VOYAGEPOINT DE VUE

La voie cistercienne, une autre façon de découvrir la Bourgogne

Recommandée par un critique gastronomique français de renom, l'Abbaye de la Bussière s'est révélée être le lieu idéal pour découvrir et méditer sur les trésors de beauté, d'histoire et de quiétude dont regorge la Bourgogne.

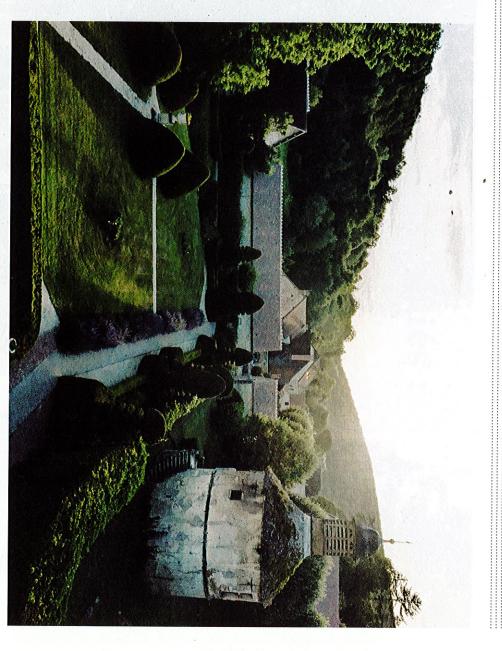
C'ÉTAIT MON PREMIER SÉJOUR EN BOURGOGNE et j'étais impatiente de découvrir tout ce que la région a à offrir. Les visites aux fameux Clos de Vougeot dans la Côte de Nuits, Clos des Mouches de la Maison Joseph Drouhin à Beaune et Domaine Simon Bize et Fils à Savigny-lès-Beaune furent enrichissantes, savoureuses et inspirantes.

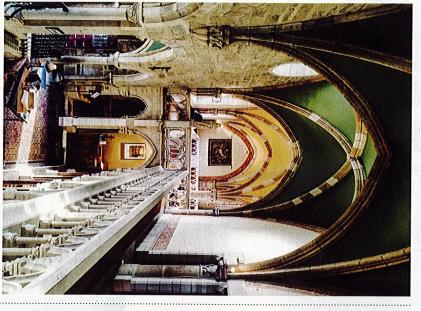
Au sein de l'Abbaye de La Bussière, les vestiges de la vie monastique du XII® siècle demeurent, notamment les pressoirs cisterciens et les vitraux richement décorés. Mais rien ne témoigne mieux de l'histoire du lieu que le silence religieux qui imprègne encore le domaine et les bâtiments du luxueux hôtel.

J'ARRIVAI EN FIN DE JOURNÉE et sortis me promener dans le parc, humant dans la lumière déclinante les effluves de lavande et de géranium, de pin et d'humus. Des sculptures d'artistes tels que Paul Day parsèment les impeccables pelouses qui entourent la structure gothique et son paisible lac.

"Rien ne témoigne mieux de l'histoire du lieu que le silence religieux qui imprègne encore le domaine"

À l'intérieur, d'impressionnantes colonnes soutiennent les plafonds voûtés ; c'est le cas par exemple dans la salle à manger du 1131, le restaurant gastronomique de l'Abbaye distingué par une étoile Michelin et orchestré par le chef Guillaume Royer. J'y optai pour le menu dégustation, ponctué des accords mets-vins proposés par le sommelier.

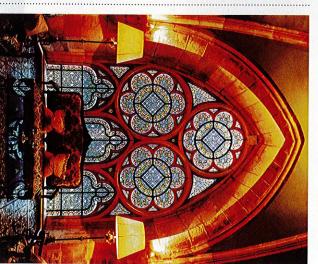




Je commençai avec le champagne Duval-Leroy Prestige Rosé Premier Cru pour accompagner de délicieux escargots en persillade dans un bouillon crémeux tout en légèreté. L'omble chevalier poché, carotte en purée et orange glacée se maria à merveille avec le Santenay Premier Cru « Clos du Beauregard » 2011 de Vincent Girardin, un vin en biodynamie remarquablement élégant et équilibré.

saignante comme il se doit, la pièce de bœuf grillée de race ancienne, jeunes légumes et soubise d'oignons trouva un allié de poids dans le Hautes-Côtes de Beaune 2013 du Domaine Jean-Marc Bouley. Le dîner se conclut sur des myrtilles pochées, poudre de cacao et sorbet au fromage, et un accord parfait avec le Muscat de Beaumes de Venise 2012 de Pierre Amadieu.

Les chambres sont aussi majestueuses et voluptueuses que les meilleurs grands crus de Bourgogne et, tout en méditant sur le luxe qui m'entourait, le silence des lieux m'enveloppant peu à peu, je rêvais paisiblement à ma prochaine visite.





TARAJIA MORRELL

Tarajia Morrell est journaliste. Elle a lancé, en 2011, son blog « The Lovage », où elle écrit sur ses aventures de gastronome et partage son travail pour des médias tels que le Wall Street Journal, Saveur et Condé Nast Traveler.