



DOSSIER DE PRESSE

La Côte Saint-Jacques & SPA

JOIGNY - BOURGOGNE



Charme, gastronomie et bien-être en Bourgogne...

A Joigny sur les bords de l'Yonne, la Côte Saint Jacques, 3 étoiles Michelin, est une étape gastronomique incontournable, avec Jean-Michel Lorain.

A 150 km au sud de Paris, aux portes de la Bourgogne, ce Relais & Châteaux est un endroit où il fait bon vivre, dans le calme d'une nature préservée.

Chambres et salles à manger avec vue sur la rivière, table d'exception, accueil des enfants, école de cuisine, richesses du patrimoine...

Et un superbe Spa (Côte Coon) avec des soins de grande qualité signés Cinq Mondes, Carita et Sensotek pour ajouter bien-être et relaxation à tous ces atouts pour un séjour de rêve à Joigny !

Contacts Presse : Maryse Masse, Emmanuelle Nestile et Félicie Badin

Maryse Masse Communication

243 bis, boulevard Pereire - 75017 Paris

Tél. : 33 (0)1 40 54 72 50 ou 33 (0)6 22 468 468

E-mail : contact@marysemasse.com

www.marysemasse.com - rubrique «Presse»

(dossiers, communiqués, nombreux thèmes de séjours... constamment actualisés)

Aux portes de la Bourgogne... et si près de Paris... Un cadre exceptionnel... au bord de l'eau...

A 1h30 de Paris et de Dijon, la Côte Saint Jacques ouvre les portes de la Bourgogne à Joigny, ville d'art et d'histoire, construite en amphithéâtre avec ses maisons à pans de bois accolées les unes aux autres.

Relais & Châteaux et Relais Gourmand, la Côte Saint Jacques jouit d'un site exceptionnel. Son élégante demeure se reflète majestueusement dans les eaux paisibles de l'Yonne.

Dès l'arrivée, la réception laisse apparaître un paysage enchanteur. On pourra alors choisir entre le salon d'été ouvert sur la terrasse surplombant l'Yonne et le salon d'hiver, son feu de cheminée et sa magnifique bibliothèque de livres de cuisine.

Boiseries, tommettes de Bourgogne, les tonalités sont chaleureuses, les fauteuils très confortables pour le plus grand bonheur de ses hôtes.

Pour rejoindre le restaurant, on a le choix entre l'escalier enveloppé de recettes de cuisine, et l'ascenseur en cuivre qui nous imprègne déjà de l'univers de la cuisine.



32 chambres et suites



Côté Résidence, la Côte Saint Jacques propose **22 chambres et suites, toutes climatisées, qui ont chacune leur caractère** : cheminées en pierres, poutres, bow-windows, grandes salles de bain donnant sur l'extérieur.

Quinze ont été rénovées en 2008. Les décorateurs ont travaillé à partir de photos extraites des derniers ouvrages de Jean-Michel Lorain sur les légumes, herbes et fruits pour créer leurs harmonies de couleurs et de textures.

Tissus tendus, luminaires design, tonalités chocolat et marron clair ou bien pourpre et prune, à moins que l'on ne préfère un blanc immaculé...

Mobilier du designer français Philippe Hurel.

Toutes sont très lumineuses et la majorité s'ouvre largement sur de grandes terrasses ou balcons permettant de profiter de la vue sur la rivière.

Rénovées en 2009, les 10 chambres du bâtiment d'origine, la Maison Mère, bénéficient de la même décoration contemporaine et chaleureuse que la Résidence, même si elles n'ont pas de vue sur l'Yonne.

Salles à manger

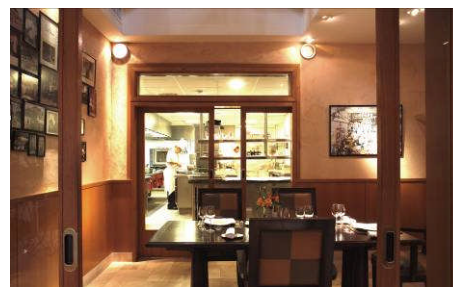


Un dîner ou un déjeuner en pleine nature et au bord de l'eau, voilà le cadre que proposent les salles à manger. Il plane une atmosphère de calme et de quiétude dans chaque espace.

