

# DOMAINE DE RYMSKA

*Nommé en l'honneur d'une pouliche pur-sang née sur cette belle terre de Bourgogne et partie trouver la gloire aux États-Unis, le Domaine de Rymaska a été patiemment conçu par Éric Feurtet pendant six ans avant d'ouvrir en février 2018 près de Beaune. Le Domaine offre des chambres luxueuses, un restaurant, une ferme d'élevage et un haras de pur-sang, sans oublier les étangs avec élevage de sandres. Une visite au Domaine de Rymaska promet une expérience atypique et épicurienne, qui plus est entourée par la plus ancienne conquête de l'homme, le cheval, et le plus rapide des coursiers, le Pur-Sang.*

*Named in honour of a purebred filly born on this beautiful estate in Burgundy which set off to find fame and glory in the USA, the Domaine de Rymaska was patiently designed by Eric Feurtet over six years before opening in February, 2018, near Beaune. The Domaine offers luxurious rooms, a restaurant, a breeding farm and thoroughbred stud farm, not forgetting the ponds playing host to pike-perch breeding. A visit of the Domaine de Rymaska promises an unusual, epicurean experience surrounded, what's more, by Man's most ancient conquest, the horse, and the fastest of racers, the thoroughbred.*







# Édito

*Editorial*

## *Une expérience nature unique !*

*A unique experience of nature !*

Imaginez un luxueux Relais & Chateaux niché au cœur de la Bourgogne verdoyante et disposant de sa propre ferme d'élevage afin d'alimenter son restaurant en produits d'exception. Bienvenue au Domaine de Rymska, maison intimiste immergée dans 80 hectares de nature, à trente kilomètres de la cité médiévale de Beaune. En ce lieu unique en France, entouré des pur-sang du haras de la propriété, le voyageur profite d'une quiétude absolue et s'attable pour savourer les plus beaux produits du monde, tels le bœuf Wagyu ou le porc Mangalitza, élevés sur place. Le Domaine de Rymska vit en quasi-autarcie avec ses volailles offrant ainsi une fraîcheur inégalée à la cuisine du Chef. Ce rêve de locavore gourmet est signé Éric Feurtet. Agriculteur, éleveur de chevaux, hôtelier et restaurateur : passionné, l'homme a réuni à Rymska toutes ses passions afin de permettre aux citadins de renouer avec la campagne authentique.

Imagine a luxurious "Relais & Chateaux" nestling at the heart of luxuriant Burgundy and owning its own breeding farm to supply its restaurant with exceptional products. Welcome to the Domaine de Rymska, a discreet residence surrounded by 198 acres of nature, 30 km from the medieval town of Beaune. In this place, unique in France, surrounded by thoroughbred horses on the property's stud farm, guests enjoy total peace and quiet and sit down to savour the finest produce in the world, such as Wagyu beef or Mangalitza pork, raised on the estate. The Domaine de Rymska is almost self-sufficient with its poultry come from the farm, offering the Chef's cuisine unequalled freshness. This dream of gourmet local food bears the signature of Eric Feurtet. Farmer, horse breeder, hotel and restaurant owner, this dedicated man has united all his passions, enabling city-dwellers to re-connect with authentic countryside.

# Sommaire

Contents



## 14

### **Hôtel**

Une chambre en pleine nature  
A room in the midst of nature

Rymska pour vous seuls !  
Rymska for you, and you alone!

### **Gastronomie**

La Table de Rymska  
La Table de Rymska

Une cave envirante !  
An intoxicating cellar!

## 50

### **Ferme**

La Ferme des gourmets  
A farm dedicated to gourmets

Mangalitza : le meilleur du cochon !  
The very best pig!



## 58

### **Haras**

Un haras de chevaux pur-sang  
A stud farm for  
thoroughbred horses

### **Bourgogne**

Beaune : une histoire, des vins  
History, wines



**HÉBERGEMENT**

# De nouvelles chambres et suites

**Avec 2 Suites dans les anciennes écuries, 4 Chambres dans la Forge et 2 à la Villa, le Domaine de Rymska étoffe son offre d'hébergement de charme.**

Elles portent toutes le nom d'un animal, vache ou cheval primé qui a contribué à la renommée de l'élevage du propriétaire du Domaine de Rymska : Irma, Ambiance, Épervier, Harmonie ou la luxueuse Rymska. À ces chaleureuses et confortables chambres et suites (climatisation, lit King Size, mini bar, machine Nespresso, etc.) s'ajoutent désormais 2 nouvelles suites créées dans les anciennes écuries, 4 nouvelles chambres installées dans l'ancienne Forge du Domaine et 2 dans le bâtiment baptisé « La Villa ». Comtessa, du nom d'une poulinière, est une Junior Suite Prestige de 60 m<sup>2</sup> qui enchante les hédonistes les plus exigeants. Avec sa charpente cathédrale, ses murs de pierre, sa magnifique douche à l'italienne et sa décoration cosy et raffinée, Comtessa incite à paresser toute la journée. On ne résiste pas à l'appel de la grande terrasse privative, avec son jacuzzi donnant sur l'étang. Pour sublimer le tout, une cave à vin complète cette

**LE DOMAINE DE  
RYMSKA DÉVOILE  
HUIT NOUVELLES  
CHAMBRES  
ET SUITES, DONT  
DEUX DANS  
LES ANCIENNES  
ÉCURIES.**

suite. Avec sa cheminée monumentale, la Suite Vergnette, un duplex de 165 m<sup>2</sup>, impressionne. Elle porte le nom du Comte qui fit construire le château au XIX<sup>e</sup> siècle, le Comte Vergnette de la Motte, et sa rénovation porte la marque de l'authenticité et de la tradition. À quelques pas, un vaste jardin privatif avec piscine complète cette suite d'exception qui enchante jusqu'à 4 personnes. Dans l'ancienne forge, 4 chambres ont été créées : Hermeska, Santa Agata, Queen Trezy et Saga des Aigles. Pierres de Bourgogne, plafond à la Française et décoration soignée inscrivent parfaitement ces chambres dans le style du Domaine : élégant, chic et feutré. Les deux du rez-de-chaussée disposent d'une terrasse privative tandis que les deux de l'étage offrent une magnifique vue sur le lac. Enfin, dans l'ancienne maison du jardinier, deux chambres d'exception, Villa Rosa et Villa Medina, avec jardinet, ont pris place : de nouveaux havres de quiétude au sein du Domaine. Avec les 5 chambres au château et la « Chambre Nature », ce sont ainsi 14 chambres où se prélasser sans limite.



Chambre Hermeska





Suite Santa Agata

### *New rooms and suites*

With two Suites in the former stables, four Rooms in La Forge and two in La Villa, the Domaine de Rymska has extended its offerings for accommodation of charm.

