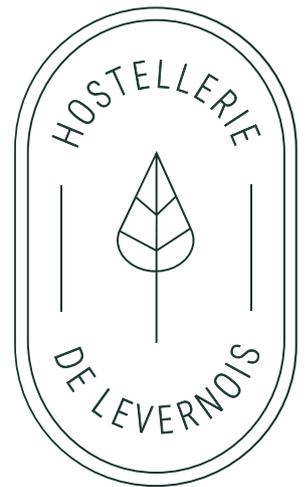


Dossier de Presse 2024



Hostellerie de Levernois et Château Sainte Sabine Les nouvelles valeurs de l'hospitalité

Alors que l'univers de l'hôtellerie cherche à multiplier les « expériences » et les sensations « exclusives », arrivent un nouveau courant de valeurs plus discrètes à la demande des voyageurs en quête de sincérité, d'authenticité et surtout d'un humanisme palpable et communicatif. C'est ainsi que Séverine Pétilaire-Bellet (*aka Mademoiselle*) en duo avec Axel Nérin, attaque une nouvelle étape passionnante dans son parcours au sein l'hôtellerie après un passage remarqué à la tête des palaces Airelles auprès de Stéphane Courbit. La voici à présent en Bourgogne avec deux demeures exceptionnelles : Hostellerie de Levernois et Château Sainte Sabine. Cette fois-ci, en propriétaire engagée...





Mademoiselle, propriétaire

Séverine Pétilaire-Bellet appartient à cette famille de caractère dont peut s'enorgueillir l'hôtellerie française. C'est une figure spontanée, optimiste et percutante qui fit ses débuts auprès de son mentor, Jean-Louis Bottigliero, il y a une trentaine d'années, à Gilly-les-Cîteaux, comme stagiaire. Signe du destin, alors que Mademoiselle n'envisageait pas de revenir sur sa terre natale (elle est née à Dijon), une amitié sincère l'amène à croiser à nouveau la route de Jean-Louis Bottigliero, alors propriétaire de l'Hostellerie de Levernois et du Château Sainte Sabine. Après Gilly-les-Cîteaux, Jean-Louis Bottigliero prendra la direction du Martinez à Cannes. Il n'hésitera pas à lui confier l'ensemble de la restauration de l'établissement, soit 120 personnes. Puis celle-ci deviendra directrice adjointe du Méridien de Bruxelles, à l'âge de 29 ans, préfigurant une ascension pensée et remarquée avec des expériences auprès de l'iconique Raymonde Fenestraz et Stéphane Courbit. *« Le luxe n'est pas ostentatoire, estime-t-elle, il est empreint de sourire, de service et de gentillesse. »* Séverine Pétilaire-Bellet voit surtout son propos enfin se réaliser: *« D'abord, entreprendre reste possible si l'on est bien accompagné. Ensuite, ce genre de projet devient réjouissant lorsqu'il correspond à des enjeux sociétaux et le respect de ses proches et de la nature. Sans cette dimension, tout projet fut-il réussi, me semble vain, dénué de valeurs. C'est aussi le message que nous transmettent ces deux maisons, si elles ont traversé les siècles, préservons et respectons-les »*.

Axel Nérin, Directeur Général

Il y a dans la rencontre d'Axel Nérin et de Séverine Pétilaire-Bellet, un signe troublant, comme un effet miroir de la rencontre, il y a trente ans, de Jean-Louis Bottigliero et de Mademoiselle. Durant sa première année de Master à l'IAE Savoie Mont-Blanc, alors qu'elle en était la marraine de promotion, Axel lui a demandé de lui confier une mission. Mademoiselle, lui a fait confiance et d'un projet à un autre, elle lui a finalement proposé le poste de directeur général de l'Hostellerie de Levernois et du Château Sainte Sabine à 24 ans ! Il est ainsi depuis 2021, l'autre grand protagoniste de cette aventure. *« J'ai la chance inespérée de débiter ma vie professionnelle par un tel niveau de responsabilités, cette confiance que Mademoiselle m'accorde m'a littéralement galvanisé. Les curseurs sont si hauts qu'ils me stimulent et m'obligent à ouvrir le prisme de mes compétences. C'est à tel point que Mademoiselle me dit parfois, que le plus vieux, le plus sage et le plus posé d'entre nous deux, c'est moi ! »*.





