

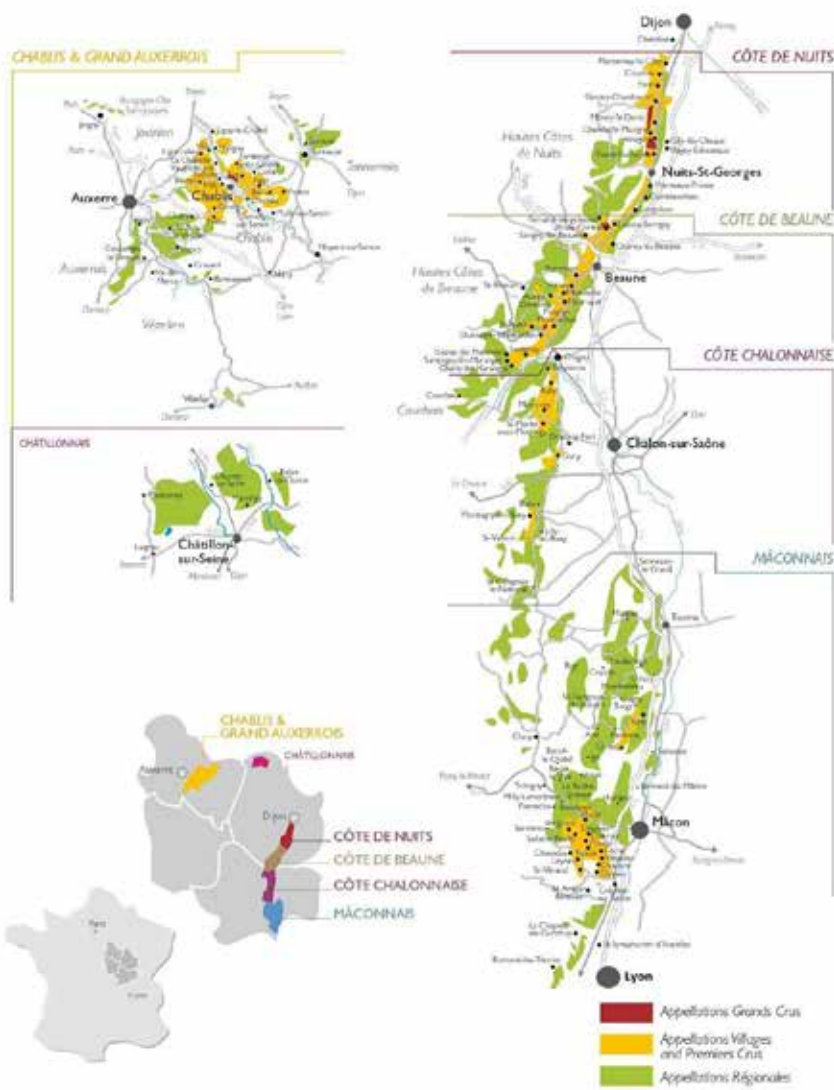


BOUR- GOGNE

**ECHAPPÉE
ŒNOLOGIQUE,
GASTRONOMIQUE &
HISTORIQUE**

Du 26 septembre
au 1^{er} octobre 2020

CARTES



LA DESTINATION

Bourgogne aux multiples attraits, entre nature, histoire et gastronomie, elle s'étend du Morvan, en passant par Chablis pour enfin former une des routes viticoles les plus prodigieuses de Lyon jusqu'à Dijon.

Nous avons choisi de vous faire découvrir le côté éblouissant et prestigieux de cette région: la Côte d'Orient (Côte d'Or) faisant face au soleil. Celle-ci accueille une succession de petits villages, tous plus jolis les uns que les autres, composant la personnalité de la Côte d'Or. Lorsque nous évoquons la Bourgogne, s'ouvre à nous un monde aux mille facettes: emplies de saveurs gastronomiques, emprunte d'un halo spirituel lié à son patrimoine historique et enfin de renommée mondiale par ses vins, vous explorerez cette terre bénie des dieux. Son histoire, sa géologie, ses traditions et son économie, de la préhistoire à nos jours, ont été au fil du temps façonnés par un élément fédérateur: le vin.