Idéal pour ceux qui recherchent l'émotion et l'exaltation des sens.

Couleurs douces, ambiance chaleureuse, confortables fauteuils « à damiers » aux tonalités marron/chocolat, déclinaisons de plantes pour la salle de l'herbier.

Quant à la salle à manger privée de Jean-Michel Lorain, elle donne sur les cuisines et offre aux hôtes la sensation d'être un acteur de la pièce qui est en train de se jouer, avec la vue en direct sur l'équipe de cuisine en action.



Les enfants sont les bienvenus !



Pas toujours évident d'amener ses enfants dans un Relais & Châteaux.

A la Côte Saint Jacques, en plus de la piscine couverte il y a un lieu magique pour les plus jeunes où ils peuvent à la fois déguster un menu « initiation à la gourmandise », mais également retrouver des jeux de société, une télévision avec DVD, une console de jeux.....

Difficile pour les parents de les persuader de repartir.....

Nouveauté : le forfait Famille spécialement imaginé pour le plaisir des parents et des enfants.

L'équipe de la Côte Saint Jacques

Jean-Michel Lorain compare ses collaborateurs à une écurie de Formule 1.

Sans une équipe hyper motivée et solidement formée, un pilote ne pourrait jamais gagner de courses.

A Joigny, il peut compter sur une équipe de 75 personnes de grande qualité avec en particulier :

Claude Leblanc & Christophe LOT - chefs de cuisine;

Pascal Bondoux - directeur de salle;

Arnaud Laplanche, chef sommelier, qui règne sur une cave de plus de 25000 bouteilles réparties en 800 références.



De Marie à Michel, puis à Jean-Michel La Côte Saint Jacques... Une histoire de famille

C'est en 1945 que Marie Lorain, couturière mais aussi très bonne cuisinière, décide d'ouvrir une petite pension de famille dans une grande maison bourgeoise de Joigny. Elle l'appelle la Côte Saint-Jacques, du nom de la colline située derrière l'établissement.

Michel, né en 1934, benjamin de 4 enfants entre en apprentissage chez un pâtissier, puis se tourne vers la cuisine. En 1958, à 25 ans, avec Jacqueline sa femme, il reprend l'affaire familiale que la construction de l'autoroute oblige à transformer.

La modeste auberge devient peu à peu un luxueux restaurant à la cuisine très élaborée. En 1971, une première étoile vient récompenser les efforts du couple et cinq ans plus tard, Michelin double la mise.

Jacqueline, sa femme, devient une sommelière confirmée et respectée par l'ensemble d'une profession jusqu'alors réservée aux hommes.

En 1977 la Côte Saint Jacques devient membre des Relais et Châteaux, et de Tradition et Qualité. Elle obtient trois toques rouges au GaultMillau.

En 1983 Jean-Michel Lorain rejoint son père en cuisine.

Jean-Michel Lorain : un Parcours au sommet

Jean-Michel Lorain est né le 7 janvier 1959 à Migennes (Yonne), petite ville située à 8 km de Joigny. Ses filles Marine et Alexandra, nées en 1987 et 1990, représentent la nouvelle génération de Lorain.



Il a commencé la cuisine par un apprentissage chez Pierre et Jean Troisgros, à Roanne, en 1977, après avoir passé un bac scientifique.

Ensuite, il passe un an dans les cuisines du Restaurant Taillevent à Paris aux côtés de Claude Deligne (1979).

Une fois libéré de ses obligations militaires, il travaille un an avec son père à Joigny, avant de rejoindre Fredy Girardet à Crissier en Suisse, pour un an et demi (1982-1983).

En 1983, il rejoint définitivement la maison et gravit un à un les échelons de la brigade de la Côte Saint Jacques avant d'imposer son style et ses idées.

En 1986, Michelin décerne sa troisième étoile à la Côte Saint Jacques en reconnaissance du travail du père et du fils en cuisine.

Jean-Michel devient ainsi, à 27 ans, le plus jeune chef à obtenir 3 étoiles Michelin.

En 1993 Jean-Michel est nommé Chef de l'année par Christian Millau qui lui accorde alors la note suprême de 19,5/20. Cette distinction officialise également la passation de pouvoir en cuisine entre le père et le fils.