They all bear names of animals, a prize-winning horse or cow that has contributed to the renown of the stud farm of the Domaine de Rymska's owner: Irma, Ambiance, Epervier, Harmonie, and the luxurious Rymska. These comfortable warm rooms and suites (with air conditioning, king-size beds, mini-bars, Nespresso machines, etc.) are now joined by two new suites created in the former stables, four new rooms in the Domain's old Forge, and two baptized La Villa. Named after a brood mare, Comtessa is a Prestige Junior Suite of 60 m<sup>2</sup> which will enchant the most demanding hedonists. With its cathedral-style roof structure, stone walls, a magnificent walk-in shower, and cosy, refined decor, Comtessa makes you want to spend the entire day lazing in your room. Though no-one resists for long the call of the large private terrace with its jacuzzi, giving onto the pond. For a sublime moment of relaxation, this suite is completed by a wine cellar. With its monumental fireplace, the split-level Suite Vergnette of 165 m<sup>2</sup> is very impressive. It is named after Count Vergnette de la Motte who built the castle in the 19<sup>th</sup> century, and its renovation bears the marks of authenticity and tradition. Just a few steps, and a vast private garden with a pool completes this exceptional suite, sheer enchantment for up to four guests. Four rooms have been created in the old forge: Hermeska,

## THE DOMAINE DE RYMSKA UNVEILS 8 NEW ROOMS AND SUITES, INCLUDING TWO IN THE FORMER STABLES.

Santa Agata, Queen Trezy and Saga des Aigles. Featuring Burgundy stone, classic French ceilings and tasteful decor, these rooms perfectly echo the style of the Domaine, elegant, chic and velvety. The two on the ground floor benefit from private terraces, while the two on the upper floor offer magnificent views of the lake. Finally, two fabulous rooms, Villa Rosa and Villa Medina, with small gardens, have taken their place in the old gardener's house: new havens of peacefulness at the heart of the Domain. With the five rooms in the château plus the "Chambre Nature", a total of 14 rooms in which to luxuriate to your heart's content.





LA CHAMBRE NATURE EST UN VÉRITABLE COCON AU DESIGN MINIMALISTE ET INSPIRANT.

—  
THE "CHAMBRE NATURE" IS A REAL COCOON OF INSPIRING MINIMALIST DESIGN.



## EXPÉRIENCE

# Une chambre en pleine nature

**Posée à fleur d'étang, cette chambre dont la fenêtre s'ouvre à 180° offre une immersion totale dans la nature.**

Hôtel expérientiel qui suscite émotion et reconnexion à la nature, le Domaine de Rymska propose un hébergement atypique : la Chambre Nature. Cette chambre circulaire de 36 m<sup>2</sup> est vitrée sur 50 % de sa circonférence et il suffit d'appuyer sur un bouton pour que les rideaux s'ouvrent et dévoilent le spectacle d'une nature sans cesse changeante. Cette nature devient la décoration de la chambre et les voyageurs profitent de sa beauté et de son calme tout en étant à l'abri. Un spectacle dont on ne se lasse pas, le paysage changeant à chaque saison. Les oies, elles, se promènent toujours aux abords de la chambre... Avec sa salle de douche en mosaïque et son coin salon, la Chambre Nature est un véritable cocon au design minimaliste et inspirant. Elle offre un confort haut de gamme qui ravira aussi bien les amoureux en quête d'une nuit romantique et inoubliable que ceux qui recherchent une expérience d'immersion totale dans la nature. Une mise au vert devenue un luxe que le Domaine de Rymska propose à tous.

### *A room in the midst of nature*

**Set at the edge of a pond, this room with windows opening out 180° offers total immersion in nature.**

An "experience" hotel arousing emotions and ensuring that you reconnect with nature, the Domaine de Rymska proposes unusual accommodation: the "Chambre Nature". This circular bedroom of 36 m<sup>2</sup> features picture windows around 50% of its circumference, and it is enough to press a button for the curtains to open and reveal the spectacle of a constantly changing nature. You then discover a 180° panoramic view, with no barrier between inside and out. Nature becomes the decor for the bedroom, and guests can enjoy its beauty and peacefulness while remaining sheltered. A spectacle of which one never tires, with scenery that changes in all four seasons. As for the geese, they always take their walks near the room... With its mosaic shower room and sitting area, the "Chambre Nature" is a real cocoon of inspiring minimalist design. It offers high-spec comfort which will delight loving couples in search of an unforgettable romantic night and those looking for an experience of total immersion in nature. A stay amidst greenery which has become a luxury, proposed to all by the Domaine de Rymska.



# Un week-end de rêve

## SAMEDI

### 11h

Arrivée au Domaine de Rymska après 1h20 de TGV en provenance de Paris Gare de Lyon et dix minutes de navette depuis la gare de Montceau Le Creusot. Deux bornes électriques sont disponibles pour ceux qui souhaitent recharger leur véhicule. Enfin, vous pouvez choisir d'arriver par les airs... en hélicoptère !

Arrival at the Domaine de Rymska after 1 hr 20 mins. on the TGV, leaving from the Paris Gare de Lyon, then a 10-minutes shuttle ride from the station of Montceau Le Creusot.

Two EV chargers are available for those who wish to charge their cars. Or you can choose to arrive from the sky... in a helicopter!

### 12h30

Après l'installation en chambre, le *lunch* vous attend, en terrasse aux beaux jours, en salle près de la cheminée en hiver. Au menu, légumes du potager tout en fraîcheur. Un goût de paradis !  
After settling into your room, lunch awaits you, on the terrace in fine weather, in the dining-room near the hearth in winter. On the menu, ultra-fresh vegetables from the market garden.  
A taste of paradise!

### 14h

Le week-end de mise au vert démarre par une découverte à vélo de la Bourgogne. L'hôtel propose ainsi la location de vélos à assistance électrique de la marque française Moustache. En route pour la Voie Verte le long du Canal du Centre !

Your "go green" weekend begins with discovery of Burgundy on a bike. The hotel in fact proposes hire of electrically assisted bikes made by the French brand, Moustache. Set off for La Voie Verte along the Canal du Centre!

