traditions sont également de la partie. Avec un special guest : le pavé d'Avallon. Ce chocolat praliné d'amandes en feuillantine de nougatine enchantera vos papilles.

### ■ CAVES DE LA HALLE

**6, rue de la Halle**  
 ☎ 03 86 34 44 06

[cavesdelahalle.com](http://cavesdelahalle.com)

[info@cavesdelahalle.com](mailto:info@cavesdelahalle.com)

*Magasin climatisé. Location de la cave jusqu'à 80 personnes.*

Les meilleurs vins de l'Yonne, de Bourgogne et de France, une sélection pointue des plus généreuses bières du monde...c'est ce que vous propose Régis Bourgine, propriétaire des lieux. Porto, vieux rhum et autres alcools, vins d'exception, ainsi que des produits du terroir sont aussi en boutique. Les caves de la halle recèlent bien des plaisirs qui feraient la joie de Bacchus. On apprécie les

conseils avisés et les coffrets cadeaux à confectionner. A noter qu'un espace entièrement rénové vous est réservé en privatisation, mais sert aussi lors des expositions qui y sont régulièrement organisées.

### ■ LA FINE GUEULE

**8, rue de Lyon**  
 ☎ 03 58 43 36 89

*Ouvert du mardi au samedi de 7h30 à 13h et de 15h à 19h ; le dimanche de 9h à 13h.*

Pour vos occasions familiales, les réunions de comités d'entreprise ou simplement pour un dîner à deux à la maison, votre traiteur vous propose des plats de qualité, faits maison, et 100 % bio pour toutes les présentations de crudités. Le plat du jour change quotidiennement et surtout selon les saisons. En vitrine, on trouve du pâté bourguignon, du saucisson La Fine Gueule, de la paella, et encore bien d'autres gourmandises. Nouveauté, un rayon « viandes locales » avec du bœuf, du porc, du veau, issus directement de producteurs locaux – un gage de qualité !

### ■ INSOLITE

**5, place du Général-de-Gaule**  
 ☎ 03 86 33 29 42

[www.insolite-deco.fr/](http://www.insolite-deco.fr)  
[insolite.shop@gmail.com](http://insolite.shop@gmail.com)

*Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 12h et de 15h à 19h ; le samedi de 10h à 13h et de 15h à 19h. Livraison possible (sur Avallon).*

Une boutique insolite ! Insolite par ses objets, du cadeau branché à l'objet utile, insolite par l'esprit des lieux, à la fois chic, drôle et inattendu, insolite dans les différents styles proposés, du romantique au design en passant par l'industriel, insolite par le côtoiement d'accessoires de mode avec de grandes sculptures de chevaux en bois. Insolite enfin par les services proposés par votre hôtesse, formée aux Beaux-Arts et aux Arts décoratifs, avec la réalisation de tirages numériques de différents formats, l'illustration de décoration de scénographie, de tirages sur tissus... Une adresse fort sympathique où vous serez accueilli avec le sourire, et ça, on apprécie !

### ■ LES MACARONS DE CHARLOU

**40, rue de Lyon**  
 ☎ 03 86 49 04 25 / 06 99 67 80 26  
[www.macarons-de-charlou.com](http://www.macarons-de-charlou.com)  
[charlou.macarons@orange.fr](mailto:charlou.macarons@orange.fr)

*Ouvert du mardi au samedi de 11h à 18h. Achat en ligne possible. Coffrets de 14 macarons, 12,50 €, coffret de 22 macarons, 18 €.*

Aux Macarons de Charlou, ces petites douceurs de notre enfance sont assemblées à la main, selon une ancienne recette traditionnelle. Une vingtaine de parfums uniquement à base d'arômes naturels : l'incontournable chocolat pour les classiques, ceux à la violette pour les excentriques, ceux au pain d'épices ou à l'anis pour les originaux. Et pour les gourmands : framboise, café, noisette, coco et caramel beurre salé... Sans gluten ni conservateur, les macarons de Charlou sont d'un moelleux extrême, un plaisir à croquer... le plus dur reste de choisir !

► **Autre adresse** : 37 rue Saint-Etienne – Vézelay

**■ SÉBASTIEN LEGRAS PÂTISSERIE****BOULANGERIE****11, place du Général-De-Gaulle**☎ **03 86 34 17 12**

n.legras@yahoo.fr

Ouvert le lundi, le mardi et du jeudi au samedi de 6h à 13h et de 14h à 19h ; le mercredi et le dimanche de 6h à 13h. Nicolas Legras fait le bonheur des papilles gourmandes icaunaises. Sur la place qui anime le centre ville d'Avallon, cet artisan à bonne réputation. Des gâteaux colorés aux parfums variés, de toutes les matières c'est la pâtisserie qu'il préfère ! Subtil et original, lui passer commande ne tient plus de l'hésitation mais de la confiance. Donnez lui un thème, il en fera une œuvre d'art ! Une œuvre éphémère bien évidemment, tant les fins gourmands se régaleront en la mangeant ! Macarons, viennoiseries ou pizzas : sucré et salé font bon ménage dans cette maison ! Il y en a pour tous les palais de la pause de midi aux grandes occasions en passant par la fringale de seize heure.

**■ THIERRY BLAY****1, rue Carnot**☎ **03 86 34 14 04**

Ouvert du mardi au samedi de 6h à 14h et de 14h30 à 19h30 ; le dimanche de 6h à 13h. *Chèque Restaurant.* Cette boulangerie-pâtisserie fera prochainement l'objet de réaménagements intérieurs afin de mieux accueillir sa clientèle. Thierry Blay, artisan boulanger-pâtissier, façonne tous les jours de la semaine ainsi que le dimanche, des baguettes dont le croustillant est légende à Avallon. Les pains spéciaux sont particulièrement appréciés des fidèles, tout comme les gougères. Un rayon sandwiches est appréciable à l'heure des repas.

**■ VERRERIE D'ART****13, rue des Isles-Labaumes**☎ **03 86 34 10 14**

Ouvert tous les jours de 9h30 à 12h et de 14h30 à 18h30. *Fermé en janvier et février. Visites groupées sur rendez-vous (20 personnes). L'atelier se visite le mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi.*

Dans la vallée du Cousin, cette verrerie d'art vous ouvre son atelier. Un lieu dans le bas d'Avallon qui vaut le détour, pour sa localisation et l'atmosphère qu'il dégage. Une pincée de délicatesse, un soupçon d'enfer et voilà que naît le chef-d'œuvre. Le maître-verrier vous fera découvrir son savoir-faire : contempler la matière en fusion pour aboutir à de splendides objets, vases, flacons et autres luminaires que vous pourrez acheter. Un visite à vous couper le souffle.

**■ XAVIER BOUCHER****8, Place Vauban ☎ 03 86 34 06 25**

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h30 à 19h. Xavier Boucher, maître chocolatier de son état, vous propose le meilleur de ses créations : les effluves de chocolat caressent vos sens pour hâter votre gourmandise... Laissez-vous tenter par l'une de ses deux spécialités : les Nouveautés, délicates noisettes grillées caramélisées et enrobées de chocolat, ou encore les Délices de Vauban, exquis pralinés cachés dans une enveloppe de sucre et de fruits. Fondez de plaisir !

**■ Dans les environs****Arcy-sur-Cure****■ GROTTES D'ARCY-SUR-CURE****RN6**Nitry ☎ **03 86 81 90 63****www.grottes-arcy.net****grottes-arcy@orange.fr****Autoroute A6 sorties Auxerre Sudinéraire...**

*Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 17h30. En septembre et octobre, tous les jours, 10h-12h/14h617h. Vacances de la Toussaint et au delà du 11 novembre, visites à 14h, 15h15 et 16h30. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 8 € (étudiants 6,50€). Enfant (de 5 à 14 ans) : 5 €. Visite guidée (environ 1h. Visites archéologiques sur rendez-vous). Films et photos interdits. Stalactites, stalagmites, deux lacs souterrains, à quelque 35 m de profondeur, les grottes d'Arcy proposent une exploration passionnante d'une heure sur un parcours de 900 m. La succession de cavernes fut creusée par la Cure. Avec une température constante de 12 °C et un taux d'humidité de 90 %, mieux vaut penser à emporter un pull... Les grottes recèlent bien d'autres trésors, comme des fresques préhistoriques datées de 33 000 ans représentant des mammouths, des poissons, et même des empreintes de mains. Ces peintures pariétales sont les deuxièmes plus anciennes de France, après celle de la grotte Chauvet. Mais pour des raisons de conservation, elles ne sont pas visibles. Un formidable voyage dans le temps !*

**■ HOTEL-RESTAURANT DES GROTTES\*\*****5, RN 6 ☎ 03 86 81 91 47****www.hotel-des-grottes.com****hoteldesgrottes@orange.fr**

*Logis (2 cheminées). 6 chambres. De 57 € à 67 €. Pension complète (85 € et 150 €). Demi-pension (69 € et 129 €). Petit déjeuner : 8 € (supplément de 1 € pour service en terrasse). Soirée étape VRP à 69 €. Wifi gratuit. Tv satellite, Canal +.*

Situé à 900 m des grottes préhistoriques, cet établissement propose 6 chambres entièrement rénovées : climatisées, elles présentent des équipements de qualité dans un décor tout en sobriété. Les petits déjeuners de type continental pourront vous être servis à partir de 7h, en salle ou en terrasse dès les beaux jours. Point de départ idéal pour partir en balade, l'établissement fait également restaurant.

**■ L'EXPATISSERIE****7, rue Orme ☎ 03 86 81 90 75 / 06 80 82 93 55****www.expatisserie.eu****steve.lytton@orange.fr**

*2 chambres (et 1 gîte pour 2-3 personnes). Chambre double de 55 € à 70 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 €. Gîte : 400 € la semaine. Animaux acceptés (supplément de 10 €).*

Au cœur du petit village d'Acy-sur-Cure, au sein même de l'ancienne boulangerie-pâtisserie, vous aurez le choix entre une suite familiale, les Miches, une chambre double, La Ficelle, et un gîte indépendant, le Biscottage. Confortables et très agréablement décorés et équipés, ces hébergements vous offriront un cadre très sympathique avec en toile de fond le pittoresque village. Cuisine équipée américaine, grande salle de bains, et balcon donnant sur le petit jardin pour le gîte, et ambiance cosy chic pour les chambres d'hôtes.

### ■ LE PRIEURÉ DES SOURCES – SPA BOTANICA 38, rue Tardy

☎ 03 86 81 97 10

[www.le-prieure-des-sources.com](http://www.le-prieure-des-sources.com)  
[contact@le-prieure-des-sources.com](mailto:contact@le-prieure-des-sources.com)

Ouvert du mardi au jeudi de 12h à 19h ; le vendredi de 11h à 19h ; le samedi de 10h à 19h. Sur rendez-vous uniquement. Fermeture annuelle 3 premières semaines de janvier, dernière semaine de juin et première semaine de septembre. Soins et rituels à partir de 38 €. Épilation à partir de 10 €. Les Parcours du Prieuré : à partir de 138 €. Rituels Spa : 109 €.

Installé dans les dépendances d'un prieuré du XVIII<sup>e</sup> siècle, ce spa charme par son cachet exceptionnel. Ici, tout invite à la détente et à la relaxation. Pour les soins du corps et du visage, Camille Wild, chiropraticienne, a souhaité utiliser exclusivement des ingrédients naturels avec les marques Comptoir du Spa et Pévonía, 100 % bio. Les naturo-esthéticiennes vous guident dans votre choix... Pour lequel craquerez-vous ? Le rituel royal à la rose de Damas, le rituel au miel oriental ou le rituel au chocolat exclusivement réservé aux gourmandes ? Et pour le plaisir dure encore et encore, vous repartirez avec votre plaquette du délicieux chocolat suisse Noz ! Des modelages sont également proposés, comme celui à la bougie ou à l'huile du Japon ou encore le spécial prénatal pour les femmes enceintes. L'hydrothérapie avec hammam, douches à brumisation et bains à débordement est un pur bonheur. À l'issue de vos soins, relaxez-vous dans le luxueux salon donnant sur le jardin, en dégustant une sélection de grands thés et cafés du monde. Une étape incontournable du bien-être et de la relaxation de luxe en Bourgogne.

## Guillon

### ■ LA GUILLONNIÈRE

9, rue du Pont ☎ 03 86 33 23 11

[www.restaurant-laguillonniere.com/](http://www.restaurant-laguillonniere.com/)

Ouvert toute l'année. Tous les jours. Réservation recommandée. Menus de 20 € à 35 €. Formule du midi : 12 € (en semaine uniquement). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Traiteur jusqu'à 200 personnes. Épicerie. Chèques cadeaux.

Un restaurant-bar-épicerie accueillant, à l'esprit moderne et créatif. Une très belle salle pouvant accueillir jusqu'à 60 couverts et un traiteur pour 120 personnes, très demandé. Une cuisine goûteuse, traditionnelle avec une touche d'exotisme, des plats gais, frais et colorés. La chef Manuella vous proposera notamment une entrecôte à l'époisses qui fait le bonheur des bons mangeurs, un

feuilleté de ris de veau, et surtout son sublime dessert le gâteau Mamette dont la recette est un secret bien gardé ! Côté épicerie, Manuella propose ses confitures maison et le jeudi, il y a toujours du poisson frais ! Adresse à tester !

