



DOMAINE

d'Aubigny

LE GOÛT DE LA VIE

DOSSIER DE PRESSE

MIS À JOUR LE 19/06/2013





SOMMAIRE



LE PROJET	03
LA DÉMARCHE, L'ENGAGEMENT ÉCOLOGIQUE	04
UN PEU D'HISTOIRE	05
LE CLOS EDEN - HÔTEL DE CHARME	06
LA FERME - AGRO-ÉCOLOGIQUE	07
LA MÉTAIRIE - RESTAURANT GASTRONOMIQUE ET RÔTISSERIE	08
L'ÉTRIER - CENTRE ÉQUESTRE & POLO	09
DÉLICES & VERTUS - BOUTIQUE BIOLOGIQUE	10
LE CHAI - DOMAINE VITICOLE	11
CONTACTS	12



LE PROJET



Dans un cadre enchanteur au cœur de la Bourgogne, nous façonnons un lieu unique où se mêlent tourisme, agriculture et gastronomie.

Le domaine d'Aubigny est un complexe agro-touristique de deux cents hectares au cœur de la Bourgogne. Dans un cadre exceptionnel, nous réhabilitons l'ancienne métairie d'Aubigny pour y implanter un Hôtel de Charme et un Restaurant gastronomique. Parallèlement, nous développons une Ferme agro-écologique, ainsi qu'une boutique biologique. L'ultime partie du projet est la création d'un centre équestre dédié en grande partie à la pratique du Polo.

L'objectif est de proposer aux touristes un cadre naturel bienfaisant leur permettant de recréer un lien direct et sain avec les produits de la terre.

C'est pourquoi nous envisageons le domaine comme un territoire sur lequel il est possible de vivre en autarcie en se nourrissant des produits élevés, cultivés et fabriqués ici, à l'image des moines cisterciens qui occupaient le domaine par le passé. La relation vivante qu'ils entretenaient avec la nature et qui leur permettait d'en vivre durablement nous a grandement inspiré. Nous avons d'ailleurs repris leur système de drainage et d'alimentation d'eau qui est tout à fait performant encore aujourd'hui.



LA DÉMARCHE

Concernant l'architecture et les travaux de rénovation, nous cherchons avant tout à préserver et révéler le patrimoine historique du site. C'est pourquoi nous nous appuyons un maximum sur les techniques traditionnelles maîtrisées par les artisans locaux. Par exemple, tous les murs du domaine sont réhabilités manuellement par un tailleur de la région à partir des pierres de nos terrains. Cette démarche est aussi vraie pour l'ensemble des employés chargés du fonctionnement du complexe qui sont tous issus des communes environnantes et choisis pour leur savoir-faire spécifique. Ils sont aujourd'hui au nombre de quinze, mais le projet devrait générer à terme plus de cent emplois à l'échelle locale.



L'ENGAGEMENT ÉCOLOGIQUE

Nous sommes à une époque où il est de plus en plus difficile de faire confiance aux marques en matière d'alimentation. Il n'y a rien de plus sain que de cueillir la pomme non traitée sur l'arbre et de la consommer sur place. C'est ce luxe là que nous voulons démocratiser au moyen d'un système économiquement viable et en harmonie avec notre environnement.

L'agroécologie est bien plus qu'une simple alternative. Elle est liée à une dimension profonde du respect de la vie. Cette vision devient une nécessité pour obtenir d'authentiques produits « bio ». C'est pourquoi, en plus du fait que l'ensemble de nos productions sont certifiées Ecocert, le recyclage, la gestion durable des ressources et la bio dynamique sont au cœur de notre système. La récupération de l'eau est également une de nos préoccupations principales.

Nous avons également à cœur de développer un aspect pédagogique sur notre site car notre savoir-faire peut aider à faire émerger des initiatives locales. A terme, la production en permaculture contribuera à transformer le domaine d'Aubigny en complexe pilote et novateur unique sur le territoire français.

