

BEAUNE AU CŒUR

De l'histoire

A 40 km au sud de Dijon, cette petite ville forte de 23 000 habitants, **cerclée comme un fût par ses remparts et ses bastions**, est et demeure au début du XXIème siècle le centre du négoce du vin de Bourgogne.

Dans ses vénérables maisons de vins mûrissent des nectars appelés joliment "vins tranquilles".

Capitale parlementaire au quinzième siècle dans un duché de Bourgogne qui préfigure déjà l'Europe, cette cité d'art et d'histoire illustre toute l'aventure spirituelle, culturelle et bientôt économique d'une province au coeur de l'Europe.

Au bord des remparts, un hôtel-Dieu n'en finit pas de racheter les "péchés" d'un grand serviteur de "l'état Bourguignon" : Nicolas Rolin.

Ce célèbre site visité par plus de 400 000 personnes chaque année, s'enorgueillit avec justesse d'un chef d'oeuvre de la peinture flamande : **le retable du Jugement Dernier attribué au peintre Rogier Van der Weyden.**

Dans une ville où l'on peut encore flâner, on découvre un hôtel ducal reconverti en Musée du Vin et situé entre la rue du Paradis et la rue d'enfer - cela ne s'invente pas ! -.

Au sortir de la même rue, coïncidence ?, **le regard se porte sur la basilique collégiale Notre-Dame, dernière fille dit-on de l'Abbatiale de Cluny.**

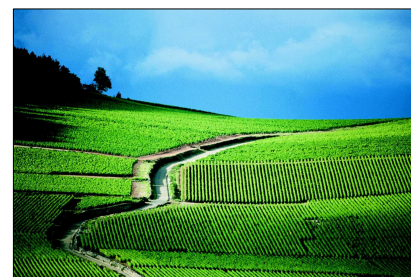
Et toujours, de demeures en hôtels particuliers, toute une société défile, aristocrates d'épée ou de robes, marchands et notables mais aussi artistes, Félix Ziem peint Venise... **et Jules Marey s'invente comme l'un des pères du cinéma.**

Du vignoble

Un vignoble de 580 hectares présente des vins rouges issus du Pinot noir. **Un domaine d'exception dont 320 hectares en 1er cru (la plus vaste surface en 1er cru de toute la côte).**

Fermes, francs, colorés, pleins de feu et de bouquet, moelleux, tels sont les vins de Beaune.

Le Duc de Clarence condamné à la peine capitale par son frère le roi d'Angleterre s'exclama : **"Je désire être noyé dans un tonneau de vin de Beaune pour que ma mort soit sans effort et bonne".** Quelle meilleure promotion...



De la musique

Au mois de Juillet, Beaune devient l'écrin du Festival International de Musique Baroque .

Par sa notoriété et son audience, cet événement fait partie des plus prestigieux festivals d'Europe.

Chaque année depuis 1983, les rencontres perpétuent la tradition musicale de la cour des ducs de Bourgogne considérée comme l'une des plus brillantes et des plus fastueuses du quinzième siècle.



Pour clore, le "must" des rendez-vous des acheteurs, négociant, courtiers en vin mais aussi des simples amateurs venus célébrer depuis plus de 100 ans chaque troisième dimanche de Novembre la célèbre Vente aux Enchères des Vins des Hospices de Beaune.

Office de Tourisme - Beaune- service Presse

Contact: Françoise BIDOT- Tél. 03.80.26.21.35/ Fax 03.80.26.21.39

E.mail : promotion.presse@ot-beaune.fr

Internet : <http://www.ot-beaune.fr> ou <http://www.beaune-burgundy.com>

LES TROIS GLORIEUSES

LA VENTE DES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE

C'est certainement la plus célèbre des manifestations bourguignonnes. Le troisième Dimanche de Novembre, se déroule à l'Hôtel Dieu la « Vente des Vins des Hospices de Beaune ». La vente est précédée le Samedi du « Chapitre » de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin. Elle est suivie le Lundi par la « Paulée de Meursault ». On nomme ces manifestations "**Les Trois Glorieuses** »