HOSTELLERIE DE LEVERNOIS

Villas, spa... Le grand retour de l'Hostellerie de Levernois

Sagement et magnifiquement entretenue depuis le temps des anciens propriétaires – Suzanne et Jean-Louis Bottigliero – l'Hostellerie de Levernois attendait sans doute son heure pour revenir au XXIème siècle. Fallait-il encore négocier le virage avec les nouvelles valeurs d'une époque lassée des excès et penchant vers une hospitalité compréhensive, apaisée, tournée vers des séjours plus profonds, bénéfiques et cohérents avec un humanisme spontané, nature.

En choisissant de créer sept villas à la modernité réfléchie, l'Hostellerie de Levernois nous revient rafraîchie, vive et accueillante. Cette rénovation par les ailes est sans doute la meilleure façon de poursuivre l'épanouissement de ce Relais & Châteaux.

Aujourd'hui, les voyageurs attendent d'une adresse non seulement un confort prévisible, mais surtout une dimension plus sensible : un accueil qui ne se fasse pas derrière la muraille de la réception mais de façon latérale, humaine. L'Hostellerie de Levernois n'en perd pas pour autant ses lettres de noblesse, elle ne souhaite pas non plus coller aveuglément à une époque. Disons qu'elle l'accompagne avec ce léger recul que l'on peut attendre d'une institution. Toutefois, l'accueil spontané mais respectueux appartient à cette nouvelle hospitalité, faite d'attentions et parfois même à devancer les désirs des voyageurs comme dans le fameux *omotenashi* japonais.



La grande nouveauté de l'Hostellerie de Levernois, c'est la transformation spectaculaire de ce qui fut naguère une dépendance : le Pavillon. Le voici transformé en un village sur le toit au profil élancé et à la vocation respectueuse d'une nature ici rayonnante. On aura ainsi évité de couler du béton, mais favorisé les techniques modernes pour tracer un design vertueux et surtout séduisant en ossature bois et isolation laine de bois de sapin Douglas provenant de forêts du Jura et du Morvan. Les tuiles plates viennent de Chagny et toutes les entreprises impliquées dans ce nouveau projet viennent de la région Bourgogne-Franche-Comté. Qui ne rêve à présent de s'isoler quelques jours dans ces villas comme isolées du monde mais donnant dans le parc de sept hectares rythmés de frênes, acacias, saules pleureurs, chênes et d'un remarquable verger conservatoire...





Profitant de l'impulsion de leurs générations respectives, de leurs valeurs personnelles, Séverine Pétilaire-Bellet et Axel Nérin ont pensé que le voyageur d'aujourd'hui attendait plus qu'un confort contemporain, il lui faut à présent un environnement poussé avec un bien être de l'esprit et du corps.

L'esprit vient de l'âme des lieux habités et traversés par deux siècles. Elle confère ce fameux « supplément » que l'on ne saurait traduire par les mots. Il suffit de pousser la porte d'une chambre ou d'une suite, pour tout de suite être enveloppé par ce que le temps et l'attention ont glissé sur les pierres et l'enveloppement des draps.



BISTROT DU BORD DE L'EAU

Quant au corps, il trouve un savoureux répondeur dans les nourritures pensées par le Chef Philippe Augé venu des grandes maisons françaises. Elles s'appliquent à aller au-devant de l'attente d'une clientèle venue ici non point pour s'étourdir mais pour communier avec l'esprit des lieux. Voilà pourquoi, l'Hostellerie de Levernois peut également parler « bistrot », avec une table sincère et vivante - le Bistrot du Bord de l'Eau - hautement fréquentée par les locaux, trop contents de trouver une carte bistrotière exécutée par le Chef Alexis Valton; les deux tables bénéficiant du renfort du talentueux Lucas Chambfort, Chef Pâtissier à l'Hostellerie arrivé en 2022.





