

## SÉRIE PLAISIRS DE L'ÉTÉ (3)

### L'HOSTELLERIE DE LEVERNOIS : « UN VRAI BIJOU » !





#### « RELAIS ET CHÂTEAUX »

L'HOTELLERIE DE LEVERNOIS REVENDIQUE HAUT ET FORT SON APPARTENANCE AU RÉSEAU « RELAIS ET CHÂTEAUX ». IL FAUT DIRE QUE LE MAÎTRE DES LIEUX, JEAN-LOUIS BOTTIGLIERO, A OCCUPÉ DURANT TROIS ANS LA TÊTE DE CETTE ASSOCIATION QUI REGROUPE QUELQUE 500 HÔTELS À TRAVERS LE MONDE.

# SÉRIE : « PLAISIRS DE Les trésors de l'

Le troisième et dernier volet de notre série consacrée à l'hôtellerie « quatre étoiles » en Côte-d'Or vous emmène cette semaine à Levernois, près de Beaune. C'est ici qu'il y a cinq ans, Susanne et Jean-Louis Bottigliero ont repris l'Hostellerie de Levernois. Un lieu en perpétuel mouvement, que le couple a fait évoluer à son image. Un alliage d'histoire et de modernisme, enrobé par la cuisine subtile d'un chef étoilé : Philippe Augé.

Le nom de Levernois ne dit peut-être rien aux amateurs de grands crus bourguignons, mais le petit village n'a rien à envier à ses illustres voisins de la côte viticole beaunoise. Cette bourgade aux allures de carte postale animée, située à 5 kilomètres au sud-est de Beaune, abrite d'ailleurs l'un des complexes les plus prisés de la région : l'Hostellerie de Levernois.

À la tête de l'établissement, Jean-Louis et Susanne Bottigliero, revenus en Bourgogne en 2004. « Nos enfants sont nés à Dijon et la Bourgogne est une région à laquelle nous sommes très attachés », reconnaît Jean-Louis Bottigliero, qui a débuté sa carrière à 24 ans au château de Gilly-lès-Cîteaux, devenant à l'époque l'un des plus jeunes directeurs d'hôtels en France.

### Des projets pour 2010

« Après avoir dirigé le Martinez à Cannes, avec une équipe de 400 personnes, puis avoir occupé la direction de la chaîne internationale des "Relais et Châteaux" pendant trois ans, nous souhaitions, avec mon épouse, posséder notre propre affaire. La Bourgogne est un lieu de passage important et Beaune un carrefour stratégique, à mi-chemin entre le nord et le sud de la France. Situé à quelques minutes d'une sortie d'autoroute, le site de Levernois était donc idéal, même s'il nous a fallu engager des travaux car l'activité était essentiellement centrée autour du restaurant. »

Transformée en hôtel-restaurant en 1988, cette ancienne maison bourgeoise - dont les premiers murs datent de 1750 -, va même considérablement changer de visage en 2006, lorsque Jean-Louis et Susanne Bottigliero investissent dans des bâtiments adjacents. L'occasion d'accroître leur offre avec « Le Parc de l'Hostellerie », un hôtel deux étoiles de 17 chambres, mais aussi d'étendre la capacité de l'Hostellerie, qui compte aujourd'hui 26 chambres, soit un total de 43 cham-

bres adaptées à tous les budgets, avec des tarifs qui varient de 55 à 570 euros. Une politique d'ouverture que les propriétaires ont également décidé d'appliquer à leur cuisine. « Il y a trois ans, nous avons ouvert un bistrot (Le bistrot du bord de l'eau, ndlr) en complément du restaurant gastronomique. Avec mon épouse, nous avons voulu créer quelque chose de nouveau, à notre image. Un lieu original et reposant, dans un cadre naturel », ajoute Jean-Louis Bottigliero. « Cela correspondait à la demande d'une clientèle qui n'a pas toujours le temps de s'attarder à table et depuis cette année, le bistrot est également ouvert le soir. Nous avons entièrement rénové les cuisines et les deux restaurants fonctionnent aujourd'hui en parallèle, sachant que tout est préparé avec le même soin par l'équipe de Philippe Augé, notre chef. »

Jamais à court d'idées, les gérants de l'Hostellerie de Levernois ne manquent pas de projets pour développer leur établissement. Dès le printemps 2010, une boutique de produits régionaux devrait ainsi voir le jour dans l'enceinte même de l'hôtel, ainsi qu'un caveau de dégustation. ■



#### ESPACE

L'HOTELLERIE DE LEVERNOIS EST ENVELOPPÉE DANS UN ÉCRIN VÉGÉTAL DE 5 HECTARES. AU PREMIER PLAN, UN JARDIN À LA FRANÇAISE. AU FOND, UNE ZONE PLUS ARBORÉE, TRAVERSÉE PAR LA BOUZAÏZE. MÊME LA CARTE DES DEUX RESTAURANTS PROFITE DE CET ESPACE, PUISQUE LE CHEF DE CUISINE DISPOSE DE SON PROPRE POTAGER.