Les Hospices de Beaune

Ils furent fondés en 1443 à l'usage des malades, des indigents et des vieillards de Beaune. A l'origine du projet, Nicolas ROLIN, chancelier du Duc Philippe le Bon, secondé par sa femme Guigone de Salins. L'Edifice aidera la ville à soigner des blessures de la guerre de cent ans. L'Hôtel-Dieu est l'image même de la Bourgogne. Son gothique flamboyant, ses toits recouverts de tuiles multicolores, la grande salle des pôvres témoignent du siècle d'or des grands Ducs d'Occident. Fleuron du tourisme en Bourgogne, les Hospices de Beaune accueillent chaque année plus de 400 000 visiteurs.

La Vente des Vins

Afin d'assurer le revenu des Hospices, Nicolas ROLIN les dota d'un patrimoine en vignoble de Côte de Beaune. Après plus de 500 ans de dons et de legs, ce patrimoine totalise aujourd'hui 57 ha de grands crus et premiers crus. La vente se déroule le dimanche après-midi sous la Halle du marché. Elle est présidée chaque année par une personnalité différente. La vente se termine par un grand dîner aux chandelles dans le cadre de l'Hôtel-Dieu.



Le chapitre de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin et la Paulée de Meursault

La Confrérie des Chevaliers du Tastevin est la plus illustre et la plus vivante des sociétés bachiques. Créée en 1934 à Nuits-Saint-Georges, cette confrérie s'est mise au service des vins de Bourgogne. Son siège est le Château du Clos de Vougeot, propriété de la confrérie. Au printemps, le tastevinage consacre les meilleurs vins de l'année. Tout au long de l'année s'y déroulent de prestigieux chapitres, la confrérie accueille alors dans ses rangs de nouveaux confrères.

Avant la dernière guerre, Meursault, "Capitale des grands vins blancs de Bourgogne", a remis à l'honneur la tradition de la Paulée. Ce repas marquait autrefois la fin des vendanges en réunissant autour d'une même table les propriétaires vigneron et leurs vendangeurs. Chaque convive apporte ses bouteilles. Certaines années, on en a compté plus de 12 au mètre carré.

Office de Tourisme – Beaune - Service Presse

Contact: Françoise BIDOT- Tél. 03.80.26.21.35 Fax 03.80.26.21.39

E.mail : promotion.presse@ot-beaune.fr

Internet : <http://www.ot-beaune.fr> ou www.beaune-burgundy.com

LA FETE DE LA VENTE DU VIN

Autour des Trois Glorieuses, Beaune fait la fête...

Du Vendredi au Dimanche, 3 jours de liesse où s'égrainent des dégustations exceptionnelles à l'Hôtel-Dieu, dans le cadre de l'Exposition générale des Vins de Bourgogne ainsi qu'une multitude d'opportunités dans les caves et les domaines viticoles touristiques.



Spectacles et concerts ponctuent des démonstrations de tonnellerie en plein air.



La fête bat son plein dans les rues piétonnes : clowns, automates, défilés folkloriques. Au son des tambours et des fifres, l'épreuve pédestre des foulées beaunoises prend son envol.

**Beaune en fête du 16 au 18 Novembre 2007.
A consommer sans modération pour toute la famille.**

**Contact Presse : Office de Tourisme de Beaune
Françoise BIDOT - Tél. 33 03.80.26.21.35**

E.mail : promotion.presse@ot-beaune.fr

Internet : www.ot-beaune.fr **ou** www.beaune-burgundy.com



Accueil et Information du public
Porte Marie de Bourgogne –6, boulevard Perpreuil - 21200 BEAUNE
Tél. 03 80 26 21 30 Fax 03 80 26 21 39
e.mail : contacts@ot-beaune.fr
Internet : <http://www.ot-beaune.fr>
<http://www.beaune-burgundy.com>

**Ouvert toute l'année, tous les jours - Fermé uniquement le 1^{er} Janvier et le 25
Décembre**

NOS SERVICES :

- Accueil et Information

- Plate-forme de billetterie « Pass Beaune comme Bourgogne » pour une trentaine de sites et activités dans toute la région (dégustations, activités de loisirs, patrimoine, visites guidée...), également accessible sur www.ot-beaune.fr.