Nous vous ferons découvrir toute l'histoire de la Bourgogne, ses temps forts au travers des femmes, des hommes et des lieux qui font d'elle une terre de légende. Vous partirez à la rencontre de celles et ceux qui œuvrent chaque jour à préserver ce bijou de terroir: artisans et vignerons vous ouvriront leurs portes pour vous faire partager leurs secrets de fabrication. Nous vous ouvrirons également les portes de lieux confidentiels et préservés. Sans oublier l'incontournable visite du Duché de Bourgogne, Dijon dont nous vous révélerons les mystères bien gardés.

Ce séjour est créé sur mesure et de bout en bout pour vous proposer la meilleure expérience possible en Bourgogne: hébergement, déjeuners, dîner étoilé, expériences variées et qualitatives, vous n'aurez qu'à vous laisser emporter par le plaisir des papilles et des yeux.

LES POINTS FORTS

- Une échappée de 6 jours et 5 nuits en demi-pension pour prendre le temps de bien découvrir les différents attraits de cette belle région
- Un voyage de proximité en minibus privé pour éviter les vols et transports en commun
- Le logement dans un hôtel 4★ soucieux des petits détails pour garantir votre confort et votre sérénité
- La sélection de restaurants très qualitatifs pour que tous vos repas soient de belles expériences gustatives
- Plusieurs dégustations de vins remarquables dont des Premiers et des Grands Crus de Bourgogne
- La part belle qui sera faite à la découverte d'un riche patrimoine historique remontant jusqu'à la période gallo-romaine
- De belles rencontres avec des personnes passionnées et emblématiques de la région

VOTRE GUIDE OENOLOGIQUE

D'origine lyonnaise, **Nathalie Taburel** descend d'une lignée de tisseurs de soierie qui lui ont donné l'opportunité d'évoluer dans un cadre gastronomique et œnologique hors du commun dans cette belle ville de Lyon. Irlandaise par sa mère, elle a pu développer une double culture lui permettant une ouverture d'esprit, un goût du voyage et de la liberté très prégnant.

Après de longues années en tant que salariée dans un grand groupe international, elle décide de tout quitter pour se consacrer entièrement à ses trois passions: la gastronomie, le vin et le partage d'une région extraordinaire: la Bourgogne.

Depuis 15 ans, Nathalie a tissé des liens très forts avec les acteurs locaux, principalement dans les métiers du vin, de la gastronomie, de la culture, de l'artisanat. C'est avec beaucoup de plaisir qu'elle les met à disposition du monde entier pour partager ses belles découvertes.

Diplômée du WSET (Wine and Spirit Education Trust) elle s'adapte à son auditoire pour rendre le monde du vin accessible et compréhensible. Elle donne à ses hôtes les clés de lecture du terroir, de la vinification et de l'histoire de la Bourgogne, intimement liés au vin. Autant d'éléments qui seront consolidés auprès des « faiseurs » de la Bourgogne: chefs, vigneron, artisans.

Il lui tient à cœur de faire découvrir des lieux inédits, des personnes passionnées et indispensables au rayonnement de la Bourgogne en tant que destination de choix par son authenticité et par la richesse des expériences proposées.



L'ITINÉRAIRE 2020

SAMEDI 26 SEPTEMBRE

LAUSANNE – GENEVE – BEAUNE

Bienvenue en Bourgogne !

Départ en bus de Lausanne ou de Genève en direction de Beaune, ville d'art et capitale des vins de Bourgogne.

Vous arriverez à Beaune et vous installerez dans votre hôtel 4 étoiles « Henri II », situé au centre de la ville. Ensuite, nous vous emmènerons déjeuner dans un restaurant typiquement bourguignon à Beaune. Après cette pause gastronomique, vous vivrez votre première expérience viticole à Beaune à la Maison Champy. Visitez les caves du XVe siècle au cœur de la Maison Champy, qui appartenait au couvent des Jacobins de Beaune, rue du Grenier à Sel. Admirez les fûts bourguignons de 128 litres où des vins emblématiques et des bouteilles d'exception ont été créés et soigneusement préservés au cours des trois derniers siècles. Vous aurez également une vue sur les colonnes Eiffel qui remontent à la construction de la cave du XIXe siècle, s'étalant sur trois niveaux. La Maison Champy se démarque en Bourgogne par son architecture unique. Après cette visite, profitez d'une dégustation de vins et



découvrez la diversité et la richesse des appellations bourguignonnes tout en dégustant les vins de la propriété de la Côte de Beaune, ainsi que quelques sélections prisées de la Côte de Nuits. Retour à votre hôtel et dîner libre.