## Montréal

### ■ LA COLLÉGIALE

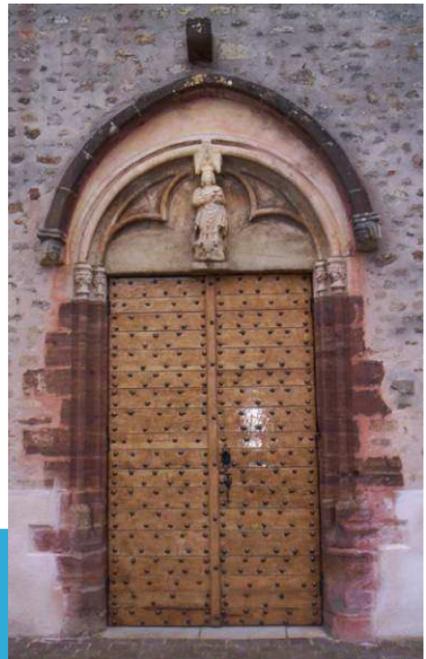
Construite à la fin du XI<sup>e</sup> siècle, l'église de Montréal est selon Viollet-le-Duc « un véritable bijou architectural ». Très bel exemple de l'art roman bourguignon, à l'instar de Paray-le-Monial ou encore de l'abbatiale de la Pierre-qui-Vire. L'intérieur se veut d'une certaine sévérité, austérité des lignes dont la pureté en fait toute la beauté. A ne pas manquer, le retable d'albâtre orné de sept bas-reliefs.

### ■ AU QUINZE

15, place du Prieuré ☎ 03 86 32 16 49  
[barauquinze@free.fr](mailto:barauquinze@free.fr)

Ouvert toute l'année. Du mardi au jeudi de 7h30 à 14h et de 17h à 20h ; le vendredi et le samedi de 7h30 à 2h. Menu à 11 € tous les jours le midi. A la carte le samedi. Terrasse. Restauration. Animations. Concerts.

Situé en plein cœur du village médiéval de Montréal, le Quinze, tenu par Marie et Arnaud, des enfants du pays, vous accueille tous les jours de la semaine pour un café, une pause gourmande en terrasse le midi (avec une cuisine typique des brasseries de campagne), ou encore pour assister à un des concerts que les propriétaires vous offrent une fois par mois. D'ailleurs, ne manquez pas, chaque mercredi de juillet et d'août à l'occasion des Festivallon, les animations proposées dans ce Café de Pays où la convivialité règne en maître !



L'église Saint-Rémy

## Pontaubert

### ■ HOTEL AU SOLEIL D'OR PONTAUBERT

46, route de Vézelay

☎ 03 86 34 15 74

☎ 09 61 44 73 51

[www.hotelausoleildor.com/](http://www.hotelausoleildor.com/)

[contact@ausoleildor.com](mailto:contact@ausoleildor.com)



Fermé du 1<sup>er</sup> janvier au 10 février. Ouvert tous les jours à partir de 19h15 (dernier service à 21h). Vendredi midi et dimanche fermé. Réservation recommandée. Menus de 22,50 € à 28 €. Formule du midi : 15 € (entrée + plat ou plat + dessert ; 19 € pour la formule complète). Vin au verre. Suggestion à l'ardoise. Carte. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (2 grandes salles). Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Boutique. Bar.

Le restaurant « Le Goût des Mets » vous propose une cuisine simple et délicate, faisant la part belle au terroir bourguignon, saupoudré d'une touche de modernisme, ce qui fait tout l'art du chef ! On aime le crapiaud et son jambon du Morvan, la quenelle de brochet et sa brunoise de légumes sauce dieppoise, et pour conclure un petit pot de chocolat viennois et son crumble de spéculoos. Vous voulez une bonne idée ? Prolongez votre séjour à l'hôtel où 14 chambres décorées avec goût et élégance vous attendent pour passer un douillet moment. Et pour occuper petits et grands, sont à disposition une salle de fitness, un sauna, un espace bar, une console de jeu Wii, et un petit coin boutique pour se faire plaisir avec des produits locaux ! Les propriétaires ont également un gîte dans la vallée du cousin.

### ■ LES FLEURS

69, route de Vézelay

☎ 03 86 34 13 81

[www.hotel-lesfleurs.com](http://www.hotel-lesfleurs.com)

[info@hotel-lesfleurs.com](mailto:info@hotel-lesfleurs.com)



Hôtel ouvert 7/7 jours. Restaurant ouvert tous les jours sauf le mercredi et jeudi (ouverture le jeudi du 15 mai au 15 septembre). Réservation recommandée. Menus de 30 € à 32 €. Menu enfant : 11 €. Formule du midi : 21 €. Vin au verre. Carte. Chèque Vacances. Jardin. Terrasse.

Régis Tatraux, maître-restaurateur depuis mai 2010, propose une cuisine de saison gourmande et raffinée. Du fait maison ! Foie gras et saumon fumé, et des spécialités de poissons toute l'année. Une rareté pour une table du Morvan, avec de plus une belle mise en avant des produits locaux. Voici ce qui nous a mis l'eau à la bouche : crème de laitue, brunoise de concombre et de carottes et son mélange de coquillages, poulet fermier au vin rouge et purée à la vanille Bourbon, gâteau de patate douce, crémeux de chocolat sauce aux perles du Japon et sa julienne d'ananas... La carte et les menus changent deux fois par an, alors impossible de s'ennuyer. Fait également hôtel.

### ■ LE MOULIN DES TEMPLIERS

10, route de Cousin

☎ 03 86 34 10 80

[www.hotel-moulin-des-templiers.com](http://www.hotel-moulin-des-templiers.com)

[contact@hotel-moulin-des-templiers.com](mailto:contact@hotel-moulin-des-templiers.com)



Fermé du 23 décembre au 15 février. 15 chambres. Chambre simple 52 € ; chambre double de 60 € à 66 € ; suite 72 €. Petit déjeuner : 9 €. Lit supplémentaire : 10 €. Lit bébé gratuit. Table d'hôtes le soir sur réservation, 21 €. Massage toute l'année à partir de 35 €. Offre weekend à partir de 130 €. Animaux acceptés (8 €/nuit).

Un lieu totalement magique que cet hôtel situé au bord du Cousin. Le charme de l'ancien moulin a été entièrement préservé et se retrouve dans chacune des chambres pour une ambiance cosy. Vous aimerez la salle des petits déjeuners, chaleureuse, à l'image de l'accueil qui vous sera réservé par les propriétaires, ainsi que la magnifique terrasse ombragée surplombant la rivière. Détente et quiétude sont au rendez-vous de cette étape à quelques encablures de Vézelay. A découvrir sans retenue !

## Saint-Germain-des-Champs

### ■ HARAS DE KENMARE

19, route du Morvan

☎ 03 86 34 24 91 / 06 48 16 43 04

[www.harasdekenmare.fr](http://www.harasdekenmare.fr)

[harasdekenmare@orange.fr](mailto:harasdekenmare@orange.fr)



Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre simple 50 € ; chambre double 60 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 12 € (7 € pour les enfants). Lit bébé gratuit. Table d'hôte, 20 €, 15 € pour les adolescents, 10 € pour les enfants. Animaux acceptés (7 €, sur demande). Wifi gratuit. Table d'hôtes le samedi soir sur réservation, 20 €, 15 € pour les adolescents, 10 € pour les enfants.

Un cadre verdoyant et reposant au cœur du Parc Naturel Régional de Morvan, des chambres accueillantes à l'instar de vos hôtes qui vous bichonnent ! Décor à l'ancienne où il fait bon vivre. La table d'hôtes le samedi soir est sympa, une ode aux traditions culinaires régionales. Les activités sportives et culturelles sont à portée de main. Paysage de campagne du Morvan, la nature vous entoure, et Vézelay est visible sur la colline. Les familles apprécieront particulièrement le séjour en ces lieux.

## Saint-Moré

### ■ LA ROCHE DU MOULIN\*\*\*

9, route de Précy-le-Sec

☎ 03 86 33 42 34

☎ 06 61 46 42 34

<http://gite-bourgogne-chalet.fr>

[b.boiro@wanadoo.fr](mailto:b.boiro@wanadoo.fr)



Ouvert de début avril à mi-novembre. Réservation impérative. Exposition : ensoleillé. Sol : herbeux. Relief : plat. Chalets de 289 € à 489 € la semaine. Week-end (2 nuits) : 139 € et 169 € ; nuit supplémentaire : 60 € et 70 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés.

Envie d'un séjour en famille dans un agréable chalet ? Ne cherchez plus, c'est ici qu'il faut réserver ! Un vaste espace de vie en rez-de-chaussée avec salon et cuisine équipée, et à l'étage les chambres en mezzanine. Terrasse privative pour chaque chalet, salon de jardin à disposition. En pleine nature, proche de Vézelay et du Morvan, un endroit idéal pour sillonner ce verdoyant coin de l'Yonne.

## Sauvigny-le-Bois

### ■ HÔTEL-RESTAURANT CAMPANILE AVALLON 4, Lieu-dit Cerce

☎ 03 86 34 50 00

[www.campanile-avallon.fr](http://www.campanile-avallon.fr)  
[avallon@campanile.fr](mailto:avallon@campanile.fr)



Ouvert toute l'année. Le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 22h. Menus de 14,90 € à 23,50 €. Menu enfant : 6 €. Plat du jour à partir de 9,90 €. Buffet d'entrées et de desserts à partir de 9,90 €. Formules de 15,30 € à 23,50 €. Carte. Chèque Vacances. Accueil des groupes. Chaises bébé.

Le restaurant offre un cadre façon bistrot design, avec des nuances très tendance, des meubles modernes et une cuisine préparée avec finesse par le chef étoilé Pierre Gagnaire. Buffets salé et sucré à volonté pour les plus gourmands, menus ou encore plats à la carte pour goûter à une cuisine gourmande, pleine de soleil et de fraîcheur. On aime particulièrement le dos de cabillaud (pêche française) et son beurre blanc à l'aneth, la tourte de saison et sa salade verte, et l'exquis café gourmand. Une bonne table.

## Vault-de-Lugny

### ■ CHÂTEAU DE VAULT DE LUGNY 11, rue du Château

☎ 03 86 34 07 86

[www.lugny.fr](http://www.lugny.fr)  
[hotel@lugny.fr](mailto:hotel@lugny.fr)

Ouvert tous les jours de 12h15 à 13h30 et de 18h30 à 21h. Réservation impérative. Menus de 52 € à 139 €. Formule du midi : 29,90 € (hors week-ends et jours fériés). American Express. Accueil des groupes. Chaises bébé. Jardin. Terrasse.

Une table parmi les plus prestigieuses de Bourgogne, dans un cadre remarquable : le restaurant gastronomique du Château de Vault de Lugny (dont l'hôtel a obtenu en 2010, par arrêté préfectoral, la cinquième étoile au classement hôtelier). On vous offre ici le raffinement d'une cuisine d'une extrême qualité, aux saveurs du terroir travaillées avec délicie et savoir par le chef Franco Bowanee. Vous serez installés dans les anciennes cuisines du château, près de la majestueuse cheminée, dans la seconde salle récemment ouverte,

ou bien sur la terrasse pour déguster une queue de lotte poêlée, réduction de fenouil, citron confit & tomates mi-séchées, une étuvée de jeunes poireaux, des fromages affinés de la maison Soufflard et une poire du potager pochée aux épices, sorbet citronnelle, crème anglaise au pistil de safran. Une adresse somptueuse à garder jalousement...

### ■ CHÂTEAU DE VAULT DE LUGNY\*\*\*\*\*

11, rue du Château

☎ 03 86 34 07 86

[www.lugny.fr](http://www.lugny.fr)  
[hotel@lugny.fr](mailto:hotel@lugny.fr)



Ouvert du 29 mars au 2 novembre 2014. Chambres disponibles à 15h. 14 chambres (2 suites). De 290 € à 915 €. Petit déjeuner : 26 € (petit déjeuner fermier : 32 €, petit déjeuner du Roy au champagne : 47 €). Lit supplémentaire : 40 €. Garage inclus. Lit bébé : 18 €. Restaurant ouvert tous les jours midi et soir. Garde d'enfants. Séminaires. Réceptions et mariages. Bain bouillonnant.

Art de vivre et détente se mêlent harmonieusement dans ce cadre de prestige : le château de Vault de Lugny tient ses origines des XIII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles. Vous appréciez la beauté des décors, les plafonds à la française et les lits à baldaquin : le romantisme et l'élégance à l'état pur. La détente peut se faire dans la piscine intérieure chauffée, située dans les anciennes caves voûtées du château : un lieu remarquable, la plus belle piscine de France, dit-on ! Vous apprécierez également le parc, où murmure la rivière, en admirant les arbres centenaires. Vous croiserez certainement le magnifique paon blanc... Les plus gourmets auront plaisir à s'installer dans l'élégante salle de restaurant pour y déguster une cuisine raffinée. Pourquoi ne pas se laisser tenter par le Menu Gastronomie végétarien ? Une pure merveille... Savourez ces instants, vous êtes dans un lieu privilégié au cœur de la Bourgogne.