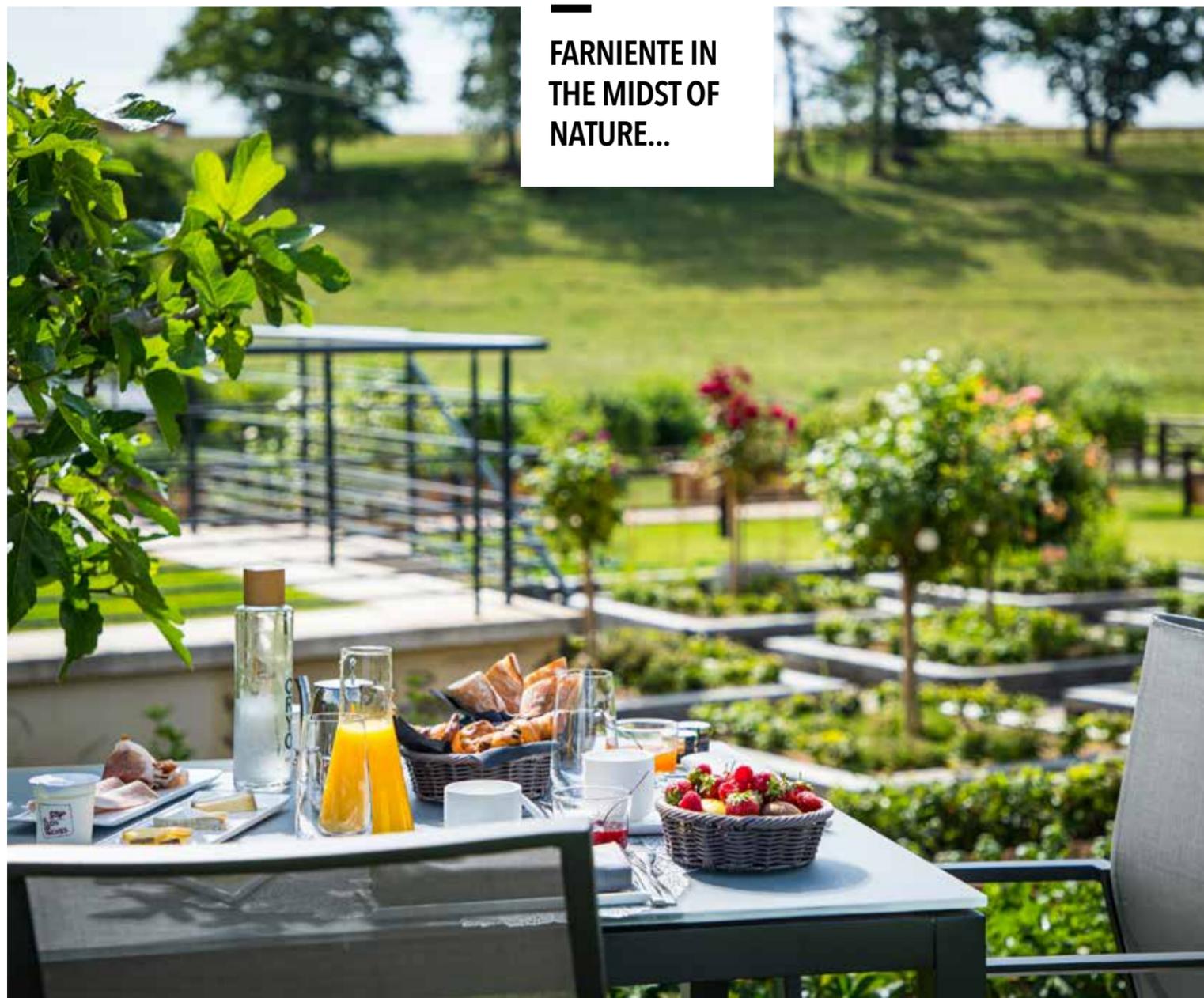
### 17h

Il est temps de se rafraîchir en plongeant dans la somptueuse piscine de l'hôtel. Au doux soleil de la fin d'après-midi, un bain de soleil s'impose pour peaufiner son bronzage. Farniente au milieu de la nature...

Time to cool off in the hotel's sumptuous pool. In the soft sunlight of late afternoon, a sunbathing session is essential to perfect your tan. Farniente in the midst of nature...

FARNIENTE AU  
MILIEU DE LA  
NATURE...

FARNIENTE IN  
THE MIDST OF  
NATURE...





## 18h30

Un petit tour à la Ferme s'impose pour découvrir comment le Domaine de Rymska vit en quasi-autarcie. Un cadre idéal pour un apéritif au champagne en admirant les pur-sang du haras. Et il n'est pas rare qu'Éric Feurtet en personne joue les guides !

A little tour of La Ferme is a must to discover how the Domaine de Rymska is virtually self-sufficient. The ideal setting for a champagne aperitif while admiring the thoroughbreds on the stud farm. And it's not rare that Eric Feurtet in person plays the part of a guide!

## 20h30

De la Ferme à l'assiette, il n'y a que quelques pas. On s'attable avec plaisir au restaurant, pressé de goûter à l'élégante cuisine du Chef Jérémie Muller. Sans oublier de savourer les excellents vins de Bourgogne dont le Domaine de Rymska propose une belle sélection.

Just a few steps from Farm to dish. You take your seat in the restaurant with the greatest pleasure, eager to taste the elegant cuisine of Chef Jérémie Muller. Not forgetting excellent Burgundy wines, of which the Domaine de Rymska proposes a fine selection.

## DIMANCHE

### 10h

À la découverte du patrimoine architectural et historique de la Bourgogne avec les visites du Château de Couches, de la Villa Perrusson ou du Château de Germolles, l'une des résidences les plus luxueuses et les mieux conservées des Ducs de Bourgogne. Possibilité de louer une Porsche Cayenne ou une 911 décapotable et de filer sur la superbe citée médiévale de Beaune.

Discovery of Burgundy's architectural and historic heritage on visits to the Château de Couches, the Villa Perrusson or the Château de Germolles, one of the most luxurious and most well-preserved residences of the Dukes of Burgundy. You can rent a Porsche Cayenne or 911 convertible to head for the superb medieval town of Beaune.

### 13h

Déjeuner gourmand au Domaine. Ce midi, ce sera œuf confit, asperges vertes et ail des ours suivi d'une Sandre de l'étang accompagné de sa fine ratatouille de légumes primeurs. Sain et savoureux !

Gourmet lunch on the Domain. Today it will be "œuf confit", green asparagus and wild garlic, followed by pike-perch from the lake served with a fine "ratatouille" of young vegetables. Tasty and healthy!

### 14h

On part à la découverte de quelques-uns des 1 247 « Climats », ces parcelles de vignes précisément délimitées et dénommées, associées au vin qu'elles produisent, et qui constituent le vignoble de Bourgogne. Un terroir d'une immense richesse inscrit depuis 2015 au Patrimoine mondial de l'UNESCO. Visite de caves et dégustation dans de nombreux châteaux !

## UN PETIT TOUR À LA FERME S'IMPOSE...

## A LITTLE TOUR OF LA FERME IS A MUST TO DISCOVER...





## 20h30

Dernier dîner avant le retour lundi matin. Au menu, le fameux bœuf Wagyu ou autres délices de la Ferme avec ses pommes de terre Délicatesse et morilles. Inoubliable, à l'image de ces 48 heures au Domaine de Rymska. Your last dinner before leaving on Monday morning. On the menu, the famous Wagyu beef and other delicacies from the Farm with its Délicatesse potatoes and morel mushrooms. Unforgettable, just like these 48 hours at the Domaine de Rymska.



**DE LA FERME  
À L'ASSIETTE,  
IL N'Y A QUE  
QUELQUES PAS.**

**JUST A FEW  
STEPS FROM  
FARM TO DISH.**



Set off to explore a few of the 1,247 "Climats", plots of vines precisely defined and denominated, together with the wine they produce, and comprising the vineyard of Burgundy. A terroir of immense richness, listed in 2015 as part of UNESCO's World Heritage. Visits of wine cellars and tastings in numerous châteaux!

## 17h

Avec pas moins de sept étangs sur le domaine, difficile de résister à la tentation d'une partie de pêche. Cannes, hameçons, appâts : le Domaine de Rymska fournit tout l'équipement nécessaire. Au retour, partie de pétanque grâce à un terrain dédié, entouré de carrés potagers.

With no fewer than seven lakes on the estate, it is hard to resist the temptation of a fishing expedition. Rods, hooks, bait..., the Domaine de Rymska provides all the necessary gear. On your return, a game of "pétanque", thanks to a dedicated pitch at the edge of the vegetable garden.

## 19h

Et pourquoi pas un massage pour se détendre avant le repas du soir ? Il suffit de le demander et l'hôtel s'occupe de tout ! À moins que vous ne souhaitiez admirer le coucher de soleil pendant une balade en montgolfière ? Au Domaine de Rymska, tout est possible !

And why not a massage to chill out before your evening meal? You just have to ask and the hotel will take care of everything! Unless you prefer to admire the sunset on hot air balloon? At the Domaine de Rymska, everything is possible!