UN PEU D'HISTOIRE



Fondée en 1132, l'Abbaye de Maizières constitua rapidement une puissance agricole : ses moines furent non seulement agriculteurs, mais sylviculteurs, viticulteurs, pisciculteurs et meuniers. A Aubigny, ils fondèrent celle qui dans certains actes fut ensuite appelée grange, puis métairie. La formation du domaine d'Aubigny résulte de plusieurs donations dont les textes figurent à la Bibliothèque Nationale. La plupart des donateurs ont leur sépulture à Maizières. Les Moines vécurent-ils nombreux à Aubigny ? Nous ne le pensons pas. L'ancienne chapelle devait être de dimensions restreintes et la disposition probable des anciens bâtiments ne semble pas convenir à une communauté nombreuse.

On peut suivre la vie de la métairie d'Aubigny depuis 1499 date de premier « terrier » jusqu'à la fin du dix-huitième siècle en consultant des rapports et des procès-verbaux de visites.

La révolution va sonner le glas de l'abbaye de Maizières. En attendant la vente des biens de l'abbaye, les moines en sont déclarés gardiens et responsables. L'annonce de la mise en vente de la métairie d'Aubigny est datée du 7 mars 1791. Après des enchères disputées, le domaine échut au sieur François Duchesne.

Trois bornes ont été retrouvées lors de la réhabilitation du site. Exécutées en pierre du pays, grossièrement taillées, elles portent très visible l'écusson à bandes de Maizières surmonté de la mitre et de la crosse. Les bandes ne sont pas indiquées que par un seul trait dans la pierre et la mitre seulement par son contour.



LE CLOS EDEN HÔTEL DE CHARME




LE CLOS EDEN
HÔTEL DE CHARME ★★★★★
Aubigny

Ouverture prévue : printemps 2015

Dans des bâtiments chargés d'histoire et réhabilités avec le plus grand respect, le calme, l'authenticité, et le confort, vous transporteront.

Fondé sur une préservation optimale d'un patrimoine à sauvegarder, l'hôtel sera installé dans cinq volumes existants en pierre. Il comportera un appartement, six suites royales, six suites et neuf chambres luxes.

Les chambres seront suggérées dans un style épuré, contemporaines et personnalisées. Dotées des dernières technologies, elles seront agencées avec des matériaux privilégiés pour leur innocuité écologique. Certaines en duplex, d'autres en accès direct avec les patios, les chambres offriront toutes des vues imprenables sur la campagne bucolique d'Aubigny.

Accessible depuis le hall, une enfilade de salons mènera jusqu'au jardin d'hiver reconstruit pour y installer la salle des petits-déjeuners. Donnant sur le parc paysager, baigné de lumière naturelle, au gré des jours, au fil des heures, le jardin d'hiver se transformera et deviendra espace d'expositions, cadre parfait pour une réception raffinée, lieu de récitals. Deux chambres luxes seront aménagées pour l'accueil de personnes à mobilité réduite.

De nombreux équipements apporteront loisirs et réconfort à nos hôtes : piscine écologique extérieure, piscine intérieure, spa, salle de sport, parcs paysagés...



LA FERME AGRO-ÉCOLOGIQUE



« L'agroécologie est pour nous bien plus qu'une simple alternative agronomique. Elle est liée à une dimension profonde du respect de la vie et replace l'être humain dans sa responsabilité à l'égard du Vivant. » Pierre Rabhi

Nous sommes à la recherche d'une agriculture qui préserve les Hommes, les Animaux et l'Environnement. Notre démarche se retrouve dans une éthique et une dimension profonde du respect de la vie. Nous mettons tout en œuvre pour développer des cultures durables qui soient respectueuses et responsables. Nous privilégions ainsi une agriculture qualitative pour des produits exceptionnels.

Tous nos animaux sont élevés à l'herbe et nourris l'hiver au foin et aux céréales produits par nos soins en Bio sur notre exploitation. Sur les 200 hectares qui composent le Domaine d'Aubigny, 80 hectares sont consacrés aux pâturages, 20 hectares aux céréales et 6 hectares à la luzerne. Toutes nos productions sont conduites en culture biologique, c'est à dire sans apport de pesticide et d'engrais chimique de synthèse. Pour respecter l'environnement et la faune, nous utilisons des produits naturels : compost, bouillie bordelaise, soufre fleur, purin d'orties ou de fougères... de façon à favoriser les auxiliaires (coccinelles, syrphes) et les abeilles pour la pollinisation.

