



Un Monde de Libertés

| I y a des maisons qui rassurent par leur ancrage, et
| d'autres qui surprennent par leur élan.
| Le Cep fait les deux.

Au cœur de Beaune, derrière ses façades historiques et ses cours pavées, Le Cep conjugue la force du patrimoine à une volonté constante de se réinventer. On y retrouve le charme d'un hôtel particulier bourguignon... et l'étonnement d'un centre holistique inspiré de l'ayurveda. On y déguste un grand cru sous les voûtes d'un caveau... et l'on découvre, quelques pas plus loin, un simulateur de Formule 1, un fumoir rare, un restaurant végétarien confidentiel.

Car ici, l'innovation n'est jamais décorative. Elle est vivante, incarnée, sincère.

Elle naît d'un désir constant : proposer mieux, surprendre juste, accueillir autrement, sans jamais trahir l'esprit des lieux.

| Le Cep est une maison en mouvement.
| Un lieu pensé pour durer, mais jamais figé.
| Un lieu enraciné, mais toujours curieux.
| Un lieu où chaque séjour raconte autre chose...
| et donne envie de revenir pour en découvrir
| davantage.





Sommaire

Jean-Claude Bernard, bâtisseur d'hospitalité, passeur de passions	07
Histoire, en grandes dates	15
Esprit des lieux	17
Maison d'histoires vivantes	25
L'humain au cœur	31
Univers d'expériences	37
Expériences	43
Hôtel 5 étoiles	45
Restauration	53
Caveaux, cigar-lounge et boutique de vins	67
Spa & centre holistique	74
Événementiel	81
Valeurs	85
Informations pratiques	90

JEAN-CLAUDE BERNARD, BÂTISSEUR D'HOSPITALITÉ, PASSEUR DE PASSIONS

Au Cep, tout commence et tout revient
à une famille et à un homme :

Jean-Claude Bernard.

Il ne se revendique pas « hôtelier » au
sens classique du terme.

Il est entrepreneur, bâtisseur, homme de terroir, esthète instinctif et conteur passionné. Ce qu'il a construit à Beaune depuis plus de trois décennies dépasse le simple cadre hôtelier : il a bâti un monde, un art de vivre, une maison d'hospitalité sincère.

Né à Beaune, Jean-Claude Bernard grandit dans une famille de bâtisseurs. Son grand-père est maçon, son père promoteur immobilier. Très tôt, il apprend à observer, à comprendre les matériaux, à respecter les savoir-faire. Cette sensibilité à la matière et à la structure, il ne la perdra jamais. Elle deviendra l'un de ses grands fils conducteurs : rénover sans dénaturer, construire sans effacer, moderniser sans trahir.

Après un baccalauréat technique à Dijon, il poursuit des études en Génie Civil et Travaux Publics à Grenoble. Ce choix n'est pas neutre : au pied des montagnes, il peut allier la rigueur de la formation à sa passion du ski et des grands espaces.





Son passage chez les chasseurs alpins, en tant que chef de section à Barcelonnette, est ensuite pour lui un tournant humain décisif. Après un passage par Saint-Cyr, il devient aspirant et encadre une unité de combat dans des conditions exigeantes, tant physiques que mentales.

De cette expérience, il retient plus qu'un souvenir :
il en garde une philosophie d'action.

Chez les chasseurs, il apprend que la réussite ne se construit jamais seul, que l'attention à l'autre est une nécessité stratégique, et que le dépassement de soi ne s'impose pas — il se partage.

Ce sont exactement ces principes qu'il appliquera plus tard au sein du Cep : l'esprit d'équipe, la capacité à faire grandir autour de soi, l'exigence bienveillante, la fidélité au groupe et la fierté collective.

À son retour dans la vie civile, Jean-Claude Bernard reprend l'entreprise de maçonnerie familiale, puis part dans le Sud où il dirige une société de menuiserie aluminium de plus de cent salariés. Il y apprend la gestion, le développement, la confrontation à la réalité du terrain. En parallèle, il multiplie les expériences dans l'univers du prêt-à-porter de luxe, de la promotion immobilière, ou encore de la confiserie haut de gamme. Ce parcours atypique, riche de croisements et d'audaces, forge chez lui une culture de l'exigence, mais aussi une forme d'ouverture rare, presque joyeuse.

En 1986, son père fait l'acquisition d'un ensemble d'hôtels particuliers en centre-ville de Beaune, tombant sous le charme d'une cour Renaissance de 1547.

Celle-ci était mitoyenne à un charmant boutique hôtel d'une vingtaine de chambres, dénommé Le Cep et qui appartenait à un antiquaire renommé, Antoine Falce.

Guidé par son sens iné des opportunités justes, il propose tout d'abord à Mr Falce de lui vendre la cour pour agrandir son hôtel.







Celui-ci déclinant l'offre, c'est tout naturellement que l'inverse se produit, et M. Bernard père devient propriétaire de l'hôtel - après quelques négociations autour de belles bouteilles de Bourgogne, de quoi permettre aux deux hommes d'établir le climat de confiance pour finaliser la vente.

C'est le début d'une nouvelle passion pour Simone et Nérino Bernard, décidés à faire évoluer ce bijou architectural. Le Cep débute alors un processus de développement qui ne s'arrêtera jamais, saisissant les opportunités qui se présenteront au fil des décennies pour continuer une véritable partie de monopoly géant...

C'est en 1999 que Jean-Claude Bernard revient à Beaune. Le fils reprend alors le flambeau. Et très vite, Le Cep, sous sa direction, devient bien plus qu'un hôtel. Il devient un lieu à part, habité par une âme, une volonté et une vision.

Il y insuffle sa sensibilité de bâtisseur, son goût de l'esthétique, mais surtout son sens aigu de l'hospitalité. Pour lui, accueillir ne veut pas dire seulement loger. Cela signifie entourer, transmettre, proposer, étonner, écouter.

Jean-Claude Bernard n' imagine pas son métier comme une routine. Il aime les histoires, les rencontres, les détails qui comptent. Dans les couloirs du Cep, on le croise souvent en train de raconter une anecdote, de présenter une vieille photo, de faire goûter un vin rare ou de conseiller un soin à un curiste en quête d'équilibre.

Sa curiosité n'a pas de frontière. C'est ce qui explique la création du Spa et Centre Holistique, du restaurant Lunchbox, du simulateur de F1, des studios ayurvédiques, du cigar-lounge Le Paradis, des caveaux de dégustation... Chacun de ces espaces ou de ces services n'est pas un simple ajout. Ce sont des extensions de lui-même. Des manières d'offrir à ses hôtes les choses qu'il aime, qu'il découvre, qu'il estime bonnes pour le corps, l'âme ou l'esprit.

S'il fallait résumer Jean-Claude Bernard en quelques mots, on dirait : présence, attention, transmission. Il n'est jamais dans l'ombre, mais jamais dans l'ego. Il sait ce qu'il veut, mais laisse la place aux autres. Il parle avec passion, mais surtout avec chaleur.

On ne vient pas au Cep seulement pour la beauté du lieu. On y revient pour la qualité de la relation. Et c'est cela, plus encore que les pierres et les étoiles, qui fait de Jean-Claude Bernard une figure singulière, respectée et aimée.

HISTOIRE, EN GRANDES DATES

XIV^e–XVI^e siècles :

Les fondations du Cep reposent sur plusieurs hôtels particuliers datant des XIV^e et XVI^e siècles, notamment les cours classées Thiroux de Saint-Félix et Brunet. Ces bâtiments historiques, témoins de l'architecture Renaissance, constituent le cœur patrimonial de l'établissement.