**SÉJOUR PRIVÉ**

# *Rymska pour vous seuls !*

**Dernière folie du Domaine, Le Secret de Rymska propose la privatisation complète d'une maison de campagne, cuisine comprise. Le luxe à son apogée !**

Éric Feurtet, le propriétaire du Domaine, l'appelle « Le Secret de Rymska ». Et il faut bien reconnaître que le nouveau lieu de villégiature proposé par la Maison est un petit bijou caché dont seuls les initiés connaissent l'existence. Entre étang et forêt, les anciennes écuries et granges datant de 1902 abritent désormais une chambre et deux suites majestueuses qu'un groupe de six convives peut entièrement privatiser ! Particulièrement réussie, la rénovation des lieux respecte parfaitement les codes esthétiques du Domaine de Rymska et c'est tout simplement dans une confortable et magnifique maison de campagne que les visiteurs passeront un week-end rare. Salle à manger, salon à la monumentale cheminée, terrasse, piscine privée, jardins, jacuzzi et accès privatif à l'espace détente : la liste des privilèges offerts à ceux qui découvrent Le Secret de Rymska est exceptionnelle. Pour compléter l'expérience, et parce qu'ici rien n'est comme ailleurs, le Chef se propose de venir cuisiner à domicile les meilleurs produits de la ferme du Domaine. Inutile de se demander ensuite pourquoi repartir, il n'existe pas de réponse...

### *Rymska for you, and you alone!*

**The latest folly for the Domaine, "Rymska's Secret" proposes full privatization of a country house, kitchen included. The height of luxury!**

The estate's owner, Eric Feurtet, calls it "Rymska's Secret". And you have to admit that the new place to stay proposed by the Domaine is a hidden gem, only known to insiders. Between lake and forest, the old stables and barns dating back to 1902 now play host to two majestic suites and a bedroom that can be fully privatized by a group of six guests! Highly accomplished, the renovation of these premises respects the Domaine de Rymska's esthetic codes to the full: visitors will quite simply spend a rare weekend in this magnificent, comfortable country house. A dining-room, a lounge with its monumental hearth, a terrace, private swimming pool, gardens, jacuzzi, and private access to the relaxation area... The list of privileges offered to those who discover Rymska's Secret is quite exceptional. To round off the experience, and as nothing here can be found elsewhere, the Chef offers to come cook the finest produce from the Domain's farm right at home. No point wondering why you should leave, there's no answer to that...





Suite Comtesse

**LE SECRET DE RYMSKA PROPOSE LA PRIVATISATION COMPLÈTE D'UNE MAISON DE CAMPAGNE.**

**“RYMSKA'S SECRET” PROPOSES FULL PRIVATIZATION OF A COUNTRY HOUSE.**



Suite Comtesse

Préau couvert pour un apéritif en terrasse.  
*Covered courtyard for an aperitif on the terrace.*



**RESTAURANT***La Table  
de Rymaska*

**Le Chef Jérémie Muller sublime avec élégance les produits de la ferme du Domaine pour le plus grand bonheur des fins gourmets.**

De la ferme à l'assiette, telle est la promesse faite par La Table de Rymaska, installée au rez-de-chaussée de la demeure. Avec ses pierres et ses poutres apparentes, son plafond à la bourguignonne et sa cheminée ouverte, le restaurant du Domaine offre un cadre chaleureux et convivial à l'heure du déjeuner et du dîner. À l'arrivée des beaux jours, La Table de Rymaska déploie également une somptueuse terrasse bordée de plantes aromatiques pour profiter de repas en extérieur. En cuisine, c'est le jeune Chef Jérémie Muller, qui a fait ses armes auprès de nombreux chefs étoilés, qui régale les papilles (et les pupilles !). Ses assiettes à l'esthétique irréprochable accueillent des mets créatifs et savoureux réalisés à partir de produits d'une grande qualité, issus en majorité de

la ferme du Domaine. C'est le cas du bœuf Charolais, Aubrac et Wagyu, de la volaille, de l'agneau, des œufs mais aussi des récoltes du potager et du verger. Aussi, tout ce qui n'est pas produit sur place provient de petits producteurs locaux passionnés par leur métier. Une belle définition du circuit court. Si les amateurs de viande se laissent tenter par le bœuf Wagyu façon Saint-Jean-de-Trézy, ceux qui préfèrent le poisson ne sont pas en reste avec le Homard Bleu du vivier ou le Sandre des étangs du Domaine. Pour sublimer le tout, la carte des vins est riche de plus de 800 références (et tout autant en vieillissement !). Entre cuvées de niche,

vins d'exception et millésimes anciens, les vins de Bourgogne et d'ailleurs sont mis à l'honneur, permettant à chacun d'y trouver son bonheur. Et pour un accord parfait, laissez le maître de cave vous surprendre ! Vous ne serez pas déçus.

**LE RESTAURANT  
DU DOMAINE  
OFFRE UN CADRE  
CHALEUREUX  
ET CONVIVAL.**



**Le sandre de notre étang**  
*The pike perch in our pond*





**THE RESTAURANT  
IS A WARM,  
CONGENIAL  
SETTING.**



### *La Table de Rymska*

Chef Jérémie Muller offers elegant cuisine with produce from the Domaine's farm for the greater enjoyment of discerning gourmets.

From farm to plate, the promise made by La Table de Rymska, on the residence's ground floor. With exposed stone and beams, a Burgundy-style ceiling and open hearth, the restaurant is a warm, congenial setting at tea and dinner time. In fine weather, it also offers a sumptuous terrace edged with aromatic plants to enjoy outdoor dining. In the kitchen, the young Chef Jérémie Muller, who trained with several star-rated chefs, offers treats for the tastebuds (and for sore eyes!). His impeccably presented dishes, creative and tasty, are made from top-quality ingredients, mostly from the Domaine's farm.

Charolais, Aubrac and Wagyu beef, poultry, lamb, eggs, plus produce from the orchard and vegetable garden. A superb definition of "short-circuit". Let yourself be tempted by blue lobster from the fish tank or pike-perch from the ponds, vegetables from the garden, or Wagyu beef, Saint-Jean-de-Trézy style. Any dairy products, fruit or vegetables not produced on the Domaine come from dedicated local producers. To crown it all, the wine-list offers 800 references (and as many still ageing!). With niche vintages, exceptional wines and old millésimes, wines from Burgundy and elsewhere are honoured, to suit everyone's palate. And the cellar-master proposes surprising pairings! You won't be disappointed.





**CETTE VIANDE  
À LA TENDRETÉ  
EXCEPTIONNELLE  
OFFRE UN GOÛT  
EXTRAORDINAIRE.**

**THIS REMARKABLY  
TENDER  
MEAT HAS AN  
EXTRAORDINARY  
TASTE.**



## *Le wagyu de Rymska*

**Le wagyu proposé au restaurant du Domaine est élevé comme à Kobé au Japon. Un processus précis pour un met d'exception !**

Autrefois seul l'empereur du Japon et quelques nobles étaient autorisés à déguster du bœuf de Kobé. Car cette viande à la tendreté exceptionnelle offre un goût extraordinaire, fruit d'un long processus d'élevage ancestral. En japonais, bœuf se dit « wagyu » mais tous les wagyu ne sont pas des Kobé ! Telle une AOC, le label « Bœuf de Kobé » est précis : la bête doit être élevée exclusivement dans la préfecture japonaise de Hyogo dont la capitale est Kobé. Reste toutefois la possibilité de déguster un wagyu « façon Kobé », en respectant au maximum les règles de l'art de l'élevage. C'est ce que propose le Domaine de Rymska avec son cheptel d'exception. Les bêtes sont nourries pendant plus de 7 mois au lait, 2 ans à l'herbe, puis, durant 10 mois, avec du maïs, de l'orge, des fèves et du lin, indispensable pour donner le persillé et blanchir le dépôt graisseux intramusculaire de l'animal. Aucun stress susceptible de perturber la fixation de la graisse sur la chair. Les bœufs sont massés et ruminent au son de la musique classique afin de se détendre le mieux possible ! Le résultat est un met extrêmement raffiné. Persillé de gras, la viande fond littéralement dans la bouche, offrant une saveur de beurre et de noisettes. Une expérience gastronomique hors norme !