Nous disposons, en outre, d'un laboratoire sophistiqué de transformation répondant à toutes les normes sanitaires nous permettant de préparer sur place nos viandes, fromages, beurres, confitures, miels, etc... Ces activités d'élevage et de culture certifiées par Ecocert / Agriculture Biologique permettent d'approvisionner notre boutique biologique «Délices & Vertus» ainsi qu'à terme le restaurant «La Métairie».



LA MÉTAIRIE

RESTAURANT GASTRONOMIQUE ET RÔTISSERIE



La quintessence gustative des produits issus du domaine d'Aubigny sera mise en exergue dans le restaurant gastronomique et sa rôtisserie. Un dialogue créatif et fusionnel entre l'homme et la nature.

D'une capacité de 60 personnes, le restaurant sera implanté dans l'ancienne magnanerie. L'espace créé possèdera trois façades entièrement vitrées, et une toiture végétale qui outre son intérêt pour l'équilibre thermique du lieu s'intégrera parfaitement au paysage. Entre intérieur et extérieur, baigné d'une agréable luminosité, le restaurant gastronomique disposera d'une terrasse belvédère plantée qui surplombera le jardin/écran végétal de l'hôtel en contrebas et offrira une vue sur la piscine écologique, sur le jardin des aromates et sur la vallée.

Plaisir des yeux, mais également plaisir de la table, la carte évoluera au rythme des saisons et proposera une cuisine créative, faite de plaisir et de passion, d'envie et de partage. Les saisons donneront le ton de la carte, le gibier en automne, les premiers agrumes en hiver, les asperges et l'agneau à l'orée du printemps, et enfin l'été avec son abondance de plantes, de légumes et de fruits. Enfin, un maître-rotisseur proposera la grillade des viandes selon une méthode ancestrale permettant l'extraction naturelle des matières grasses. « La Métairie » proposera des viandes et des produits issus de la Ferme agro-écologique d'Aubigny s'assurant ainsi d'une parfaite maîtrise de la traçabilité et de la qualité des aliments.





L'ÉTRIER

CLUB ÉQUESTRE ET POLO



Sport des rois, mais surtout roi des sports, le polo exalte les vertus de bravoure et d'éthique. Il était évident de l'associer au Domaine d'Aubigny. Ainsi, un terrain d'envergure internationale, ainsi qu'une école de polo sont en cours de développement.

Notre projet autour du polo est ambitieux. Nous souhaitons tout d'abord mettre en place une école de polo, afin de créer une équipe avec les jeunes cavaliers confirmés de la région désireux d'apprendre la pratique du polo. Le développement de ce sport auprès des plus jeunes est primordial pour l'avenir du polo français.

Nous souhaitons, ensuite accueillir et organiser un tournoi annuel d'envergure internationale réunissant les meilleurs joueurs mondiaux. Ce tournoi sera unique dans la région.