Nuitée à votre hôtel Henri II 4★ à Beaune.



DIMANCHE 27 SEPTEMBRE

BEAUNE – COTE DE NUITS – CLOS DE VOUGEOT – DOMAINE DE LA ROMANEE CONTI – BEAUNE

A la découverte de la Bourgogne Côte de Nuits

Petit déjeuner à l'hôtel. Le matin, rencontrez votre guide expert en vins et commencez votre exploration de la Côte de Nuits de Bourgogne. La région de la Côte de Nuits est surtout connue pour ses vins rouges Grand Cru élaborés à partir de raisins 100% Pinot noir. Les meilleurs rouges produits ici sont puissants, mi - corsés avec une structure tannique subtile. Votre première visite et dégustation se fera dans un domaine familial de la Côte de Nuits. Profitez d'un délicieux déjeuner au sein du Domaine ou dans l'un des restaurants bistronomique de la Côte de Nuits. Départ pour le Château historique du Clos de Vougeot. Ce magnifique monastère du XIIIe siècle appartient aujourd'hui à la Confrérie du Tastevin, la célèbre Fraternité des Vins de Bourgogne. Au cours d'une visite guidée fascinante du Clos de Vougeot, découvrez comment le vin a été fabriqué au Moyen-Âge et découvrez son énorme pressoir du XIIIe siècle encore en fonctionnement ! Ensuite, vous dégusterez des Premiers et Grands Crus de l'un des meilleurs producteurs d'Appellation Grand Cru de la Côte

de Nuits: Clos de Vougeot, Gevrey Chambertin ou Vosne-Romanée, suivi d'une pause dans les vignobles renommés du Domaine de la Romanée Conti. Retour à votre hôtel pour la soirée et dîner libre à Beaune.

Nuitée à votre hôtel Henri II 4★ à Beaune.



LUNDI 28 SEPTEMBRE

BEAUNE – BITRACTE – AUTUN – BEAUNE

La Bourgogne Gallo-Romaine

Petit déjeuner à votre hôtel.

Matin – Visite guidée du site archéologique de Bibracte
Au cœur du Parc naturel régional du Morvan, sur le Mont Beuvray, laissez aller votre imagination au rythme de l'Histoire racontée par votre guide et redécouvrez tout au long de la visite comment pouvaient être remparts, maisons, ateliers d'artisans, fontaines... de l'oppidum de Bibracte, il y a 2000 ans, alors que sa population atteignait plusieurs milliers d'habitants.

Midi – Déjeuner au restaurant gaulois de Bibracte
La fouille des fosses à détritiques des habitants de Bibracte a été l'occasion de retrouver de nombreux récipients et, avec eux, des restes de nourriture. L'étude de ces restes permet de reconstituer l'alimentation des Gaulois du I^{er} siècle avant notre ère. Les recettes de cuisine, elles, ne nous sont pas parvenues, mais nous en avons imaginé de nouvelles pour faire de votre repas un moment original de découverte. Vous apprendrez par exemple

que les paysans gaulois élevaient des volailles et du bétail, qu'ils ne consommaient que très rarement du sanglier, qu'ils utilisaient des plantes aromatiques et des herbes fines, qu'ils connaissaient et exploitaient le sel, mais ne sucrèrent qu'avec du miel. Vous consommerez votre repas dans de la vaisselle copiée sur la vaisselle celtique, avec cuillère en bois et couteau (mais pas de fourchette...).