### *Rymska's wagyu beef*

**Wagyu proposed in the Domaine's restaurant is bred as in Kobe, in Japan. A precise procedure for an exceptional treat.**

Once only, the emperor of Japan and a few noblemen were able to savour Kobe beef. Because this remarkably tender meat has an extraordinary taste, the result of a long process of ancestral breeding. In Japanese, the word for beef is "wagyu", though not all wagyus are Kobes! Just like an AOC, the "Kobe Beef" label is precise: the cattle must have been bred exclusively in the prefecture of Hyogo, whose capital is Kobe. One can, however, relish a "Kobe-style" wagyu by observing the rules of the breeding art as closely as possible. As proposed by the Domaine de Rymska with its magnificent herd, fed for over 7 months on milk, 2 years on grass then, for 10 months on corn, barley, beans and flax, vital for marbling and whitening intramuscular fat deposits, with no stress that might perturb fixation of fat on the flesh. The cattle are massaged and graze to the sound of classical music to relax as deeply as possible! The result is an extremely refined dish: marbled with fat, the meat literally melts in the mouth, with the flavour of butter and hazelnuts. An unparalleled gastronomic experience!

## VINS &amp; SPIRITUEUX

# Une cave enivrante !

**Le Domaine propose des vins rares et de très grandes qualités qui enchanteront les amateurs les plus exigeants.**

Situé au cœur du prestigieux vignoble de Bourgogne, le Domaine de Rymka se devait de proposer une expérience œnologique d'exception. Avec 750 références et le double en vieillissement, Raphaël Meyer et ses deux sommeliers veillent ainsi sur une cave remarquable composée de grands crus rares à déguster « à point ». « *Notre politique est de ne servir que des bouteilles prêtes à boire, qui ont eu le temps nécessaire de vieillir. C'est ce qui nous distingue d'autres tables. Actuellement nous proposons des Côtes de Beaune ou des Côtes de Nuit de 2017 ou remontant jusqu'à la fin des années 1990. Les vins plus récents, eux, vieillissent en cave.* » explique Raphaël Meyer. Remplie à 90 % de vins de Bourgogne, cette cave fait rêver les amateurs : Pommard, Montceau, Corton-Charlemagne, Gevray-Chambertin, Nuit Saint-Georges, Romanée Conti. On se délectera aussi de Chateauneuf-du-Pape de la vallée du Rhône et, en vins blancs, de Sancerre ou Pouilly-fumé de la vallée de la Loire, sans oublier le Riesling Alsacien. Enfin, les amoureux du champagne seront comblés avec une

belle sélection de grandes maisons : Laurent-Perrier, Roederer, Ruinart, etc. Et bien sûr, la dégustation au verre est toujours possible ainsi que l'accord mets-vins à la carte, avec le sommelier.

### *An intoxicating cellar!*

**The Domain proposes rare wines of very high quality which will enchant the most demanding fans.**

At the heart of Burgundy's prestigious vineyards, the Domaine de Rymka owed it to itself to propose an outstanding œnological experience. With 750 references and twice as many undergoing aging, Raphaël Meyer and his two sommeliers thus take care of a remarkable cellar comprised of superb rare vintages to be tasted at the height of maturity. "Our policy is to serve only those bottles that have had the time necessary for aging and are ready for appreciation," explains Raphaël Meyer. "It's what distinguishes us from other addresses. We are currently proposing Côtes de Beaune or Côtes de Nuit from 2017, or going back to the end of the 90's. As for more recent wines, they stay in the cellar." Filled 90% with Burgundy wines, this cellar sets fans dreaming: Pommard, Montceau,



Corton-Charlemagne, Gevray-Chambertin, Nuit Saint-Georges, Romanée Conti. They can also revel in Chateauneuf-du-Pape from the Rhône valley and, for white wines, Sancerre or Pouilly-Fumé from the Valley of the Loire, not forgetting Riesling from Alsace. Last but not least, fans of champagne will be spoiled by a wonderful selection of great labels: Laurent-Perrier, Roederer, Ruinart, etc. And, of course, wine by the glass is always possible, along with pairing of wines and dishes "à la carte", accompanied by the sommelier.

**UNE CAVE REMARQUABLE  
COMPOSÉE DE GRANDS  
CRUS RARES.**

**A REMARKABLE CELLAR  
COMPRISED OF SUPERB  
RARE VINTAGES.**



## VINS & SPIRITUEUX

# Une carte des vins d'exception

À travers son engagement constant pour l'excellence, Éric Feurtet a tissé depuis 25 ans des liens de confiance avec les plus grands domaines.

Le propriétaire du Domaine de Rymska partage ainsi cette passion avec les amateurs de grands vins. Cependant, les productions limitées de ces cuvées d'exception ne permettent plus aujourd'hui de répondre à une demande exponentielle. Leur marché est même devenu tellement spéculatif qu'il devient difficile de respecter la philosophie des domaines, dont le souhait est d'abord de produire de grands vins pour qu'ils soient dégustés, et non pour qu'ils soient vendus à des prix toujours plus élevés. En respect pour le travail des vignerons, Éric Feurtet a fait le choix de proposer ces grands vins uniquement à la dégustation au Domaine de Rymska pour accompagner les produits d'exception de sa ferme. La carte, riche de plus de 800 références, dont 90 % de Bourgogne, est vivante et en perpétuelle évolution. Faites confiance aux sommeliers qui sauront vous orienter vers les meilleurs accords selon vos sensibilités et préférences.

**LA CARTE EST RICHE  
DE PLUS DE 800  
RÉFÉRENCES, DONT  
90 % DE BOURGOGNE.**

**THE WINE LIST  
BOASTS OVER 800  
REFERENCES, 90%  
FROM BURGUNDY.**

### *An exceptional wine list*

With his constant commitment to excellence, Eric Feurtet has built links based on trust with the greatest vineyards for over 25 years.

The Domaine de Rymska's owner thus shares his passion with fans of great wines. Though today, limited production of these outstanding vintages no longer allows for exponential demand to be met. This market has even become so speculative that it is hard to respect the vineyards' philosophy, whose prime intention is to produce

great wines to be enjoyed rather than being sold at ever higher prices. With respect for the work of wine-producers, Eric Feurtet has decided to propose these fine wines solely for tasting at Le Domaine de Rymska, to accompany top-quality produce from his farm. Boasting over 800 references, 90% from Burgundy, the wine list is lively and undergoes constant evolution. Place your trust in the sommeliers who will guide you towards the best pairings, depending on your tastes and preferences.

LA FINE PÂTISSERIE  
DU CHEF GAËTAN  
GUILLOT CLÔT  
DÉLICIEUSEMENT  
LES REPAS.

REFINED PASTRIES  
PREPARED BY  
CHEF GAËTAN  
GUILLOT ARE A  
DELICIOUS FINALE  
TO A MEAL.



