

« Mademoiselle » bouge en Bourgogne

Séverine Pétilaire-Bellet, l'ex-proprétaire-associée de Aïrelles Val d'Isère Mademoiselle, vient de reprendre le flambeau de deux fleurons hôteliers bourguignons : l'Hostellerie de Levernois**** et Château Sainte Sabine**** à Jean-Louis & Susanne Bottigliero, installés depuis 17 années.

Une belle histoire de transmission

Derrière le projet, on trouve le talent d'hôteliers chevronnés et amis de toujours. Séverine Pétilaire-Bellet, surdouée de l'hôtellerie au parcours précoce, qui l'a menée à diriger la restauration de l'hôtel Martinez à Cannes, avant de piloter le prestigieux palace montagnard, Les Aïrelles à Courchevel puis de créer son propre 5 étoiles, Aïrelles Val d'Isère Mademoiselle. En 2020, sa route recroise celle d'un vieil ami et ancien mentor, Jean-Louis Bottigliero. Ce ténor de l'hospitalité, ex-directeur général de l'hôtel Martinez à Cannes, qui fut châtelain à Gilly-lès-Cîteaux et directeur général des Relais & Châteaux. Depuis 2004, il était devenu hôtelier de charme et 'marchand de bonheur' dans la région de Beaune. Au carrefour des routes du vin et de la bonne chère, il façonne avec son épouse Susanne les deux adresses bucoliques que sont l'Hostellerie de Levernois et Château Sainte Sabine.

En juillet 2021, Jean-Louis Bottigliero passe le relais à Séverine Pétilaire-Bellet, « l'élève qui a dépassé le maître ». Une élève qui compte bien porter plus loin le flambeau d'une hôtellerie à la française, gourmande et joyeuse.

Hostellerie de Levernois, pour l'amour des grands vins

Situé près de Beaune, dans le « triangle d'Or » des grands vignobles entre Volnay, Chassagne-Montrachet et Pommard, ce Relais & Châteaux incarne la maison de campagne rêvée, hédoniste et robuste avec ses beaux toits pentus typiques de la région et son parc arboré de 6 hectares. Trois refuges raffinés y abritent 26 chambres et suites, délicatement décorées de pierre blonde de Bourgogne, d'étoffes aux tons chauds et de meubles chinés avec soin. La table étoilée dirigée depuis 2008 par le Chef Philippe Augé, ancien élève d'Alain Ducasse, sublime les meilleurs produits de la région et les légumes du grand potager bio de la maison. Pour déjeuner en plein air, le Bistrot du bord de l'eau propose une cuisine du marché simple et élégante, dans le cadre apaisant des berges de la rivière qui traverse la propriété.

Les nouveautés : 6 suites conçues par l'architecte bourguignon Claude Correia et l'architecte d'intérieur Christophe Tollemer permettront bientôt de séjourner au cœur du parc, au plus près de la nature. Après s'être réveillé au chant des oiseaux, il reste à plonger dans le nouveau bassin de nage pensé comme les anciens lavoirs bourguignons, avant de profiter d'un massage dans un pop-up bien-être installé sous les arbres (courant 2022)

Les expériences iconiques : explorer les vignobles de Bourgogne à vélo et déguster des vins à l'ombre d'un chai prestigieux. Se rendre à pied au golf 18 trous de Beaune-Levernois, qui jouxte la propriété. En compagnie du jardinier, visiter le potager de l'hostellerie et la jachère mellifère où butinent les abeilles. Paresser dans un transat, dans l'île-jardin posée sur la rivière.

Château Sainte Sabine, une Bourgogne de légende

Il contemple les vallons de l'Auxois, sculptés depuis le Moyen-Âge par la culture du blé, l'élevage et le passage des pèlerins vers Compostelle. Château Sainte Sabine offre une pause rare, un havre de paix et de beauté au milieu de villages hors du temps. Rien d'imposant dans ce bijou néo-classique, où l'équipe accueille chaque hôte comme dans une maison de famille. Cet hôtel intimiste de 22 chambres joue aussi sur le charme d'une décoration épurée et graphique, rythmée par des tissus parme et gris et les boiseries claires. Deux appartements en duplex sous les toits, ornés de poutres apparentes, sont conçus pour les familles. Partout, les vues enchantent comme autant de tableaux : on se ne lasse pas d'admirer les tourelles moyenâgeuses de Châteauneuf-en-Auxois, les collines boisées et les champs ornés de fermes anciennes. Huit hectares de parc peuplés de daims et d'oiseaux y constituent comme une réserve animalière où se ressourcer, de la rosée du matin au coucher du soleil.

Les nouveautés : création d'un îlot gourmand pour se restaurer au milieu de l'étang du domaine face aux remparts de Châteauneuf-en-Auxois. Visite du parc à daims en calèche (courant 2022). Et une foule de projets pour 2023 : création de nouvelles suites dans la Maison du Jardinier, et dans la salle des gardes ornée d'une magnifique cheminée monumentale néo-gothique, ou encore l'éclosion d'un espace bien-être dans les anciennes écuries.

Les expériences iconiques : explorer le Canal de Bourgogne à vélo avec un sac pique-nique concocté par le chef Benjamin Linard. Observer les daims dans le bois de la propriété. Visiter le château moyenâgeux de Châteauneuf-en-Auxois et son bourg, classé « Plus Beau Village de France ».

Séjours gourmands

De Vignes en Caves

1 nuit en chambre double avec petits déjeuners au Château Sainte Sabine

2 dîners gourmets (entrée, plat, dessert)

2 déjeuners au Bistrot au bord de l'Eau de l'Hostellerie de Levernois

Visite de cave et dégustation de vins à la maison Bouchard Aîné & fils

à Beaune. *A partir de 395 € pour deux personnes, hors boissons*

Réservez [ici](#)

Les Incontournables de la Bourgogne

1 nuit en chambre double avec petits déjeuners à l'Hostellerie de Levernois

1 dîner gourmand (entrée, 2 plats, fromage, dessert) au restaurant gastronomique 1*

Visite des Hospices de Beaune, Visite du Musée du Vin à Beaune et de la Moutarderie

Fallot *A partir de 410 € pour deux personnes, hors boissons*

Réservez [ici](#)