- Réservations Hôtelières de dernière minute

- Billetterie de spectacles

- Boutique



« Pass Beaune comme Bourgogne »

COMPOSEZ VOTRE MENU TOURISTIQUE !!

C'est simple de se dire qu'on peut composer son menu touristique avec une sélection de 30 des plus beaux sites bourguignons, pendre ses tickets une fois pour toutes (en faisant une économie), bénéficier de toute l'information sur les sites choisis et passer le reste de son temps à profiter de son programme.

De l'Hôtel Dieu à l'Abbaye de Cîteaux ou en passant par les musées de la Moutarde ou du Cassis (on est en Bourgogne !) sans oublier les caves...tout y est, et le menu, c'est vous qui l'avez choisi !

En vente à l'Office de Tourisme de Beaune – Tel : 03 80 26 21 30 – Fax : 03 80 26 21 39 – E.mail : contacts@ot-beaune.fr.

Pratique : faites vos achats directement sur Internet www.ot-beaune.fr !

Contact Presse : Office de Tourisme de Beaune

Françoise BIDOT - Tél. 33 03.80.26.21.35

E.mail : promotion.presse@ot-beaune.fr

Internet : www.ot-beaune.fr ou www.beaune-burgundy.com

LE FESTIVAL INTERNATIONAL D'OPERA BAROQUE DE BEAUNE

Le Festival de Beaune fait partie des plus prestigieux festivals de musique baroque en Europe. Il perpétue ainsi la tradition musicale de la Cour des Ducs de Bourgogne considérée comme l'une des plus brillantes et des plus fastueuses du XV^{ème} siècle.

La politique artistique s'inspire de quatre principes : une programmation centrée sur la musique baroque vocale, sans exclure cependant d'autres répertoires, l'excellence des productions, la récréation et la diffusion d'œuvres inédites d'après les recherches musicologiques les plus récentes, et une politique de chefs invités qui fait appel aussi bien aux chefs les plus réputés qu'aux jeunes chefs de la nouvelle génération.

Tous les grands chefs baroques (Léonhardt, Brüggen, Christie, Herreweghe, Kuijken, Jacobs, etc...) s'y produisent dans des genres aussi divers que l'opéra, la musique sacrée ou profane. Ils font de Beaune le rendez-vous d'un public de mélomanes passionnés.

Les concerts se déroulent durant 4 week-ends dans les célèbres « Hospices de Beaune », exceptionnel Monument de l'Art franco-flamand du XV^e siècle, ainsi que dans la Basilique romane Notre-Dame du XII^e siècle, aux remarquables tapisseries flamandes du XV^e relatant la vie de la Vierge.

La Fondation France Telecom est le mécène officiel du Festival International de Musique de Beaune.

En relation avec France Telecom, le Festival de Beaune voit un développement important de la politique d'édition discographique instaurée en 1989. Tous les disques ainsi coproduits ont obtenu des distinctions nationales ou internationales.

En 2007, le Festival International de Musique Baroque de Beaune fête ses 25 ans et se déroulera du 06 au 29 juillet.