### ■ MAGASIN BIO DE LA BUTTE

Rue du Pont

☎ 03 86 34 13 39

[www.magasinbioavallonlabutte.fr](http://www.magasinbioavallonlabutte.fr)

Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 13h et de 15h à 19h ; le samedi de 15h à 18h. Sur la marché d'Avallon le samedi matin. Livraison possible.

Michel et Jean-Marie Pautard sont agriculteurs et produisent exclusivement en bio. De leur magasin à la ferme, ils proposent à la vente des marchandises directement issues de leur cultures, mais également de producteurs régionaux, rigoureusement sélectionnés, et répondant à la qualité bio recherchée par ce concept de magasin. Sur 90 m<sup>2</sup> et avec plus de 1 000 références, vous aurez un vaste choix de produits bio et écologiques. Des fruits et légumes en passant par les colis de viande, le miel, les vins... Des paniers généreusement garnis de produits de saison sont à commander et à venir retirer en magasin. Du bon, du bio, on aime !

## Bléneau

### Le gîte

#### ■ HÔTEL RESTAURANT BLANCHE DE CASTILLE\*\*

17, rue d'Orléans ☎ 03 86 74 92 63  
www.hotelblanchecastille.facite.com  
blanchecastille@orange.fr



De 61 € à 85 €. Pension complète. Demi-pension. Soirée été VPR : 68 €. Formule du midi : 10 €. Menu en semaine : 15 € et 20 € ; menu le week-end : 25 €. Carte. Animaux acceptés (6,50 €). Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Agréable hôtel au cœur de la Puisaye, à 2 heures de Paris. Situé dans un ancien relais de poste au cœur du bourg, vous apprécierez le confort des chambres, toutes portant un prénom féminin, l'ambiance cosy qui s'en dégage et l'accueil qui vous sera réservé. Terrasse privative pour certaines des chambres, où vous pourrez d'ailleurs vous faire servir votre petit déjeuner. L'établissement fait aussi restaurant.

#### ■ Dans les environs

### Champcevais

#### ■ LE CHAMPCEVAIS

28, rue Variétés ☎ 03 86 45 49 88  
www.restaurant-lechampcevais.fr  
contact@restaurantlechampcevais.fr

Ouvert le dimanche, le lundi et le mercredi de 12h à 14h ; le mardi et du jeudi au samedi de 12h à 14h et de 20h à 22h. Menus de 20 € à 36 €. Formule du midi : 11,50 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Chaises bébé.

Un restaurant qui allie cuisine bistro et cuisine gastronomique, grâce au savoir-faire du chef qui propose des plats traditionnels savamment revisités. On apprécie l'emploi de produits locaux qui donnent aux plats des saveurs particulièrement prononcées. Lors de notre passage, nous avons choisi une soupe de melon au muscat, jambon sec de la Forêt-Noire et sa tapenade, puis nous avons poursuivi avec un porc en travers laqué au miel et au paprika, pour finir avec une fraîcheur de pêches à l'écume de menthe... Nos papilles s'en souviennent encore ! Une belle carte des vins complète cet enchaînement de délices.

### RognyLand

Un petit parc d'activités pour les petits et les grands, ouvert tous les jours (en fonction de la météo, bien sûr). Au programme : une aire de jeux pour les enfants de 4 à 15 ans (5 € la journée), un bungee trampoline (5 € par adulte et 3,50 € par enfant, pour 30 minutes), et un service de location de yum-yum (5 € par adulte et 4 € par enfant, pour 30 minutes). Renseignements : 03 86 74 52 90.

## Rogny-les-Sept-Ecluses

#### ■ OFFICE DE TOURISME

2, rue Gaspard-de-Coligny  
☎ 03 86 74 57 66

www.rogny-tourisme.com/  
otsirogny@orange.fr

Ouvert de mai à fin septembre, du mardi au dimanche de 10h à 12h et de 14h à 18h. D'octobre à mars, les lundis, mardis, jeudis et vendredis de 10h à 12h et de 14h30 à 17h. En avril, du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. L'équipe de l'office de tourisme vous conseille pour passer un agréable séjour en Cœur de Puisaye : des visites guidées des 7 écluses et du village pour les groupes vous sont proposées, ainsi qu'un accès wi-fi, une boutique de souvenirs régionaux, des propositions d'animations et la location de bateaux à pédales. Anglais parlé.

#### ■ LES SEPT ECLUSES

www.rogny-les-7-ecluses.fr

Un gigantesque escalier d'eau, constitué de sept écluses successives, bâti à l'origine sur proposition d'Henri IV et de son ministre Sully lors de la construction du canal de Briare. Les travaux durèrent de 1604 à 1642. Leur but était de réunir la Loire à la Seine par le biais de canaux et au-delà la Méditerranée, à l'Atlantique et à la Manche pour approvisionner de manière plus efficace Paris. Pendant plus de deux siècles, l'ouvrage fonctionna, voyant passer jusqu'à 4 000 bateaux par an, avant d'être délaissé en 1880. Les écluses étant devenues trop petites. Reste aujourd'hui cette œuvre étonnante, chef-d'œuvre d'architecture, et décor merveilleux pour le magnifique spectacle de pyrotechnie qui a lieu tous les ans le dernier samedi de juillet et qui voit cet escalier se parer de mille couleurs éclatantes pour le plus grand plaisir des spectateurs. Spectacle unique à ne pas rater pour cette 48<sup>e</sup> édition.

#### ■ AUBERGE DES SEPT ECLUSES

Rue Gaspard-de-Coligny  
☎ 03 86 74 52 90

www.auberge-des7ecluses.fr  
rogny7@free.fr

Ouvert du lundi au mercredi de 19h30 à 21h ; du jeudi au dimanche de 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h. Menus de 18 € à 35 € (carte). Chèque Vacances. Terrasse.

Une cuisine traditionnelle menée par le chef Laurent Jacqmin, donnant la part belle aux spécialités locales et régionales : marinière de Saint-Jacques en coquille gratinée, filet de bœuf rôti sauce foie gras, assortiment de fromages affinés sur salade, nougat glacé sur coulis de fruits rouges. Le tout dans un cadre plus qu'agréable, au bord du canal pour l'une des deux terrasses fleuries. L'établissement fait aussi hôtel.

#### ■ TOURISME FLUVIAL DU CENTRE

Moulin de Cottard  
48, rue André-Henriat

☎ 03 86 74 56 34

gaudin.marie-carmen@wanadoo.fr  
Navigation de Pâques à fin octobre.

Ils naviguent sur toute la boucle du centre, au départ de trois bases : Rogny-les-Sept-Ecluses, bien entendu, mais

aussi Briennon-sur-Armançon dans l'Yonne et Plagny dans la Nièvre. La location comprend l'assistance technique, le gaz, la vaisselle, les draps, la literie et le journal de bord. Possibilité de louer aussi des minis vélos. Accueil sympathique. Une trentaine de bateaux allant de 2 à 12 personnes.

## Cerisiers

### Points d'intérêt

#### ■ GRANGE A JANOU 2-4, route de Genève ☎ 03 86 96 23 72

Ouvert de Pâques à la Toussaint, les week-ends et jours fériés, de 14h à 18h. Les autres jours, ouverture sur rendez-vous. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 5 € (à partir de). Enfant (de 7 à 15 ans) : 3 €. Groupe (20 personnes) : 4,30 €. Réductions enfant de 7 à 15 ans, scolaires. CB non acceptée.

La passion des poupées dans une ancienne grange réaménagée en un charmant petit musée. Ici, reconstitution rime avec passion ! 900 poupées s'invitent pour le plaisir de la propriétaire, mais aussi du visiteur. Des modèles en porcelaine du XIX<sup>e</sup> à la Barbie, c'est toute une scénographie qui retrace l'histoire du jouet des chambres à coucher aux salons de musique, écoles et autres lieux. Des accessoires aux papiers peints, le détail a son importance. Les petits meubles sont l'œuvre d'artisans et de compagnons. Chaque année une exposition retrace un pan de l'histoire de ces poupées.

#### ■ Dans les environs

### Bœurs-en-Othe

#### ■ DOMAINE LA CHARLOISE 2, rue des Brossiers Le Champion ☎ 03 86 88 00 29 ☎ 06 15 95 98 02 <http://cidrecharlois.jimdo.com>

Visites et dégustations gratuites. Ouvert tous les week-ends de 9h à 12h et de 14h à 18h. En semaine, sur rendez-vous. Fermé le lundi. Ouvert tous les jours en juillet et août. Groupes : sur rendez-vous (80 personnes maximum). Gratuit.

Bienvenue chez Philippe, Florence et Vivien Charlois ! Située en plein cœur du pays d'Othe aux confins de l'Yonne et de l'Aube, cette ferme vous retrace la fabrication de cidre de leurs ancêtres. Vous découvrirez le système de ramassage, les caves, les alambics à repasse du début du XIX<sup>e</sup> siècle, les vieux pressoirs à cliquet, et bien entendu les vergers de 14 ha. Après cette enrichissante visite, une dégustation vous est offerte. Producteurs de cidre, ratafia, pur jus de pomme, eaux-de-vie, vous aurez le choix... Possibilité de cueillette de pommes à couteau, et mirabelles.

## Courgenay

#### ■ ABBAYE DE VAULUISANT Abbaye de Vauluisant ☎ 03 86 86 78 40 / 03 86 88 42 02 [www.vauluisant.com](http://www.vauluisant.com) [vdemoulin@wanadoo.fr](mailto:vdemoulin@wanadoo.fr) Juste avant Courgenay, en direction de Villeneuve-l'Archevêque.

Gratuit jusqu'à 15 ans. Adulte : 6 €. Groupes sur réservation. Visite guidée (de mi avril à fin octobre).

Fondée en 1127 sur les bords de l'Alain, l'abbaye de Vauluisant devint rapidement l'une des plus florissantes de l'ordre cistercien. Les bâtiments encore visibles aujourd'hui datent donc du XVI<sup>e</sup> siècle. Réformée au XVII<sup>e</sup> siècle, elle resta en place jusqu'à la Révolution, période à laquelle elle fut vendue. Le début du XIX<sup>e</sup> siècle lui fut néfaste : elle fut en grande partie démolie. Par la suite convertie en ferme, Vauluisant devient une exploitation agricole moderne. Le visiteur peut toujours admirer notamment les deux porteries, le logis des hôtes et la chapelle des étrangers, les communs, le colombier, le château, qui est une récupération du bâtiment des convers. A ne pas rater, l'admirable grange à dîme avec sa superbe charpente en berceau, qui offre une acoustique remarquable lors du festival de musique classique et jazz qui s'y déroule tous les ans pendant trois jours entre début juin et mi-juin.

## Cuy

#### ■ LES VERGERS DE NOSLONS Ferme et Verger de Noslons ☎ 03 86 95 30 39 Ouvert le lundi et du mercredi au samedi de 9h à 12h et de 13h30 à 18h.

Bienvenue aux Vergers de Noslons ! Dans ce petit village, non loin de Sens, sont produits et commercialisés des légumes et des fruits comme les pommes, les poires, les cerises, mais aussi les noix et les jus de fruits... Les produits sont vendus sur place mais également par correspondance. Pour des fruits et des légumes pleins de saveurs, respectueux de la nature et des saisons, venez vite goûter aux plaisirs gustatifs du bio !

## Foissy-sur-Vanne

#### ■ FLORALIES VANNOISES Grande Rue ☎ 03 86 86 76 43 [www.floralies-vannoises-serres.fr](http://www.floralies-vannoises-serres.fr) [floralies@89190.fr](mailto:floralies@89190.fr)

Ouvert du lundi au samedi. Ouvert le dimanche (jusqu'à midi). Livraison possible (20 km autour de Foissy-sur-Vanne).

Ouvert 7j/7, cette jardinerie est le lieu idéal pour trouver son bonheur à planter ! Annuelles, arbustes, grimpantes, vivaces, un melting-pot de couleurs et de senteurs pour agrémenter vos terrasses et vos jardins. En production sur le site également, des tomates et des concombres à venir chercher durant toute la saison. Terreau et engrais complètent la gamme des produits vendus, de même que des poteries et de la déco artisanale. Une équipe de professionnels à votre service. Bon accueil !

## Malay-le-Petit

### ■ AUBERGE LE RABELAIS

55, route de genève

☎ 03 86 88 21 44

[www.auberge-le-rabelais.com](http://www.auberge-le-rabelais.com)

[aubergelerabelais@orange.fr](mailto:aubergelerabelais@orange.fr)

RD 660

Menus de 19 € à 37 €. Menu enfant : 9,50 € (pour les moins de 12 ans). Formule du midi : 12,50 € (plat + fromage ou dessert). Carte. Accueil des groupes. Terrasse.

Une auberge qui fleurit bon la cuisine du terroir : goûteuse et généreuse. Les produits frais sont les rois de la carte : petite omelette aux herbes et aux giroles sur sauce au porto, aiguillettes de canard à la moutarde de cassis, généreuse charrette de fromages... Petit cadre classique et chaleureux pour un déjeuner ou un dîner de qualité. En été, on aime la terrasse à l'ombre des tilleuls. Fait aussi hôtel.