1658

Le jeune Roi Louis XIV séjourne les 18, 19 et 20 Novembre chez Gilles Brunet, Lieutenant Général du Baillage de Beaune, dont la cour de 1547 continuera d'inspirer la destinée du Cep.

1986

Nérino Bernard, maçon de métier et passionné de patrimoine, acquiert et réunit ces demeures pour reprendre Le Cep. Il entreprend une restauration minutieuse, préservant l'authenticité des lieux tout en les adaptant au confort moderne.

1996



Le Cep devient membre des Small Luxury Hotels of the World, rejoignant ainsi un réseau prestigieux d'établissements indépendants offrant une expérience hôtelière unique.

1999

Jean-Claude Bernard, fils de Nérino, reprend la direction de l'hôtel. Fort de son expérience et de sa vision innovante, il insufflé une nouvelle dynamique à l'établissement, alliant tradition et modernité.

2020

Extension du spa à 650 m² avec une approche holistique, incluant des soins ayurvédiques et des technologies de pointe, renforçant l'engagement de l'hôtel envers le bien-être de ses hôtes.

2017

Ouverture du caveau de dégustation Saint Félix, et début d'une collection de plus de 1200 références de vins de Bourgogne



2015

Ouverture du spa, un centre de bien-être de plus de 350 m² proposant la fusion entre vinothérapie et technologie.



2005

Première entrée du Cep dans la prestigieuse Gold List du Condé Nast Traveler parmi les 500 meilleurs hôtels du monde.

2020

Ouverture de la Maison des Remparts, une nouvelle extension de l'hôtel offrant des hébergements supplémentaires tout en conservant le charme et l'authenticité des lieux.

2021

Acquisition du projet Gaspard, une extension de 1000m² permettant l'ajout d'une 3^{ème} cour du XV^{ème}, de 11 chambres et suites, d'une extension du spa, d'un caveau de dégustation, d'une salle de yoga et d'un restaurant végétarien.

2022

Lancement de LunchBox, un restaurant végétarien aux inspirations ayurvédiques, proposant une cuisine saine et savoureuse, en harmonie avec la philosophie du bien-être prônée par l'établissement.



2023

Le spa & centre holistique s'agrandit à 1000m²

2024

Ouverture des studios inspirés de l'Inde, idéalement conçus pour les curistes du spa & centre holistique.

2026 40 ans de la maison

2026

Acquisition d'un nouvel établissement en face de l'hôtel pour offrir les trésors de cave et de la Maison, la Boutique du Cep

2025

Simulateur de conduite F1 et lancement du projet du spa de nage pour compléter l'offre bien-être de l'établissement

2024



Inauguration du cigar lounge Le Paradis, un espace dédié aux amateurs de cigares et de spiritueux rares, situé dans la cour classée Thiroux de Saint-Félix, offrant une expérience sensorielle unique.



ESPRIT DES LIEUX

Une hospitalité libre, sincère et discrète

Ce qui distingue Le Cep ne se voit pas toujours au premier regard.

Ce n'est ni un décor, ni un classement, ni une promesse en vitrine. Ce qui fait l'essence du lieu, c'est une manière très singulière de recevoir :

une hospitalité fondée sur la liberté, le soin sincère et l'attention portée à l'autre.

Ici, rien n'est standardisé. Chaque client est accueilli avec la même exigence, mais selon son rythme, ses besoins, son humeur du jour. Le luxe ne réside pas dans l'abondance, mais dans la fluidité du service, la discrétion des gestes, la souplesse de l'accueil. On peut prendre son petit-déjeuner à toute heure, profiter d'un verre au bar en fin de nuit, choisir un soin sans contrainte, programmer une dégustation en cave ou un dîner improvisé — parce qu'ici, disponibilité rime avec liberté.

Le Cep est une maison où l'on se sent considéré, jamais pressé, toujours attendu. Une maison pensée pour faire du séjour une expérience apaisée, fluide, respectueuse de chacun.

Et si l'on parle d'expérience, c'est parce que l'on quitte rarement Le Cep comme on y est entré : on y vit une parenthèse qui a du sens, de la chaleur, de la mémoire.

Un patrimoine vivant, en dialogue constant avec le présent

Depuis ses fondations,
Le Cep a toujours su conjuguer
le respect du patrimoine et l'envie
de faire mieux. L'architecture historique
— hôtels particuliers du XVI^e siècle,
cours classées, caveaux anciens —
a été préservée avec fidélité, mais
jamais figée.

Chaque espace a été pensé pour allier charme,
confort et souplesse d'usage, dans un dialogue
constant entre passé et présent.

Les choix d'aménagement, les ouvertures successives,
les créations de services — centre holistique, studios,
restaurant Lunchbox, simulateur FI — traduisent une
maison en perpétuelle évolution, attentive aux usages,
aux besoins réels, aux envies nouvelles. Mais ce
mouvement n'est jamais arbitraire. Il s'inscrit dans une
vision globale : améliorer l'accueil, enrichir l'expérience,
approfondir le lien.





Une culture du service incarnée par une équipe

Au Cep, l'accueil ne se décline pas en
procédures — il se transmet.

| Il repose sur une culture partagée, vécue, incarnée :
celle du geste juste, du regard sincère, de la présence
discrète mais réelle. L'équipe, fidèle et engagée, ne fait
pas du service : elle pratique un art de la relation.

Ce que l'on retrouve dans une chambre préparée avec
soin, dans une attention en salle, dans un mot glissé au
bon moment, c'est le respect profond de la personne
accueillie.

Et c'est cela qui donne au séjour cette impression de
fluidité, de simplicité, presque de naturel : l'élégance
sans apprêt, la justesse sans démonstration.

Une Bourgogne vivante et ouverte sur le monde

Être situé à Beaune ne suffit pas à être bourguignon.

Le Cep l'est par ses racines,
par ses choix, par son atmosphère.

| Il incarne une Bourgogne raffinée mais chaleureuse, enracinée mais inventive, celle des vignerons et des bâtisseurs, des caveaux et des tables animées. Ce lien au territoire s'exprime partout : dans les matériaux, les vins, les objets, les noms de chambre, les partenariats, les histoires racontées. Mais il n'est jamais exclusif : il sert de tremplin à une hospitalité ouverte, curieuse, capable d'accueillir aussi bien un soin ayurvédique qu'un cigare rare, un vin local qu'un spiritueux centenaire.

Le Cep sait d'où il vient. Mais il sait surtout accueillir ce qui vient. Et avec plus de 75 nationalités visitant la maison chaque année, certains depuis plus de 30 ans, c'est le monde qui se donne rendez-vous au Cep ! On y vient et on y revient.





Une maison juste, durable, profondément humaine

Ce qui guide la maison, depuis toujours,
c'est l'envie de proposer un accueil
juste. Juste dans son niveau d'exigence.
Juste dans sa posture humaine.

Juste dans ses choix d'aménagement et de service.
Rien ici n'est fait pour suivre une mode. Tout est
pensé pour construire une expérience durable,
fidèle à une vision de l'hospitalité exigeante, généreuse,
profondément humaine.

Le Cep ne cherche pas à impressionner. Il cherche à
faire du bien. Et c'est sans doute là qu'il touche juste.

MAISON D'HISTOIRES VIVANTES

Il est des hôtels que l'on traverse sans les voir. Et puis il y a Le Cep, que l'on explore comme on ouvrirait un grand livre relié de cuir et de secrets.

Rien ici n'est anodin : ni une pierre, ni un escalier, ni même une poignée de porte. Le Cep n'est pas seulement un lieu d'accueil ; c'est une maison d'histoires, une maison qui vit, qui vibre, qui se souvient, qui se transmet.