En 2000/2001 de très importants travaux sont engagés, afin de transférer les salles de restaurant au bord de l'Yonne, et de créer 6 nouvelles chambres avec vue sur la rivière. C'est à ce moment là que le restaurant perd une étoile Michelin.

Il ne faut que 3 ans à Jean-Michel Lorain pour retrouver le précieux macaron : **en 2004, le guide Michelin décerne à nouveau sa 3ème étoile, distinction suprême, à la Côte Saint Jacques** qui rejoint ainsi le cercle des 26 meilleurs restaurants de France (3 étoiles).

En 2009 la Côte Saint Jacques à Joigny est élu « **Meilleur restaurant d'hôtel en Europe** » au **Prix Villégiature**. Il récompense les plus beaux hôtels d'Europe à travers un certain nombre de catégories (13 au total) : architecture extérieure, intérieure, accueil et service, bar... et « Meilleur restaurant d'hôtel en Europe ».

Il succède ainsi à Yannick Alléno - le Meurice (lauréat 2006), Didier Elena – Château les Crayères (lauréat) 2007 et Eric Fréchon - le Bristol (lauréat 2008).

Jean-Michel Lorain s'épanouit dans une cuisine résolument tournée vers la créativité et le respect des produits qu'il sélectionne avec exigence.

Il aime à proposer des plats d'une apparente simplicité, qui recèlent des saveurs cachées que l'on découvre au fur et à mesure de la dégustation, mettant toujours en valeur chaque produit.



La carte du restaurant est une véritable incitation au voyage avec des saveurs d'ici et d'ailleurs, un traditionnel boudin aux pommes côtoie une aile de raie au lait de coco et à la citronnelle. Beaucoup d'herbes, de fleurs et quelques épices pour une tonalité chaude et ensoleillée et de plus en plus de légumes, certainement grâce à son livre (paru chez Glénat) qui lui a fait redécouvrir cet univers passionnant de goûts et de textures.

Une carte éclectique, gaie et illuminée de saveurs variées, « je crois que la cuisine doit rester une chose simple et gourmande à partager, pas une vue de l'esprit abstraite et conceptuelle » dit-il.

Quelques extraits de la carte du restaurant ...

- Genèse d'un plat sur le thème de l'huître
- Noix de saint-jacques poêlées, Pommes Granny Smith et Cerfeuil tubéreux, lait de Céleri et crème de Châtaignes
- Noix de ris de veau au gingembre, petits oignons, rhubarbe et radis roses
- Crème brûlée aux marrons en coque de «Little boy», pain d'épices perdu et crème glacée au potimarron

Et quelques plats de mémoire...

- Bar légèrement fumé au Caviar Oscietre
- Poularde de Bresse à la vapeur de champagne
- Boudin noir fait à la maison et purée mousseline à l'ancienne
- Truffe aux choux « Michel Lorain »
- Huîtres spéciales en petite terrine océane



Jean-Michel Lorain, un chef qui aime partager sa passion

L'école de Cuisine

Voilà près de 30 ans, bien avant la vogue des ateliers de cuisine, Michel Lorain a eu l'idée d'organiser des cours de cuisine à la Côte Saint Jacques : durant la basse saison, l'après-midi, pour les épouses de ses clients les plus fidèles.

En 1996, Jean-Michel Lorain crée « l'Ecole de Cuisine » et aménage un véritable petit amphithéâtre (capacité de 15 personnes) organisé autour d'une cuisine ménagère.

Les cours se déroulent sur 3 jours, en week-end ou en semaine, avec des recettes différentes selon la saisonnalité des produits.



Jusqu'à maintenant, Jean-Michel Lorain proposait ses cours de cuisine sous la forme d'une démonstration car « la cuisine, ce n'est pas seulement savoir faire et refaire une recette, c'est surtout des techniques qu'il faut comprendre de manière à pouvoir les appliquer dans toutes les situations. »

C'est aussi une organisation qu'il faut parfaitement maîtriser si l'on veut offrir le meilleur résultat à ses invités.

Les recettes détaillées sont remises à la fin de chaque cours.

Depuis 2009, les sessions offrent une journée de cours participatifs. Les élèves peuvent ainsi réaliser un menu complet sous l'œil attentif du chef avant de le déguster en toute convivialité.

Des cours de cuisine peuvent être également proposés, en dehors des dates établies, pour des groupes à partir de 8 personnes.

