

**Hôtellerie.** Voilà près de dix ans, Clive Cummings concrétisait une idée folle : transformer l'Abbaye de La Bussière en hôtel de luxe. Depuis, l'établissement ne cesse de se renouveler.

# Des développements pour l'Abbaye de La Bussière

**P**our la première fois, j'ai pris le temps de regarder une feuille tomber... Cette réflexion, Clive Cummings, le dirigeant et fondateur de l'Abbaye de La Bussière, hôtel-restaurant de luxe de la vallée de l'Ouche, l'a entendu de la bouche d'une cliente américaine. Celle-ci, fortunée mais dont la profession la fait vivre à un rythme d'enfer, goûtait l'atmosphère unique du lieu, son calme, sa majesté. Près de dix ans après l'ouverture de cet établissement atypique, Clive Cummings trouve dans ce type de réflexion toute la justification du choix de créer ici un hôtel et un restaurant qui vous font voyager dans une autre dimension. L'Abbaye de La Bussière, c'est un lieu au caractère unique, une parenthèse enchantée qui vous saisit dès la lourde grille du parc franchie.

## DE NEUF À DIX-HUIT CHAMBRES

En neuf ans, l'Abbaye de La Bussière n'a cessé d'évoluer, par petites touches mais toujours dans le but d'offrir un haut niveau de service et de qualité. C'était bien le moins qu'on pouvait espérer pour ce lieu aux murs chargés d'histoire, cet ensemble de neuf bâtiments installé sur une superficie de sept hectares. En 2006, lors de son ouverture, l'hôtel comptait neuf chambres. Il y a en dix-



Clive Cummings, fondateur et dirigeant de l'Abbaye de La Bussière : « Nous voulons passer à vingt chambres très prochainement. »

huit aujourd'hui (dont cinq suites) et l'établissement emploie vingt-deux salariés en CDI auxquels s'ajoutent douze salariés en CDD. Chaque année, plus de quinze nationalités se croisent ici. On vient de partout dans le monde, même si les Britanniques, les Américains et les Français constituent le trio de tête. « Le plus encourageant pour nous, confie Clive Cummings, c'est de constater que notre clientèle passe de plus en plus de temps chez nous. Au début, à notre ouverture, nous n'étions qu'une étape sur un itinéraire touristique. De plus en plus, aujourd'hui, on vient chez nous pour y rester et rayonner sur la région ». Il faut dire que l'hôtel s'est enrichie, au fil du temps, d'une offre gastronomique qui

joue bien son rôle d'appât. Il y en a pour toutes les bourses avec, d'un côté, le « 1131 », restaurant gastronomique et, de l'autre, le « Bistrot des Moines », plus accessible, avec des menus à partir de 28 euros. Tous les deux sont sous la responsabilité du chef Emmanuel Hébrard. Si ce dernier change régulièrement ses menus en allant puiser son inspiration sur les halles de Dijon, il trouve aussi de la matière première dans le potager médiéval de l'abbaye que Clive Cummings a choisi de relancer l'an dernier. De plus, au printemps prochain, l'établissement pourra aussi proposer son propre miel en installant ses ruches. Mais déjà, dans le cellier, des jambons parviennent à maturation et un viticul-

teur de Nuits-Saint-Georges fait vieillir sa production sur place. « Nous pouvons même proposer de l'espace pour stocker le vin de nos clients » souligne Clive Cummings. Le potentiel de développement de l'établissement n'est pas encore épuisé : le maître des lieux envisage très prochainement la réalisation de deux chambres supplémentaires, ce qui porterait le total à vingt et, dans un avenir plus éloigné, existe également le projet de la réalisation de douze à quinze chambres dans le moulin de l'abbaye. Toujours avec le souci de préserver le caractère du lieu.

(\* Hébrard)

BERTY ROBERT

◆ [abbayedelabussiere.fr](http://abbayedelabussiere.fr)