## Plessis-Saint-Jean

### ■ CHATEAU DE PLESSIS-SAINT-JEAN

7, place de l'Eglise

☎ 03 86 66 36 65

[www.chateauplessissaintjean.org](http://www.chateauplessissaintjean.org)

En juillet : du 1 au 15 et le 31 ; en août : du 1 au 5, du 11 au 19 et du 26 au 31 ; en septembre : les 1<sup>er</sup> et 2 et les 15 et 16. Adulte : 4 €. Enfant (de 1 à 18 ans) : 2 €. Visite guidée (départs toutes les heures de 14h à 17h).

Au XII<sup>e</sup> siècle, une maison forte se dressait ici. La bâtisse est démolie au XVI<sup>e</sup> siècle et un élégant château au goût de l'époque la remplace. On note des dégradations datant de la Révolution. Par la suite, en 1830, son propriétaire le rénove en style néogothique, tel qu'on le connaît aujourd'hui. Occupé par les Allemands durant les deux guerres mondiales, il reste longtemps abandonné et finit par être pillé. Au fil des restaurations est redécouvert un salon aux boiseries du XVIII<sup>e</sup> siècle. Le site est intéressant, toujours entouré de douves du XV<sup>e</sup> siècle enjambées par un pont Renaissance.

## Vaudeurs

### ■ MUSEE DE LA POMME ET DU CIDRE

Les Brissots

☎ 03 86 96 25 37

[www.cidrefrottier.com](http://www.cidrefrottier.com)

[cidre.frottier@wanadoo.fr](mailto:cidre.frottier@wanadoo.fr)

Visite guidée, vidéo et dégustation (40 min.) : tous les jours de mars à novembre de 15h à 18h et sur rendez-vous.

Adulte : 2,50 €. Sur réservation. Enfants et groupes : 2 €. Dégustation comprise.

A voir, trois beaux pressoirs, dont un dit « à roue de perroquet », datant du début du XIX<sup>e</sup> siècle. De la pomme au cidre, cette boisson doucement parfumée n'aura plus de secret pour vous, chaque étape est expliquée. Recettes, chansons et bienfaits du cidre sont évoqués. Apprendre à reconnaître les pommes : une variété par produit confectionné ! Dégustation des produits à la sortie : cidre bien sûr, mais aussi jus de pomme et autres spécialités.

## Villeneuve-l'Archevêque

### ■ AUBERGE DES VIEUX MOULINS BANAUX

18, route des Moulins-Banaux

☎ 03 86 86 72 55

[www.bourgognehotels.fr](http://www.bourgognehotels.fr)

[contact@bourgognehotels.fr](mailto:contact@bourgognehotels.fr)

Menus de 33,50 € à 43,70 €. Formule du midi : 16,90 € (entrée + plat ou plat + dessert ; en semaine seulement). Accueil des groupes (jusqu'à 100 personnes). Jardin. Terrasse. Boutique.

Le restaurant nous plonge dans l'âtre d'un ancien moulin à eau : vous pourrez apprécier la beauté de la roue dans la salle de restaurant, authenticité du décor qui en fait tout son charme. Côté cuisine, le chef saura aiguïser vos papilles avec des plats de tradition, tels le carpaccio de bœuf et le magret fumé, que l'on fera suivre de rognons de veau grillés à la béarnaise, pour conclure en poésie avec une tulipe de sorbets et de fruits frais. La carte des vins s'accordent délicieusement aux mets et au cadre, quant aux extérieurs, il vous sera certainement très agréable de savourer cette cuisine sur la terrasse fleurie qui borde la Vanne. Des tableaux peints par des artistes locaux habillent les murs du restaurant et pourront embellir votre maison si vous décidez de les acheter. Une très bonne adresse. Fait aussi hôtel.

### ■ SYLVAIN BRISSONNET

10, rue de la République ☎ 03 86 86 71 86

[louise.brissonnet@9online.fr](mailto:louise.brissonnet@9online.fr)

Avec sa belle devanture rouge, cette pâtisserie ne manque pas d'attirer notre regard. Et quand on sait que c'est ici que se fabrique la spécialité locale, on n'hésite plus à entrer ! Le Villeneuvien, marque déposée en 1994, est une gourmandise à base de pâte meringue noisette avec une crème nougatine, autant dire que l'on ne peut résister ! Des chocolats, des viennoiseries sucrées et salées abondent derrière les vitrines, les glaces artisanales se laissent déguster, et la baguette tradition ravit les amateurs de bons pains !

## Villiers-Louis

### ■ LE MENESTREL

5, rue de l'Eglise

☎ 03 86 88 24 98 / 06 08 61 96 72

[coutant.pierre.georgette@wanadoo.fr](mailto:coutant.pierre.georgette@wanadoo.fr)



Gîte de France (4 épis). 3 chambres. Chambre simple 44 € ; chambre double de 52 € à 56 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 €. Wifi gratuit.

Dans le village de Villiers-Louis, Le Menestrel se trouve près de l'ancien lavoir. C'est une maison d'hôte au calme, avec trois chambres très confortables qui comptent toutes des sanitaires privatifs. Le jardin fleuri invite à la détente, ainsi que la salle avec jeux et livres. Au petit déjeuner, pains et pâtisseries maison. Côté visite, profitez de la proximité avec la cathédrale de Sens et le musée du Cidre de Vaudeurs. Un accueil très chaleureux de la part des propriétaires fait également de cette adresse un bel endroit !

■ **APICULTEUR JULIEN HENRY**  
**15, rue des Maisons-Brûlées** ☎ **03 86 88 24 23**  
**www.apiculteur-henry-julien.com**  
**contact@apiculteur-henry-julien.com**

*Ouvert le vendredi et le samedi de 16h à 19h. Vente en ligne également.*

Dans le nord du Sénonais, cette exploitation, composée de 400 ruches, propose à la vente sept miels différents : le miel d'acacia, le miel toutes fleurs, le miel de printemps, le miel de tilleul, le miel de phacelia, le miel de luzerne et le miel de ronce. Avis aux amateurs... On trouve également du cidre, du jus de pomme, des pâtisseries et des gourmandises au miel. Plaisirs gourmands assurés ! On aime.

■ **CHÈVRERIE DES DAMES DOUCES**  
**3, rue du Ruisseau** ☎ **03 86 88 23 12**

*Tous les jours sauf le lundi de 10h30 à 12h et de 16h à 19h.* Installée en bio depuis 2008 à Villiers-Louis, Frédérique Fenouillet produit des fromages de chèvre mais aussi des chevreaux vendus pour leur viande. C'est elle la dame douce... Enfin, du moins on le suppose. A moins qu'il ne s'agisse de ses chèvres... A la ferme, vous pouvez faire provision de lait de chèvre, œufs, fromages de chèvre (crottins et bûches), yaourts, fromage blanc moulu à la louche, apéri-chèvre, pomme de terre... On retrouve les produits des Dames Douces sur le marché de Malay-le-Grand et celui de Pont-sur-Yonne.

## Chablis

La petite ville de 2 600 habitants n'en porte pas moins un nom internationalement renommé pour son vin blanc. Entourée d'environ 4 200 hectares de vignes, la cité existe depuis quelques générations. Les premiers écrits la concernant remontent à l'an 510. En 867, Charles le Chauve fit don de cette terre à des moines de Tours fuyant les attaques normandes. Ils amenèrent avec eux les reliques de saint Martin, qui furent conservées dix ans dans la ville. Ce furent des religieux qui plantèrent la vigne et, grâce au port d'Auxerre et à la proximité de Paris, firent connaître ce vin aux rois de France et bien au-delà des frontières du royaume. Pillée et brûlée par les Huguenots en 1568, Chablis repartit cependant de plus belle. Mais le phylloxéra frappa de plein fouet sa prospérité à la fin du XIX<sup>e</sup> et toucha la quasi-totalité du vignoble. Grâce aux greffes de plants américains, la production put redémarrer. En 1940, un bombardement allemand endommagea fortement le patrimoine. Aujourd'hui, Chablis a retrouvé son aspect riant. Ses vignes offrent l'un des plus beaux paysages du coin, aux couleurs changeantes suivant les heures du jour et les saisons. Et son vin reste une ambrosie exceptionnelle. Un véritable plaisir à déguster dans l'une des multiples caves entourées des monuments retraçant l'histoire de ce petit bourg au grand nom. Le dimanche matin, le village s'anime lors d'un très beau marché.

■ **OFFICE DE TOURISME**  
**1, rue Maréchal-de-Lattre-de-Tassigny**  
 ☎ **03 86 42 80 80**  
**www.chablis.net – ot-chablis@chablis.net**

*Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h. De mi-juin à mi-septembre, fermeture à 19h. Location de vélos : 6 vélos disponibles ; 1h 2,50 €, 1/2 journée 10 €, 1 journée 18 €, location possible jusqu'à 5 jours.*

■ **L'OBEDIENCERIE**  
**22, rue Louis-Bro**  
 ☎ **03 86 42 89 28** (renseignements et réservations)

*10 € par personne, comprenant la dégustation de 3 vins (un chablis, un premier cru et un grand cru). Visite historique et gustative possible. Visite de 1h30 environ. Pour groupe uniquement, à partir de 8 personnes et sur réservation.* Le moine obédiencier, qui administrait les biens, résidait dans ce bâtiment du XV<sup>e</sup> siècle. La belle crypte du IX<sup>e</sup> siècle, où auraient été déposées les reliques de saint Martin, lors de l'arrivée des chanoines de Tours fuyant les Normands, est encore visible. Aujourd'hui, c'est le siège de la société Laroche. C'est ici que le célèbre vin commença à être produit de manière organisée par les moines. Le pressoir d'origine du XIII<sup>e</sup> siècle est toujours en place.

■ **WWW.CHABLIS-VITTOURS.FR**  
 ☎ **03 86 42 84 54 / 06 11 47 82 98**  
**www.chablis-vitours.fr**  
**chablis.vitours@orange.fr**

*Ouvert toute l'année. Gratuit jusqu'à 18 ans. A partir de 25 €. Réservation possible en ligne. Visite guidée. Animations.*

Chablis Vititours organise des visites guidées autour de la vigne et des vins de Chablis, avec les commentaires avisés d'un Guide de Terroir (diplômé vignes et vins). Différentes formules sont proposées, et les prestations se font en minibus climatisé (7 places). D'une heure à une journée, c'est une belle façon de découvrir le terroir viticole chablisien, ses crus, ses paysages, et de finir par une dégustation !

## Points d'intérêt

■ **BUREAU INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE BOURGOGNE – CHABLIS** ☎ **03 86 42 42 22**  
 Bienvenue sur la Route touristique des vignobles de l'Yonne. En Bourgogne du nord, sur un terroir étroit où l'érosion des rivières a fait affleurer un sol propice, se sont développés des vignobles de qualité : le Chablisien et ses sept grands crus dans la vallée du Serein, l'Auxerrois et le Jovinien dans la vallée de l'Yonne, le Tonnois dans la vallée de l'Armançon et le Vézélien dans la vallée de la Cure. Grâce à la maîtrise acquise, à Chablis tout d'abord puis alentour, dans la lutte contre les gelées printanières, ces vignobles sont en pleine renaissance depuis plusieurs années. Rouges d'Irancy ou d'Épineuil, blancs pleins de fraîcheur du Vézélien, grands crus de Chablis, vin gris de Joigny, toute une palette de robes et d'arômes attend le visiteur qui suit un des itinéraires proposés. Dans les cinq vignobles de l'Yonne, des circuits balisés arborant la grappe du logo du Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne vous font découvrir les villages du vignoble et leurs attraits touristiques.

### ■ COLLEGIALE SAINT-MARTIN

#### Place du 19-Août

Réplique réduite de la cathédrale de Sens, l'ancienne collégiale des chanoines de Saint-Martin de Tours qui, fuyant les invasions normandes, s'installèrent à Chablis pendant un temps, conserve une particularité historique intéressante : les vantaux du portail latéral. De très nombreux fers à chevaux y sont cloués. Les pèlerins, sur la route de Saint-Jacques-de-Compostelle, fixaient sur la porte le fer de leur monture boiteuse ou blessée pour demander à saint Martin sa guérison. Jeanne d'Arc y aurait ainsi cloué un fer de son destrier en 1429. Le clocher date du milieu du XIX<sup>e</sup> siècle.

### ■ EGLISE SAINT-PIERRE

#### Rue du Panonceau

Eglise paroissiale de la fin du XII<sup>e</sup> siècle, de transition entre le roman et le gothique, elle fut sauvée d'une destruction totale lors de la Révolution par la résistance des habitants du faubourg Saint-Pierre. Rachetée par dix-sept vigneron et bourgeois locaux, l'église ne conserve aujourd'hui que trois travées, le chœur ayant été détruit à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. Bel exemple architectural bourguignon.

### ■ LES PILIERS CHABLISIENS

#### 32, rue de Chiché

☎ 03 86 42 48 48 / 03 86 41 42 70

Cette confrérie vineuse a pour but d'honorer toute personne française ou étrangère, mais bourguignonne de cœur, qui par ses actes, a servi la Bourgogne, et plus particulièrement le vignoble chablisien. Plusieurs chapitres se tiennent à l'année, et la confrérie tient un rôle important lors de la Saint-Vincent tournant qui se déroule le 1<sup>er</sup> week-end de février. Enfin, fin novembre, la confrérie organise son grand banquet international dans le prestigieux cellier du Petit Ponty à l'occasion de la Fête des vins du Chablisien.