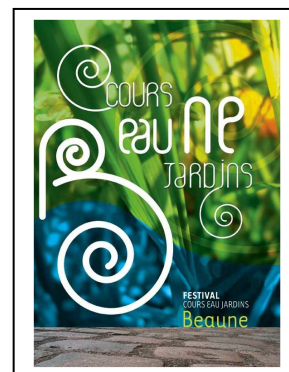
Contact Presse : Office de Tourisme de Beaune
Tel : 03.80.26.21.35 / Fax : 03.80.26.21.39
E.mail : promotion.presse@ot-beaune.fr
Internet : <http://www.ot-beaune.fr> ou <http://www.beaune-burgundy.com>



FESTIVAL COURS EAU JARDINS

Du 30 juin au 2 septembre 2007

Un festival pour toute la famille avec animations et Spectacles... L'édition 2007 s'articulera autour du thème des « Jardins Secs » et répondra ainsi à la problématique des sécheresses connues ces dernières années.



CINE RETRO

FESTIVAL DU FILM MUET EN SPECTACLE VIVANT



Ciné Rétro est un hommage vivifiant à l'esprit burlesque des réalisateurs et acteurs de la génération de Chaplin et Buster Keaton.

Conçu comme un spectacle complet destiné autant aux têtes blondes qu'aux tempes grises, Ciné Rétro est une véritable invitation à explorer le patrimoine cinématographique des années 20, dans ses courts métrages rares comme dans ses films à succès.

Mais l'esprit de Ciné Rétro ne s'arrête pas à sa programmation car les créateurs investissent pour l'occasion l'ancienne chapelle baroque des Carmélites de Beaune et proposent aux spectateurs des conditions de projection à la manière du début de siècle.

Imaginez une chapelle 17^{ème} aménagée en décor de théâtre ; au fond de la salle, un projectionniste se débat avec d'immenses bobines et quelques minutes plus tard, c'est au tour du pianiste d'improviser une musique originale au rythme échevelé ou sentimental des protagonistes du film.

A l'entracte, le public sous le charme assiste « aux attractions » avec des chansons de style cabaret et des numéros d'illusionniste.

CINE RETRO 2007

- du 27 juillet au 25 août -

Contact Organisateur

Cie B.A.C.H : Jean Claude Cottier
Tel : 03.80.24.90.57
Fax : 03.80.22.08.00

Contact Presse

Office de Tourisme : Françoise Bidot
Tel : 03.80.26.21.35/ Fax : 03.80.26.21.39
E.mail : promotion.presse@ot-beaune.fr
Internet : <http://www.ot-beaune.fr>
ou <http://www.beaune-burgundy.com>

JAZZ A BEAUNE –
Festival Jazz et Grands Vins de
Bourgogne

Une dégustation et deux concerts par soirée, des expositions artistiques (photos...), une présentation ludique et pédagogique pour les enfants, des *masterclass* de jazz, des formations à la dégustation des vins, Jazz à Beaune se veut avant tout épicurien. Du rythme, des saveurs et des goûts pour une mise en scène de tous les sens.

Le Plus :

Concerts gratuits les après-midi en centre-ville. Le plaisir de goûter et d'écouter. Dégustation d'une sélection de Grands Vins de Bourgogne proposés par les vignerons et les maisons.

Côté Vins :

Rouges & blancs, villages et premiers crus, étonnante capacité à vieillir, les vins de l'appellation Beaune font largement honneur à la capitale des vins de Bourgogne.

Infos Pratiques :

Jazz à Beaune 2007 du 12 au 16 septembre

Organisateur : La Jazzerie

Contact : La Jazzerie – BP 174 – 21205 BEAUNE CEDEX

Tél : 03 80 24 69 41

Site Internet : www.jazzabeaune.com

Courriel : jazzabeaune@wanadoo.fr

Tarifs des soirées : 18-25 € plein tarif, 16-23 € tarif réduit.

Dégustation avant-concert offerte à tout détenteur de billet de concert

Contact Presse : Office de Tourisme de Beaune

Tel : 03.80.26.21.35 / Fax : 03.80.26.21.39

E.mail : promotion.presse@ot-beaune.fr

Internet : <http://www.ot-beaune.fr> ou <http://www.beaune-burgundy.com>



MUSEE DU VIN DE BOURGOGNE

Le Musée du Vin de Bourgogne est né de la complice collaboration de deux personnages emblématiques, André Lagrange et Georges Henri Rivière. Officiellement installé dans le palais des Ducs de Bourgogne (14^e-18^e siècles) en 1946, écrin tout-à-fait idéal, le musée est en fait né dès 1938, suite aux collectes et enquêtes ethnographiques d'André Lagrange. Georges Henri Rivière, le créateur du Musée National des Arts et Traditions Populaires, y a fait ses premières armes muséographiques.