Le blog de Jean-Michel Lorain : www.propos-de-chef.com

En avril 2007 Jean-Michel Lorain décide de créer son blog : espace de libre expression et d'échange basé sur les valeurs de la cuisine.

On y trouve de nombreuses informations sur la gastronomie, le vin, la gourmandise, les arts de la table en général, mais bien d'autres choses encore...

Des rubriques très pratiques avec les produits de saison, des recettes, des « petits trucs » (comment préparer la rhubarbe, décortiquer les langoustines, enlever la peau des tomates....) et aussi des conseils du sommelier et du maître d'hôtel.

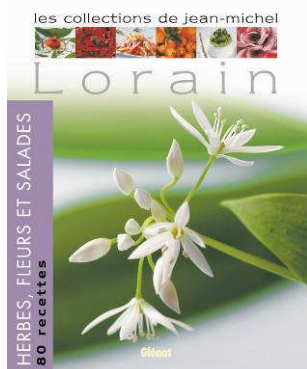
Cet espace, Jean-Michel Lorain l'utilise aussi pour réagir à un fait d'actualité et de société qui lui tient à cœur, faire partager ses passions, ses découvertes, ses coups de cœur..... et même parfois ses coups de gueule.

Bibliographie

- « **La cuisine une passion de père en fils** » par Michel et Jean-Michel Lorain (1987, Ed Robert Laffont)
- « **Desserts en Fête** » par Jean-Michel Lorain (1995, Editions Nathan) propose aux enfants à partir de 9 ans des recettes simples sur le thème des fruits.
- « **Cuisine Emotion** » par Jean-Michel Lorain (2000, Editions Minerva, Photographie Philippe Exbrayat)
- « **Légumes** » par Jean-Michel Lorain (2006, Editions Glénat)
- « **Herbes, salades et fleurs** » par Jean-Michel Lorain (2007, Editions Glénat)

Dans la même collection, un nouvel ouvrage sur le thème des fruits doit prochainement paraître.

Jean-Michel Lorain : le cuisinier - écrivain - photographe



Jean-Michel Lorain est particulièrement fier des ouvrages « **Légumes** » et « **Herbes, salades et fleurs** » parus aux éditions Glénat.

Il a non seulement rédigé les textes, mais également réalisé toutes les photographies.

Il emmène ses lecteurs à la découverte des produits des marchés de France et présente une véritable collection personnelle : toutes les variétés sont mises en scène, préparées et dégustées avec les tours de main et astuces d'un grand cuisinier.

Ces deux ouvrages contiennent un très grand nombre d'informations sur chaque produit : historique, taille, saisonnalité, critères de qualité, conservation, conseils d'utilisation et de cuisson, associations de saveurs avec d'autres produits, tours de main et un carnet de 150 recettes simples.

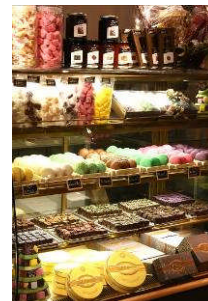
Un descriptif gustatif complète le tout, pour aider chacun à faire son choix en fonction des nuances de saveurs et de textures propres à chaque produit.

L'amour des produits partagé avec la Boutique Gourmande de la Côte Saint-Jacques

En plus de son savoir-faire, Jean-Michel Lorain aime aussi partager son amour des produits. C'est pourquoi, la boutique de la Côte Saint Jacques fait la part belle aux plaisirs de la table avec de nombreux produits qu'il a sélectionnés.

Karine y accueille les épicuriens du mercredi au dimanche de 9h à 18h et saura les conseiller pour qu'ils trouvent leur bonheur dans cette véritable caverne d'Ali Baba

Côté sucré : les douceurs maisons : macarons aux multiples parfums, chocolats, caramels, nougats, guimauves, cerises à l'eau de vie, confitures et la spécialité de Joigny : le « Dagmar ». Sans oublier les gourmandises de la région : sucres aromatisés, les véritables pralines de Montargis ou fondues Mazet.



Côté salé : le fameux boudin de la Côte Saint Jacques, saumon fumé ou mariné, foie gras et terrine de caille, ainsi que des chutneys imaginés et fabriqués dans la cuisine du chef triplement étoilé.