### ■ LE PRIEURE SAINT-COSME

#### 3-5, rue Jeanne d'Arc

☎ 03 86 42 45 76

Location des bâtiments pour des réceptions en plein air. Classé aux Monuments Historiques, ce bâtiment, remarquable par ces fenêtres ogivales, fut construit au XII<sup>e</sup> siècle par les moines prémontrés. On dit que Jeanne d'Arc y aurait séjourné une nuit de février 1429. Aujourd'hui, la bâtisse a gardé son état d'origine, ce qui lui donne tout son caractère. Le site peut être loué pour des réceptions de plein air : les granges et les jardins entièrement rénovés dans les règles de l'art offrent un cadre somptueux, agréablement mis en valeur par de beaux éclairages.

### ■ SYNAGOGUE

#### Rue des Juifs

La synagogue de Chablis, inscrite à l'inventaire supplémentaire des Monuments Historiques, est une maison à deux étages dont la construction remonterait au XVI<sup>e</sup> siècle. Restaurée en 2006 et 2008, une entreprise de maçonnerie redressa et consolida les murs en récupérant les pierres d'origine, éboulées, tandis qu'une équipe de compagnons du Tour de France réalisa toutes les boiseries

en chêne massif. Une salle d'exposition retraçant l'histoire mondiale des hommes de la Torah et un mikveh, bassin pour les bains rituels, occupent le rez-de-chaussée. À l'étage, une salle prévue pour la prière, l'étude et des réunions diverses. Une étoile de David ajourée, en chêne massif et ménagée dans le plancher, relie les deux niveaux.

## Le couvert

### ■ AU VRAI CHABLIS

#### Place Général-De-Gaulle

☎ 03 86 42 11 43

[www.auvraichablis.fr](http://www.auvraichablis.fr)

[auvraichablis@wanadoo.fr](mailto:auvraichablis@wanadoo.fr)

*Fermé le mardi soir et le mercredi. Réservation recommandée. Menus de 18,50 € à 24,50 €. Menu enfant : 11 € (pour les moins de 12 ans). Formule du midi : 13,50 € (formule à 10,80 € (plat ou pizza+dessert, ou 16 € avec fromage et dessert), hors samedi soir, dimanche et jours fériés). Vin au verre. Pizzas à partir de 7 €. Carte. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (50 personnes maximum). Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter.*

Un restaurant typiquement chablisien, aux salles chargées d'histoire puisque l'une d'elles était l'ancienne prison du village. La cuisine du chef se veut particulièrement authentique. Vos papilles apprécieront par exemple le gratin de chaource au petit chablis, suivi par l'incontournable tête de veau sauce gribiche, et pour finir un fondant à la crème de marron. La terrasse chauffée est très agréable à tout moment de l'année.

### ■ BISTROT DES GRANDS CRUS

#### 8, rue Jules-Rathier

☎ 03 86 42 19 41

[www.bistrotdesgrandscrus.com](http://www.bistrotdesgrandscrus.com)

[contact@bistrotdesgrandscrus.com](mailto:contact@bistrotdesgrandscrus.com)

*Réservation recommandée. Menu unique à 21 € (entrée + plat + fromage ou dessert ; renouvelé tous les 2 jours). Menu enfant : 8 €. Formule : 10,50 € (plat principal + verre de vin ; du lundi au vendredi sauf jours fériés). Vin au verre. Carte. Coffret cadeau. Accueil des groupes. Terrasse. Du même propriétaire que l'Hostellerie des Clos, le Bistrot des Grands Crus propose des formules rapides tout en misant sur des plats de qualité et des produits frais. Les spécialités du terroir ponctuent un agréable moment, délicieusement arrosé de bons crus régionaux. Le menu unique est renouvelé tous les deux jours, et la carte vous propose notamment une crème de potimarron aux châtaignes, suivie d'une pôchouse de sandre et de truite au chablis, et pour finir une salade de fruits parfumée au ratafia. C'est simple et bon, on apprécie !*

### ■ LA CUISINE AU VIN

#### 16, rue Auxerroise

☎ 03 86 18 98 52

[www.lacuisineauvin.fr](http://www.lacuisineauvin.fr)

[info@lacuisineauvin.fr](mailto:info@lacuisineauvin.fr)



*Maître Restaurateur. Restaurateurs de France. Qualité Tourisme. Ouvert de Pâques à Toussaint. Ouvert du mercredi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 34 € à 39 €. Menu enfant : 12 € (pour les moins de 10 ans). (du mardi au vendredi). Vin au verre. Carte. American Express. Label Tourisme & Handicap. Accueil des groupes.*

Ici, la pierre a rendez-vous avec le design. Prenez place au sous-sol dans de belles caves voûtées, au mobilier moderne et transparent, tendance Phillippe Starck. C'est classe, branché et raffiné : on aime. Le bon goût prime tant dans le décor que dans l'art culinaire que vous réserve la carte. Daniel-Étienne Defaix a su s'entourer de professionnels talentueux pour proposer subtilité gustative et créativité, le tout relevé du savoir-faire de l'œnologue. Une carte à l'écoute des saisons, qui privilégie les produits du terroir icaunais mais aussi de quelques régions voisines. Vous apprécierez aussi les légumes qui viennent du jardin du restaurant, situé au potager du château. Voici, notamment, ce que l'on vous réserve : crème de tomate et potimarron esprit fumé, caille farcie aux raisins et au foie gras, brick à l'époisses et au saint-florentin, crème brûlée à la chorizée... Une excellente table.

#### ■ LA FEUILLETTE 132

**8, rue des Moulins**

☎ 03 86 18 91 67

[www.chablis.net/lafeuillette132/](http://www.chablis.net/lafeuillette132/)

[lafeuillette132@chablis.net](mailto:lafeuillette132@chablis.net)

*Fermé 2 semaines en décembre. Ouvert le lundi et le mercredi au samedi le midi et le soir ; le mardi et le dimanche le midi. Menus de 21,90 € à 27,90 €. Menu enfant : 8,70 €. Formule du midi : 13,80 € (sauf weekend et jours fériés). Tartine, 12 € ; salade, 13 € ; planchette apéritive 8 e (verre de chablis 3 € en suppl.). Carte. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Banquets, mariages, Traiteur à domicile jusqu'à 800 personnes.*

Un beau restaurant avec une très belle salle du XIII<sup>e</sup> siècle, et une bonne table qui sait accommoder la cuisine traditionnelle bourguignonne avec subtilité : persillé de Bourgogne maison, magret de canard au miel et vinaigre balsamique, assiette de fromages de chez Sylvain maître affineur, pruneaux au vin rouge et sorbet au marc de champagne... Une carte des vins qui s'harmonise avec délicatesse aux gourmandises proposées à la carte. Bref, un établissement qui mérite qu'on s'y attarde et qu'on le fasse connaître.

#### ■ HOSTELLERIE DES CLOS

**18, rue Jules-Rathier**

☎ 03 86 42 10 63

[www.hostellerie-des-clos.fr](http://www.hostellerie-des-clos.fr)

[contact@hostellerie-des-clos.fr](mailto:contact@hostellerie-des-clos.fr)



*Fermé du 20 décembre au 20 janvier. Restaurant ouvert tous les jours midi et soir. Réservation recommandée. Menus de 43 € à 90 € (les soirs et le week-end). Vin au verre. Menu à 35 € le midi en semaine. Carte. American Express, Chèque Vacances. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Salle climatisée.*

Les différents menus du restaurant déclinent une cuisine du terroir créative et légère, conçue en harmonie avec les grands vins de Chablis. Monsieur Vignaud, en cuisine, fait évoluer la carte au gré des saisons laissant la part belle aux produits régionaux. Un très beau cadre pour une table d'excellence où vous prendrez plaisir à déguster les mets suivants : œufs meurette au pinot noir et champignons sauvages, filet d'omble chevalier au bleu et amandes effilées grillées, perdreau gris rôti en cocotte aux cèpes du Morvan, fraîcheur de poires, coulis et sorbet cassis. Une expérience troublante pour les papilles ! A noter, l'exceptionnelle terrasse de 250 m<sup>2</sup>, récemment créée, où il sera désormais très agréable de se délecter des plats du chef.

## Le gîte

### ■ AUX LYS DE CHABLIS\*\*\*

**38, route d'Auxerre**

☎ 03 86 42 49 20

[www.hotel-lys-chablis.com](http://www.hotel-lys-chablis.com)

[contact@hotel-lys-chablis.com](mailto:contact@hotel-lys-chablis.com)



*38 chambres (dont 2 pour les personnes à mobilité réduite). De 67 € à 97 €. Demi-pension (97 € et 137 €). Petit déjeuner buffet ou en chambre : 10 € (5 € pour les enfants de moins de 10 ans). Lit supplémentaire : 10 €. Parking inclus. Soirée étape VRP 84 €. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (10 €). Séminaires. Wifi gratuit. Tv satellite.*

À l'entrée de Chablis, ce grand établissement, propriété du domaine œnotouristique Daniel-Etienne Defaix, rend hommage au fameux vin en prenant le nom d'un de ses premiers crus : les Lys de Chablis. Anne-Claire Defaix dispense un accueil chaleureux, à l'image des chambres qui se veulent spacieuses et fonctionnelles. Vous aimerez également les copieux petits-déjeuners servis sur la grande terrasse dès le retour des beaux jours. Notez que l'établissement fait aussi restaurant les soirs de dimanche à jeudi.

### ■ LES GÎTES DU DOMAINE

**JEAN-MARC BROCARD**

**1, place Charles-De-Gaulle**

☎ 03 86 41 49 28

[reservation@brocard.fr](mailto:reservation@brocard.fr)

*Ouvert toute l'année. La chambre (de 1 à 4 personnes) : de 70 € à 185 € la nuit, 210 € les 7 nuits. Appartement (de 1 à 4 personnes) : de 90 € à 210 € la nuit, 300 € les 7 nuits. Petit déjeuner : 7 €. Connexion Internet. Wifi gratuit.*

Deux logements au cœur de Chablis, dans d'anciennes maisons à colombage : charme et authenticisme des poutres et des tomettes, confort moderne très appréciable pour une décoration raffinée et soignée. Une halte salvatrice au cœur du chablisien, et un accueil chaleureux qui donne envie de revenir. On aime la situation en plein centre-ville, la convivialité des lieux et sa proximité avec les plus beaux sites touristiques de l'Yonne.

**HOSTELLERIE DES CLOS**  
18, rue Jules-Rathier

☎ 03 86 42 10 63

[www.hostellerie-des-clos.fr](http://www.hostellerie-des-clos.fr)

contact@hostellerie-des-clos.fr

Fermé du 20 décembre au 20 janvier. Ouvert 7j/7. 36 chambres. De 67 € à 160 €. Demi-pension (de 131 € à 288 €). Petit déjeuner buffet : 14 €. Lit supplémentaire : 20 €. Garage : 7 € (fermé). Animaux acceptés (7 €). Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit.

Un très bel hôtel au cœur de Chablis où 26 chambres ont été entièrement rénovées en juin 2013, laissant place à une déco élégante et épurée. Les salons spacieux vous offriront un instant de détente pour déguster un apéritif. Les lieux sont charmants, le personnel discret mais présent si l'on a besoin, et on se laisse vite aller au bien-être de ne rien faire et de se laisser choyer ! L'établissement fait aussi restaurant.

■ **HOTEL DE LA POSTE**

24, rue Auxerroise

☎ 03 86 42 11 94

[www.hotel-poste-chablis.com](http://www.hotel-poste-chablis.com)

hotelpostechablis@wanadoo.fr



Ouvert toute l'année. Fermé certains jours fériés et à Noël. 5 chambres. Chambre simple 42 € ; chambre double 55 € ; chambre triple 65 €. Pension complète (60 € et 55 € ; à partir de 3 jours). Demi-pension (45 € et 50 € ; à partir de 3 jours). Petit déjeuner : 5,50 €. Soirée étape VRP : 68 €.

C'est l'un des plus vieux établissements de Chablis, situé au cœur du village. Myriam et Nicolas vous accueillent dans un cadre familial et convivial dans lequel vous vous sentirez comme chez vous. Cinq belles petites chambres avec des murs en pierres apparentes, toutes simples et confortables vous attendent tout au long de l'année. A noter que l'établissement est entièrement climatisé et fait également restaurant.

**Campings**■ **CAMPING DU SEREIN\*\***

Quai Paul-Louis-Courier

☎ 03 86 42 44 39



Ouvert du 1<sup>er</sup> juin au 15 septembre. Réservation impérative. Accueil de 8h à 12h et de 16h à 20h. Terrain de 2 ha. 50 emplacements. Exposition : ombragé. Sol : herbeux. Emplacement : 6 €. Adulte : 3 €/jour, enfant de moins de 14 ans : 1,50 €, électricité : 2 €. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Pains et viennoiseries tous les jours, sur réservation la veille.

Un camping municipal 2 étoiles, dans un cadre verdoyant, au bord de la rivière Le Serein. Le calme environnant vous promet de passer un séjour fort agréable au cœur du Pays chablisien. Au camping, tout est prévu pour votre confort et vos loisirs : jeux pour enfants, terrains de volley, pétanque pour se la jouer marseillais ! Entre calme de la rivière et vigne à perte de vue, les rois de l'hébergement de plein air devraient s'y plairent...