Philippe Augé, Chef étoilé

Son parcours parle pour lui. Après le Vieux Logis, à Trémolat, sous Pierre-Jean Duribreux, la Rotonde, près de Lyon, sous l'œil de Jacques Maximin, il devient chef de partie auprès d'Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris à Monte Carlo, puis étoilé Michelin en 2001 au Relais & Châteaux Royal Champagne. Depuis 2008, le futur trois toques du guide Gault & Millau, a repris les rênes des cuisines de l'Hostellerie de Levernois et ne cesse de séduire le palais des gourmands. Particulièrement attentif à la qualité, le Chef privilégie les produits de saison, issus de producteurs locaux, parfois même directement cultivés par Baptiste Courcet, le maraicher, au sein du potager de la maison.



La table gastronomique rend hommage au répertoire français avec les grands classiques mais aussi des plats inspirés par la saison et le potager de la maison déployé sur près de 2700m².

Le corps sera également l'axe central du nouveau spa spectaculaire. Il est annoncé pour fin 2024 et sera accompagné par la marque Sisley. Autre atout de maître de l'Hostellerie de Levernois, la finalisation du tout nouveau couloir de nage de 30 mètres de long élaboré en 2022 et pensé comme un ancien lavoir bourguignon.



CHÂTEAU SAINTE SABINE

Château Sainte Sabine, le coup de cœur

Ce n'est pas un hasard si l'apparition de ce château fait un tel effet sur nous. D'abord, il est unique. Ensuite, il est né de la conjonction d'influences italiennes et françaises. Situé sur la plaine sud-est de Pouilly-en-Auxois, le Château Sainte Sabine est l'un des rares châteaux du XVIème siècle à avoir conservé une telle structure. Ce qui nous enchante, c'est précisément sa singularité. Elle la tient de toute une génération d'architectes du début du XVIème siècle qui diffusèrent - grâce à l'imprimerie- ce type de structure de château à bastion, légèrement surélevé... Passant de famille en famille, il est vendu en 1966 à Monsieur Bourgeois, fils naturel de Mistinguett et Maurice Chevalier, puis à M. Gilinski en 1990. Ce dernier modifie le château en ajoutant la grande terrasse côté nord. C'est à cette occasion que furent découvertes (dans un placard muré) les archives du château. De 2011 à 2021, Suzanne et Jean-Louis Bottigliero (également propriétaires de l'Hostellerie de Levernois) reprennent le Château Sainte Sabine. Ils rénovent toutes les chambres et le bar pour le céder à l'ancienne stagiaire de Jean Louis Bottigliero : Séverine Pétilaire-Bellet.