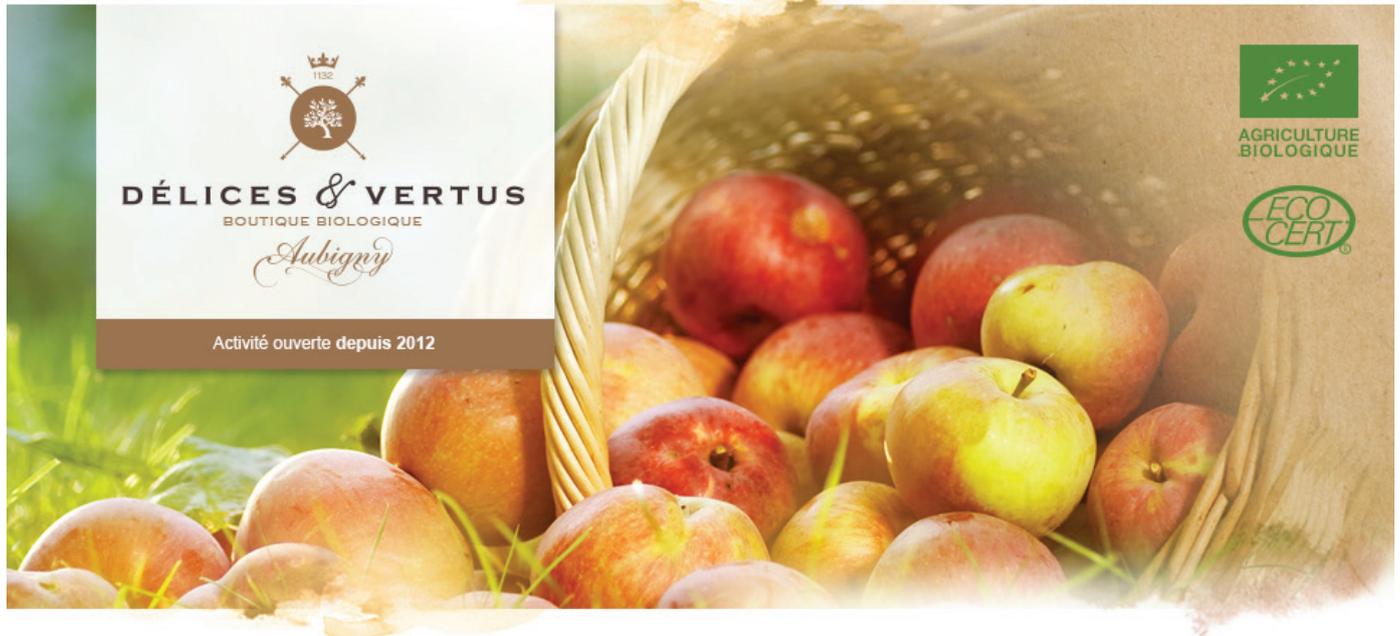
Pour mener à bien ce projet, dont l'ouverture est prévue à l'automne 2013, nous réalisons actuellement les aménagements suivants :

- Construction d'une écurie pour chevaux disposant de 22 boxes
- Construction d'une salle de maréchalerie
- Construction d'un manège couvert
- Aménagement d'un marcheur pour l'entraînement
- Aménagement d'un terrain de polo officiel d'environ 300m de long
- Aménagement d'un terrain d'entraînement (sable)



DÉLICES & VERTUS

BOUTIQUE BIOLOGIQUE



*Lait, Fromages, Miels, Confitures, Viandes, Fruits et légumes...
vous attendent à la boutique biologique du Domaine d'Aubigny.*

Ouvert du lundi au vendredi de 09h à 17h et le samedi de 14h à 17h

Le Hameau – 71510 Aluze

Tél/Fax : 03 85 44 76 76 - Mail : ferme-d-aubigny@orange.fr

Découvrez tous nos produits et faites votre marché

EN LIGNE sur → www.domaine-d-aubigny.com/boutique



Nos produits sont issus de l'agriculture bio-écologique du Domaine d'Aubigny, dans le respect de la biodiversité et dans une démarche de développement durable.



LE CHAI

DOMAINE VITICOLE



Au coeur de la Bourgogne et de ses grands vins, le Domaine d' Aubigny compte un domaine viticole d'une dizaine d'hectares sur des appellations prestigieuses telles que Mercurey ou Rully..

Le vignoble actuel compte :

- 1,53 hectares de Mercurey 1er Cru Champs Martins
- 9,37 hectares de Rully « Fromange »
- 1,5 hectares de Rully Chardonnay
- 1 are de raisins de table en blanc, rouge et rosé

C'est dans le plus grand respect des terroirs et de l'environnement que nous conduisons nos vignes :

- Une lutte raisonnée
- Des rendements limités
- Une récolte triée



CONTACTS

DOMAINE D' AUBIGNY

Le Hameau – 71510 Aluze

Tél/Fax : 03 85 44 76 76

domaine-d-aubigny@orange.fr

SITE INTERNET :

www.domaine-d-aubigny.com

BLOG :

www.domaine-d-aubigny.com/blog

BOUTIQUE :

www.domaine-d-aubigny.com/boutique

FACEBOOK :

www.facebook.com/domainedaubigny

ESPACE PRESSE :

Un kit presse contenant logos vectorisés et photos en haute-définition est à télécharger sur notre site Internet :

www.domaine-d-aubigny.com/presse