Le Musée du Vin de Bourgogne apparaît donc comme le prototype de ce qui fut réalisé ultérieurement à Paris.

Les liens avec le Musée National des Arts et Traditions Populaires restent très forts. Une partie des collections est ainsi un dépôt de ce dernier confié à la Ville de Beaune.

Le visiteur ne découvre pas uniquement des objets, mais aussi **un lieu chargé d'atmosphère**. C'est particulièrement le cas de « La Cuvier », qui abrite une série de pressoirs, dont le plus ancien date du 16^e siècle.

Dans le bâtiment principal, le musée s'attache à faire découvrir le travail de la vigne ordonné en deux cycles successifs : **du sommeil à l'éveil de la vigne, et de la taille à la vendange**. Le premier cycle couvre les mois de Novembre, Décembre et Janvier. C'est l'époque des soins apportés au sol et au tuteur de la plante. Le second cycle débute à la St Vincent, et permet de préparer la plante. La crise phylloxérique et la mécanisation ont modifié ce rythme séculaire, sans toutefois le faire disparaître.

Sont présentés ensuite **les travaux du vin : vendange, foulage et pressurage, mise en fûts, soutirage et mise en bouteille**. Si les travaux du vin sont le résultat d'une expérience qui remonte à l'Antiquité, l'industrialisation du 19^e siècle a transformé l'outillage et donné naissance à l'oenologie.

Les métiers auxiliaires de la vigne et du vin ne sont pas oubliés : taillanderie et tonnellerie avec la Confrérie des Tonneliers de Beaune et les Compagnons doleurs du Tour de France. Enfin, le rôle des négociants qui ont façonné la ville de Beaune est illustré, ainsi que les pratiques autour du vin, en particulier la dégustation, grâce à une importante collection de tastevin, de faïences et verres.

Le Musée du Vin de Bourgogne se veut aussi l'Ambassade des vins de France, à travers la salle des Ambassadeurs qui s'orne d'une tapisserie commandée spécialement à Jean Lurçat.

Office de Tourisme - Beaune- Service Presse

Contact: Françoise BIDOT

Tél. 03.80.26.21.35 / Fax : 03.80.26.21.39

E.mail : promotion.presse@ot-beaune.fr

Internet : <http://www.ot-beaune.fr>



SAFARI TOURS & VINEATOURS

Excursions dans le Vignoble

Deux heures de découverte (en français et en anglais) des vignobles de la Côte de Nuits et la Côte de Beaune, avec initiation au vin de Bourgogne, dégustation comparative dans la cave du vigneron, et visite de sa cuverie.

Une escapade sans façon à savourer deux rondes heures, l'œil y croque des panoramas généreux ou plus secrets, des ambiances de villages, et de délicieux châteaux.

Des clos de grande renommée aux chemins de vignes escarpés, c'est tous les goûts et toutes les couleurs du Bourgogne que l'on mire, hume et déguste.

CARNET PRATIQUE

SAFARI TOURS	VINEATOURS
<p>Valable tous les jours, de Pâques à fin Novembre</p> <p>Deux à trois départs par jour de l'Office de Tourisme de Beaune</p> <p>Autre période : sur réservation</p> <p>Prix par personne : de 34 € à 38 € pour une excursion de deux heures</p> <p>Ce prix comprend :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'excursion en minibus - les services d'un chauffeur accompagnateur - la visite d'un domaine viticole - la dégustation de vins de Bourgogne 	<p>Valable tous les jours sur réservation</p> <p>Trois départs par jour de l'Office de Tourisme de Beaune</p> <p>Possibilité de déjeuner dégustation en juillet, août et septembre</p> <p>Prix par personne : 43 € par personne pour une excursion de 2h30</p> <p>Ce prix comprend :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'excursion en monospace climatisé avec toit panoramique (jusqu'à 6 places) - les services d'un chauffeur accompagnateur - la visite du vignoble bourguignon - la dégustation de vins de Bourgogne