Dans ses murs, Louis XIV a séjourné 3 nuits, au détour d'un itinéraire royal. L'anecdote, rapportée dans les visites historiques de Beaune, se raconte encore au vue du buste de Louis XIV trônant dans la cour Brunet datée de 1547, à deux pas des Hospices. Le Cep fait partie du patrimoine vivant de la ville, intégré à ses circuits comme une halte essentielle pour comprendre l'esprit de la Bourgogne intime.

De l'extérieur, la maison ne cherche pas à s'imposer. Elle se devine plus qu'elle ne s'annonce. Derrière sa façade discrète, se déploie un dédale d'hôtels particuliers du XVI^e au XVIII^e siècle, de galeries sculptées, de cours fleuries, de caves voûtées et de salons tapissés de mémoire. Mais à l'intérieur, ce sont des générations d'hôtes venus du monde entier qui ont trouvé refuge : Catherine Deneuve, Jacques Chirac, Goldie Hawn, Gene Hackman, Sonia Rykiel, The Cure... Le livre d'or en garde trace — Quatre épais volumes d'encre et de souvenirs, mêlant signatures célèbres et mots tendres de voyageurs anonymes ou célèbres, touchés par la chaleur rare de l'accueil.

Car c'est bien cela qui marque au-delà de tout : l'ambiance. Une atmosphère feutrée mais vivante. Un luxe réel mais jamais démonstratif. Un lieu où l'on vous appelle par votre nom, où les silences sont respectés, et où chaque regard porte la juste attention.

Parmi les pièces emblématiques de la maison, le Salon Louisiane occupe une place à part. Ce salon chaleureux, à la fois intime et vibrant, porte un nom qui n'a rien d'anodin : il rend hommage au pianiste Ronnie Kole, légende de la Nouvelle-Orléans, et fidèle parmi les fidèles du Cep.

Musicien de jazz au cœur immense, Ronnie Kole avait trouvé à Beaune un refuge, un prolongement sensible à ses soirées tastevinesques passées au Château du Clos de Vougeot.

Ses sets improvisés dans le salon ont marqué la mémoire du lieu, au point que l'hôtel a acheté un piano rien que pour lui. Les murs s'en souviennent encore — les notes, les rires, les toasts, les silences suspendus.

Ce lien transatlantique ne s'arrête pas là. Jean-Claude Bernard et ses parents, Simone et Nérino ont été faits citoyens d'honneur de l'État de Louisiane, scellant une fraternité culturelle, musicale et humaine de part et d'autre de l'Atlantique. À cela s'ajoute même un drapeau américain décroché spécialement du Capitole par des Californiens amoureux de la Bourgogne, fidèles à la Saint-Vincent tournante et au Cep depuis plus de 25 ans. Quel symbole !

Ces détails, discrets mais puissants, racontent l'esprit d'ouverture du Cep, sa capacité à faire cohabiter la mémoire locale et les amitiés venues d'ailleurs.

Enfin, Le Cep ne se contente pas d'héberger l'histoire — il la fait vivre. Rien ici n'a été muséifié. Les poutres anciennes côtoient des équipements modernes. Le spa et centre holistique s'ouvre au monde, aux soins ayurvédiques indiens comme aux technologies les plus innovantes. Le cigar lounge s'anime autour de chartreuses rares. Les caveaux vibrent de dégustations improvisées ou de mâchons partagés.







Conjuguer le passé avec le présent, accueillir l'ailleurs sans renier l'ici, faire dialoguer les siècles sans les opposer : telle est la vocation profonde du Cep. Une maison habitée, évolutive, libre. Une maison où les murs ont quelque chose à dire, mais où les voix les plus importantes sont toujours celles des vivants.

Le Cep n'est pas un simple hôtel à Beaune. C'est une destination en soi. Un repère pour les initiés, un refuge pour les esthètes, une institution pour les Beaunois, un écrin pour les visiteurs du monde entier.

On y vient parfois pour une nuit.

On y reste souvent un peu plus longtemps.

Et l'on en repart avec un souvenir précis, humain, sensoriel, inscrit dans la mémoire. Ce n'est pas un lieu de passage. C'est un lieu qui marque et qui invite au retour.



L'HUMAIN AU COEUR

Au Cep, l'hospitalité ne commence pas à la réception. Elle ne s'exprime pas uniquement dans une chambre bien préparée ou un geste de service discret. Elle prend racine plus profondément, dans la manière dont les équipes vivent le lieu, dans la manière dont elles y sont considérées, accompagnées, écoutées.

Ici, prendre soin de l'autre ne se limite jamais au client. Cela commence par le soin porté à ceux qui œuvrent chaque jour à faire vivre la maison.

La relation au travail n'y est pas codifiée à l'excès. Elle repose sur quelque chose de plus organique, de plus humain. La reconnaissance circule. Le respect est une évidence.

On ne considère pas un collaborateur comme un exécutant, mais comme un ambassadeur, un artisan, un maillon vivant

Ce climat de confiance, presque palpable, s'incarne dans les détails. Dans la façon dont on se parle, dans la liberté laissée à chacun d'adapter son geste, sa parole, sa présence.

Au Cep, la fidélité des équipes n'est pas une statistique, c'est une histoire vécue, tissée jour après jour, parce que l'on se sent ici à sa place, attendu, valorisé pour ce que l'on est – pas uniquement pour ce que l'on fait. du lien entre la maison et ceux qu'elle accueille.







Jean-Claude Bernard, en initiateur de cette culture, ne se conçoit pas comme un patron au sens traditionnel. Il est présent, attentif, curieux des autres, guidé par une idée simple : on ne peut pas demander l'excellence sans offrir d'abord la considération. Il connaît les prénoms, les parcours, les forces de chacun. Il accorde sa confiance et transmet une philosophie où la rigueur n'est jamais sèche, où l'exigence est portée par le plaisir du travail bien fait et par le goût du collectif.

Dans ce climat de respect, les collaborateurs trouvent naturellement leur souffle. Chacun peut exprimer son talent, faire entendre sa voix, prendre une initiative, proposer une idée, incarner sa mission avec sens.

Et parce que la culture du soin ne s'improvise pas, elle se transmet dans les gestes, les regards, les silences partagés. C'est une atmosphère plus qu'un règlement. Un style de maison, un rythme de travail, une qualité de présence.

L'arrivée du spa et centre holistique a encore renforcé cette dimension. En intégrant l'ayurvéda dans son approche du bien-être, la maison a vu émerger une forme de respiration nouvelle, une attention accrue aux rythmes, à l'équilibre, à l'écoute du corps et de l'esprit.

Ce souffle a dépassé les murs du spa. Il a infusé dans les relations internes, dans la façon de commencer une journée, de préparer un soin, d'accueillir une table, de poser un mot.

Certains collaborateurs ont découvert le yoga, d'autres ont expérimenté des massages énergétiques ou simplement perçu cette transformation douce du climat intérieur, cette lenteur choisie, cette qualité de silence qui apaise et donne du sens.







Le Cep n'est pas seulement un lieu de travail. C'est une maison où il est possible de grandir. Où l'on apprend, où l'on progresse, où l'on transmet à son tour. Une maison où l'on travaille avec exigence, mais sans raideur. Où l'on respecte des standards, mais jamais au détriment de la personnalité. Où l'on veille les uns sur les autres, naturellement. C'est sûrement ceci qui justifie d'ailleurs ce record à battre de 43 ans de maison pour l'une des collaboratrices.