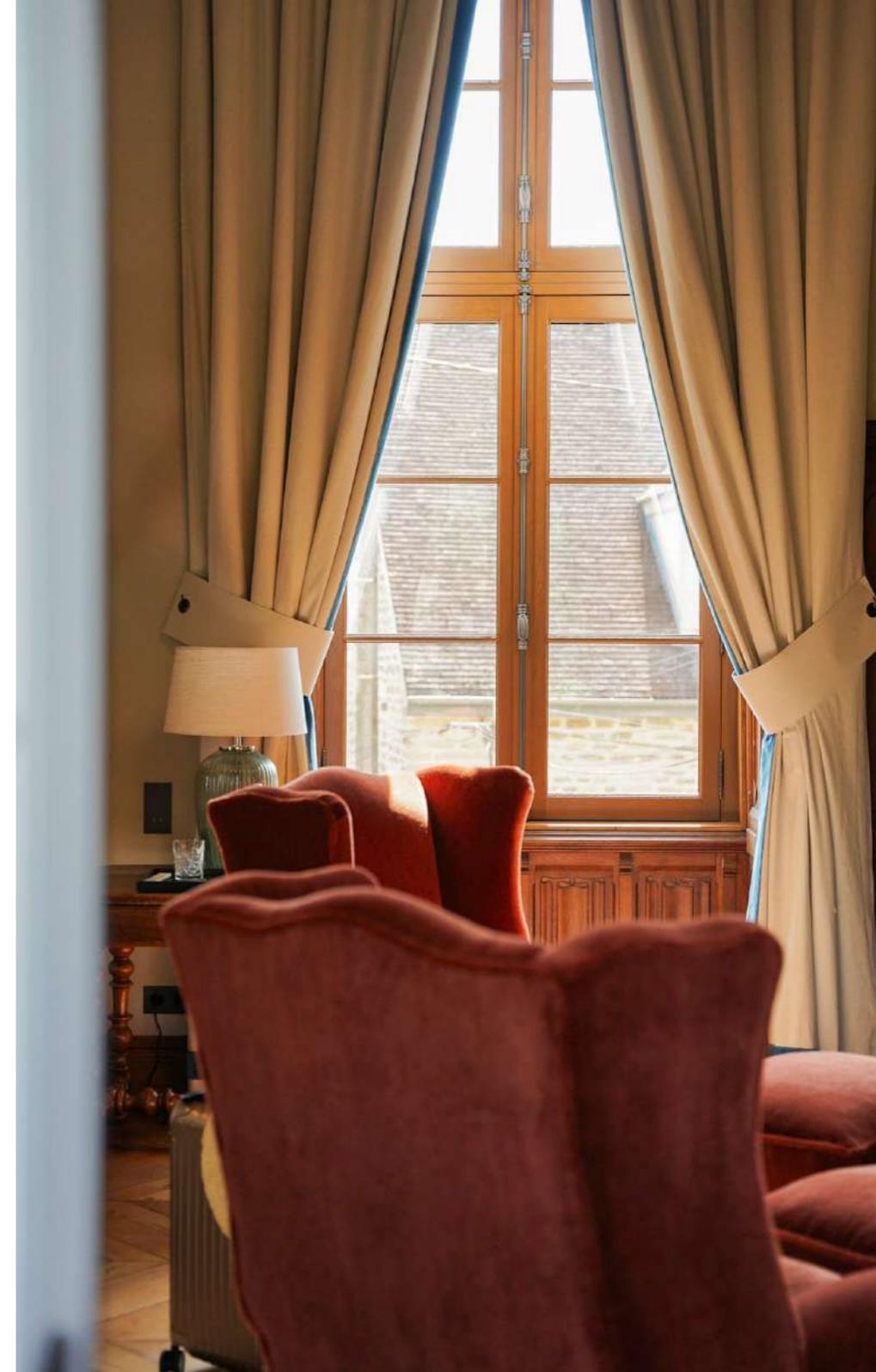
Depuis lors, la cour intérieure du château s'est réinventée en jardin à la française et surtout ce qui fut la Salle des gardes est devenue une suite remarquable de 110m² avec ses boiseries d'époque, son magnifique plafond à la française, ses hauteurs inspirées (5 mètres) et d'une splendide cheminée néo-gothique illuminant la chambre principale. Sous la direction de Philippe Parra (ex-Mas d'Artigny, Château de Gilly, Manapany à Saint-Barthélemy) depuis 2019, le château poursuit la rénovation des chambres. Elle se fait petit à petit pour ne pas brusquer l'esprit des lieux avec des touches bienvenues colorées et intemporelles extraites du catalogue des tissus Pierre Frey. « *C'est une Belle au Bois dormant, témoigne Christophe Tollemer, architecte intérieur, il s'agit d'être respectueux d'elle, comme des clients pour lesquels nous nous refusons de faire des copies de meuble. En fait, nous procédons comme dans une maison privée, en chinant ici et là, posément. Pour les coloris de Sainte Sabine, nous nous inspirons de ce qui existe déjà, comme ce carrelage de la salle des gardes dont nous avons extrait un bleu intense* ».