**PORTRAIT**

# Gaëtan Guillot

DE MATIGNON AU DOMAINE

**Il a longtemps préparé les desserts du Premier ministre. Aujourd'hui, il régale les bcs sucrés de ses pâtisseries fines et savoureuses.**

Si la cuisine « de la Ferme à l'assiette » du Chef Jérémie Muller conquiert les gourmets amoureux de beaux produits, la fine pâtisserie du Chef Gaëtan Guillot clôt délicieusement un repas au Domaine de Rymska. À 29 ans, ce jeune bourguignon - il est né à Mercurey - affiche un parcours assez exceptionnel : pâtissier en boutique à Paris puis passage à la prestigieuse Vague d'Or-Cheval Blanc, le 3 étoiles d'Arnaud Donckele à Saint-Tropez, et enfin 5 ans en tant que second du chef de l'hôtel Matignon ! Trois Premiers ministres plus tard (« *Édouard Philippe raffolait des Coupes Colonel, citron-vodka !* »), Gaëtan Guillot propose désormais une belle pâtisserie en accord avec la philosophie du Domaine de Rymska. « *Autant que possible, j'utilise les fruits du verger de la Ferme et, bien sûr, toujours des fruits de saison* » explique-t-il. « *Ma volonté est d'offrir des goûts francs en jouant sur plusieurs textures et de proposer une pâtisserie assez classique mais avec un twist, une épice par exemple, qui va faire l'originalité du dessert* ». Au printemps dernier, Gaëtan Guillot proposait Le Fruit Rouge avec sa mousse au lait d'amande, son pistou d'herbes du jardin et citron vert. L'été, ce fut une Meringue garnie d'une compotée de pêches avec sa crème au cumin. L'hiver réserve de nouvelles surprises mais le Chef proposera toujours également une pâtisserie Chocolat et un Soufflé. Une carte courte mais riche en saveurs !

## *From Matignon to the Domaine*

Gaëtan Guillot long prepared desserts for the Prime Minister. Today, he treats those with a sweet tooth to refined, tasty pastries. While the "Farm to Plate" cuisine of Chef Jérémie Muller delights gourmets who appreciate high-quality produce, refined pastries prepared by Chef Gaëtan Guillot are a delicious finale to a meal at the Domaine de Rymska. Aged 29, born in Mercurey in Burgundy, he can lay claim to a rather exceptional career: pastry-maker in a boutique in Paris, then a spell at the prestigious Vague d'Or-Cheval Blanc, Arnaud Donckele's 3-star address in Saint-Tropez, and finally five years as assistant to the chef at the Hôtel Matignon! Three Prime Ministers later ("*Edouard Philippe couldn't resist the "Coupe Colonel" with lemon-vodka!*"), Gaëtan Guillot now proposes irresistible pastries adhering to the philosophy of the Domaine de Rymska. "*Whenever possible, I use fruit from the orchard at La Ferme and always, of course, seasonal fruit,*" he explains. "*My aim is to offer distinctive flavours while playing on several textures and proposing rather classic pastries but with a twist: a spice, for example, which gives the dessert its originality.*" Last spring, Gaëtan Guillot presented "Le Fruit Rouge" with its almond milk mousse, a pistou sauce made of lime and herbs from the garden. This summer, it was a "Meringue" garnished with a peach compote and cumin-flavoured cream. This winter will bring new surprises, though the chef will also always propose a Chocolate pastry and a Soufflé. A short menu, but very rich in flavour!



# Foie gras de canard mi-cuit

## Variation Cassis de Bourgogne

### INGRÉDIENTS

1 lobe de foie gras de canard  
550 g de jus de cassis  
250 g de purée de cassis  
7 échalotes  
400 g de grain de cassis  
50 g de sucre

50 g de vinaigre de framboise  
75 g de gélatine végétale  
Crème de cassis  
Cognac  
Sel & poivre  
Herbes et fleurs du jardin

● **RÉALISER LE FOIE.** Eveiner le foie gras, assaisonner avec, 7,5 g de sel, 2 g de poivre, 2 g de sucre, et arroser légèrement de cognac. Rouler dans du film alimentaire et cuire 20 min à 75 °C au four vapeur.

● **GLAÇAGE CASSIS.** Mélanger 500 g de jus de cassis, 250 g d'eau, 250 g de purée de cassis et 75 g de gélatine végétale. Faire bouillir le tout. Laisser refroidir. Une fois le glaçage tiède, plonger les morceaux de foie gras à l'intérieur à plusieurs reprises. Réserver au frais.

● **LE COULIS.** Faire cuire 5 échalotes dans de l'aluminium au four à 150 °C pendant 2 heures, récupérer la pulpe et mixer avec la purée de cassis, sel, poivre de cassis.

● **CHUTNEY.** Faire cuire à feu doux 30 min, 2 échalotes détaillées, 200 g de grain de cassis, 50 g de vinaigre de cassis, 50 g de sucre, 50 g de jus de cassis, 5 cl de crème de cassis.

● **TUILE.** Mélanger 25 g de beurre fondu, 25 g de blanc d'œuf, 25 g de farine, 20 g de sucre glace, sel, poivre. Réserver au frais 1h. Étaler sur le moule adéquat, et cuire 10 min à 150 °C.

● **DRESSAGE.** Faire une spirale au fond de l'assiette avec le coulis, disposer le morceau de foie gras glacé au centre de l'assiette, et laisser libre court à votre imagination pour la décoration.





# Le soufflé au Grand Marnier

## Variation agrumes

### INGREDIENTS (4 PERSONNES)

#### CRÈME PÂTISSIÈRE

250 g de lait  
50 g de sucre  
50 g de jaunes d'œufs  
25 g de Maïzena  
5 g de beurre  
1 gousse de vanille

#### SOUFFLÉ

100 g de crème pâtissière  
4 g de zestes d'orange  
20 g de Grand Marnier  
240 g de blancs d'œufs  
80 g de sucre semoule

#### SORBET ORANGE

½ de jus d'orange pressée  
40 g de Grand Marnier  
25 g de glucose  
50 g d'eau  
125 g de sucre semoule

• **CRÈME PÂTISSIÈRE.** Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre, puis ajouter la Maïzena. Verser le lait chaud sur les jaunes blanchis, puis remettre le tout dans la casserole et faire cuire jusqu'à ébullition. Ajouter le beurre et bien fouetter. Débarrasser et laisser refroidir.

• **SOUFFLÉ.** Battre les blancs d'œufs puis incorporer le sucre (comme pour une meringue). Prendre 100 g de crème pâtissière bien froide et incorporer ¼ des blancs montés pour détendre l'appareil. Incorporer le reste des blancs délicatement à l'aide d'une maryse, sans trop travailler l'appareil. Beurrer les moules à soufflé, puis saupoudrer du

sucre dessus. Mettre l'appareil à soufflé dans chaque moule jusqu'à ras et bien lisser le dessus. Cuire 10 min au four à 190 °C.

• **SORBET ORANGE.** Faire bouillir l'eau avec le sucre et le glucose, afin d'obtenir un sirop. Refroidir ce sirop. Une fois froid, le mélanger avec le jus d'orange et le Grand Marnier. Passer le tout à la turbine à sorbet. Réserver au congélateur jusqu'au service.

• **FINITION.** À la sortie du four, saupoudrer le soufflé de sucre glace et râper un peu de zestes d'orange. Servir à côté une boule de sorbet orange accompagnée de quelques segments d'orange.



**DOMAINE**

# *La Ferme des gourmets*

**Les plus belles races y sont élevées dans les meilleures conditions afin d'alimenter la cuisine du restaurant en produits d'excellence. Un fonctionnement en autarcie exceptionnel !**

L'une des grands-mères d'Éric Feurtet était agricultrice et le jeune homme, très tôt, s'est passionné pour l'élevage. Aujourd'hui, le propriétaire du Domaine de Rymka a créé sa ferme où il élève les meilleures races du monde avec un seul objectif : alimenter en totalité son restaurant avec les plus beaux produits possibles. Un grand nombre d'animaux s'épanouissent ainsi au sein de la ferme : des volailles avec des poulets façon Bresse, des chapons, des pintades, des dindes, des pigeons, des cailles, des oies et des canards ainsi que 80 bovins de race wagyu, des veaux, des agneaux, une trentaine de brebis charolaises, des cochons Mangalitza et Duroc. Tout en bénéficiant d'un immense bâtiment en bois, tous ces animaux vivent librement au cœur des 80 hectares de prairies et d'étangs du domaine. Tout au long de l'année, potagers, jardins aromatiques et verger sont cultivés. Une partie des fruits, les légumes et les aromates en tout genre viennent compléter la production animale.