Dans cet équilibre entre structure et souplesse, attention et confiance, tradition et mouvement, naît une manière rare d'être ensemble.

Et c'est peut-être là, plus encore que dans le décor ou les services, que réside l'âme du Cep : dans cette humanité partagée entre ceux qui accueillent, et ceux qui sont accueillis.



UN UNIVERS D'EXPÉRIENCES

Définir Le Cep comme un simple hôtel de charme, même d'exception, serait réducteur.

Le Cep est un univers en soi, un lieu de séjour aussi riche qu'intime, où tout est pensé pour offrir bien plus qu'un lit ou un service : une atmosphère, un élan, un souvenir. C'est une maison plurielle, aux visages multiples, où cohabitent patrimoine et innovation, silence et rencontres joyeuses, rituels et surprises.

Ici, l'hospitalité s'incarne dans une liberté rare : celle de vivre son séjour à son rythme, de passer d'un soin ayurvédique à un verre de chartreuse centenaire, d'un déjeuner végétarien à une dégustation en cave, sans jamais quitter le même lieu.

Le bien-être au Cep ne se limite pas à l'esthétique des chambres ou à la qualité du service.

Il s'exprime avec profondeur à travers le spa et centre holistique, où l'ayurvêda dialogue avec des techniques de soins modernes, locales ou technologiques. Plus qu'un spa, c'est une philosophie de l'équilibre, une respiration offerte au corps comme à l'esprit.

Dans le prolongement de cette vision, le restaurant Lunchbox, la table végétarienne du Cep, apporte à Beaune une proposition culinaire unique. Inspirée de l'ayurvêda, elle donne à manger autrement, sans dogme ni folklore, avec fraîcheur, légèreté et goût. Un espace pour se nourrir autrement... ou simplement découvrir une cuisine qui a du sens.

Le Cep est aussi un territoire de passions assumées, cultivées, partagées. Dans les caveaux de dégustation, on explore la richesse des grands vins de Bourgogne à travers une collection de plus de 1 200 références, dont certaines issues des Hospices de Beaune. Les dégustations se font confidentielles ou conviviales, guidées ou libres, et s'accompagnent parfois de mâchons bourguignons servis dans l'ambiance voûtée des pierres séculaires. Le vin ici ne s'expose pas — il se vit et se partage.

Face aux caveaux, le cigar-lounge Le Paradis offre un autre registre : celui des spiritueux rares, des cigares d'exception, et de la conversation feutrée. Plus de 135 chartreuses, une verticale de madères centenaires, des cognacs rares, des whiskies de collection... Ce salon discret est un lieu de mémoire liquide, un hommage à l'art de savourer sans hâte.

Et parce que l'art de vivre ne se prend pas toujours au sérieux, un simulateur professionnel de Formule 1 est venu rejoindre les murs du Cep. Clin d'œil personnel devenu terrain de jeu, il permet d'orchestrer des moments de convivialité surprenants, lors d'un événement ou simplement pour le plaisir du partage. Ici, la curiosité est toujours bienvenue.







Le Cep se prête aussi naturellement aux moments de célébration, de travail ou de retrouvailles.

Salons historiques, jardins d'hiver, caveaux, cours classées... chaque espace peut se transformer en lieu de réception, avec toujours le même soin du cadre, de la mise en scène, de la lumière.

Mariages intimes, séminaires sur mesure, dégustations privées, cocktails sous les arcades ou réunions au coin du feu : le lieu s'adapte, mais ne trahit jamais son style. L'élégance n'est jamais imposée : elle émane du lieu, comme une évidence.

Ce que Le Cep offre, c'est avant tout la liberté d'un séjour sur mesure, où tout peut être organisé... ou improvisé. L'attention portée à chaque détail ne vise pas à impressionner, mais à laisser chacun trouver son propre rythme, sa propre voie. On peut y venir pour se reposer, découvrir la Bourgogne, écrire, réfléchir, se reconnecter à soi, déguster, fêter, partager. Ou simplement pour le plaisir d'être là.

Le Cep n'est pas un hôtel à visiter. C'est une maison à vivre. Un lieu d'émotions, de passions et de liens — où l'on se sent accueilli comme on est, et attendu comme on ne l'imaginait pas.

EXPÉRIENCES







HÔTEL
★★★★★
— Le Cep



Hôtel 5 étoiles

Au Cep, l'hébergement n'est pas une simple prestation : c'est une prolongation de l'esprit des lieux, une immersion complète dans un art de vivre à la fois enraciné et sensible.

L'ensemble des chambres, suites et espaces résidentiels du Cep sont pensés pour offrir au voyageur une expérience d'habitation émotionnelle : habiter la Bourgogne, mais aussi habiter une mémoire, un confort, une atmosphère.



Le Cep propose une palette d'hébergements unique, composée de 71 clés réparties en chambres, suites, studios et maisons indépendantes.

Chaque espace a été aménagé avec le souci du détail, de l'authenticité et de la diversité, afin de répondre à différents rythmes de vie, sensibilités esthétiques et usages du lieu.

Cette diversité n'est jamais synonyme de standardisation : chaque chambre est singulière. Dans ses proportions, son style, ses lumières, son mobilier, ses volumes ou ses matières, elle traduit une recherche d'équilibre entre héritage patrimonial et confort d'aujourd'hui.

Les Chambres Village, Premier Cru, Grand Cru et Suites Nectar incarnent une progression dans l'expérience du lieu, autant qu'un hommage discret au territoire viticole environnant.

Les noms donnés aux chambres – issus des grands crus de la Côte-d'Or – ne sont pas décoratifs : ils expriment une appartenance, une identité culturelle, un lien fort à la Bourgogne.

Les Chambres Village, sobres et chaleureuses, sont un premier seuil d'entrée dans l'univers du Cep : elles offrent un confort apaisé, une ambiance feutrée, un rapport intime au lieu.

Les Premier Cru sont plus généreuses dans leurs volumes et dans leur présence décorative. Elles traduisent une vision plus ample du confort, sans rien renier de la cohérence architecturale d'origine.

Les Grand Cru et Suites Nectar incarnent, quant à elles, la plénitude du projet esthétique du Cep : hauteurs sous plafond, salons privés, mobilier ancien, poutres, étoffes nobles, parfois terrasse ou escalier en pierre. Elles traduisent une forme d'élégance résidentielle rare en hôtellerie traditionnelle.









L'hébergement au Cep se distingue par un refus délibéré de l'uniformité.

À rebours des logiques de standardisation hôtelière, l'hôtel revendique une approche artisanale du confort :
chaque chambre, chaque salle de bain, chaque fenêtre est le résultat d'un ajustement, d'une restauration, d'un regard porté sur le lieu dans sa singularité.





C'est ce qui donne au Cep ce caractère profondément habité et incarné.

Le visiteur ne séjourne pas dans une chambre modèle : il entre dans un univers unique, empreint de matières naturelles, de lumière douce, d'histoires en creux. Cette cohérence dans la diversité est l'un des marqueurs les plus identifiables de l'établissement.

Afin d'élargir l'expérience de séjour tout en conservant la même exigence d'accueil, Le Cep propose également des studios indépendants et une Maison des Remparts : deux réponses complémentaires à des besoins contemporains d'autonomie, de liberté, de long séjour ou de confort familial.

Les studios inspirés de l'Inde explorent un imaginaire décoratif plus coloré, dans un esprit d'évasion respectueux de l'harmonie globale du Cep et plus spécifiquement de son centre holistique.

