

Sept hectares de parc privé pour s'évader et se mettre au vert.



L'Abbaye de la Bussière

Fondée en 1131, l'Abbaye de la Bussière connaît son apogée à la fin du XIII^e siècle, quand de nombreux moines occupent ce coin de Bourgogne. En 2005, les nouveaux propriétaires, Clive et Tanith Cummings transforment, après d'importants travaux, l'Abbaye en un luxueux hôtel.

Plus questions de rigueur monacale dans l'ancien cloître...



La réception conserve le cachet des origines de l'Abbaye.



... devenu la splendide salle du restaurant.

Vingt chambres et appartements épatants d'originalité.



L'ancien cloître, devenu la salle de restaurant, épate le gourmet de passage. Dans les salons, les voûtes en croisées d'ogives, les colonnes, les vitraux lumineux et les chapiteaux sculptés se prêtent à de nombreux instants empreints de spiritualité. L'Abbaye a su préserver son patrimoine. Vingt chambres et appartements suréquipés et un parc privé de 7 hectares où il fait bon laisser du temps au temps sont un atout majeur.

Autre point fort et non des moindres, la présence aux fourneaux du chef Guillaume Royer, Meilleur Ouvrier de France 2015. Générosité et saveurs, semblent être son credo ! Cet enfant du pays, après un parcours remarquable chez les plus grands dont Lameloise ou la Chèvre d'Or à Eze, puise son inspiration dans le mirifique terroir local, que ce soit sur les étals des marchés locaux ou chez ses fournisseurs sélectionnés. Du topinambour du potager au pigeonneau de Bresse, chaque mets du moment est sublimé.

Le 1131, restaurant étoilé par le Guide Rouge, connaît un sacré succès avec l'escalope de foie gras poêlée, pochée aux trompettes de la mort, le chou du Morvan braisé au lard, truffe et Comté, le silure de pêche de Saône au beurre moussoux et pamplemousse confit, la pièce de bœuf grillée sous une soubise d'oignons confits, l'exquis pigeonneau, les suprêmes rosés, les cuisses confites à part, sous un jus infusé à la sauge, le lièvre royal de la tradition, farci au foie gras et braisé 36 heures (pas moins !) avant le chariot des fromages de Bourgogne. Remarquable pain de la boulangerie du village, l'Ouchotte et livre de cave de haute volée. Desserts ? Mont Blanc à la châtaigne, meringue et sorbet poire ou fraise marinée, sorbet, jus de décoction, crémeux à l'anis de Flavigny et glace fromage blanc. Les mignardises jouent encore les desserts devant la cheminée dans l'un des nombreux salons de l'Abbaye. Un grand de demain !

PASCAL ARNOUX
pkrisi3@gmail.com



Les propriétaires Clive et Tanith Cummings ont su préserver l'âme du lieu.

L'Abbaye de la Bussière
F-21360 La Bussière sur Ouche
T +33 (0)3 80 49 02 29

Menu du dîner à partir de 98 €
Balade gastronomique accord mets/vins à partir de 195 €
Réceptions privées et séminaires

Photos © L'Abbaye de la Bussière