**LES ANIMAUX  
VIVENT  
LIBREMENT AU  
CŒUR DES  
80 HECTARES  
DE PRAIRIES ET  
D'ÉTANGS DU  
DOMAINE.**

---





**ALL THE ANIMALS  
ROAM FREELY  
IN THE ESTATE'S  
198 ACRES OF  
MEADOWS  
AND PONDS.**

Ces produits d'une extraordinaire fraîcheur alimentent la cuisine du restaurant, permettant au Chef d'offrir une cuisine gastronomique et locavore. En réunissant en un même lieu la production et la restauration, le Domaine de Rymska s'inscrit aussi dans le mouvement écologique qui vise à se réapproprier les plaisirs de la table tout en ayant conscience de la provenance et du goût des aliments. Sans oublier le bien-être animal sur lequel veille particulièrement Éric Feurtet.

***A farm dedicated to gourmets***

**The finest breeds are raised under top conditions to provide products of sheer excellence for the restaurant's kitchen. An outstanding achievement in self-sufficiency !**

One of Eric Feurtet's grandmothers was a farmer and, very early on, the young man discovered a passion for breeding. Today, the owner of the Domaine de Rymska has created his own farm where he raises the world's best

breeds with a single goal: to fully supply his restaurant with the best products possible. A good many animals thus thrive on the farm: poultry, with Bresse-style chickens, capons, guinea fowl, turkeys, pigeons, quails, geese and ducks, together with 80 Wagyu cattle, calves, lambs, about 30 Charolais sheep, Mangalitsa and Duroc pigs. While benefitting from a huge timber building, all these animals roam freely in the estate's 198 acres of meadows and ponds. Animal breeding is completed by vegetable gardens, aromatic herb gardens, and an orchard where some of the fruit, vegetables and herbs of all kinds are cultivated year-round. These products offering extraordinary freshness are destined for the restaurant's kitchen, enabling the chef to propose locally sourced, gastronomic cuisine. In combining production and a restaurant in one and the same place, the Domaine de Rymska has joined the environmentally friendly movement aiming to reclaim the pleasure of dining while remaining aware of the source and taste of the foodstuffs. Not forgetting the animals' well-being, on which Eric Feurtet keeps a very close eye.



## CIRCUIT COURT

# Mangalitzza : le meilleur du cochon !



Élevé à la ferme du Domaine de Rymska, le porc Mangalitzza constitue une viande d'exception, rare et très prisée par les gourmets.

Sa race était en voie de disparition. Beaucoup plus long à élever que le grand porc blanc, se reproduisant peu et nécessitant de vivre en plein air, le Mangalitzza est cependant reconnu comme le meilleur des cochons, à la viande exceptionnellement savoureuse.

Originaire de Hongrie, ce cochon laineux est le résultat, à partir de 1830, du croisement entre des porcs classiques de la région danubienne depuis le Moyen Âge (les races Szalonta et Bakony) et des cochons Sumadija, de souche méditerranéenne, offerts à l'époque par un prince serbe à l'archiduc austro-hongrois Joseph Anton Johann. Ce cochon à l'allure vive, trapu et massif, plus petit que le porc classique, est caractérisé par sa rusticité qui lui permet une grande résistance aux maladies et au froid grâce à son pelage blond, épais et abondant. Le Mangalitzza se nourrit de végétaux, de glands, de châtaignes et de racines et développe ainsi un gras très important sous la peau et dans toute sa chair, conférant à sa viande un persillé extraordinaire et une saveur très prononcée. Enfin, le gras du Mangalitzza, consommé avec modération, est bon pour la santé. Riche en oméga 3 et 6, en antioxydants et en acides mono-insaturés, il est bon pour le cœur et régule le bon cholestérol au détriment du mauvais. Encore un bienfait de la nature à découvrir au Domaine de Rymska !



Ce cochon laineux est le résultat du croisement entre des porcs classiques et des cochons Sumadija.  
*This woolly pig resulted from cross-breeding between traditional pigs and Sumadija pigs.*

## *The very best pig!*

Produced on the farm of the Domaine de Rymska, Mangalitzza pork is an exceptional meat, rare and highly-prized by gourmets.

The breed was threatened with extinction. Much longer to breed than the big white pig, with a low reproduction rate and needing to live in the open air, the Mangalitzza is nevertheless recognized as the best of all pigs, giving exceptionally tasty pork. Originally from Hungary, this woolly pig resulted from cross-breeding, from 1830, between traditional pigs from the Danube region dating back to the Middle Ages (Szalonta and Bakony breeds) and Sumadija pigs of Mediterranean descent, offered at the time by a Serbian prince to Austro-Hungarian Arch-Duke Joseph Anton Johann. This pig with its lively, stocky and hefty appearance, smaller than the classic pig, is characterized by its rustic nature ensuring high resistance to disease and the cold, thanks to its abundant woolly coat, thick and blond. The Mangalitzza feeds on plants, acorns, chestnuts and roots, thus developing considerable fat beneath its skin and in all its flesh, and giving its meat extraordinary marbling and a very pronounced flavour. Finally, consumed in moderation, the Mangalitzza's fat is good for the health. Rich in Omega-3 and Omega-6, mono-unsaturated acids and antioxidants, it is good for the heart and regulates good cholesterol while reducing bad cholesterol. Yet another blessing from Mother Nature to be discovered at the Domaine de Rymska!



**ÉLEVAGE**

# *Un haras de chevaux pur-sang*

**Passionné de chevaux depuis toujours, Éric Feurtet dispose de vingt poulinières sur le Domaine qui donnent naissance chaque année à des poulains.**

Un hôtel, un restaurant, une ferme d'élevage... le Domaine de Rymka est aussi un haras. En effet, si Éric Feurtet exerce déjà les métiers d'hôtelier-restaurateur et d'agriculteur, le propriétaire du Domaine se distingue également comme éleveur de chevaux de courses depuis quelques années. Avant de se lancer dans l'élevage de pur-sang, il était déjà l'heureux propriétaire de deux chevaux de loisir. Puis, à la suite de rencontres avec des agriculteurs éleveurs de bovins et de chevaux, il décide de se lancer lui aussi dans cette aventure. Fin 2013, il fait l'acquisition d'une jument poulinière nommée Foreign Raider, alors pleine de Le Havre, réputé à ce moment-là comme l'un des meilleurs étalons de France. Quelques mois plus tard, celle-ci donne naissance à une pou-

liche qu'Éric Feurtet nomme Daisy de Trézy et qu'il va élever avec le plus grand soin. Au printemps 2014, il la présente au Chaser Day à Paray-le-Monial, un rassemblement de chevaux de course à vocation obstacles, dans la première section de foals femelles. Un pari osé et surprenant que la pouliche relève en terminant troisième de sa catégorie. Celle qui sera renommée Rymka par l'un de ses futurs propriétaires devient en quelques années une grande championne gagnante de Groupe en France mais aussi aux États-Unis. Un succès qui conduit Éric Feurtet à nommer son établissement le Domaine de Rymka et à investir dans de nouvelles poulinières pour agrandir sa jumenterie, désormais installée dans un haras flambant neuf sur le Domaine. Il comporte actuellement vingt poulinières qui donnent naissance chaque année à des poulains destinés pour la plupart aux courses de plat : s'ils ne sont pas vendus, ils sont alors mis à l'entraînement pour courir sous les couleurs du Domaine !