Pour se lancer dans la grande aventure culinaire, on peut choisir parmi les produits utilisés quotidiennement par Jean-Michel Lorain dans sa cuisine : épices, huiles, vinaigres, sels et différentes compositions à base de truffe mais aussi, des pâtes artisanales, des risottos prêts à cuire (artichauts, asperges, citrouilles, tomates basilic...), le superbe riz vénéré, tapenades, crèmes et sauces.

On peut aussi compléter son équipement avec du matériel ou des ustensiles qui facilitent la cuisine de tous les jours. Ainsi que des tabliers, maniques et gants de four signés Côte Saint Jacques.

Le vin est présent avec la production de Michel Lorain : Bourgogne Chardonnay, Pinot noir, Vin gris de la Côte Saint Jacques, Crémant de Bourgogne.....



On peut également composer des coffrets gourmands selon ses goûts avec les différentes spécialités de la maison et de la région.

Pour ceux qui connaissent déjà les produits de la Côte Saint Jacques et qui souhaitent les recevoir en attendant la boutique en ligne, Karine se fera un plaisir de leur envoyer.

Pour passer commande : laboutique@cotesaintjacques.com - Tel : 03 86 62 09 70



Le Dagmar est un petit caramel mou au chocolat enrobé d'une fine pellicule croustillante de caramel.

Délicieuse spécialité Jovinienne, il a vraisemblablement été créé au début du XXème siècle. Son nom évoque celui de la princesse danoise, née princesse Dagmar, qui fut, par son mariage avec l'empereur Alexandre III, impératrice de Russie.

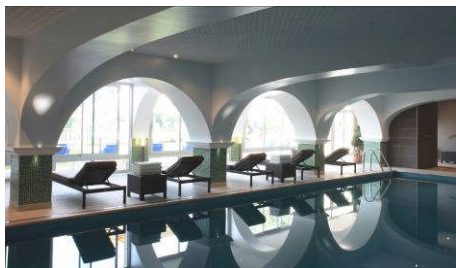
En remettant le Dagmar au goût du jour, Jean-Michel Lorain ravit tous les nostalgiques de cette succulente friandise. La recherche de la recette originale a pris beaucoup de temps, elle n'a pu se faire que grâce aux souvenirs gustatifs de nombreux joviens.

Jean-Michel Lorain tient à continuer cette tradition retrouvée qui plaît tant aux joviens et qu'il a fait découvrir à un public français et international.

Ainsi la Côte Saint Jacques a aménagé un laboratoire où ils sont fabriqués, selon les mêmes procédés artisanaux qu'autrefois, par le chef pâtissier de la Maison.

Le Spa Côte Coon avec Cinq Mondes, Carita et Sensotek

Un spa de 800 m2 disposé sur 2 niveaux. Le premier s'articule autour de la piscine intérieure avec l'accueil, les vestiaires, la boutique et un magnifique jacuzzi offrant une vue panoramique sur l'Yonne.



A l'étage inférieur : le centre de soins avec hamman, sauna, salle de fitness, des salles de modelages et d'esthétique.

Avec une salle VIP pour les soins à deux dotée d'une baignoire japonaise Ofuro, une salle avec table chauffante, douche à affusions et hamman privatif, et enfin un bar à ongles et un espace maquillage.

La décoration réunit des éléments naturels : mur végétal, galets, pierres, verre, complétés par un puits de lumière. L'atmosphère et l'esprit des lieux sont propices au bien-être et à la détente.... Idéal pour se ressourcer.

Pourquoi Côte Coon ? Bien entendu en référence à la Côte Saint Jacques, mais surtout parce que la maison souhaite cocooner et choyer les hôtes de ces lieux pour que cette expérience reste inoubliable au même titre que celle vécue au restaurant.

Jean-Michel Lorain, propriétaire de la Côte Saint Jacques, a choisi de travailler avec trois marques prestigieuses et très complémentaires : Carita, Cinq Mondes et Sensotek.

Carita : marque d'esthétique de luxe et de prestige

Un soin Carita, c'est un moment unique de relaxation, de bien-être et d'efficacité absolue. Issus du savoir-faire des artisans de la Maison de Beauté à Paris, les soins Carita offrent un résultat exceptionnel, fruit de l'alliance entre la tradition et l'expertise de l'esthéticienne.