Christophe Tollemer, Architecte d'intérieur

« La philosophie de notre approche, explique l'architecte d'intérieur, c'est avant tout le respect de l'esprit des lieux. C'est en quelque sorte une discussion entre le grand-père et le petit-fils. Ce dernier doit être à l'écoute, trouver les éléments de langage, le vocabulaire de la Bourgogne à travers les terres cuites, le vert d'eau, le lin. Le client lorsqu'il retrouve sa chambre doit se sentir bien et deviner le temps qui passe. Autant dire que nous sommes à l'inverse des « tendances » et des modes qui se fanent d'une année sur l'autre. Ici on se pose, on s'assoit et on écoute le calme et l'élégance des lieux. Toutefois, cela ne nous empêche pas d'approcher avec bonne humeur, ce projet fantasmagorique de ces nouvelles maisons sur le toit mais toujours en respectant le message de la Bourgogne: la terre et la nature avec toujours les tons naturels de sables, feuillages, légumes... »





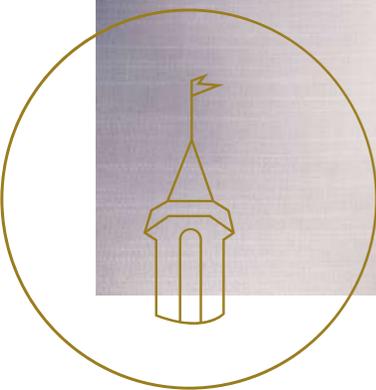
Après la rénovation de la piscine et le nouveau mobilier des salons, le Château Sainte Sabine a déjà étrenné la nouvelle toiture de la Tour réalisée avec de superbes ardoises bleutées d'Angers. 2024, verra la rénovation des façades alors que dans le calendrier plus lointain du Château Sainte Sabine s'inscrit le spa aménagé dans les anciennes écuries.





Benjamin Linard, Chef du restaurant Lassey

Il fait partie de la nouvelle génération de chefs bourguignons apportant un courant d'air frais avec une cuisine spontanée, vive et respectueuse d'une nature féconde. Au restaurant Lassey, Benjamin Linard, Morvandiau pur jus, n'est pas venu les poches vides. Son parcours l'a enrichi d'expériences de la haute gastronomie pour avoir connu de prestigieuses maisons comme la Maison Lameloise, le relais Bernard Loiseau ou encore Flocons de Sel avec Emmanuel Renaut. Il apporte avec sa cuisine un vent de jeunesse, de fraîcheur, d'herbes sauvages et d'élégance au Restaurant Lassey. Cette liberté de ton n'est pas sans égard au patrimoine local, Benjamin Linard est ainsi ambassadeur de la marque « Savoir-faire 100% Côte d'Or » ayant à cœur d'épouser les valeurs du locavore.





Les engagements éco responsables

« En faisant l'acquisition de ces deux merveilleuses demeures, analyse Séverine Pétilaire-Bellet, un sentiment particulier vous envahit : vous n'êtes pas devenu simplement propriétaire, mais responsable d'une vision beaucoup plus vaste. Il en va d'enjeux sociétaux, du bien être des salariés mais aussi d'une harmonie avec le village, les associations, les anciens. Vous êtes soudainement solidaire d'un cadre de vie exceptionnel: la rivière, les arbres remarquables, les nappes d'eaux qui affleurent. Ainsi, jamais ne vous viendrait à l'idée de couler du béton, d'arracher des arbres. Finalement, nous ne sommes pas les vrais propriétaires de ces lieux habités, nous les accompagnons ».

Tout cela se traduit par des engagements qui vont au-delà de la réduction et l'optimisation des déchets, des compacteurs à carton, mais surtout par la création d'un potager bio de 2700m², d'un poulailler, de sept ruches avec une espèce locale d'abeilles noires de Bourgogne, d'un verger conservatoire, deux jachères fleuries avec plantes mellifères, et encore... un ensemble géré selon les principes de permaculture, en bio et biodynamie.