La Maison des Remparts, elle, permet de vivre Beaune comme un habitant privilégié, tout en bénéficiant des services hôteliers haut de gamme de l'établissement. Une forme de luxe discret et résidentiel, en lien direct avec la ville.

Au-delà des murs, c'est dans le soin apporté aux gestes et aux attentions que s'exprime la vraie valeur de l'hébergement au Cep.

L'accueil y est personnalisé, stable, cultivé, reposant sur une culture du service tournée vers l'autre, mais jamais intrusive. Les équipements — literie de prestige, acoustique renforcée, produits d'accueil choisis, services de conciergerie, environnement sensoriel — sont pensés non comme une surenchère, mais comme un accompagnement naturel du bien-être.

Tout concourt à créer un environnement dans lequel le client peut se reconnaître, s'ancrer, se reposer vraiment.



Restauration

La Bourgogne est une terre de vin, de pierre et de table. Il était donc naturel que Le Cep fasse de l'expérience culinaire une composante essentielle de son identité.

Mais ici, pas de table unique. L'offre gastronomique s'exprime au pluriel, dans un esprit d'ouverture, de partage et de fidélité aux valeurs de l'établissement : raffinement, liberté, soin du vivant.

L'ensemble des propositions culinaires – du petit-déjeuner aux caveaux de dégustation, en passant par les restaurants partenaires – témoigne d'une volonté constante de conjuguer qualité, singularité et ancrage territorial.



LE PETIT-DÉJEUNER : L'ÉLÉGANCE DU MATIN

**Au Cep, le petit-déjeuner se vit sans
contrainte de temps.**

Il peut être savouré dans l'intimité d'une chambre, dans la douceur feutrée du salon Louisiane, dans un des caveaux de dégustation à l'atmosphère typiquement bourguignonne, ou même, aux beaux jours, en extérieur sous les arcades du XVI^e siècle.

Ce moment d'ouverture de la journée est pensé comme un rituel gourmand et serein, avec un buffet généreux : préparations gourmandes faites maison et avec cœur, pains et viennoiseries artisanales, œufs préparés minute, charcuteries et fromages de terroir, fruits frais, jus pressés, miels et confitures locales, thés et cafés de qualité.

Le soin accordé à cette première expérience du goût reflète une philosophie du temps choisi et du service attentionné.





Un monde de libertés







LOISEAU DES VIGNES : L'EXCELLENCE BISTRONOMIQUE AU CŒUR DU CEP

Situé dans les murs de l'hôtel, le restaurant Loiseau des Vignes, géré indépendamment par le groupe Bernard Loiseau, incarne une passerelle parfaite entre tradition régionale et audace contemporaine.

La carte y célèbre les produits du terroir bourguignon avec précision, fraîcheur et délicatesse, dans un cadre à la fois sobre et élégant.

Ce restaurant bistronomique est également précurseur dans l'art de la dégustation au verre : il propose jusqu'à 32 grands vins à découvrir individuellement, offrant ainsi une expérience œnologique inédite, accessible à tous les niveaux de curiosité et de connaissance.

Cette collaboration avec le groupe Loiseau traduit une volonté du Cep de s'ouvrir aux grandes signatures de la gastronomie française, tout en conservant l'intimité d'une adresse d'initiés.





RESTAURANT
LUNCHBOX
—— Le Cep

RESTAURANT LUNCHBOX : UNE TABLE VÉGÉTARIENNE AUX ACCENTS AYURVÉDIQUES

Dans un autre registre, plus sensoriel et holistique, Le Cep abrite également LunchBox, une salle à manger singulière dédiée à une cuisine végétarienne inspirée de l'ayurveda.

Cette offre s'adresse aussi bien aux hôtes du spa & centre holistique qu'aux amateurs de cuisine saine, colorée et dépayssante. Les plats sont élaborés ici dans le respect des principes ayurvédiques et proposent une alimentation en conscience, équilibrée et savoureuse.

LunchBox (en clin d'œil au célèbre film indien de Ritesh Batra) illustre la capacité du Cep à intégrer des expériences culinaires alternatives dans son offre globale, toujours dans un souci d'harmonie et d'authenticité.

Le soin accordé à cette première expérience du goût reflète une philosophie du temps choisi et du service attentionné.









BAR LE LOUIS XIV — Le Cep

BAR LE LOUIS XIV

Sous ses boiseries sculptées et ses lustres à pampilles, le Bar Louis XIV prolonge l'expérience hédoniste du Cep dans un esprit feutré et intemporel. Ouvert à toute heure, il devient le théâtre discret de retrouvailles chaleureuses, d'instant de lecture, de dégustations improvisées ou de confidences tardives.

Entre la noblesse du décor et la simplicité du service, tout invite à savourer le temps présent. On s'attarde au comptoir sur l'un des hauts tabourets, ou l'on s'installe dans un fauteuil moelleux, pour apprécier la sélection du moment : grand cru bourguignon, cocktail raffiné, infusion réconfortante ou spiritueux d'exception.

En hiver, les flammes de la cheminée réchauffent les âmes et les verres. En été, c'est la cour Renaissance de 1547 qui prend le relais, offrant un écrin de pierre et de fraîcheur aux plaisirs partagés. Le Bar Louis XIV est un lieu de passage... mais surtout un lieu où l'on revient.







ROOM SERVICE & COLLABORATIONS LOCALES

Un service en chambre 24h/24 complète cette expérience, avec une carte raffinée allant des plats cuisinés aux escargots de Bourgogne, fromages affinés ou douceurs de confiserie.

Le Cep propose aussi, sur demande, des formules privatives sur mesure avec chefs à domicile, dîners en cave, ou partenariats exclusifs avec les grandes maisons de vin et de gastronomie de Beaune.



CAVEAUX
DE DÉGUSTATION
————— Le Cep

Caveaux de dégustation, cigar lounge et boutique de vins

Au Cep, l'hospitalité s'inscrit dans une géographie de lieux et d'instants rares. Parmi eux, les caveaux de dégustation et le cigar-lounge Le Paradis, complétés par une boutique de vins exceptionnelle, tiennent une place à part.

Ce sont des espaces de transmission, de dégustation, de conversation, mais aussi des seuils d'accès à tout un art de vivre bourguignon, cultivé, généreux et profondément sensoriel.

Ici, on prend le temps. On honore le goût. On célèbre la mémoire du vin, mais aussi celle des hommes et des gestes qui l'ont façonné. Et parce que le Cep ne s'arrête pas aux portes de l'hôtel, l'expérience œnologique peut s'étendre au-delà, jusqu'aux coteaux, aux caves, aux domaines partenaires, dans une approche sur mesure où chaque visite devient un prolongement vivant de l'âme des caveaux.





CAVEAUX DE DÉGUSTATION

Enfouis sous les pierres séculaires de Beaune, les caveaux voûtés du Cep offrent un cadre exceptionnel pour des dégustations privatives, des accords commentés et des échanges autour du vin.

Chaque caveau est un univers sensoriel singulier, propice à la découverte comme à l'émotion. Le Cep y met en scène une collection rare de plus de 1 200 appellations de Bourgogne, issues de domaines d'exception, acquises avec exigence, notamment lors de la célèbre vente aux enchères des Hospices de Beaune. De 1918 à nos jours, la carte évolue comme une fresque vivante, reflet d'une curation œnologique passionnée, précise, éclairée.

Des mâchons bourguignons y sont organisés — version contemporaine des repas vigneron — mêlant charcuteries fines, fromages affinés, œufs en meurette, et grands crus sélectionnés par le sommelier maison. Ces moments, intimes ou partagés, prolongent le vin par la conversation, racontent le territoire avec le cœur.

