

## Slate - Nicolas de Rabaudy

### L'Abbaye de la Bussière - Entre Dijon et Beaune



Abbaye de la Bussière

Cette abbaye cistercienne, fondée en 1131 par Etienne Harding, troisième abbé de Cîteaux, a été transformée et aménagée par un couple d'Anglais, Clive et Tanith Cummings, en un Relais & Châteaux d'une altière beauté. Depuis 2006, date de l'acquisition par ces hôteliers de Grande-Bretagne, l'abbaye vieille de neuf siècles connaît une nouvelle existence dans un parc de sept hectares truffé de huit bâtiments remontant au Moyen Âge, entièrement viabilisés —70 000 litres de fuel par an.

L'édifice principal de pierres blanches aux ogives et vitraux abrite les deux restaurants hauts de plafond, tout en bois brun, le pressoir ancien du XIV<sup>e</sup> siècle et le cellier des moines qui ont traversé les siècles, tout comme la crypte où l'on célèbre baptêmes et mariages —500 ans d'hospitalité.

Dans les chambres et les salons, les meubles d'époque, les tissus, les luminaires et, surtout, l'atmosphère du lieu saint restituent parfaitement le génie de l'abbaye —cinq ans de travaux pharaoniques ont donné à cet ensemble gothique une vraie noblesse. Les propriétaires ont su

moderniser l'abbaye (confort parfait) sans altérer son architecture datée. Ils ne cessent de l'améliorer: c'est l'œuvre d'une vie.

Entre Dijon et Beaune, la Bussière, tout près du Canal de Bourgogne —une étape de choix pour les croisiéristes— s'inscrit dans la chaîne des Relais comme une destination mémorable de ressourcement de soi, un supplément d'âme en Côte d'Or (dont viennent 30% des clients).

Au restaurant 1131, dans la salle à manger d'époque dotée d'une mezzanine, le chef Guillaume Royer, Meilleur ouvrier de France, passé par Lameloise à Chagny, la Chèvre d'Or à Eze-Village près de Nice, ex-second de Christophe Bacquié au Castellet (Var) propose une carte bien conçue, reposant sur les produits bourguignons: l'écrevisse de rivière cuisinée dans une nage de marc de Bourgogne aux salsifis (53 euros), le brochet de rivière aux poireaux en vinaigrette truffée et jambon du Morvan (52 euros), le foie de canard mi-cuit poêlé aux légumes grillés ou glacés, haute cuisine (54 euros), la pièce de bœuf de race ancienne façon miron-ton, soubise d'oignons (68 euros) et le quasi de veau au sautoir, céleri truffé (67 euros).



Salle du restaurant à l'Abbaye de la Bussière

Dans l'éventail des poissons, il faut mentionner la truite bio aux endives et chou-fleur, jolie assiette (57 euros) et le sandre du pays en pavé aux deux cuissons, au persil et champagne (58 euros). Tout cela exprime un vrai talent de maestro jouant de la modernité et d'un classicisme élégant: l'étoile est méritée et la deuxième en vue. Un des meilleurs chefs de Bourgogne dans un site époustouflant de souvenirs.



Dessert au restaurant de l'Abbaye de la Bussière

Côté desserts, la ganache de chocolat Nyangbo, crémeux passion et sorbet cacao (21 euros) et le soufflé aux pommes, la compote et le sorbet granny smith.

Carte des vins de Bourgogne à point: Gevrey Chambertin 2012 au verre (18 euros). Une adresse qui conjugue la beauté de l'abbaye, le confort et la bonne chère qui se paie. Vaut le voyage selon le Michelin, bien informé.

• Route départementale 33 21360 La Bussière-sur-Ouche. Tél. : 03 80 49 02 29. Menus à 98, 120, 190 et 230 euros. Carte de 130 à 145 euros dans le grand restaurant. Au bistrot des Moines mitoyen, menus à 29, 34 et 39 euros. Terrasse. Chambre à partir de 225 euros.