**Emplettes**■ **LE CAVEAU DE CHABLIS**

10, rue du Maréchal-de-Lattre-de-Tassigny

☎ 03 86 51 32 94

<http://grandscrusonline.com/>  
grandscrusonline@yahoo.fr

Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 19h. Boutique en ligne.

Preuve en est qu'on peut vivre en plein cœur d'un vignoble connu du monde entier et ne pas en être pour autant réfractaire aux autres nectars en provenance de tout l'Hexagone. Dans cette boutique design de Chablis, au cadre feutré et quelque peu masculin, vous trouverez du Bourgogne certes, mais aussi des Bordeaux, des crus d'Alsace et du Jura entre autre, sans oublier les alcools, les spiritueux et le Champagne. A noter leur incroyable boutique en ligne offrant un large panel des meilleurs crus, rigoureusement sélectionnés par des sommeliers, des oenologues et des amateurs.

■ **CAVEAU JEAN-MARC BROCARD**

3, place du Général-De-Gaulle

☎ 03 86 42 45 76

[www.brocard.fr](http://www.brocard.fr)

magasin.chablis@brocard.fr

De mars à octobre, du lundi au samedi, 10h-13h/14h-19h, dimanche 10h-15h. De novembre à février, du mardi au samedi, 10h-13h/14h-19h, dimanche 10h-13h.

Le caveau au cœur du village présente les vins du domaine Brocard, avec entre autres les premiers crus vau-de-vey, fourchaume, montée-de-tonnerre, montmains, vaurent et côte-de-léchet, beauregard etc. Pour les grands crus : bougros, les clos, vaudésir, valmur, et les preuses. Le domaine, lui, est situé à Préhy, à 10 km de la sortie Auxerre sud de l'A6 ou sortie Nittyx aux portes de Chablis en direction de Saint-Cyr-les-Colons. Vous trouverez là aussi un autre caveau. De réputation internationale, il s'étend sur près de 200 hectares et produit 4 millions de bouteilles par an. Il exporte dans 41 pays. L'accueil est agréable et l'on peut aussi y acheter les vins sur place. A noter qu'à quelques minutes du domaine, vous pourrez séjourner au gîte P'tit Louis : sur 450 m<sup>2</sup>, 7 chambres très accueillantes dans une belle maison de caractère.

■ **CAVEAU LAROCHE**

10, rue Auxerroise

☎ 03 86 42 89 28

[www.larochewines.com](http://www.larochewines.com)

info@larochewines.com

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h ; le samedi jusqu'à 19h. Ouvert le dimanche (de 10h à 13h et de 14h à 18h ; fermé le dimanche de Noël à Pâques). Visites guidées sur réservation (par téléphone ou par mail), des caves du monastères, avec dégustation de 3 vins : 10 €.

Une jolie cave voûtée dans un bâtiment du XVIII<sup>e</sup> siècle. On y trouve la production du domaine Laroche, petit chablis, chablis, six chablis premiers crus, quatre chablis

grands crus, grand cru Blanchots et les productions Laroche venues du monde entier, tant du Languedoc que du Chili ou d'Afrique du Sud, des pays en plein développement viticole. Une belle visite de ces caves est clôturée par la dégustation de 3 de ces nectars chabliens.

### ■ CAVES DEFAIX – LE MONDE DU VIN

14, rue Auxerroise

☎ 03 86 42 14 44

[www.chablisdefaix.com](http://www.chablisdefaix.com)  
caveau@chablisdefaix.com



Ouvert tous les jours de 10h à 18h. Ouvert 7j/7 du 1<sup>er</sup> février au 31 décembre. Prix direct propriété. Label Tourisme & Handicap.

Accueil chaleureux pour les particuliers en quête de bons vins du domaine Daniel-Etienne Defaix. Chablis vieilles vignes, les chablis premiers crus vaillon, les lys, côte-de-léchet, les grands crus grenouilles et blanchot. Vous seront aussi proposées de crèmes et des liqueurs, ainsi qu'une exceptionnelle prunelle de Bourgogne et du Ratafia. Quelques plats historiques et gastronomiques cuisinés au chablis au restaurant La Cuisine Au Vin seront aussi de la partie : escargots de Bourgogne, andouillette de Chablis au chablis et moutarde fine au chablis sauront vous séduire.

### ■ LA CHABLISIENNE

8, boulevard Pasteur

☎ 03 86 42 89 89

[www.chablisienne.com](http://www.chablisienne.com)  
chab@chablisienne.fr

Haute saison : ouverte tous les jours de 9h à 19h. De janvier à mars, de 9h à 12h30 et de 14h à 18h, d'avril à juin et de septembre à décembre, de 9h à 12h30 et de 14h à 19h. Ouverte toute l'année sauf 25 décembre et 1<sup>er</sup> janvier. La coopérative regroupe aujourd'hui quelques 300 sociétaires dont 200 viticulteurs et 1 300 hectares, soit 25 % du vignoble. Fondée en 1923 elle a cumulé au fil des ans de nombreuses distinctions. Six chablis grands crus et le château-grenouille tête de cuvée, une quinzaine de chablis premiers crus, sans oublier chablis et petit chablis. Un excellent rapport qualité/prix pour les personnes qui veulent s'initier aux vins de la région. Très bon accueil.



### CHARCUTERIE MARC COLIN

3, place Général-de-Gaule

☎ 03 86 42 10 62

[www.marccolin.com](http://www.marccolin.com)  
charcuterie.colin@wanadoo.fr

Ouvert du mardi au samedi de 7h30 à 12h45 et de 15h à 19h ; le dimanche de 7h30 à 12h45. Vente en ligne avec expédition dans toute la France.

Au cœur de Chablis, vous ne pourrez pas rater cette belle boutique si appétissante. Regarder les produits de Marc Colin, c'est faire du lèche-vitrine ! Artisan charcutier mais aussi traiteur, cet homme-là est également collectionneur de prix : andouillette de Chablis AAAAA, diplômé depuis 2005 (une des meilleures de France), Saucisson d'Or au concours international SAUCICREOR

en 2010, ou encore, la même année, médaille d'or au Concours international de Boudin. Nous sommes dans la cour des grands ! Le terroir est aussi mis en bouche avec ces quelques noms : persillé au Chablis, terrine au marc de Bourgogne, terrine d'andouillette AAAAA. Accueillant et toujours de bon conseil, Marc Colin assure aussi les festins avec créativité et finesse pour les cérémonies qui rythment la vie. Notez que la Maison Colin est également présente sur le marché d'Auxerre les mardis et vendredis matins. Le site de vente en ligne assure également une livraison sur l'ensemble du territoire, de quoi régaler la France des saveurs bourguignonnes !

### ■ CHÂTEAU LONG DEPAQUIT

45, rue Auxerroise

☎ 03 86 42 11 13

[chateau-longdepaquit@albert-bichot.com](mailto:chateau-longdepaquit@albert-bichot.com)

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 18h. Ouverte toute l'année.

Ce très beau domaine avec son château et parc au cœur de la cité est le seul à proposer les grands crus classés dit de La Moutonne : bénéficiant d'un monopole sur cette petite parcelle, le domaine bénéficie de plus d'une exposition propice à la qualité de ses vins, au cœur des crus Vaudésir et Preuses. L'accueil y est parfait avec treize autres références de chablis à découvrir dont six premiers crus comme Vaillon, Vaucoupin, Montée de Tonnerre entre autres. Que des appellations qui parlent aux connaisseurs, une belle maison.

### ■ DOMAINE BILLAUD-SIMON

1, quai de Reugny

☎ 03 86 42 10 33

[www.billaud-simon.com](http://www.billaud-simon.com)  
bernard.billaud@online.fr

Un domaine familial, connu et reconnu depuis 1815. 20 hectares de Chablis, cultivé dans les règles de l'art : tradition, raisonnable, qualité sont les maîtres-mots de l'exploitation pour offrir le meilleur, des vins de grands crus, millésimés, appréciés des connaisseurs, et que l'on retrouve notamment sur les plus grandes tables de France. Ici, on parle de Chablis comme de l'or, avec notamment la cuvée Tête d'Or ou le grand cru Les Blanchots Vieilles vignes. Découvrir l'un de ces vins, c'est chouchouter son palais.

### ■ DOMAINE DES MALANDES

63, rue Auxerroise

☎ 03 86 42 41 37

[www.domainedesmalandes.com](http://www.domainedesmalandes.com)  
contact@domainedesmalandes.com

Le domaine des Malandes est situé à Chablis et met en scène tout son talent et l'art de sa passion pour donner le meilleur de son savoir-faire. Des petits Chablis au grands crus, c'est un plaisir de découvrir cette cave. Des vendanges faites à la main dans le respect de la tradition et surtout, avec l'amour du produit qui en fait sa teneur et sa grâce. L'entreprise, née en 1986, a su garder sa dimension familiale et n'a pas fini de vous surprendre. Elle se fera un plaisir de vous accueillir et de vous présenter ses vins.

### ■ DOMAINE DU CHARDONNAY

#### Moulin du Pâtis

☎ 03 86 42 48 03

[www.domaine-du-chardonnay.fr](http://www.domaine-du-chardonnay.fr)

[info@domaine-du-chardonnay.fr](mailto:info@domaine-du-chardonnay.fr)

*Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h. Achats en ligne via leur page Facebook.*

Etienne Boileau, William Nahan et Christian Simon, gèrent les 37 hectares de leur vignoble planté de chablis A.O.C. Producteurs de grands vins blancs, leur exploitation prône un travail de qualité, dont les résultats se retrouvent parmi les nombreuses médailles obtenues aux concours nationaux, dont le dernier en date, une médaille d'argent au concours des Vignerons Indépendants 2010. Mais les récompenses ne s'arrêtent pas là : le Domaine est également Burgondia d'Or pour son Petit Chablis et Bourgogne 2010 ; et Andreas Larsson, le meilleur sommelier au monde, a sélectionné huit vins de ce domaine, allant du Petit Chablis 2009 au 1<sup>er</sup> cru Vosgros. Le caveau vous ouvre ses portes pour des dégustations. De nouveaux locaux installés dans la cour favorisent l'accueil qui se veut déjà très agréable, à l'instar du savoir-faire.

### ■ DOMAINE GERARD TREMBLAY

#### 12, rue de Poinchy

☎ 03 86 42 40 98

[www.chablis-tremblay.com](http://www.chablis-tremblay.com)

[contact@chablis-tremblay.com](mailto:contact@chablis-tremblay.com)

*Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 18h ; le samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Fermeture annuelle : 3 semaines en août.*

Depuis 5 générations, le domaine Gérard Tremblay cultive ses vignes, désormais sur 33 ha, dont 10 plantés en premier cru. Les vins produits sont très typés, affichant des arômes intenses, tant au nez qu'en bouche, déviant des notes de fleurs blanches, de rose ou de miel d'acacia. Un savoir-faire misant sur la qualité à toutes les étapes de fabrication, pour des vins que l'on sait apprécier sur toutes les meilleures tables bourguignonnes et au-delà !

### ■ DOMAINE JEAN COLLET ET FILS

#### 15, avenue de la Liberté

☎ 03 86 42 11 93

[www.domaine-collet.fr](http://www.domaine-collet.fr)

[collet.chablis@wanadoo.fr](mailto:collet.chablis@wanadoo.fr)

*Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 18h ; le samedi de 9h à 12h. Visite et dégustation, individuels ou groupes.*

Installé depuis 1972 sur les coteaux des rives droite et gauche du Serein, au cœur de Chablis, le domaine s'étire sur 37 hectares. Désireux de valoriser le terroir et les richesses qu'il apporte aux vins, la famille Collet a voulu, en 1999, orienter la parcelle Chablis Truffières vers une culture en agriculture biologique. Avec une belle minéralité, la gamme complète des chablis trouve une place d'honneur au domaine Collet.

### ■ DOMAINE LAROCHE

#### 22, rue Louis-Bro

☎ 03 86 42 89 00

[www.domaine-laroche.com](http://www.domaine-laroche.com)

[renaud.laroche@larochewines.com](mailto:renaud.laroche@larochewines.com)

En rachetant les bâtiments de l'Obédiencerie dans les années 70, Michel Laroche témoignait de sa volonté de lier son domaine aux origines viticoles de Chablis. L'histoire de la famille Laroche est celle de la passion qui mène au succès. Issu de cinq générations de viticulteurs, Michel Laroche produit et commercialise un vin qui se retrouve sur les meilleures tables du monde : au Carlton, au Martinez, au Procope, mais aussi à l'Élysée, au Savoy à Londres, au Bernardin à New York, au Ritz à Singapour, etc. Le Domaine occupe 100 ha du vignoble chablisien. 6 ha sont consacrés à ses grands crus : les Clos, les Blanchots et Bougros. Vous pourrez également déguster les productions du Sud de la France, du Chili et d'Afrique du Sud.