Le Château Sainte Sabine et L'Hostellerie de Levernois sont attachées à pratiquer à chaque instant cette nouvelle grille de lecture. Ainsi le pool house bénéficie d'une couverture végétale, les parasols de la terrasse du Bistrot laissent place à un ombragement naturel. Près de 8 tonnes de biodéchets sont triés et valorisés par une association Dijonnaise qui redistribue ce compost aux agriculteurs du territoire. La cour intérieure du Château a été re-végétalisée avec la création d'un jardin à la française. Tous ces espaces sont alimentés par un système de goutte à goutte qui garantit un arrosage restreint et aux heures fraîches. Pour composer leurs menus, les Chefs se servent dans le splendide terrain de jeu que sont les parcs, jardins et potagers des maisons. Les entreprises locales participent également à cet esprit de proximité: volaille, agneau, pigeon, fruits et légumes au maximum sans oublier les artisans du territoire : les bougies de la cirière CasaVycha (Puligny-Montrachet), les savons des Savonniers du Morvan (Moux-en-Morvan), les céramiques de l'Atelier JuLy (Meursault), les pâtes à tartiner Secrets Incomparables (Beaune). « C'est pour nous, explique Axel Nérin, fondamental d'être dans le sillage de la Responsabilité Sociétal des Entreprises (RSE), cette intégration volontaire par les entreprises de préoccupations sociales et environnementales à leurs activités est pour nous une évidence et une grille de lecture évidente pour prendre nos décisions et nos orientations. Au-delà de la bonne conscience, c'est aussi une motivation épanouissante pour travailler et prendre nos décisions ».



Baptiste Courcet, maraîcher à l'Hostellerie de Levernois

Avant d'être maraîcher, Baptiste Courcet était chef pâtissier dans de grands établissements. Et puis un jour entre son autre passion pour le maraichage, il a choisi. « Cela me permet de mieux comprendre ce qu'attendent les chefs en cuisine, nous échangeons et j'adapte mes productions. C'est la respiration de notre potager de 2700m². Il y a là non seulement une vocation esthétique, mais également productive tout en s'inscrivant dans la démarche environnementale et l'écosystème de l'hôtel. La terre est ici travaillée dans un total respect de la nature, en nous appuyant sur les principes de la permaculture, le non-travail du sol et des traitements naturels comme le purin d'orties ou les coccinelles qui régulent de par leur présence certaines maladies ».



10 raisons de venir en Bourgogne

1 - Passer d'une demeure à l'autre, Hostellerie de Levernois et Château Sainte Sabine. S'enrichir de la complémentarité des paysages tout en gardant la même qualité d'hospitalité. Passer d'un potager à un jardin, d'une salle de garde à un nid d'amour sous les toits, d'une libellule bleutée à un daim au couchant du soleil...

2 - Avoir le courage de quitter le confort de sa chambre pour découvrir les Hospices de Beaune, son histoire, le site admirable, la ville tout autour et ses atmosphères gourmandes...

3 - Sillonner la Bourgogne, mémoriser les paysages de coteaux, la nature des sols, le feuillage des vignes, les variations de micro-climat et le soir venu, en fermant les yeux, les redécouvrir au cœur de verres...

4 - Laissez la moutarde vous monter au nez. En visitant à Beaune l'une des dernières moutarderies traditionnelles créée par Edmond Fallot en 1840...

5 - S'immerger dans l'univers du vin. La flamboyante Cité des Climats et vins de Bourgogne vous propose un voyage unique pour découvrir l'univers du vin et de la vigne, au cœur d'un vignoble millénaire. Expériences multi-sensorielles et ludiques pour tous les âges et tous les publics.

6 - Découvrir deux talents culinaires. Entre Benjamin Linard (Château Sainte Sabine) et Philippe Augé (Hostellerie de Levernois), il y a forcément deux styles, deux talents différents qui se complètent. Saurez-vous les différencier? Rendez-vous au Bistrot du Bord de l'Eau pour le rendu des copies...

