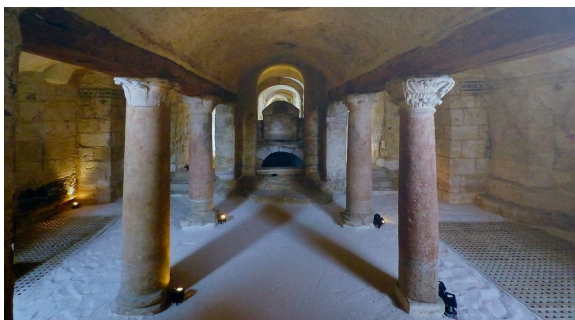




L'abbaye Saint-Germain, à Auxerre, est une ancienne abbaye bénédictine qui tire ses origines de l'oratoire Saint-Maurice, fondé au Ve siècle par saint Germain d'Auxerre, évêque d'Auxerre de 418 à 448.

Le véritable essor de l'abbaye date du VIe siècle, lorsqu'elle est reconstruite par la reine Clotilde, deuxième femme de Clovis et princesse de Bourgogne, voulant honorer saint Germain, puis au IXe siècle sous le règne de Charles le Chauve. Les moines bénédictins sont attestés dès 725. L'abbaye comporte trois chapelles chacune à un niveau de la colline : chapelle Saint-Clément, chapelle Sainte-Maxime et chapelle de la Vierge au niveau de l'église actuelle.

La crypte est un exemple particulièrement remarquable de l'architecture carolingienne et une des mieux conservées de France



PROGRAMME

09h00 – 11 h45

- ▶ Rendez vous au parking avec notre guide avec café et viennoiseries
- ▶ Découverte des quais de l'Yonne
- ▶ Visite de l'Abbaye St Germain

12h15 - 14h00

Repas au Borvo à Chemilly sur Yonne

Menu

Saumon Fumé

Pavé de saumon aux épices douces

Terrine de saumon à la provençale

Salade d'humeur

Tamaras frais sur blinis

Magret de Canard fumé

Blanc de volaille cuisson basse température

Fromages

Dessert et café

Kir Bourguignon, Vin blanc ou rouge 25cl



14h15 – 15h45

Visite des locaux de transformation du saumon et dégustation

16h 30 – 18h00

Visite et dégustation aux Caves de Bailly Lapierre, à Saint Bris le Vineux



Le Borvo

à Chemilly sur yonne

Entreprise familiale fondée par Daniel Raymond, ancien chef étoilé, la Maison Le Borvo, reconnue "Entreprise du Patrimoine Vivant", entretient depuis plus de 50 ans un savoir-faire artisanal unique dans la production de saumon fumé d'exception au sein de leur atelier en Bourgogne.

Travaillé d'une manière singulière et originale, le saumon fumé de la Maison Le Borvo est le résultat d'une véritable recette culinaire et demeure l'une des références dans le monde de la gastronomie européenne.

