



# Maison 1896

· BEAUNE ·



Communiqué de presse – 17 novembre 2022

## Ouverture de Maison 1896 à Beaune à l'été 2023 par le groupe Mirabel Hotel & Restaurant en partenariat avec la maison Joseph Drouhin



Avec l'ouverture de **Maison 1896** à Beaune, David Fink, fondateur et président du groupe californien Mirabel Hotel & Restaurant, réalise son rêve : s'implanter dans sa région viticole préférée, la Bourgogne. C'est au cœur de Beaune, dans un bâtiment qui appartient à la famille Drouhin et qui jouxte la maison de vins Joseph Drouhin, que cet hôtel-restaurant sera inauguré à l'été 2023. Ce partenariat a pu voir le jour grâce aux relations amicales qui existent depuis de nombreuses années entre les deux familles.

L'établissement possède un atout de taille, il est situé dans le centre historique de l'ancienne ville, à une minute à pied des emblématiques Hospices de Beaune aux toits de tuiles vernissées et colorées. Avec ses 16 chambres de grand standing, Maison 1896 cultivera des valeurs de convivialité, de partage, et fera la part belle à la dégustation. Une attention toute particulière sera portée à la restauration, avec la venue d'un duo californien composé de

Charles Phan, chef emblématique du restaurant The Slanted Door à San Francisco, et Mark Bright expert vin du groupe Saison Hospitality.

**« De par ses fréquents voyages en Bourgogne, David connaît ma famille depuis plus de 30 ans. Lorsqu'il nous a proposé de restaurer le bel immeuble ancien que nous possédons au centre de Beaune pour le transformer en hôtel-restaurant de luxe, j'ai tout de suite été séduit. Nous partageons les mêmes valeurs et la même envie de faire vivre de formidables expériences, que ce soit dans notre univers viticole ou du côté hôtellerie » »,** précise Frédéric Drouhin, Président de Joseph Drouhin.

## **Maison 1896, une atmosphère unique**

La façade du bâtiment a été restauré, avec du calcaire local et de la pierre de Bourgogne, de nouvelles fenêtres et des volets à persiennes réhabilités et restaurés dans leur teinte vert clair d'origine. L'architecture de style art-déco se poursuit à l'intérieur, avec des escaliers astucieux, des lucarnes, des vitraux et une terrasse privée originale. Janet Elarmo, en charge de l'aménagement intérieur a imaginé Maison 1896 un peu comme une maison de famille.

Situées sur trois niveaux, les 14 chambres et 2 suites dont certaines offriront une vue imprenable sur les toits des Hospices de Beaune, seront décorées avec des objets et des matériaux sélectionnés localement, à commencer par les pierres de Bourgogne pour les sols des chambres et les murs des salles de bains. Ces dernières très spacieuses auront des baignoires sur pied Victorian & Albert Rivello, lavabos doubles et douches séparées.

Le restaurant et le bar seront le cœur de l'hôtel : l'atrium vitré dans la cour, avec un sol en calcaire français chauffé par rayonnement, sera un endroit unique à Beaune pour manger en plein air toute l'année. Le Salon Privé, un espace chaleureux et intime avec sa cheminée fonctionnelle, ses parquets en chêne et sa bibliothèque intégrée, présentera une belle collection de livres sur la Bourgogne et pourra accueillir des dîners privés, des dégustations et des événements.

## **The Slanted Door, quand l'Asie rencontre la Bourgogne**

Charles Phan, a ouvert le restaurant original Slanted Door en 1995 dans le but d'élever la cuisine vietnamienne en utilisant des ingrédients locaux durables et en proposant des accords vins classiques ou originaux. Le célèbre chef de San Francisco exporte pour la première fois sa cuisine signature, qu'il compte bien adapter aux vins de Bourgogne. Egalement designer, il s'est impliqué dans les aménagements du restaurant et la cuisine.

*"Mon objectif a toujours été d'élever la cuisine vietnamienne, en me concentrant sur les producteurs locaux ",* explique le chef Charles Phan. *« J'ai toujours aimé les vins de Bourgogne, et David et moi sommes des amis de longue date. Quand il m'a parlé de son nouveau projet en France, j'ai su que c'était une nouvelle étape pour grandir, me concentrer sur de beaux ingrédients locaux et apporter une expérience inédite à cette destination incroyable. »*

En partenariat avec le chef Phan, Mark Bright, co-fondateur et directeur des vins de Saison Hospitality à San Francisco, aura en charge la gestion de la cave. C'est aussi un retour aux sources : à l'âge de 15 ans il visite Beaune pour la première fois puis Véronique Drouhin va l'initier à la diversité des vins de Bourgogne.

Si les vins de Bourgogne seront majoritaires, Bright souhaite proposer également des vins de la Vallée du Rhône, de la Champagne et une sélection de flacons issue de toute l'Europe. Tous les vins seront exposés dans une cave en verre au centre du restaurant.

*"Je partage avec David Fink un amour pour la Bourgogne, et nous y avons de nombreux amis communs, nous sommes également tous les deux des vignerons amateurs. » Ayant récemment acquis une maison dans la région, Mark Bright poursuit : « Apporter ce nouveau concept à Beaune, en partenariat avec des amis chers, est l'aboutissement d'une passion de toute une vie."*

#### **MIRABEL HOTEL & RESTAURANT GROUP**

Mirabel Hotel & Restaurant Group fondé par David Fink en 2004 et basé à Carmel, en Californie, comprend un plusieurs établissements membres des Relais & Châteaux, dont L'Auberge Carmel et son restaurant étoilé Aubergine (1 macaron en 2019), ainsi que Cantinetta Luca. De nouveaux projets seront lancés à Carmel-by-the-Sea, début 2023 et à Beaune à l'été 2023.

#### **MAISON JOSEPH DROUHIN**

Fondée en 1880, la Maison Joseph Drouhin s'appuie sur une tradition familiale exigeante, un savoir-faire, une expérience de cinq générations. Le Domaine comprend 93 hectares de vignes parmi les plus grands noms de la Bourgogne, entièrement conduit selon les principes de la viticulture biologique et biodynamique. Seuls des produits naturels sont utilisés et toutes les actions témoignent du plus grand respect du sol, de la vigne et de l'environnement et ce depuis 1988. Originalité du terroir, style du millésime, finesse, élégance et harmonie : voilà le style Joseph Drouhin, fait de rêve et de plaisir.

#### **Contact presse**

Valérie Kéréver

OZCO

06 86 90 78 71 - [Valerie.kerever@ozco.eu](mailto:Valerie.kerever@ozco.eu)