Après-midi – Visite guidée «Augustodunum, soror et aemula Romae» Fondée par la seule volonté de l'empereur Auguste, à qui elle doit son nom, Autun est construite à la fin du 1er siècle avant JC, pour accueillir le peuple des Eduens de Bibracte. « Sœur et émule de Rome », telle est la devise d'Autun. Le qualificatif n'a rien d'exagéré car Augustodunum fut un des fleurons de la vie culturelle et commerciale gallo-romaine. Votre guide réveillera pour vous le prestige de cette ville antique au fur et à mesure de la visite des monuments gallo-romains: Théâtre antique, Porte Saint-André, porte d'Arroux, Temple de Janus et Remparts.

Retour à votre hôtel et dîner libre à Beaune.

Nuitée à votre hôtel Henri II 4★ à Beaune



MARDI 29 SEPTEMBRE

BEAUNE – DIJON – BEAUNE

Dijon, capitale des Ducs de Bourgogne

Petit déjeuner à l'hôtel. Départ en bus le matin pour un rendez-vous avec votre guide au centre de la Capitale des Ducs de Bourgogne. Votre guide privé vous attendra au point de rencontre et vous pourrez débiter la découverte de cette magnifique ville de Dijon.

Au programme:

Vous commencerez par la visite guidée du Palais des Ducs et des Etats de Bourgogne révélant plusieurs siècles d'histoire.

Déjeuner dans un bon restaurant du centre de Dijon.

Vous continuerez vos découvertes de la ville avec les visites guidées du Musée d'Art Sacré et de la Vieille Ville.

Le Musée d'Art Sacré, installé dans l'église du Monastère des Bernardines (classée monument historique), présente un riche patrimoine religieux, composé de sculptures, peintures, textiles et orfèvrerie datant du XIIe au XXe siècle.

La vieille ville, quant à elle, saura sans doute vous charmer par sa douceur de vivre et par la diversité des styles architecturaux que vous rencontrerez au gré de votre balade: maisons à colombages du moyen-âge, hôtels particuliers classiques, immeubles art nouveau, etc.

Retour à votre hôtel et dîner libre à Beaune.

Nuitée à votre hôtel Henri II 4★ à Beaune.



MERCREDI 30 SEPTEMBRE

BEAUNE – ABBAYE DE CITEAUX – BEAUNE

A la découverte des Cisterciens – Hospices de Beaune – Dîner de clôture

Petit déjeuner à l'hôtel. Départ pour l'Abbaye de Cîteaux, haut lieu de l'histoire cistercienne. Lieu-source de l'ordre cistercien, l'abbaye de Cîteaux est ouverte aux visiteurs quelques mois par an. Lors de la visite guidée, à l'intérieur de la clôture monastique, vous découvrirez notamment deux bâtiments historiques uniques en France: une bibliothèque sur ateliers de copistes (XIIIe et XVIe s.) et un définitoire (XVIIe s.). Ce cheminement spirituel et culturel retrace 900 ans de vie monastique et de tradition cistercienne, de la fondation par Robert de Molesme en 1098, à la communauté d'aujourd'hui.

Déjeuner dans un restaurant gastronomique près de l'abbaye.

De retour à Beaune, nous vous emmènerons visiter les célèbres Hospices, haut lieu de l'histoire Bourguignonne. Remarquablement préservé depuis sa fondation en 1443 par Nicolas Rolin, Chancelier du duc Philippe le Bon, ce joyau de l'architecture gothique flamboyante illustre les liens étroits qui existaient alors entre la Bourgogne et la Flandre, nouvelle vassale de la maison des ducs de Bourgogne. Ses toits polychromes et la magnificence du polyptyque du Jugement dernier, dû au maître flamand Rogier Van Der Weyden, ont fait sa renommée. Mais cet hôpital médiéval recèle bien d'autres trésors: la grande salle des Pôvres au riche plafond sculpté et peint, sa chapelle néo-gothique, la cuisine avec un tournebroche actionné par un automate et l'apothicairerie avec ses collections de faïences et d'étains. Retour à votre hôtel.

Dîner de clôture au restaurant étoilé « Le Jardin des Remparts ».

Nuitée à votre hôtel Henri II 4★ à Beaune



JEUDI 1^{ER} OCTOBRE

BEAUNE – SUISSE (GENEVE OU LAUSANNE)

Retour en Suisse

Petit déjeuner à l'hôtel et check out.