### ■ DOMAINE LES TEMPS PERDUS

#### Préhy

#### 3, rue de Chantemerle

☎ 03 86 41 46 05

☎ 06 83 06 07 14

[www.clotildedavenne.fr](http://www.clotildedavenne.fr)

[info@clotildedavenne.fr](mailto:info@clotildedavenne.fr)

*Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 17h30 ; le samedi de 9h à 18h30.*

Diplômée d'œnologie, une licence et un certificat de spécialisation commerce en poche, Clotilde Davenne parcourt le monde et décide au début des années 1990 de s'installer en terres bourguignonnes, au Domaine des Temps Perdus. Depuis, elle met sa passion au service du vin. Aligoté, Chardonnay, Sauvignon de Saint Bris, Petit Chablis, Irancy, crémant de Bourgogne et encore bien d'autres sont présents sur son domaine. Plusieurs fois récompensée, Clotilde Davenne est une valeur sûre !

### ■ DOMAINE PINSON FRERES

#### 5, Quai Voltaire

☎ 03 86 42 10 26

[www.domaine-pinson.com](http://www.domaine-pinson.com)

[contact@domaine-pinson.com](mailto:contact@domaine-pinson.com)

*Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 17h30 ; le samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h30. Visite et dégustation sur rendez-vous de préférence. Vente en ligne.*

La famille Pinson est installée en terre chablisienne depuis le XVII<sup>e</sup> siècle et ancre son savoir-faire depuis des décennies dans les traditions viticoles locales. A partir de 2012, grâce à de nouvelles plantations, le domaine s'est élargi à 14 ha exploités en Chablis AOC, Chablis Grand Cru et Chablis 1<sup>er</sup> cru. Fort de 9 références de vins s'exprimant de façon fruitée ou plus minérale et toujours avec force, richesse et finesse, le domaine a reçu de nombreuses récompenses dont les dernières en date au Concours des Vins de Chablis 2012 : médaille d'or pour le 1<sup>er</sup> Cru Montmain 2010 et médaille de bronze pour le 1<sup>er</sup> Cru Vaugiraut 2010. Une excellente maison.

### ■ DOMAINE POMMIER

#### 31, rue de Poinchy

#### Poinchy

☎ 03 86 42 83 04

[www.denis-pommier.com](http://www.denis-pommier.com)

[contact@denis-pommier.com](mailto:contact@denis-pommier.com)

*Ouvert tous les jours sur rendez-vous.*

Installés en 1990, Isabelle et Denis Pommier ont repris les 2 hectares de terres familiales pour les développer et avoir aujourd'hui 16 hectares de vignes. Au menu, plusieurs appellations de chablis et de bourgogne. Un travail de longue haleine, résultat de la passion de ces viticulteurs. Une éthique : une culture raisonnée, puis depuis deux ans, une culture qui va de plus en plus vers le bio. Les résultats, de nombreuses récompenses dont les dernières en date pour leur Patit Chablis 2011, médaillé de bronze au Concours général agricole de Paris 2013, ainsi qu'au Concours Amphore des vins bio et en conversion 2013.

■ **DOMAINE RAOUL GAUTHERIN ET FILS**  
**6, boulevard Lamarque** ☎ 03 86 42 11 86  
[www.chablis-gautherin.com](http://www.chablis-gautherin.com)  
[domainegautherin@wanadoo.fr](mailto:domainegautherin@wanadoo.fr)

Depuis 7 générations, la famille Gautherin exploite le vignoble chablisien situé à flanc de coteau sur une large surface (presque 17 hectares). Pratiquant une vinification traditionnelle, les vins affichent clairement leur qualité et l'excellence des crus se vérifie régulièrement avec les nombreuses récompenses obtenues donc les dernières en date pour le Guide Hachette des vins 2014. La noblesse de leur robe délicatement brillante et aux reflets verts fait honneur aux plus grandes tables de Bourgogne et d'ailleurs !

■ **DOMAINE SERVIN**  
**20, avenue Oberwesel** ☎ 03 86 18 90 00  
[www.servin.fr](http://www.servin.fr)  
[contact@servin.fr](mailto:contact@servin.fr)

*Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30. Fermé le samedi de novembre à février. Visites du domaine sur rendez-vous.*

En 1998, un grand cru du domaine vinifié en barrique de chêne avait été classé parmi les 100 meilleurs vins du monde. Sur plus de 30 hectares de coteaux chablisien, plus de la moitié sont des vieilles vignes. Le Domaine Servin produit petit chablis, chablis, chablis cuvée Massale, chablis premier cru (montée-de-tonnerre, vaillons et forêts) et chablis grands crus (les preuses, bougros, blanchots et les clos). La vinification traditionnelle est de mise parmi les traditions familiales du domaine, pour des vins d'une extrême qualité. Pensez à venir découvrir les deux nouveaux chablis 1<sup>er</sup> Cru : riche et complexe pour le Mont de Milieu, fin et minéral pour le Vaucoupin.

■ **DOMAINE TESTUT**  
**38, rue des Moulins**  
 ☎ 03 86 42 45 00 / 03 86 42 17 50  
 ☎ 06 61 44 83 13  
[www.domaine-testut.fr](http://www.domaine-testut.fr)  
[domaine.testut@orange.fr](mailto:domaine.testut@orange.fr)

*Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h.* Le domaine Testut, géré aujourd'hui par Cyril, le fils, se classe parmi les domaines de renom sur le secteur de Chablis mais pas que. Un petit domaine familial qui pratique toujours des vendanges manuelles. Un savoir-faire qui se retrouve dans la qualité des vins : grands crus Grenouille, 1<sup>er</sup> cru Montée de Tonnerre, chablis, petit-chablis. A découvrir sans hésiter ! Dégustation et visite sur rendez-vous.

## GRANDS VINS DE CHABLIS



*Domaine Vocoret et Fils*

**Propriétaires - Viticulteurs**

**PETIT CHABLIS**  
**CHABLIS**  
**CHABLIS PREMIERS CRUS**  
**CHABLIS GRANDS CRUS**

40, route d'Auxerre - 89800 Chablis  
 Tél. 03 86 42 12 53  
 Fax 03 86 42 10 39  
[www.vocoret.com](http://www.vocoret.com)  
[domaine.vocoret@wanadoo.fr](mailto:domaine.vocoret@wanadoo.fr)

*Caveau ouvert  
 du lundi au samedi inclus.*

36323

■ **DOMAINE VOCORET ET FILS**  
**40, route d'Auxerre** ☎ 03 86 42 12 53  
[vin-blanc.domaine-vocoret.com](http://vin-blanc.domaine-vocoret.com)

*Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. À partir de 7 €.* Depuis quatre générations, la famille Vocoret s'occupe de ses vignes, installées sur des coteaux argilo-calcaires. Aujourd'hui, elle cultive une cinquantaine d'hectares où sont produits les célèbres crus de Chablis, dont les premiers crus montée-de-tonnerre, mont de milieu, forêt, vaillon, montmains et côte-de-léchet et les grands crus vaudésir, les clos, valmur, blanchots. Chez Vocoret, on pratique la vinification traditionnelle et la mise en bouteille se fait à la propriété : des gages de qualité qui s'exportent dans le monde entier.

■ **DOMAINE WILLIAM FEVRE**  
**10, rue Jules-Rathier** ☎ 03 86 42 12 06  
[www.williamfevre.fr](http://www.williamfevre.fr)  
[caveau@williamfevre.com](mailto:caveau@williamfevre.com)

*Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h. Ouvert 7j/7 de mars à novembre. Ouvert le dimanche (10h30-12h30/14h30-16h30). Possibilité de weekends privés, sur la base de 2 personnes, 350 €.* Situé dans une propriété néogothique du XIX<sup>e</sup> siècle, basée sur un ancien couvent, le domaine produit toutes les appellations locales, petit chablis, chablis, chablis premiers crus et chablis grands crus. Les dégustations se font au caveau : l'accueil et le cadre sont appréciables, les conseils dans le choix des vins pareillement. Une bonne adresse et d'excellents vins à faire connaître dans son entourage.

## ■ ERIC PORTE

7, rue Auxerroise

☎ 03 86 42 11 57

portechablis@orange.fr

Ouvert du mardi au samedi de 8h à 12h45 et de 15h30 à 19h ; le dimanche de 8h à 12h30. Menu froid à partir de 14,50 €. Buffet avec plat chaud à partir de 21 €. Repas à emporter à partir de 22 €. Prestation traiteur à partir de 37,50 €. Prestation mariage à partir de 58,60 €.

Eric Porte, meilleur ouvrier de France, est à votre service pour vos soirées à thème et vos réceptions. De 20 à 300 personnes, vous goûterez avec plaisir aux différents plats confectionnés par Eric Porte qui se chargera de l'organisation complète de votre événement. Piochés dans les différentes propositions culinaires, voici quelques mets pour réveiller vos papilles : gambas et saumon à la plancha, petit verre de légumes mirepoix, compote de lapereau et foie gras, timballe d'Époisses chaud et sa petite salade verte, choco-poire et sa crème anglaise, valencia et sa crème à la fleur d'oranger. Qualité des produits préparés à 97 % maison, originalité des plats et subtilité des présentations, tout sera réuni pour que votre soirée soit inoubliable.

► Autre adresse : 59 rue de l'Hôpital – 89700 Tonnerre

## ■ MAISON DE L'ANDOUILLETTE MICHEL SOULIE

3 bis, place Général-de-Gaule

☎ 03 86 42 12 82

www.chablis.net/maisondelandouillette

maison-andouillettesouille@orange.fr

Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 18h ; le dimanche de 8h30 à 15h. Ouvert 7j/7. Livraison possible partout en France, 48h après réception du règlement.

L'andouillette au chablis, parfumée au vin du cru, une merveille pour les amateurs de bonne chère. Primée au concours international de Jargeau de 2005. On trouve aussi dans cette agréable boutique, des terrines d'andouillettes, du foie gras frais, des fromages de la région, et bien évidemment des crus chabliens. Accueil jovial et sympathique, produits de qualité. Un établissement où il fait bon s'arrêter pour découvrir et déguster une fabrication du terroir.

## ■ MICKAEL BODY

21, rue du Maréchal-De-Lattre-de-Tassigny

☎ 03 86 42 12 78

Ouvert tous les jours.

Cette boulangerie pâtisserie vous proposera l'une des spécialités ancestrales de la ville : le Duché, un petit gâteau créé en 1820, et dont le goût sucré émoüstille les papilles. Cette gourmandise a le mérite de bien se marier avec le chablis, et agrémentes volontiers les goûters improvisés ! Mickael et Gaëlle Body officient dans cette sympathique boutique pour vous offrir mille et une saveurs sucrées et salées. Avis aux gourmands !

## ■ PASCAL BOUCHARD

Parc des Lys

☎ 03 86 42 18 64

www.pascalbouchard.com

info@pascalbouchard.com

Ouvert du lundi au vendredi de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h ; le samedi de 10h30 à 13h et de 14h30 à 19h ; le dimanche de 10h à 13h. Ouvert 7j/7. Pour les groupes sur réservation, visite des chais suivie d'une dégustation. Site internet disponible en anglais et en chinois.

Une grande et belle maison qui puise ses origines dans le milieu de XIX<sup>e</sup> siècle. Régulièrement récompensée et citée, elle propose aux amateurs avertis des vins de qualité et une régularité réconfortante, reflétant toute l'expression des terroirs du vignoble de Chablis et de l'Auxerrois. En témoignent leur 1<sup>er</sup> Cru Beauroy 2010 et leur Bourgogne Côtes d'Auxerre 2010, tous les deux primés au Burgondia d'Or 2011. Le domaine est également présent en centre-ville avec le caveau situé 5 bis, rue Porte-Noël : vente et dégustation des vins du domaine 7j/7.

## ■ LE PILIER DE CHABLIS

6, rue du Maréchal-de-Lattre-de-Tassigny

☎ 03 86 42 10 28

La boulangerie Sebillotte peut se targuer de la création d'une des spécialités de la ville : le pilier chablisien. Une gourmandise comme on les apprécie : chocolat blanc garnis d'une ganache pralinée et de raisins macérés dans du marc de Bourgogne... une véritable petite merveille, parmi toutes les autres douceurs sucrées proposées en vitrine. Un passage en ces lieux s'impose ! Avis aux gourmands !

## ■ SIGNE-CHABLIS

8, rue Auxerroise

☎ 03 86 46 32 85

www.signe-chablis.com

arnaud.valour@signe-chablis.com

Ouvert le lundi, le mardi et le jeudi de 11h à 19h ; le vendredi et le samedi de 11h à 20h.

Nouvellement ouverte à Chablis, cette boutique valorise les vins de Chablis et du Grand Auxerrois. Plusieurs activités vous sont proposées : des formations sanctionnées par un diplôme, où la découverte des vins pourra se poursuivre pour les plus avertis par une initiation au travail de la vigne par l'œnologue de la maison ; et des soirées de dégustation et de découverte, à domicile ou pour votre entreprise. Signé-Chablis, c'est aussi l'Ephémère, où comment lier la passion de la cuisine au charme des vins : un menu personnalisé servi dans une salle privatisée, entre amis ou pour vos clients. Et n'oublions pas également l'Enobistro, où il vous sera possible (à toute heure) de goûter à une ardoise de charcuterie, une planche de fromages ou encore une assiette de foie gras maison, accompagnée bien évidemment d'un excellent verre de chablis. Très bonne adresse, plébiscitée par le Petit Futé !

