



8 mois après l'obtention de sa 5^{ème} étoile, le Château Sainte Sabine intègre la famille Relais & Châteaux

Les deux maisons bourguignonnes de Séverine PÉTILAIRE-BELLET, figure percutante et passionnée de l'Hôtellerie française, se rejoignent au sein du catalogue des plus belles adresses à travers le monde.

« Toutes nos équipes, Axel NÉRIN et moi-même sommes très fiers de rejoindre à nouveau, au travers de Château Sainte Sabine, la grande famille des Relais et Châteaux, 33 ans après l'Hostellerie de Levernois. »

Séverine PÉTILAIRE-BELLET, Propriétaire du Château Sainte Sabine et de l'Hostellerie de Levernois



Le travail réalisé ces derniers mois, et ce depuis le rachat du Château par « Mademoiselle » en 2021, célébré il y a quelques mois par une 5ème étoile, est aujourd’hui consacré par la marque Relais & Châteaux, synonyme d’hospitalité, d’art de vivre et d’engagement responsable.

« C’est avec une immense joie et une grande fierté que le Château Sainte Sabine rejoint la grande famille Relais & Châteaux. Le Château Sainte Sabine – Relais & Châteaux continuera de faire rayonner l’art de vivre à la française ainsi que la gastronomie régionale, en mettant à l’honneur la convivialité, le raffinement et la découverte culinaire. Un accomplissement qui récompense le travail au quotidien de nos équipes, portant chaque jour les valeurs d’art de vivre et d’authenticité qui nous sont chères. Ensemble, nous célébrons cette nouvelle ère de notre histoire avec enthousiasme et sommes prêts à entamer ce nouveau chapitre.

Bienvenue au Château Sainte Sabine ! »

Philippe PARRA, Directeur du Château Sainte Sabine & **Lidjé DOUROU**, Assistant de Direction



Le Château Sainte Sabine, temple de l'art de vivre à la française

À trois heures de route de la capitale, la Bourgogne porte la promesse d'un art de vivre gourmand, associé à une tradition d'hospitalité affirmée au cœur d'une nature généreuse.

Des qualités que l'on retrouve sublimes au Château Sainte Sabine Relais & Châteaux.

Cette magnifique demeure du 16ème siècle qui a conservé toute l'élégance héritée des architectes de la Renaissance, se dresse à l'écart du petit village qui porte son nom, dans un parc boisé de 8 hectares où une trentaine de daims vivent en liberté.

Mobilier ancien chiné chez les antiquaires, toile de Jouy et gravures anciennes confèrent aux 23 chambres et suites le charme discret des demeures aristocratiques d'antan. Des cocons confortables dont les hautes fenêtres ouvrent, au-delà du parc, d'un côté sur Sainte-Sabine et son église du 12ème siècle, de l'autre sur Châteauneuf-en-Auxois, l'un des Plus Beaux Villages de France.

L'ancienne Salle des Gardes a récemment été transformée en une superbe suite avec boiserie d'époque, plafond à la française et, dans la chambre principale, une majestueuse cheminée néo-gothique, reproduction de celle qui orne le Palais des Ducs de Bourgogne à Dijon.

Au restaurant Lassey, le chef Benjamin Linard s'engage à servir une cuisine bourguignonne revisitée, composée à partir de produits du terroir régional. Il sélectionne ses fournisseurs parmi les exploitations familiales respectueuses de l'environnement et du bien-être animal.

Des moments gastronomiques qui s'ajoutent au plaisir d'une balade dans le parc ou d'un bain de soleil au bord de la piscine pour faire d'un séjour au Château de Sainte Sabine une parenthèse de quiétude.





Des engagements environnementaux

Devenir Relais & Châteaux n'est pas qu'une reconnaissance, c'est aussi et surtout s'inscrire dans un mouvement incarné par une vision forte des métiers de l'hôtellerie et la restauration, c'est aussi porter l'ambition de préserver nos patrimoines, notre environnement, nos ressources, nos diversités, nos savoirs-faires.

Au Château Sainte Sabine, cela se traduit par des engagements qui vont au-delà de la réduction des ressources utilisées et de l'optimisation des déchets. Ainsi, deux ruches sont installées dans le parc et profitent de la jachère fleurie qui borde les nombreux arbres et plantes mellifères des huit hectares du parc. Elles cohabitent avec les animaux qui s'y cachent, comme les lièvres, canards, colverts, mais aussi les deux ânes et les nombreux daims du château.

La cour intérieure du château a récemment été re-végétalisée avec la création d'un jardin à la française en remplacement d'une cour complètement pavée. Tous ces espaces sont alimentés par un système de goutte à goutte qui garantit un arrosage restreint et aux heures fraîches.

Le Chef quant à lui, se sert dans le parc et le potager d'herbes aromatiques pour composer ses menus. Les forêts sont son terrain de jeu et spécialement celles du Morvan, sa région natale et de cœur, où il cueille chaque année ses champignons préférés pour les proposer à sa table.

Les entreprises locales participent également à cet esprit de proximité : volaille, agneau, pigeon, fruits et légumes au maximum sans oublier les artisans du territoire qui fournissent notre petite boutique : les pâtes à tartiner Secrets Incomparables (Beaune), les hydrolats de cassis de Bourgogne de la Ferme Fruirouge (Nuits-Saint-Georges), les anis de Flavigny (Flavigny-sur-Ozerain).

Les rénovations se font avec le concours des entreprises et artisans du territoire, et nous meublons nos chambres, salles et salons de mobilier chiné ici et là.

Le Château Sainte Sabine et l'Hostellerie de Levernois organisent d'ailleurs régulièrement des vides-hôtels pour vendre à petit prix les anciennes fournitures.

