



*Poularde de Bresse à la vapeur de champagne*

Pour le dîner, nous n'avons pas pu résister à l'une des spécialités de la maison : la poularde de Bresse à la vapeur de Champagne, un plat créé par Michel Lorain. Pascal, le maître d'hôtel, sort la volaille dans un nuage de vapeur odorante puis la découpe avec précision devant nos yeux. Nos papilles frémissent de plaisir...



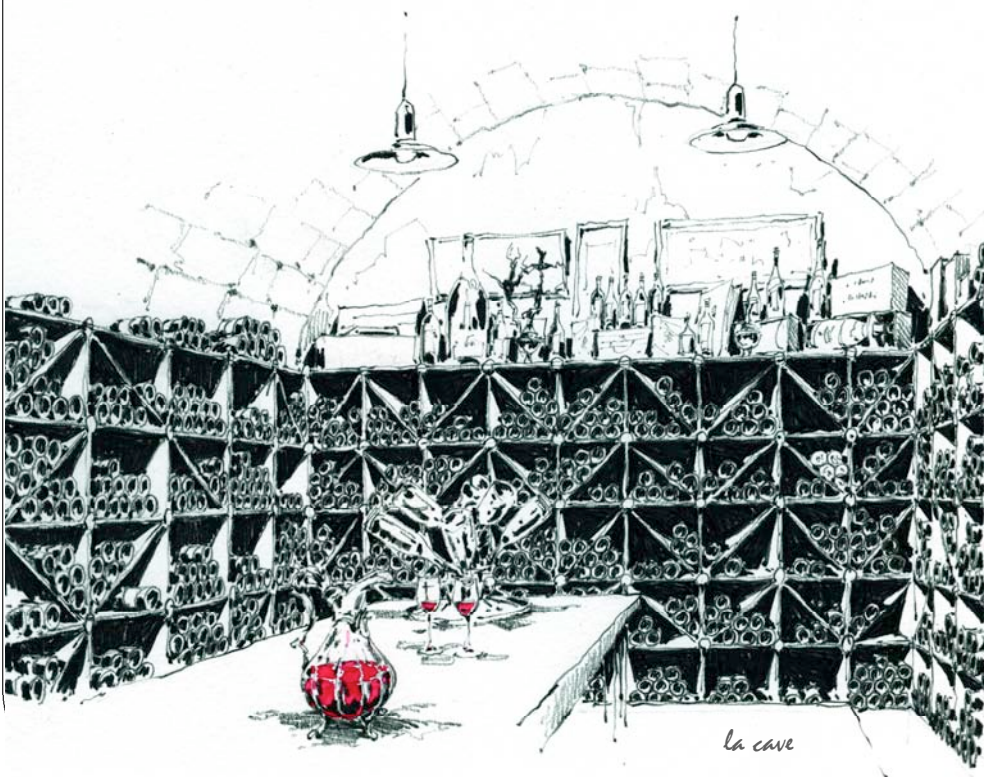


Ce matin, nous avons rendez-vous avec Jean-Michel Lorain, juste après le petit-déjeuner. Nous l'accompagnons au marché de Joigny à la rencontre de ses producteurs préférés. Nous choisissons avec lui, les meilleurs produits qui font la base de sa cuisine. Ensuite, nous assistons à une démonstration privée du chef qui nous explique l'abc de la cuisine...



*Une famille ancrée dans l'histoire de la région...*

Après ce passionnant cours de cuisine, nous demandons à visiter la cave. Chablis, Côtes de Beaune et Côtes de Nuits... Plus de 800 références font honneur aux grands crus français. Une dégustation permet de mieux connaître l'histoire de la région dans laquelle Joigny, autrefois ville importante dans le commerce des vins de Bourgogne, a joué un très grand rôle. Une tradition viticole qui avait pratiquement disparu avant que ne la fasse revivre Michel Lorain, avec l'aide de quelques passionnés. Cette histoire de famille, nous la ressentons en traversant la route par le tunnel pour gagner la partie originelle de la Côte Saint-Jacques, là où tout a commencé. Aujourd'hui, les chambres, toutes rénovées, s'habillent d'harmonies grèges et de mobilier contemporain. La Côte Saint-Jacques n'a pas vocation à devenir un musée ! A l'image de la cuisine de Jean-Michel Lorain, elle vit et respire avec son temps...



*... et aujourd'hui résolument tournée vers l'avenir.*



*le tunnel qui mène à  
la partie historique de l'hôtel  
et les nouvelles chambres.*