Mais l'expérience ne s'arrête pas là.

Le Cep propose également des visites privées dans des domaines partenaires, rigoureusement choisis pour la qualité de leur accueil, la richesse de leur terroir et la profondeur de leur histoire.

Qu'il s'agisse d'un grand nom de la Côte de Nuits, d'un domaine confidentiel de la Côte de Beaune, ou d'une cave voûtée au charme brut, chaque rencontre est orchestrée comme une immersion sensible.

Ce que l'on commence à comprendre dans les caveaux du Cep, on va le vivre dans les vignes, le toucher du doigt, le ressentir sous les pas.

LES MÂCHONS DU CEP : L'ESPRIT BOURGUIGNON DANS LES CAVEAUX

Dans le cadre chaleureux des caveaux historiques ou du Salon Louisiane, le Cep réinvente avec modernité la tradition du mâchon bourguignon — cette collation conviviale et généreuse composée de charcuteries, fromages et vins locaux.

Ce moment culinaire, aussi informel que soigné, reconnecte le client à l'identité première de la Bourgogne : celle d'une terre où l'on se rassemble autour d'un verre et d'une planche, dans une simplicité précieuse.

Mais le partage peut aussi se sublimer autour de repas étoilés et vins rares, dans l'intimité de ces lieux d'exception.







CIGAR-LOUNGE LE PARADIS

— Le Cep

CIGAR-LOUNGE LE PARADIS

Installé sous les colombages historiques de la cour Thiroux de Saint-Félix (1570), juste en face des caveaux, le cigar-lounge Le Paradis est une pièce confidentielle, pensée comme un refuge feutré pour les esthètes du silence, du tabac et du feu liquide.

Son système de ventilation unique et performant permet de partager le lieu entre fumeur et non-fumeur, en totale harmonie.

Loin de se limiter à un fumoir classique, ce lieu sublime l'expérience du temps suspendu.

On y retrouve une sélection rare de cigares, issus des meilleurs terroirs du monde — Cuba, Honduras, République Dominicaine, Nicaragua — ainsi qu'une collection d'alcools d'exception, réunie avec la même exigence que pour les grands crus viticoles.

On y croise aussi plus de 135 chartreuses historiques (VEP, Fabiola, Tarragone...), des madères centenaires, des whiskies de collection (Michel Couvreur, Glenmorangie Tuiga 25 ans), des cognacs d'exception (Louis XIII), des marcs de Bourgogne, ou encore des rhums confidentiels (Zacapa XO, El Dorado Last Cask 2000). Chaque bouteille a son histoire, chaque étiquette, sa mémoire. Le cigar-lounge Le Paradis n'est pas un salon : c'est une bibliothèque liquide.





BOUTIQUE
DE VINS
— Le Cep

BOUTIQUE DE VINS

Au cœur du Cep, la Boutique de vins s'impose comme une véritable institution pour les amateurs éclairés et les curieux de passage.

Ici, l'expérience œnologique ne s'arrête pas à la dégustation : elle se prolonge, s'approfondit, se partage.

Dans cette cave voûtée où la pierre raconte les siècles, plus de 250 domaines sont représentés, avec 1 200 références de grands crus de Bourgogne, du millésime 1920 à aujourd'hui. Chaque bouteille est sélectionnée avec exigence, portée par la passion d'une équipe de sommeliers qui connaît personnellement les vignerons partenaires.





Un monde de libertés



Qu'il s'agisse d'un cadeau, d'un souvenir ou d'une pièce rare à ajouter à une cave privée, les conseils sont toujours personnalisés, les histoires toujours incarnées.

La boutique propose également une sélection de coffrets sur-mesure, des vins confidentiels, ainsi que des dégustations commentées pour découvrir la Bourgogne dans ses moindres subtilités.

La boutique de vins est un lieu d'initiation, de transmission et de plaisir. Une passerelle directe entre la terre des climats et la table des épicuriens.



SPA & CENTRE
HOLISTIQUE
————— Le Cep

Spa et centre holistique

Si Le Cep est un refuge pour les corps en voyage, le spa & centre holistique en est le prolongement naturel pour les âmes en quête d'alignement.

Né d'une volonté de proposer une expérience de bien-être globale, immersive et durable, ce centre s'inscrit dans la logique profonde du Cep : accueillir avec sincérité, prendre soin avec sens, offrir plus qu'un service — une transformation.

Ce vaste espace de 1 000 m² dédié à la détente, à l'énergie et à l'équilibre, propose une vision du bien-être qui conjugue l'héritage local, les savoirs multi-millénaires de l'ayurveda et les technologies d'avant-garde.

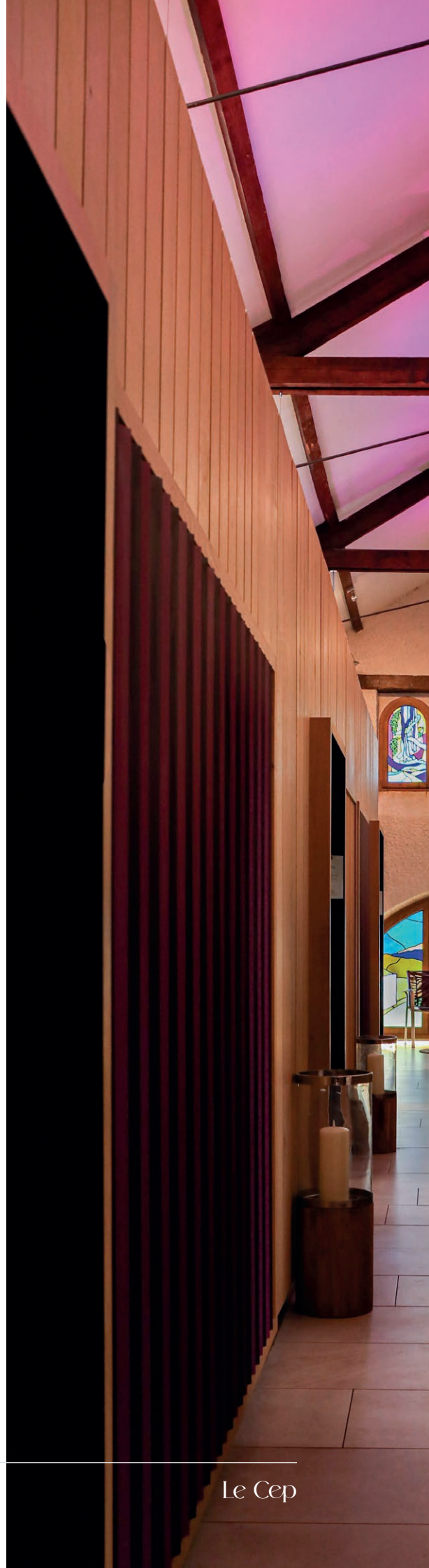
Le centre holistique se structure autour de trois entités complémentaires qui dialoguent entre elles, pour permettre à chacun de composer son propre chemin de ressourcement.



SPA

C'est le cœur sensoriel du centre,
inspiré par la générosité des vignes,
la chaleur des caves, et la noblesse
du terroir bourguignon.

Dans un décor feutré où trône le chêne et les couleurs de la bourgogne, on y retrouve une offre de soins Vinésime, marque locale puisant ses actifs dans le pinot Noir, le chardonnay et le bourgeon de cassis noir. Ces soins haute couture conjuguent efficacité dermo-cosmétique et sensualité végétale, pour une parenthèse profondément enracinée dans le territoire.