Les prix ne comprennent pas : - les dépenses de nature personnelle

Réservation Centrale Pass Beaune comme Bourgogne :

Office de Tourisme de Beaune
1 Rue de l'Hôtel Dieu - 21200 Beaune
Tél. 33.3.80.26.21.30 Fax 33.3.80.26.21.39
E.mail : contacts@ot-beaune.fr

Transporteurs :

SAFARI TOURS

9/11 Avenue de la République
21200 Beaune
Tél. 03.80.24.09.20
Fax 03.80.24.09.15
bacchuswinetours@wanadoo.fr

VINEATOURS

11, rue Charles Cloutier
Tél. 03.80.26.21.35
Tél. 03 80 22 51 70
Portable 06 73 38 37 19
informations@vineatours.com

**LE SALON PAINS, VINS, FROMAGES,
HALLE DE BEAUNE
Le samedi 20 et Dimanche 21 Octobre
2007**

460 variétés de fromages de toute la France, près de 20 domaines viticoles, une joyeuse farandole de pains, attendent les visiteurs lors du Salon Pains, Vins, Fromages tous les ans au mois d'octobre.

Les visiteurs pourront déguster sur place une riche gamme de vins, choisir et acheter ceux qu'ils serviront à leur table. Les gastronomes apprécieront une profusion de pains et de fromages. Plus de 2 500 visiteurs sont d'ores et déjà attendus sous la Halle de Beaune.

Le salon Pains, Vins, Fromages est sans aucun doute l'un des événements majeurs de la ville de Beaune. Organisé par la section Tourisme du Lycée Clos Maire, celui-ci se déroulera sous la Halle de Beaune, face à l'Hôtel-Dieu. Les visiteurs pourront y déguster les mets et nectars français qui, reflétant les saveurs du terroir, les entraîneront sur les routes gastronomiques de notre pays.

Durant ces deux jours, le goût sera à l'honneur pour le bonheur des gourmands et gourmets, qui apprécieront la qualité de l'accueil associé au caractère exceptionnel de cette manifestation. Pour un prix d'entrée de d'environ 10 €, le visiteur pourra déguster à volonté, et recevra un verre à dégustation à l'effigie de la section Tourisme.



Réalisé grâce à la participation très active de France Service Frais, « Pains, Vins, Fromages » reste un moyen original et convivial d'apprécier 460 sortes de fromages, avec la saveur incomparable des pains français préparés pour l'occasion par le Groupement des Boulangers Beaunois et les Minoteries de Parcey. Le tout, accompagné de vins de nombreux domaines viticoles qui proposeront à la dégustation leur production, et offriront à chacun la possibilité d'acquérir leurs meilleurs crus (Côte de Beaune, Côte de Nuits, Côtes du Ventoux, Mâconnais, Beaujolais, Bordelais...).

Contact presse :Office de Tourisme de Beaune
Françoise BIDOT /Tél. 03 80 26 21 35 / Fax 03 80 26 21 39
E.mail : promotion.presse@ot-beaune.fr
Internet : <http://www.ot-beaune.fr>

VOL EN MONTGOLFIERE La Bourgogne vue du Ciel

Tôt le matin ou en fin d'après –midi, un vol en montgolfière apporte une note unique à la bonne heure que vous passerez accoudé à la nacelle de cette intrépide invention du 18^{ème} siècle.

A la veille de la révolution, cet aéronef remplissait d'étonnement la cour de France. Aujourd'hui, sous la conduite du pilote, on découvre des sensations nouvelles et délicieuses.