7 - Attraper par la manche Baptiste Courcet. Vous pouvez même l'appeler Baptiste, c'est le maraicher, responsable du grand potager de l'Hostellerie de Levernois (2700m²), cet ancien grand pâtissier saura même vous faire découvrir des espèces insoupçonnées: tomate black zebra, tomate framboise, mesclun asiatique, poivrier timut et poivrier de sichuan, tajette lemoni...

8 - Découvrir l'univers du cassis. Animation passionnante et instructive au Cassissium à Nuits-Saint-Georges. Vous apprendrez tout sur cette baie si parfumée qui constitue, d'ailleurs, la signature olfactive de l'Hostellerie de Levernois réalisée par Blaise Mautin et inspirée par le verger conservatoire avec ses notes herbacées de cassis...Disponible en bougies.

9 - Marcher dans la campagne. Se vider l'esprit, perdre le fil de ses pensées, pour mieux les retrouver. Programme illimité, 10 000 pas assurés...

10 - Comble du luxe: ne rien faire. Pour cela, nul besoin de mode d'emploi, vous savez faire...

HOSTELLERIE DE LEVERNOIS

Hébergement et tarifs

23 Chambres et 4 Suites de 310€ à 1060€, 7 Villas de 125m² de 1200€ à 2000€

Accès

En voiture

Parking gratuit et sécurisé
Bornes de recharge électrique
5mn de l'autoroute A6
5mn de Beaune
40mn de Dijon
1h30 de Lyon
3h de Paris

En train

5km de la gare de Beaune
47km de la gare de Dijon-TGV

En avion

45km de l'aéroport de Dijon (vols privés)
50km de l'aéroport de Dole (vols privés)
175km de l'aéroport de Lyon-Saint-Exupéry
235km de l'aéroport de Genève
260km de l'aéroport de Bâle-Mulhouse
350km de l'aéroport de Paris-Charles de Gaulle
Héliport dans le parc de l'hôtel

Ouvertures et horaires

Fermeture annuelle de l'Hostellerie de Levernois et des deux restaurants du 29 janvier au 6 mars 2024 inclus

Restaurant gastronomique Table de Levernois*

Ouvert tous les jours pour le dîner et le dimanche pour le déjeuner également
Horaires de service : de 12h15 à 13h30 au déjeuner (dimanche) et de 19h15 à 21h00 au dîner
Fermé les mardis et mercredis de Septembre à fin Juin

Bistrot du Bord de l'Eau

Ouvert tous les jours au déjeuner et au dîner
Horaires de service : de 12h15 à 13h45 au déjeuner et de 19h15 à 21h00 au dîner

www.levernois.com

CHÂTEAU SAINTE SABINE

Hébergement et tarifs

21 chambres et 2 Suites de 200€ à 2000€

Accès

En voiture

Parking gratuit et sécurisé
Bornes de recharge électrique
10mn de l'autoroute A6
35mn de Beaune
40mn de Dijon
2h30 de Lyon
3h de Paris

En train

49km de la gare de Dijon-TGV

En avion

65km de l'aéroport de Dijon (vols privés)
105km de l'aéroport de Dole (vols privés)
220km de l'aéroport de Lyon-Saint-Exupéry
280km de l'aéroport de Genève
300km de l'aéroport de Bâle-Mulhouse
315km de l'aéroport de Paris-Charles de Gaulle
Héliport dans le parc de l'hôtel

Ouvertures et horaires

Fermeture annuelle du Château Sainte Sabine et du restaurant du 2 au 25 janvier inclus et du 25 novembre au 19 décembre 2024 inclus

Restaurant gastronomique Lassey

D'Avril à la fin Octobre, ouvert tous les jours sauf le mercredi midi
De Novembre à fin Mars, ouvert tous les jours sauf les lundis et mardis
Horaires de service : de 12h15 à 13h30 au déjeuner et de 19h15 à 21h00 au dîner

www.saintesabine.com

Contact Presse

**Barbara Sablon
Agence Pascale Venot**

06.08.89.69.14 - barbara@pascalevenot.fr



PASCALE VENOT
BUREAU DE PRESSE