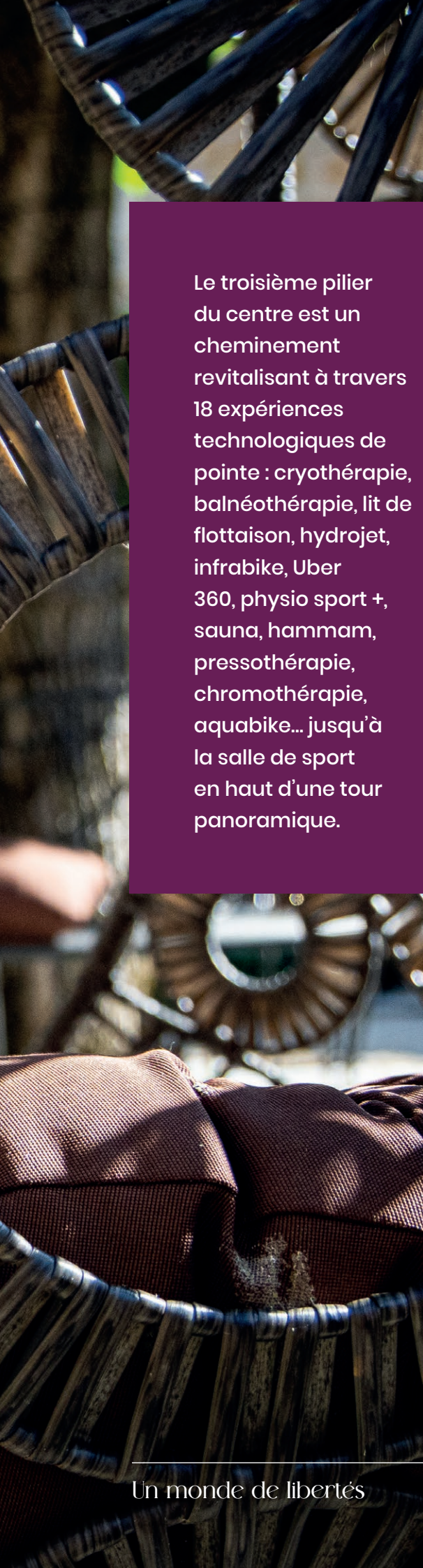




Un monde de libertés







PARCOURS VITALITÉ

Le troisième pilier du centre est un cheminement revitalisant à travers 18 expériences technologiques de pointe : cryothérapie, balnéothérapie, lit de flottaison, hydrojet, infrabike, Uber 360, physio sport +, sauna, hammam, pressothérapie, chromothérapie, aquabike... jusqu'à la salle de sport en haut d'une tour panoramique.

L'ensemble est pensé comme une architecture du mieux-être, dans une logique de stimulation douce et durable des fonctions physiques et mentales.

Ce qui rend ce centre unique n'est pas la seule richesse de son équipement. C'est la cohérence d'une vision. Chaque soin, chaque protocole, chaque ambiance est conçue pour respecter le rythme du corps et de l'esprit, dans une approche profondément individualisée.

Qu'il s'agisse d'un soin d'1h ou d'une cure de 21 jours, l'intention reste la même : remettre du souffle, du sens, et du soin dans l'expérience du voyage.

L'architecture du spa & centre holistique s'inspire à la fois de l'esthétique bourguignonne traditionnelle et des codes orientaux.

Pierres chaudes, bois patinés, lumière tamisée, parfums naturels, silence maîtrisé : tout participe à créer une sensation d'intimité, de chaleur et de lenteur. Loin d'un univers standardisé, chaque pièce possède sa vibration propre, pensée pour apaiser, envelopper, recentrer.

Cette exigence d'excellence, d'âme et d'accueil a valu au spa & centre holistique 2 World Luxury Spa Awards, ainsi que le label 5 Lotus du réseau Spas de France.

C'est également le seul établissement français proposant une approche holistique globale à avoir été jugé digne de faire partie des Healings Hotels of the World.

Mais au-delà des distinctions, c'est dans le regard de ceux qui en sortent transformés que réside la plus belle des reconnaissances.

LE CENTRE HOLISTIQUE

Un sanctuaire unique dédié à l'ayurvéda.

Inspiré de la médecine indienne plurimillénaire, reconnue par l'Organisation Mondiale de la Santé, le Centre Holistique est un lieu rare en France, où tradition et expertise contemporaine s'unissent pour offrir une expérience de bien-être totale.

L'ayurvéda – littéralement « science de la vie » – repose sur l'idée que chaque être humain possède une constitution unique, façonnée par l'équilibre de trois énergies fondamentales appelées doshas (Vata, Pitta, Kapha). C'est en respectant cet équilibre que l'on entretient la santé, l'harmonie intérieure et la vitalité.









Une pratique
ancestrale
adaptée au monde
d'aujourd'hui

Au Centre Holistique, cette tradition millénaire prend une forme contemporaine, à la fois exigeante et accessible. Chaque cure commence par un diagnostic personnalisé permettant d'identifier le profil énergétique de l'hôte. Les soins sont ensuite ajustés pour répondre avec justesse à ses besoins.

Les expériences proposées sont variées et complémentaires :

- Massages ayurvédiques aux huiles médicinales, adaptés au dosha de chacun, pour libérer les tensions, relancer les énergies et apaiser le mental.
- Rituels de purification, hérités du Panchakarma, qui visent à éliminer les toxines et rétablir l'équilibre naturel du corps.
- Soins énergétiques favorisant la circulation harmonieuse des flux vitaux.
- Cours de yoga et de respiration, essentiels pour prolonger l'effet des soins et ancrer la sérénité dans le quotidien.

L'unicité d'une adresse en France

Par son approche intégrale et son exigence, le Centre Holistique Marie de Bourgogne s'impose comme une référence unique dans l'hôtellerie française. Peu d'établissements proposent une telle immersion dans l'ayurvéda, conjuguant soins ancestraux, rituels personnalisés et accompagnement sur mesure. Ici, l'expérience n'est pas standardisée : elle est intimement liée à la personne, à son rythme, à son équilibre.

Ce lieu rare offre ainsi une promesse : repartir non seulement reposé, mais transformé, avec la sensation d'avoir renoué avec soi-même.

Événementiel et séminaire

Recevoir, au Cep, ne relève pas simplement de la logistique. C'est une culture profondément enracinée dans l'histoire de la maison, une manière d'envisager chaque événement – professionnel ou privé – comme un moment d'exception, inscrit dans un lieu qui sait l'amplifier.

Le Cep a ainsi su développer une offre événementielle plurielle et élégante, entièrement modulable, toujours fidèle à ses valeurs fondatrices : accueil sur mesure, atmosphère feutrée, excellence discrète.

Répartis entre salons historiques, caveaux voûtés et cours Renaissance classées, les espaces événementiels du Cep ne sont jamais neutres. Chacun d'eux porte une histoire, une ambiance, une temporalité propre, propices à la concentration, à l'inspiration ou à la célébration.

Le salon Louisiane, orné de boiseries nobles et de portraits issus du livre d'or de la maison, est un écrin d'élégance classique, parfait pour une réception intimiste, une dégustation commentée ou un dîner d'affaires.

Le salon Bibliothèque, plus confidentiel, permet des échanges feutrés et studieux.

Le salon Cheminée (ou Californie), chaleureux, avec ses flammes hivernales et ses fauteuils profonds, est le cœur historique de l'hôtel, avec son parquet Versailles du XVI^{ème} siècle, tout comme les tableaux originaux de cette période.

Le salon Charles le Téméraire, au cœur du jardin, baigné de lumière naturelle, invite à une réflexion claire et posée, tout en restant connecté au vivant.