Formée à ces différentes techniques de soins, l'équipe du spa de la Côte Saint Jacques offre un accueil chaleureux et personnalisé, l'accent est mis sur l'écoute et l'accompagnement des hôtes

Cinq Mondes : marque de Spa de prestige qui offre des rituels du monde entier.

Une sélection de soins Cinq mondes, empreints de qualité, d'authenticité et de cérémonial invitent à une expérience unique de bien-être : massage ayurvédique, gommage éclat « purée de papaye® », modelage balinais, soin-massage « Rituel Fleurs de Bali®... »

Sensotek : créateur de voyage sensoriel

Sensotek vous invite à la découverte de soins sensoriels du monde en choisissant des principes actifs végétaux que la nature engendre.

Un véritable carnet de voyage pour la peau et l'esprit

Mais également des « soins signature » : prestations créées exclusivement pour la Côte Saint Jacques pour un accompagnement personnalisé et une invitation au voyage.

On choisit entre le modelage polynésien, l'élixir des Tropiques, le rituel du Taj Mahal ou encore le bain rituel du Soleil Levant... et on part en voyage lointain...depuis la Bourgogne...



Le Restaurant Côte Coon



Pour compléter le Spa Côte Coon dédié au bien-être et à la relaxation, Jean-Michel Lorain a ouvert en 2008 un espace restaurant où l'on peut déguster des plats à la fois légers, équilibrés et savoureux.

Situé à l'Orangerie, à proximité du Spa, et avec vue sur la rivière, ce restaurant propose une carte entièrement dédiée au bien-être, aux senteurs et saveurs du monde.

Un lieu où « faibles calories » riment avec gastronomie et saveur avec minceur !

Il est ouvert du mercredi au samedi, au déjeuner.

Quelques exemples de plats :

Les entrées

Huîtres Gillardeau en perles d'eau de mer	150 calories
Saumon mi-cuit en feuille de Nori, sauce chlorophylle	230 calories
Tartare de boeuf assaisonné et salade de roquette	225 calories

Les plats

Brochette de gambas, boulgour traité comme une paella, jus de crustacés légèrement safrané	385 calories
Filets de canard, nouilles chinoises et petits légumes sautés au wok	410 calories
Kari de lapereau à la bohémienne	395 calories
Aile de Raie, bouillon épicé au lait de coco et cumbawa, tomates confites et poêlée de légumes	290 calories
Papillote de bar au fenouil à la vapeur de basilic	240 calories
Filet de volaille grillé au citron, endives et oignons nouveaux	350 calories

Les Desserts

Soupe de pamplemousse et sorbet au thym	250 calories
Brochette de mangues et d'ananas au piment, granité, crème légère au fromage blanc et citron vert	280 calories
Assiette de sorbets et fruits frais de saison	210 calories

Formules : 1 entrée + 1 plat ou 1 plat + 1 dessert : 50 € ou 1 entrée + 1 plat + 1 dessert : 62 €

A la carte : plats à partir de 24 €



Duo de thon et saumon, sauce chlorophylle



Brochette de gambas, boulgour



Brochette de mangues et d'ananas au piment

Que faire à la Côte Saint Jacques et aux alentours ?

En complément de son SPA, la Côte Saint Jacques propose un jardin d'agrément au bord de l'Yonne et à proximité un court de tennis privé.

Des VTT sont également à la disposition.

Aux alentours

Sport

Il est également possible de s'adonner à quelques activités plus spécifiques : Plusieurs Golf 18 trous dans la région, Centre Equestre « l'Oxer de Joigny » (5 mn), Karting, Canoë Kayak, Ski nautique, Patinoire, Bowling ou Billard. Et pour les accros du footing, un très agréable parcours au bord de l'Yonne. Egalement : baptêmes de l'air en avion 4 places avec survol de Joigny et ses environs.

Circuits touristiques/culturels

De nombreux circuits touristiques permettent de découvrir toutes les richesses de l'Yonne.

Joigny, tout d'abord, classée ville 'd'art et d'histoire', dont les ruelles moyenâgeuses cachent des trésors. Tous les ans en juillet, ne pas manquer les « nuits maillotines » : visites nocturnes du Joigny du XIème siècle avec spectacle.