Vue d'en haut, la terre semble un tapis de champs moelleux ponctués de petites maisons de poupées. Le vignoble offre un tableau extraordinaire, une véritable tapisserie aux lignes sinueuses et aux couleurs pleines de nuances.

De retour sur terre, avec vos compagnons de bonne fortune, vous célébrerez au vin de Bourgogne, votre baptême aérostatique.

En Bourgogne, profitez de la coquille de **Air Escargot** – www.air-escargot.com

Tarif par personne : à partir de 230 €

Durée totale de l'excursion : 3 heures



Office de Tourisme de Beaune/ Service Presse

Contact : Françoise BIDOT – Tel : 03 80 26 21 35 - Fax : 03 80 26 21 39

E.mail : promotion.presse@ot-beaune.fr

Internet : <http://www.ot-beaune.fr> ou www.beaune-burgundy.com



BEAUNE GOURMAND,

LE BONHEUR (ET LE PRETEXTE) D'ETRE GOURMAND



A Beaune, le flâneur gourmet, se verra proposer une visite guidée gourmande pour découvrir un Beaune tout occupé des délices du palais.

Tradition du « Bien manger », histoires de cuisinières et de fourneaux, repas inconsiderés ou modestes de nos ancêtres... Il y a beaucoup à raconter sur ce qui nous occupe en France encore 3 fois par jour !

A Beaune et sans manière, les banquets des Grands côtoient la bombance des Mangeurs et autres Goulus de la place...mais on n'oublie pas non plus la maigre chair des plus humbles ou le régime modeste (mais sain) des patients de l'Hôtel Dieu...et les jours de Carême !

Dans cet autrefois où l'on ne choisit pas d'avoir la portion congrue ou le plat du Roi, la visite se fait pas à pas savoureuse et tourne avec un plaisir sans mélange autour de ce qui ravit les papilles, réjouit le palais, et termine prosaïquement son chemin dans votre gosier.

Deux heures de promenade ou à force de saliver, il faudra bien céder au bénin plaisir de la dégustation du jambon persillé acoquiné d'un vin blanc Aligoté, de fromages aux effluves parfumés et d'adorables friandises d'enfants sages.

- ◆ Tous les vendredis à 10h00 du 03 juillet au 14 septembre 2007
- ◆ Tarifs 2005: 11,30 €/personne – couple : 20.00 € -tarif enfant (< 12 ans): 4,80 €
- ◆ Groupes (10 à 20 personnes): 9,80 €/personne

Office de Tourisme de Beaune/ Service Presse

Contact : Françoise BIDOT – Tel : 03 80 26 21 35 - Fax : 03 80 26 21 39

E.mail : promotion.presse@ot-beaune.fr

Internet : <http://www.ot-beaune.fr> ou www.beaune-burgundy.com

***Cours de Cuisine Bourguignonne
C'est facile, avec un Chef bien entendu !***

Il y a ceux qui rêvent de devenir Cordon – Bleu au pays des grands chefs, et les autres qui ont tout simplement envie de réaliser eux- mêmes les œufs en meurette, le coq au vin, le jambon persillé...!

Au Restaurant « l'Ecusson », le chef Jean-Pierre SENELET vous propose de découvrir la Cuisine Bourguignonne à la mode d'aujourd'hui en déclinant la créativité culinaire autour d' un thème gourmand.

L'Ecusson

Le Chef : Jean Pierre Senelet

Formule à 32 € : Bourgogne la Cuisine du Renouveau – 3 recettes
(groupe 6 personnes maximum)

Formule à 52 € : Bourgogne « Cuisine Immédiate »
(cours particulier 3 personnes maximum)

www.ecusson.fr

Office de Tourisme de Beaune/ Service Presse

Contact : Françoise BIDOT – Tel : 03 80 26 21 35 - Fax : 03 80 26 21 39

E.mail : promotion.presse@ot-beaune.fr

Internet : <http://www.ot-beaune.fr> ou www.beaune-burgundy.com