Enfin, les caveaux de dégustation, tout comme les cours du XVI^e siècle, permettent des mises en scène rares : dîners aux chandelles, cocktails dans l'intimité des pierres, discours sous les arcades anciennes, etc.

Chaque espace est équipé discrètement pour répondre aux exigences modernes : connectivité, écrans, vidéo-projection, acoustique maîtrisée, mobilier adaptable.

De 8 à 80 personnes, chaque événement est construit avec souplesse et attention. L'équipe du Cep ne propose pas de formules toutes faites : elle écoute, elle compose, elle ajuste, en respectant l'identité du client autant que celle de la maison.







Cette approche permet d'organiser aussi bien :

- Séminaires confidentiels ou conseils d'administration,
- Cocktails de prestige pour des lancements ou remerciements clients,
- Réunions de travail détendues autour d'un petit déjeuner ou d'un déjeuner dans les jardins,
- Célébrations privées (baptêmes, anniversaires, mariages en petit comité),
- Ou encore des événements immersifs : dégustations thématiques, dîners œnologiques, ateliers culinaires, team-buildings sur mesure...

Ce qui distingue l'offre événementielle du Cep, c'est sa capacité à mobiliser les ressources locales avec authenticité. Grâce à ses partenaires – vignerons, maisons historiques, artisans et producteurs – l'établissement propose une série d'expériences inédites et exclusives :

- Dégustations dans les caves voisines (Maison Champy, Patriarche, etc.),
- Repas privatisés dans des tonneaux géants transformés en salons,
- Cours de cuisine avec des chefs régionaux,
- Rallyes en 2CV ou en Jeep dans les climats viticoles classés,
- Vols en montgolfière au lever du jour,
- Simulateur F1 pour incentives audacieux.

Chaque proposition est pensée comme une manière de faire vivre la Bourgogne dans ce qu'elle a de plus vrai.



VALEURS

Authenticité cultivée

Au Cep, l'authenticité n'est pas un effet de style ou une posture marketing. Elle est constitutive de l'identité de la maison.

Dans ses murs du XVI^e siècle, dans ses cours classées, dans ses escaliers patinés, on ne reconstitue rien — on conserve, on transmet, on respecte, on sublime.

Chaque objet, chaque meuble, chaque détail a été choisi pour raconter une histoire vraie, jamais pour imiter une ambiance.

Cette authenticité se retrouve aussi dans l'approche humaine. Jean-Claude Bernard a transmis à ses équipes le goût du vrai, du geste juste, du regard sincère. L'accueil n'y est jamais figé, il est personnalisé, chaleureux, incarné.

Le client n'est pas un numéro, mais un hôte. Et c'est sans doute cette sincérité, profondément ancrée, qui explique le taux de fidélité exceptionnel des visiteurs.

Même les innovations — centre holistique, restaurant Lunchbox, simulateur FI — ne trahissent jamais cet esprit : elles sont authentiquement liées à la personnalité du lieu et de son hôte. Rien de surjoué, tout est cohérent.

“ Préserver l'âme du lieu, accueillir avec sincérité, rester fidèle à soi-même.

Attention sensible

Si l'hospitalité est un art, au Cep elle devient une écoute fine et continue.

Cette attention à l'autre, profondément enracinée dans la philosophie de la maison, se manifeste partout : dans l'anticipation d'un besoin, dans la manière de préparer une chambre, dans le silence respecté autour d'un soin, dans la parole donnée au bon moment.

On parle ici d'attention sensible parce qu'elle ne repose pas sur un protocole, mais sur une présence réelle au client.

Les équipes sont formées, bien sûr. Mais elles sont surtout reconnues, valorisées, responsabilisées.

Et cela change tout.

Car un collaborateur écouté est un collaborateur qui écoute mieux. Cette chaîne de bienveillance silencieuse est un marqueur fort de la maison.

C'est cette même attention qui guide la conception des espaces : les studios pour les séjours longs, Lunchbox pour les curistes, les caveaux de dégustation pour les amateurs éclairés, le simulateur FI pour les moments de complicité... Chaque service est né d'une écoute attentive des usages, des envies, des manques.



“ Voir ce que les autres ne voient pas.
Entendre avant qu'on demande.
Offrir avant qu'on attende



“ Un luxe habité, un confort sans ostentation,
une beauté enracinée dans le quotidien.

Élégance vivante

**Le Cep est un hôtel de luxe.
Mais il ne cherche jamais à le faire savoir.**

Ici, le luxe ne s'exprime pas par la brillance ou la surenchère. Il se vit dans le choix des matières, la noblesse du silence, la fluidité d'un service, l'intimité d'un fumoir ou d'un caveau. C'est une élégance feutrée, habitée, presque intuitive, qui laisse place à la personne avant la marque.

Cette élégance n'est pas décorative. Elle est dans l'art de recevoir, dans le rythme donné à chaque moment, dans le respect des sensibilités.

C'est ce qui rend possible une expérience d'exception sans jamais tomber dans la démonstration. On ne se sent pas observé, mais compris. Pas dirigé, mais accompagné. Et c'est cela, sans doute, le comble du luxe aujourd'hui : la liberté élégante.

Même les soins, les alcools rares, les œuvres anciennes ou les chartreuses centenaires ne sont pas des trophées. Ce sont des trésors partagés, jamais étalés.

INFORMATIONS PRATIQUES

27 rue Maufoux – 21200 Beaune – France

Tél. : +33 (0)3 80 22 35 48 – info@hotel-cep-beaune.com

www.hotel-cep-beaune.com

HÔTEL :

- Nombre de chambres & suites : 71 (dont Studios, Suites Nectar, Grand Cru, Premier Cru, Village)
- Studios : 8, avec kitchenettes, en lien avec les cures du spa & centre holistique
- Salles de réunion & salons : 6 (capacité jusqu'à 80 personnes)
- Caveaux de dégustation : 4 (privatisables, +1200 références)
- Cigar-lounge Le Paradis : Collection exceptionnelle de chartreuses, madères, cognacs & cigares

RESTAURANTS :

- Lunchbox – table végétarienne ayurvédique
- Loiseau des Vignes – bistronomie en partenariat avec le groupe Bernard Loiseau

BIEN-ÊTRE :

- Spa et centre holistique :
 - Spa de soins Marie de Bourgogne
 - Centre ayurvédique (massages, consultations, cures)
 - Parcours Vitalité (18 équipements bien-être & technologies, sauna, hammam)

AUTRES ÉQUIPEMENTS :

- Simulateur F1
- Salle de sport
- Jardin
- Salons de lecture
- Parking privé

SERVICES :

- Room service 24h/24
- Conciergerie
- Parking privé et service voiturier
- Organisation de séjours œnologiques, visites de vignobles, dégustations
- Expériences sur mesure : dîners en cave, dégustations privées, soins personnalisés, cures ayurvédiques
- Accueil enfants & familles
- Service de blanchisserie
- Accès PMR (partiel)

HORAIRES :

- Réception & Conciergerie : 24h/24
- Spa et centre holistique : 8h – 20h (variable selon soins)
- Petit-déjeuner : à partir de 7h
- Lunchbox : 7j/7 matin et soir
- Loiseau des Vignes : tous les jours sauf le dimanche

AFFILIATIONS & DISTINCTIONS :

Ω Teritoria



27 rue Maufoux 2 - 21200 BEAUNE
+33 3 80 22 35 48 - resa@hotel-cep-beaune.com
hotel-cep-beaune.secretbox.fr
www.hotel-cep-beaune.com

Ω Teritoria

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

HEALING HOTELS
OF THE WORLD