L'ÉTÉ » (3)

## Hostellerie de Levernois



## L'HOSTELLERIE EN CHIFFRES

- ◆ Transformation en hôtel-restaurant en 1988
- ◆ « Relais et Châteaux » depuis 1991
- ◆ Rachat de l'hôtel en 2004 par le couple Bottigliero
- ◆ 26 chambres dont 4 appartements  
(43 chambres avec le « Parc de l'Hostellerie »)
- ◆ Un parc de 5 hectares
- ◆ 2 restaurants : un restaurant gastronomique (1 macaron Michelin) et Le bistrot du bord de l'eau (1 bib Michelin)
- ◆ 1 salle de séminaire (100 personnes)
- ◆ Un taux de remplissage moyen de 70 %
- ◆ 60 salariés en haute saison
- ◆ Tarifs : de 55 à 570 euros la nuit
- ◆ Réservations : 03.80.24.73.58



<<< EQUIPE

SUSANNE ET JEAN-LOUIS BOTTIGLIERO FORMENT UNE VRAIE EQUIPE, CHACUN POUVANT S'APPUYER SUR UN PARCOURS PROFESSIONNEL QUI LEUR OFFRE UNE PARFAITE COMPLÉMENTARITÉ, TANT AU NIVEAU DE LA GESTION DE L'ÉTABLISSEMENT QUE POUR L'ACCUEIL DES CLIENTS. EN DEVENANT PROPRIÉTAIRES DE L'HOTELLERIE EN 2004, ILS ONT RÉALISÉ LEUR RÊVE ET SE VOIENT AUJOURD'HUI COMME DE « VÉRITABLES MARCHANDS DE BONHEUR ».

ART >>>

LES PROPRIÉTAIRES DE L'HOTELLERIE SONT DE FERVENTS AMATEURS D'ART. CI-CONTRE, UN TABLEAU QUI DISSIMULE... UNE ENCEINTE AUDIO. A DROITE, UNE SCULPTURE EN BRONZE DE NICOLAS LAVARENNE. UNE ŒUVRE QUI FAIT PARTIE D'UNE EXPOSITION MISE EN PLACE DANS LE JARDIN DE L'HÔTEL TOUT AU LONG DE L'ÉTÉ, EN PARTENARIAT AVEC LA GALERIE BEAUNOISE TITREN.



<<< RESTAURATION

DEPUIS CETTE ANNÉE, L'HOTELLERIE DE LEVERNOIS A FAIT LE CHOIX D'OUVRIER SON « BISTROT DU BORD DE L'EAU » LE SOIR (PHOTOS 1 ET 2). LE CADRE BUCOLIQUE DE LA TERRASSE, AMÉNAGÉE LE LONG DE LA BOUZAIZE,

ATTIRE DE NOMBREUX GOURMETS EN QUÊTE D'UNE TABLE EXOTIQUE. RÉCOMPENSÉ D'UN BIB GOURMAND MICHELIN, LE BISTROT PROFITE DU TRAVAIL DES ÉQUIPES DE PHILIPPE AUGÉ. UN CHEF DÉJÀ AURÉOLÉ D'UN MACARON MICHELIN POUR LE RESTAURANT GASTRONOMIQUE (PHOTO 3). POUR LES AMATEURS, VOICI UN ÉCHANTILLON DE LA CARTE : NOUGAT DE FOIE GRAS DE CANARD, CONFITURE D'OIGNONS ROUGES AU CASSIS ET BRIOCHE TOASTÉE ; DOS DE VEAU CUISINÉ AU BEURRE NOISETTE, PACCHERI DE RIS DE VEAU, EPINARDS ET GIROLLES OU ENCORE MILLEFEUILLE AUX FRAMBOISES, CRÈME LÉGÈRE TONKA, SORBET FRAMBOISE HIBISCUS...



CHAMBRES

L'HOTELLERIE A FAIT LE CHOIX DE LA SOBRIÉTÉ POUR LA DÉCORATION DE SES CHAMBRES. DES COULEURS DOUCES ET UNE AMBIANCE APAISANTE, À L'IMAGE DE L'ÉTABLISSEMENT.



SÉMINAIRES

SITUÉ À QUELQUES MINUTES D'UNE SORTIE D'AUTOROUTE, L'HOTELLERIE EST PARTICULIÈREMENT FACILE D'ACCÈS. LE LIEU IDÉAL POUR ORGANISER UN SÉMINAIRE.



<<< HARMONIE

TRAVERSÉ PAR LA BOUZAIZE, LE PARC PREND DES ALLURES DE JARDIN D'ÉDEN EN PLEIN ÉTÉ. UN ESPACE QUI DONNE UN CACHET SUPPLÉMENTAIRE À L'HOTELLERIE, OÙ TOUT SEMBLE AVOIR ÉTÉ CONÇU AVEC UN VRAI SOUCI DU DÉTAIL, ET SURTOUT EN HARMONIE AVEC L'ENVIRONNEMENT DE L'HÔTEL.



<<< OUVERTURE

EN 2006, LES BOTTIGLIERO ONT INVESTI DANS UN SECOND HÔTEL, QUI JOUXTE L'HOTELLERIE. UN DEUX ÉTOILES DE 17 CHAMBRES QUI PERMET DE TOUCHER UNE CLIENTÈLE PLUS LARGE, AVEC DES TARIFS PLUS ABORDABLES (DE 55 À 70 EUROS LA NUIT).