Matinée et déjeuner libres.

Votre bus vous attendra pour vous ramener en Suisse selon votre ville de départ (Genève ou Lausanne).

Nous espérons que vous aurez passé de formidables moments en Bourgogne!



LE LOGEMENT

HÔTEL HENRI II 4★ À BEAUNE

www.henry2.fr

Votre logement pour les 5 nuits

L'hôtel Henry II est situé dans un bâtiment classé monument historique, en plein cœur de la ville. Il dispose d'une terrasse dans son jardin et propose des chambres confortables mélangeant agréablement l'ancien et le moderne, toutes dotées d'une connexion Wi-Fi gratuite.

Toutes les chambres supérieures insonorisées de l'hôtel Henry II sont équipées d'une télévision. Elles disposent de tous les équipements d'un hôtel de cette catégorie pour rendre votre séjour agréable. Les salles de bains comprennent un sèche-cheveux et des articles de toilette.



DONNÉES TECHNIQUES

DATES: DU 26 SEPTEMBRE AU 01 OCTOBRE 2020

**GROUPE LIMITÉ À 12 PERSONNES
NOMBRE MINIMUM DE PERSONNES POUR LA
RÉALISATION DU VOYAGE: 10 PERSONNES***

PRIX PAR PERSONNE ABONNÉE

Base demi-double	CHF 3'540.–
Supplément pour logement en chambre individuelle	CHF 530.–
Supplément non abonnés au Temps	CHF 500.–
Réduction pour 3 ^e ou 4 ^e voyage Le Temps	CHF 100.–

CE QUI COMPREND

- Les transports en minibus grand confort depuis la Suisse et pour toute la durée de votre séjour
- L'accompagnement durant tout le voyage par votre guide œnologique, Nathalie Taburel
- Le logement avec petits déjeuners à l'hôtel Henri II 4★ à Beaune
- Les déjeuners dans des restaurants réputés pour la grande qualité des mets proposés (la plupart étant des établissements bistrologiques ou gastronomiques), sauf le déjeuner libre du dernier jour
- Le dîner de clôture, le dernier soir, dans un restaurant 1★ Michelin, le Jardin des Remparts
- Les excursions mentionnées avec guide local francophone et les entrées
- Les dégustations mentionnées (vins prestigieux)

CE PRIX NE COMPREND PAS

- Les services et prestations non mentionnés
- Le déjeuner libre du dernier jour
- Les dîners sauf le dîner de clôture
- Les dépenses personnelles
- Les pourboires usuels aux guides et chauffeurs
- Les assurances (annulation, bagages, retour prématuré, etc.)

Toutes les prestations, horaires et tarifs mentionnés dans ce programme sont communiqués à titre d'information et sous réserve de disponibilités au moment de votre confirmation. Ils ne sont en aucun cas contractuels (tout comme les photos).
En raison de la situation sanitaire actuelle liée à la

Covid-19, toutes les mesures seront mises en œuvre pour respecter les consignes préconisées et faire en sorte que chacun des participants passe un séjour de grande qualité et empreint de sérénité. En fonction de l'évolution de cette situation, certaines visites ou prestations pourront être amenées à être modifiées ou remplacées pour le bien-être de tous.

*Ce voyage se réalise à partir de 10 personnes (avec supplément tarifaire, nous consulter).

Nous recommandons vivement à chaque participant de souscrire une assurance annulation lors de la confirmation du voyage; ce type d'assurance permet généralement d'obtenir le remboursement des frais d'annulation en cas de maladie, accident ou événement grave survenant après la confirmation de la réservation. Certains contrats proposent des couvertures étendues pour les risques liés à la Covid-19. Veuillez nous contacter pour plus de détails à ce sujet.

CONDITIONS D'ANNULATION ET DE PAIEMENT

Un acompte de 50 % minimum est payable lors de la confirmation de la réservation.

Les conditions d'annulation seront confirmées ultérieurement.



Fert Events Management
Une division de Fert & Cie Voyages SA
Christophe Dubouchet

Tél. 022 839 43 55
e-mail: c.dubouchet@fert.ch