La Puisaye, avec Saint Sauveur, le pays de Colette, Saint Fargeau et son château qui offre en été l'un des plus beaux « son et lumière » d'Europe avec plus de 600 figurants.

Autres buts de promenades : les Grottes d'Arcy sur Cure, le Château de Tanlay ou d'Ancy le Franc, l'Abbaye de Pontigny et de nombreux sites classés, avec, entre autres, la construction avec les méthodes et techniques du Moyen Age du Château de Guédelon, mais aussi les villes d'Auxerre et de Sens.

Les principaux musées : Sens avec le trésor de la Cathédrale Saint Etienne, Laduz musée rural d'art populaire, Auxerre avec les musées d'art et d'histoire et de la l'abbaye Saint Germain, Saint Sauveur avec le musée Colette.

Patrimoine viticole

L'Yonne possède également un important patrimoine viticole dont Chablis (30 km de Joigny) est le porte-drapeau. De nombreux villages produisent des vins de qualité : Epineuil, Irancy, Coulanges la Vineuse, Saint Bris... Une visite des différents vignobles avec dégustation peut être organisée pour les clients de la Côte Saint Jacques.

Il ne faut pas oublier Joigny dans cette liste. En effet, la culture de la vigne remonte au XIème siècle et le vignoble s'étendait sur 800 hectares avant d'être complètement détruit par le phylloxéra. Aujourd'hui, il ne reste que quelques hectares qui produisent un vin rouge et un vin rosé ou 'vin gris', d'appellation Bourgogne.

Le vin de Michel Lorain

Michel Lorain, père de Jean-Michel, exploite également depuis quelques années, huit hectares de Pinot Noir, médaille d'Or au concours général à Paris pour la cuvée 1998, de Pinot Gris ainsi qu'un Chardonnay.

Il est possible d'organiser des visites ou des dégustations sur réservation.

Les forfaits de la Côte Saint Jacques

Autour du Spa : « Bien-être, Saveurs et Romantisme »

Le Spa Côte Coon (800 m²) est un attrait supplémentaire pour un séjour de rêve à Joigny. S'y ressourcer, se laisser transporter dans l'univers de rêve d'un massage Cinq Mondes ou Sensotek ... ou d'un soin du visage Carita, (re)découvrir la table triplement étoilée de Jean-Michel Lorain... Et dormir une nuit dans la résidence... avec vue sur l'Yonne...

« Cours de cuisine »

Les cours de cuisine de la Côte Saint-Jacques. Nouvelles formules pour de nouvelles aventures culinaires ! Créer votre cours de cuisine sur mesure en choisissant les différents modules proposés.

Dans une cuisine ménagère, les cours permettent de découvrir l'univers gastronomique de la Côte Saint Jacques et de s'initier aux grands principes de la cuisine actuelle en toute convivialité. Les cours sont organisés selon plusieurs modules, pour

Des cours participatifs sont proposés selon les sessions et les cours se dérouleront alors dans les cuisines mêmes de la Côte Saint Jacques.

Autour du vin : « Un chef, un vignoble »

Dîner gourmand à la table de Jean-Michel Lorain pour une expérience exceptionnelle suivie de la visite de sa cave.

Et découverte du vignoble de Chablis au Domaine Laroche.

Accueil à l'Obédiencerie (monument historique datant du IX et XVIème siècles) dégustation et déjeuner convivial au restaurant la « Cuisine au Vin » à Chablis.

Week-end Détente en Famille ...

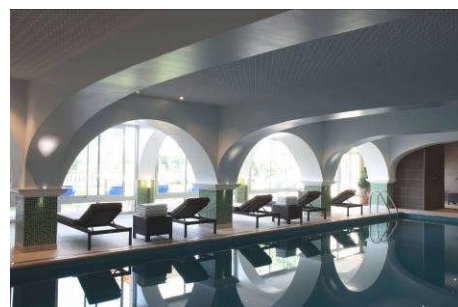
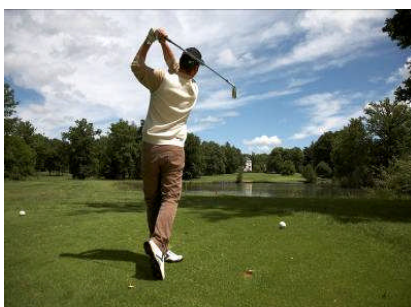
Un séjour plaisir pour petits & grands à partager en famille.

