



TRAMA HÔTEL
Un lieu magique perdu au bout du monde pour savourer la cuisine de Michel Trama.

A PARTIR DE 200 €

Trama Hôtel Aquitaine - Puymirol | 47 |

Ici, c'est la magie d'un lieu haut perché, perdu au bout du monde. Cette bastide du XIII^e siècle, Maryse et Michel Trama l'ont aménagée comme un riad marakchi, avec ses jardins, sa piscine, sa terrasse, son cloître reconstitué, ses espaces secrets... Tout respire l'élégance, la sérénité et l'art de vivre. Quant à la table, dans sa douceur et sa volupté, elle a aussi quelque chose d'oriental. Michel Trama crée en dehors du star-system gastronomique, en alliant la tradition paysanne au caractère futuriste de sa créativité. Parler de cet hôtel sans évoquer son fumoir serait une faute de savoir-vivre. Une visite s'impose, même pour les non-fumeurs.

GM+ Curieux de tout, Michel Trama, avec les viticulteurs de la cave coopérative de Buzet, a lancé le buzet Trama, un petit vin de copains qu'il faut absolument goûter.

Hôtel : Ferm. dim, lundi et mardi (h.s.), lundi et mardi (saison).
Restaurant : Ferm. dim. à din., lundi, mardi à déj. (h.s.), lundi à déj., mardi à déj. (saison).

A PARTIR DE 150 €

La Maison d'Olivier Leflaive Bourgogne - Puligny-Montrachet | 21 |

Balade au cœur d'un superbe vignoble. La destination vaut autant pour le charme de l'authentique bâtisse XVII^e et de ses 11 très belles chambres que la personnalité du patron, Olivier Leflaive,

et la gentillesse de l'équipe. Ensemble, ils vous feront tout découvrir de la vigne et du vin. Au programme : Chassagne, Puligny-Montrachet, Meursault, Pernand-Vergelesses, Rully, Sétilles, Saint-Aubin, Volnay, Pommard...

GM+ Pour le déjeuner, ça se passe à La Table d'Olivier Leflaive, et la formule est simple : un menu unique de quelques spécialités bourguignonnes, un plateau de fromages et le choix entre le petit braquet à 10 vins (40 €) ou la totale à 14 vins (50 €).

Hôtel : F. janv.
Restaurant : Ferm. dim. à din. et janv.

A PARTIR DE 70 €

Bergerand's au Relais de la Belle Étoile** Bourgogne - Chablis | 89 |

Chargé d'histoires parce que lieu de passage privilégié de têtes couronnées, artistes et écrivains célèbres, ce petit bijou d'hôtel avec ses 18 chambres au confort douillet d'une maison bourgeoise (TV satellite, wifi...), est idéal pour se dépayser. Les idées de balades ne manquent pas : petite virée en minibus dans le vignoble des grands crus avec un guide, avant une dégustation au Wine Bar du Bergerand's de produits du terroir et de desserts du moment.

GM+ Impossible de ne pas faire une halte à La Chablisienne, l'une des meilleures coopératives de France, où vous pourrez découvrir toute la panoplie des lumineux chablis.

Ouv. 7j/7.

A PARTIR DE 130 €

Le Parc Hôtel & Spa**** Alsace - Obernai | 67 |

À 25 minutes de Strasbourg, cet établissement familial de 62 chambres et suites au style régional sans folklore, mais plutôt tendance feng shui, a su traverser le temps. Il vous propose deux expériences culinaires différentes (La Table et Le Stub), trois bars aux ambiances trendy, l'Asiane Spa pour une évasion sensorielle totale, deux piscines pour se dépenser et un jardin paysager pour se délasser. Aux portes de l'hôtel, commencent la Route des vins et le circuit des Châteaux. Ainsi, de caves en remparts, de sous-bois en villages, de cathédrales en musées, toute l'Alsace est là : chaleureuse, savoureuse, colorée.

GM+ À Obernai, le plan « bonnes tables », c'est : le Bistro des Saveurs, La Fourchette des Ducs et le Jardin des Remparts. Le 3^e week-end d'octobre, le vin nouveau coule à flot à la fontaine Sainte-Odile.

Ferm. 20 déc. - 20 janv.

A PARTIR DE 120 €

Les Cinq Sens - Chambres d'hôtes Bordelais - L istrac-Médoc | 33 |

C'est la maison d'hôtes du château Mayne Lalande : 5 vastes chambres (en duplex avec cheminée et bibliothèque pour certaines), mixant déco design et classique, grandes salles d'eau et un espace commun avec jacuzzi et hammam. Bernard Lartigues, propriétaire et authentique vigneron médocain, vous racontera son histoire, sa terre, son vin en vous régaland d'anecdotes. Il vous confiera la clé de sa cave contenant quelques 8 000 bouteilles où vous pourrez choisir les breuvages que vous dégusterez dans votre chambre ou dans le jardin.

GM+ À Bordeaux, passez au Régent Grand Hôtel découvrir la cuisine de Pascal Nibaudeau, récompensé d'un Gault Millau d'Or.

Ouv. 7j/7.



MICHEL TRAMA
et son buzet, un vin de plaisir qu'il est bon de boire entre copains autour d'une cochonnaille...