NOUVEAU

## ■ Dans les environs

## Beine

## ■ MUSEE DE LA VIGNE ET DU TIRE-BOUCHON

4, rue de l'Équerre ☎ 03 86 42 43 76

www.chablis-geoffroy.com

info@chablis-geoffroy.com



## Musée de la Vigne et du Tire-bouchon

À 3 min de Chablis...

Caveau de Dégustation

Du lundi au vendredi :

8h-12h / 14h-17h

Domaine Alain GEOFFROY

Tél. 03 86 42 43 76 - 89800 BEINE - [www.chablis-geoffroy.com](http://www.chablis-geoffroy.com)



Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 17h. Le samedi sur rendez-vous. Visite libre payante. Label Tourisme & Handicap.

Installé dans les caves du domaine Alain Geoffroy, ce musée représente des années de collecte, réalisé par Alain Geoffroy en personne. Passionné par son métier et collectionneur invétéré, il a amassé plus 1500 tire-bouchons, tous plus originaux les uns que les autres, de France mais aussi d'Italie, d'Allemagne ou encore des Etats-Unis. Zig-zag et Thomason côtoient Tire-bouchon à nœuds et bien d'autres encore. S'ajoute à cette collection une série importante d'outils anciens retraçant le travail quotidien du vigneron. Enfin, de très beaux taste-vins en argent complètent ce très intéressant musée.

■ **DOMAINE ALAIN GEOFFROY**  
4, rue de l'Équerre ☎ 03 86 42 43 76  
[www.chablis-geoffroy.com](http://www.chablis-geoffroy.com)  
[info@chablis-geoffroy.com](mailto:info@chablis-geoffroy.com)

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 17h. Le samedi sur rendez-vous. Groupes sur réservation (même horaires mais fermeture à 16h le vendredi).

Le domaine Alain Geoffroy est une exploitation familiale qui perdure depuis plusieurs générations sur environ 45 ha de vignes produisant des vins de Chablis, vins frais et fruités ayant une belle minéralité. Vous pourrez exercer vos palais à la dégustation de ces derniers au sein même du caveau : vente au détail et dégustation gratuite pour les individuels, et pour les groupes, visite des caves et des installations de vinifications suivie d'une dégustation commentée des vins chablisais. À noter que le domaine offre des possibilités de séminaires et cérémonies au prieuré de Baudon, offrant une vue panoramique sur le vignoble chablisien, pour un espace équipé et climatisé de 250 m<sup>2</sup> comptant 150 places assises et 250 debout.

■ **LOUIS MOREAU**  
10, Grande-Rue ☎ 03 86 42 87 20  
☎ 06 09 86 35 38 – [www.louismoreau.com](http://www.louismoreau.com)  
[contact@louismoreau.com](mailto:contact@louismoreau.com)

Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h30. Samedi sur rendez-vous. Site de vente en ligne. Depuis 1814, le domaine familial Louis Moreau cultive des vignes dans les quatre niveaux de l'appellation chablis. Il se crée dès lors une richesse des goûts et des saveurs, mêlant minéralité, finesse, élégance et pureté, reflets naturels de la diversité du terroir local. Ces vins

d'exception ont été honorés et primés de nombreuses fois. Les dernières distinctions viennent du concours général agricole de Paris en 2012 : médaille d'or pour le Chablis 2010, et médaille de bronze pour le 1<sup>er</sup> cru Vauilgnot 2010. Le luxe en bouteille !

## Béru

■ **CHÂTEAU DE BÉRU**  
32, Grande Rue ☎ 03 86 75 90 43  
<http://www.chateauheberu.com>  
[contact@chateauheberu.com](mailto:contact@chateauheberu.com)

Commandes possibles. Visites guidées du 15 avril au 15 septembre (10 € avec dégustation, toute l'année pour les groupes). Fait aussi chambres d'hôtes (de 680 € à 800 € la semaine).

Niché sur les terres bourguignonnes, sur les contreforts des versants abritant les grands crus de Chablis, le Château de Béru ne déroge pas à la règle de la grande tradition viticole de la région. Mais ici, une différence fait de ce lieu une sorte d'exception appréciable. Depuis 2005, le domaine a choisi le bio. Les matières naturelles comme les tisanes de plantes et le soufre protègent la vigne et renforcent ses défenses naturelles. Une faune et une flore variées sont maintenant présents. Petit bémol, s'armer de patience pour avoir un rendez-vous... Visite du château et possibilité d'hébergement dans l'une des trois chambres d'hôtes.

## Chichée

■ **AU CŒUR DU VIN**  
1, rue Neuve-du-Prieuré ☎ 06 80 68 23 76  
[www.aucoeurduvin.com](http://www.aucoeurduvin.com)  
[contact@aucoeurduvin.com](mailto:contact@aucoeurduvin.com)

Eric Szaklowski vous invite « Au Cœur du Vin » pour une découverte très instructive de ce nectar et de sa culture. Plusieurs formules s'offrent à vous selon vos envies : stage œnologique avec dégustation pour éveiller vos papilles aux différentes couleurs du vin de Bourgogne, et balades au cœur des vignes avec des explications commentées sur l'histoire, la culture et le travail de la vigne. Vous pouvez également obtenir des conseils pour créer votre cave, avec les vins qui vous ressemblent. Sachez enfin que plusieurs forfaits comprenant une nuit d'hôtel et des activités liées au monde de la vigne existent, et peuvent constituer une belle idée cadeau !

## Chitry-le-Fort

### ■ EGLISE SAINT-VALERIE

L'église fortifiée de Saint-Valérien comportait à l'origine quatre tours, dont trois sont parvenues jusqu'à nous. Le plus impressionnante, la tour ronde, révèle de beaux mâchicoulis et meurtrières. Des éléments architecturaux attestent l'existence d'une église du XII<sup>e</sup> siècle, le clocher-porche et une partie de la nef datent du XIII<sup>e</sup> siècle et la fortification fut édifée au XIV<sup>e</sup> siècle. Cette église est inscrite à l'inventaire des Monuments Historiques depuis 1905.

### ■ DOMAINE DU CHATEAU DU VAL DE MERCY – CUVERIE CAVES ET CAVEAU DE DEGUSTATION Place de l'église ☎ 03 86 41 48 00

[www.valdemercy.com](http://www.valdemercy.com) – [info@valdemercy.com](mailto:info@valdemercy.com)  
Nous aimons l'accueil de cette maison, courtois, passionné et le professionnalisme de leur ingénieur œnologue Bertrand Thibault. Le vignoble du château du Val de Mercy s'étend sur 30 ha et se partage entre le Chablisien et l'Auxerrois. Rigueur et tradition se conjuguent pour nous offrir de grands vins cités et primés. Un beaugard 2003, en chablis premier cru à l'expression florale bien agréable. Aussi un généreux bourgogne blanc chitry 2005. Une belle adresse dans un village de caractère.

### ■ DOMAINE OLIVIER MORIN 2, chemin de Vaudu ☎ 03 86 41 47 20 [www.olivier-morin.fr](http://www.olivier-morin.fr) [morin.chitry@orange.fr](mailto:morin.chitry@orange.fr)

Olivier Morin élève ses vignes sur 12 ha, en travaillant trois cépages : le chardonnay, l'aligoté et le pinot noir. C'est dans le respect des sols et des cultures que grandissent les vignes, et que sont élaborés des vins équilibrés, fruités d'un terroir qui a su garder toutes ses richesses naturelles. Le site Internet du domaine propose l'achat en ligne, avec livraison sous 3 à 5 jours. Visite des caves et dégustation sur rendez-vous.

### ■ DOMAINE ROBERT CHALMEAU 5, rue du Beugnon ☎ 03 86 41 43 91 Dégustations sur rendez-vous.

Le domaine, d'une superficie de 6 hectares, propose aligotés, bourgogne rouge, bourgogne chitry blanc, rosé et rouge, mais aussi chablis et crémant de Bourgogne. A noter que les vins de Chitry possèdent leur propre appellation bourgogne chitry. Une adresse fort sympathique.

### ■ DOMAINE SEVERINE ET LIONEL JACQUET 7, rue de Beugnon ☎ 03 86 41 42 90 ☎ 06 03 52 29 58 – [www.domaine-jacquet.fr](http://www.domaine-jacquet.fr) [lj@domaine-jacquet.fr](mailto:lj@domaine-jacquet.fr)

Dégustation et vente sur rendez-vous. Bouteille à partir de 5 €.

Un jeune domaine investi par Séverine et Lionel Jacquet, où, avec l'alliance d'une formation technique et commerciale et l'enrichissement de l'expérience familiale, la culture de la vigne s'organise entre modernité et tradition. Des vins de qualité, avec pour plus belle des reconnaissances, trois citations pour leur Bourgogne Chitry Rouge 2010 : Guide Hachette des Vins 2013, Guide du Meilleur des vins à moins de 20 €, et Cave de prestige du BIVB 2013. A découvrir sans attendre !

## Fleys

### ■ DOMAINE DE LA MEULIERE 18, route de Mont-de-Milieu ☎ 03 86 42 13 56 [contact@chablis-meuliere.com](mailto:contact@chablis-meuliere.com)



Ouvert du lundi au samedi de 9h à 18h ; le dimanche de 9h à 13h. Sur rendez-vous le dimanche après-midi. Accueil des groupes. Visites en français, anglais et espagnol.

Affaire familiale, le domaine de la Meulière s'étend sur 24 hectares, pour une production annuelle d'environ 180 000 bouteilles. La famille Laroche perpétue les traditions en matière de vinification, et toutes les étapes de production sont réalisées sur le domaine. Petit Chablis, Chablis et Chablis 1<sup>er</sup> Cru ont ainsi été mis à l'honneur par de nombreuses distinctions qui ne laissent pas le consommateur indifférent. Visite des caves possible.

### ■ DOMAINE DU CHATEAU DE FLEYS 2, rue des Fourneaux ☎ 03 86 42 47 70 [www.chablis-philippon.com](http://www.chablis-philippon.com) [philippon.beatrice@orange.fr](mailto:philippon.beatrice@orange.fr)

Commande en ligne. A partir de 7,50 €.

C'est autour de ce beau pavillon de chasse de la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, ancienne possession du seigneur de Parthena, écuyer du roi Louis XIV, que s'étend le domaine de la famille Philippon. L'exploitation s'étend sur 15 hectares de vigne, dont seuls 4 hectares sont vendangés à la main : les Premiers Crus ainsi que certaines parcelles de chablis ne sont pas vendangés à la machine, pour préserver encore plus la qualité des raisins. Des vins d'exception donc, avec notamment les appellations Chablis Premier Cru Mont de Milieu et Les Fourneaux. Commande possible en ligne.

## La Chapelle-Vaupelteigne

### ■ CAVEAU PHILIPPE GOULLEY 11 bis, vallée des Rosiers ☎ 03 86 42 40 85 [www.goulley.fr](http://www.goulley.fr) – [info@goulley.fr](mailto:info@goulley.fr)

Dégustation uniquement sur rendez-vous.

Philippe Goulley produit du vin bio depuis 1991 par logique paysanne afin de « souligner la minéralité des terroirs ». Ses petits chablis, chablis, chablis premier cru montains et chablis premier cru fourchaume sont réputés. La qualité s'en trouve accentuée, la minéralité mise en valeur, un produit biologique, dans l'air du temps, qui ravira les connaisseurs et les amateurs de bons vins. Venez donc découvrir le chablis réserve 2012, issu d'une petite parcelle, Les Vaux Coursières, particulièrement bien exposée et offrant un vin puissant et boisé... N'attendez plus !

### ■ DOMAINE ALEXANDRE 36, rue du Serein ☎ 03 86 42 44 57 / 06 80 26 46 89 [www.chablis-alexandre.com](http://www.chablis-alexandre.com)

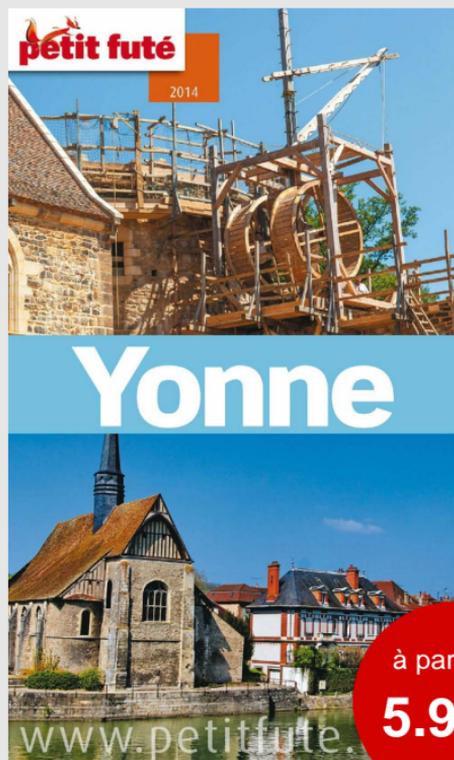
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Sur rendez-vous. Accueil de groupes possible.

Guy et Olivier Alexandre exploitent le domaine familial sur 12 ha au cœur du Chablisien. Un travail de qualité pour des vins d'exception et une mise en bouteille au

LA VERSION COMPLETE DE VOTRE GUIDE

# YONNE 2014

en numérique ou en papier en 3 clics



à partir de

**5.99€**

**Cliquez ici**

Disponible sur