Menu Initiation à La Gourmandise pour les enfants, Gourmand pour les parents ...

Activités ludiques et surprises pour les enfants tout au long du séjour ...

Golf et Saveurs

En partenariat avec le Domaine du Roncemay et son magnifique parcours international de 18 trous à seulement 15 mn de Joigny, ce séjour allie détente golfique et saveurs de la cuisine 3 étoiles Michelin de Jean-Michel Lorain.



Informations pratiques

La Côte Saint Jacques
14, faubourg de Paris
89300 Joigny

Tél. : 03.86.62.09.70

Mail : lorain@relaischateaux.com

Site Internet : www.cotesaintjacques.com



La Côte Saint Jacques est membre des Relais & Châteaux et de Tradition et Qualité depuis 1977.
Fermeture annuelle : 3 janvier au 19 janvier 2011.

Fermeture de l'hôtel : le lundi soir

Fermeture du restaurant : le lundi (toute la journée) et le mardi au déjeuner.

Tarifs 2011 - En chambre double

	Tarif par jour pour 2 personnes
Chambres à l'Hôtel (Maison mère) Sans vue sur la rivière	de 190 à 250 euros
Chambres à la Résidence Avec vue sur la rivière	de 310 à 435 euros
Suites à la Résidence Avec vue sur la rivière	de 510 à 640 euros

Toutes les chambres de la Résidence sont climatisées.

Le petit-déjeuner « Côte Saint Jacques » : 28 euros par personne.

Pour vos réunions et séminaires :

La Côte Saint Jacques abrite un bel espace de conférence pouvant accueillir des réunions dans deux salles équipées d'un matériel audiovisuel de qualité.

A seulement 150 km de Paris aux portes de la Bourgogne.

Modalités d'accès :

Par le rail : Un train Paris - Joigny toutes les heures depuis les gares de Lyon ou de Bercy en 1h15.

Par la route : depuis Paris, autoroute A6, sortie n°18, Joigny - Toucy.

Depuis Lyon, autoroute A6, sortie n°19, Migennes - Joigny

Par les airs :

Aéroport d'Orly à 1 h 15, accès direct par l'autoroute A6 sortie Joigny.

Aéroport de Roissy à 2 h, accès par la Francilienne.

Hélisurface : N 47° 58' 870'' E 3° 23' 204''

Le Rive Gauche... De l'Autre Côté de la Rivière

De l'autre côté de l'Yonne, Michel Lorain a créé en mars 1993 un nouvel établissement : Le Rive Gauche, un hôtel restaurant de 42 chambres.

C'est Catherine, la sœur de Jean-Michel, qui le dirige.

Il offre une très jolie vue sur la rivière, la vieille ville de Joigny et le parc de la Côte Saint Jacques.

C'est pour répondre à une demande de clients qui souhaitaient un hôtel d'un confort 3 étoiles, un restaurant simple et un exceptionnel rapport qualité prix à Joigny qu'il a été créé.

La décoration contemporaine et fonctionnelle du Rive Gauche s'adapte parfaitement à la clientèle individuelle comme à celle des séminaires.

	Tarifs 2011 (chambre double)
Chambres standard	72 euros
Chambres supérieures chambres mansardées avec petit balcon vue jardin ou rivière - Climatisation	82 euros
Chambres d'exception les plus spacieuses et confortables climatisation et vue parc	110 euros

Petit-déjeuner : 10 euros par personne.

Le restaurant

Il propose des menus de 31 à 39 euros et menus déjeuners à 18 et 21 euros valable uniquement en semaine. Carte régionale du terroir bourguignon.

Cadre agréable et chaleureux avec de larges baies vitrées donnant sur le jardin et la rivière.

Dès le printemps, les clients peuvent déjeuner sur la terrasse au bord de l'Yonne, se promener dans le parc ou encore profiter du court de tennis.

2 salles de séminaires équipées.

Parking clos de 60 places gratuit.

Le Rive Gauche

Quai du Port au Bois

89304 Joigny Cedex

Tél. : 03. 86.91.46.66

E-mail : contact@le-rive-gauche.com

Web: www.hotel-le-rive-gauche.fr

Ouvert toute l'année.