



Un chef et un vignoble

Côte Saint-Jacques, Joigny, Bourgogne



À une heure trente de Paris se trouve une maison où il fait bon vivre, dans le calme d'une nature préservée. Bienvenue à Joigny, sur les bords de l'Yonne, où la Côte Saint-Jacques, est étape gastronomique, plus que jamais...

Une promenade entre terre, mer et sous-bois ?

Un chef, Jean-Michel Lorain, un créatif qui aime à partager son art. Sa cuisine, respectueuse des produits, est une véritable incitation au voyage avec des saveurs d'ici et d'ailleurs, herbes, fleurs, épices pour une tonalité chaude et ensoleillée. Pour rejoindre le restaurant, les hôtes empruntent l'escalier enveloppé de recettes de cuisine ou l'ascenseur en cuivre qui imprègne déjà de l'univers de la cuisine doublement étoilée de ce grand chef. Le menu gourmand, composé de quatre plats, se termine par la visite de la cuisine et de la cave de la maison.

Un vignoble? Après une visite de Chablis et de son presoir, XIII^e siècle, rendez-vous chez Laroche. C'est l'occasion unique de découvrir l'histoire du domaine et d'y déguster ses vins: Chablis, Chablis 1^{er} cru et Chablis Grand Cru. Pour le déjeuner à Chablis, le Bistrot des Grands Crus, sera le lieu d'un moment de partage. Et après, installation dans l'une des chambres de l'hôtel, profitez de la piscine couverte, du sauna, du hammam, du jardin au bord de l'Yonne, du salon bibliothèque et du spa Cinq Mondes.

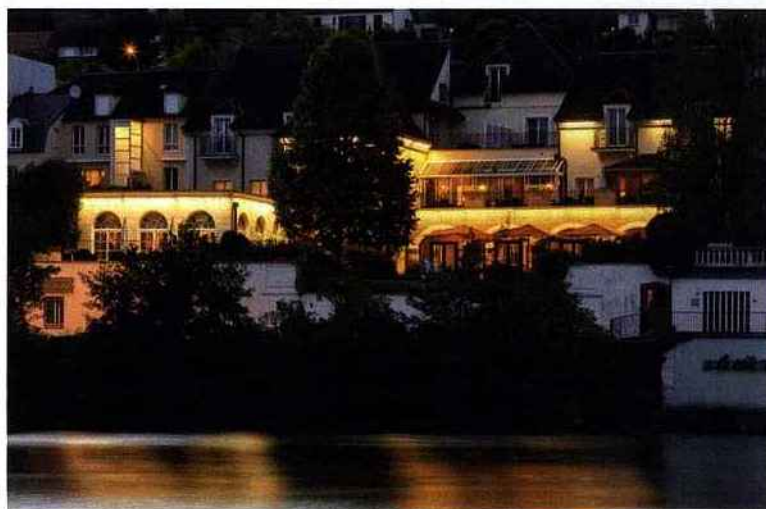
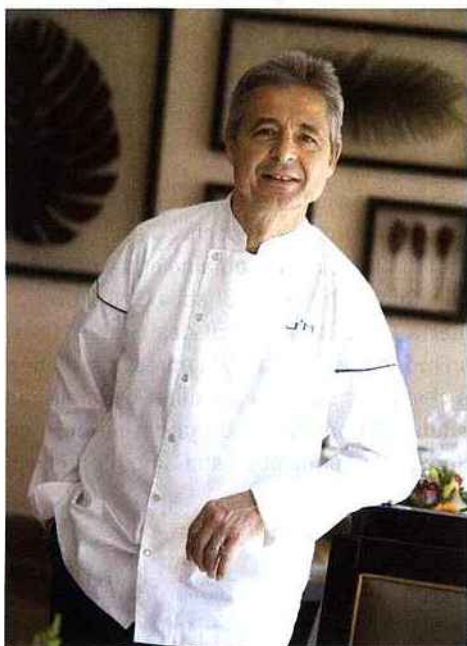


Escargots petits-gris, royale d'ail, girolles, émulsion de lard.



En haut à gauche :
Cerises chantilly au
kirsch, sablé Tonka
et sorbet griotte.

En bas à droite :
Sur les rives de
l'Yonne, cette belle
maison propose de
nombreuses
activités aux côtés
de sa gastronomie.
Nous lui serons
fidèles.



Pour découvrir la cuisine de Jean-Michel Lorain et le patrimoine viticole de la région, séjour gastronomie et vin.

Aux alentours de la Côte Saint-Jacques : centre équestre, golf 18 trous, karting, canoë-kayak, ski nautique, patinoire, bowling ou billard.

Alors, bien entendu, au guide Michelin 2015 la Côte Saint-Jacques a perdu une de ses trois étoiles. Comme tous les ans, ce classement fait des heureux et des déçus. Dans l'Yonne, L'Aspérule, à Auxerre, gagne une étoile et la Côte Saint-Jacques en perd une.

Jean-Michel Lorain ne cache pas son amertume : "Lors de mon dernier rendez-vous avec la directrice du guide en novembre, celle-ci m'avait indiqué que les inspecteurs

avaient relevé quelques défauts d'assaisonnement dans les plats qu'ils avaient goûtés. Rien d'autre, et les clients nous disent qu'ils sont satisfaits, avait-elle ajouté. Ces quelques grains de sel auront suffi à modifier notre classement. J'en suis peiné à titre personnel, mais aussi pour ma famille, mes filles, mes parents, qui vont être très déçus, et pour toute mon équipe qui travaille dur autour de moi avec tant de passion et d'envie. Je vais continuer à embellir la Côte Saint-Jacques."

Le chef bourguignon ne se laisse pas abattre. Nous serons fidèles, envers et contre tout. ■