**ÉRIC FEURTET,  
LE PROPRIÉTAIRE  
DU DOMAINE  
SE DISTINGUE AUSSI  
COMME ÉLEVEUR  
DE CHEVAUX  
DE COURSE.**





Laura Trezy s'est imposée à Chantilly...  
Première course première victoire !  
Laura Trezy won in Chantilly...  
First race, first victory!

## ÉRIC FEURTET, THE OWNER OF THE DOMAINE IS ALSO WELL-KNOWN AS A RACE BREEDER.



Queen Trezy, reine de l'année 2022.  
Queen Trezy, Queen of the Year 2022.

### *A stud farm for thoroughbred horses*

Passionate about horses from an early age, Eric Feurtet has 20 broodmares on the Domaine giving birth to foals each year.

A restaurant, hotel, livestock farm... but also a stud farm. While already running a restaurant, hotel and farm, the Domaine's owner has also been breeding race horses for several years. Before getting into thoroughbred breeding, he was the happy owner of two leisure horses. His encounters with cattle and horse breeders led him to take the plunge. In late 2013, he bought a broodmare called "Foreign Raider", already mated with "Le Havre", then recognized as one of France's finest stallions. A few months later, she gave birth to a filly that Eric Feurtet named "Daisy de Trezy" and raised with the utmost care. In spring 2014, he presented her at the Paray-le-Monial Chaser Day, a contest for hurdle ra-

cing horses, in the first section for female foals. A daring challenge that the filly took up, finishing third in the category. Renamed "Rymska" by one of her future owners, she became in a few years a great champion, a group winner in France, but also in the USA. Success that led Eric Feurtet to name his new establishment the "Domaine de Rymska" and invest in new broodmares to enlarge his band, now installed in a new stud farm on the estate. It is currently home to 20 broodmares giving birth each year to foals mostly bred for flat racing: if not sold, they are then trained to compete in the colours of the Domaine!





**BEAUNE**

# Une histoire, des vins

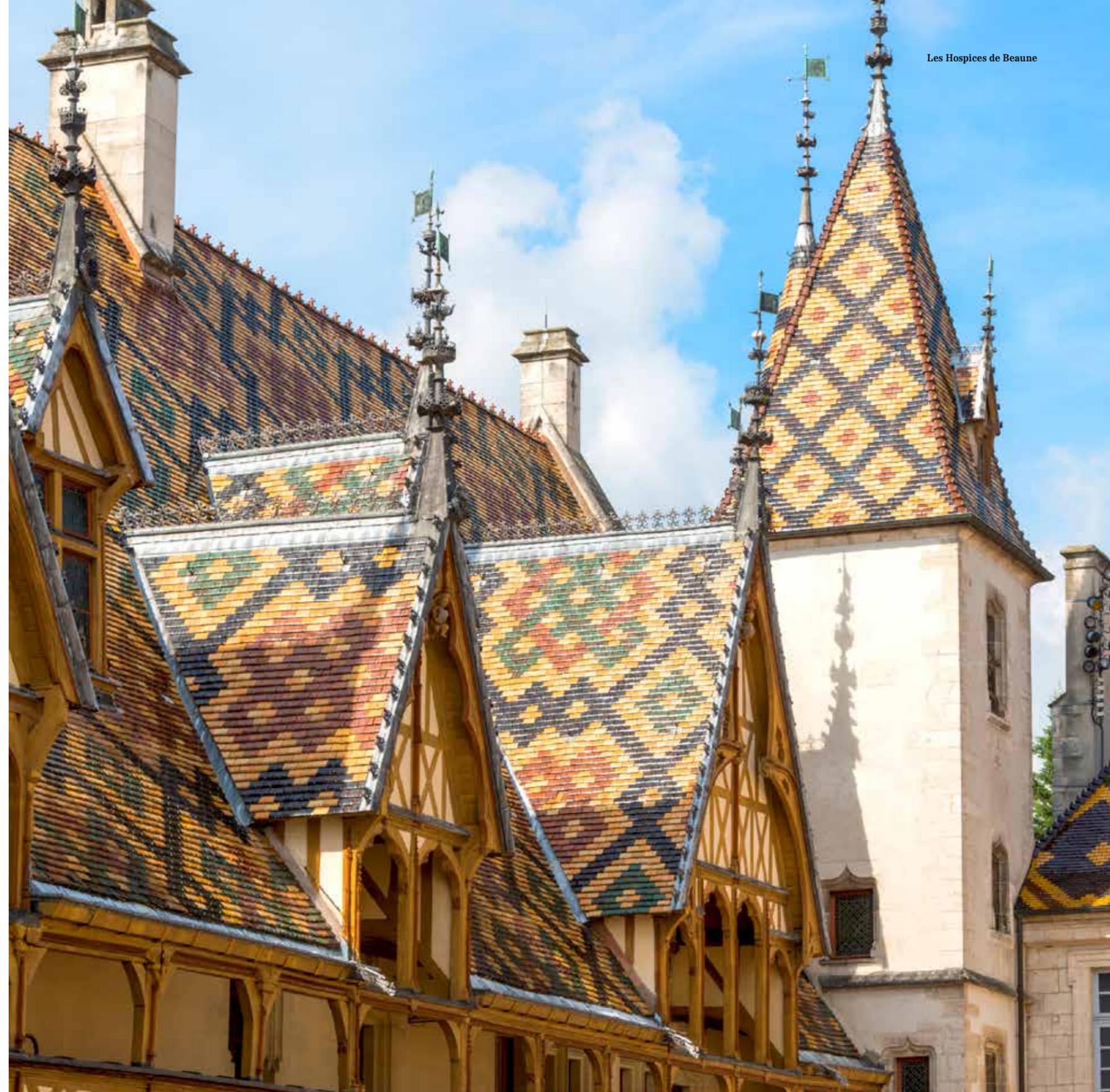
**Ville d'art, Beaune bénéficie de l'héritage des puissants Ducs de Bourgogne et d'une côte viticole produisant parmi les meilleurs vins du monde. Immanquable !**

Très bien conservée dans ses remparts, Beaune offre à ses visiteurs un patrimoine remarquable : architecture romane, maisons à colombages du Moyen Âge et hôtels particuliers du XV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècle. On s'y promène agréablement, de l'Hôtel-Dieu (Hospices de Beaune), joyau médiéval édifié par les Ducs de Bourgogne, à la collégiale Notre-Dame, superbe église d'inspiration clunisienne. La visite de l'hôtel des Ducs de Bourgogne est à ne pas rater. Ce bâtiment à colombages orné d'une tourelle octogonale, de deux galeries de bois et d'un magnifique cellier, est classé monument historique et abrite aujourd'hui le musée du Vin de Bourgogne. Car l'autre atout de Beaune, ce sont ses vignobles classés au patrimoine mondial de l'UNESCO et dont les appellations font rêver : Pommard, Meursault, Chassagne-Montrachet, Corton Charlemagne... Événement annuel majeur de la Bourgogne Viticole, la Vente des vins des Hospices de Beaune se tient chaque troisième dimanche de novembre. Enfin, la Cité des climats et Vins de Bourgogne ouvrira ses portes au printemps 2023 à Beaune. Une nouveauté qui permettra au visiteur de découvrir toutes les facettes de l'univers de la vigne et du vin en terres bourguignonnes et fera, définitivement, de Beaune « la ville du vin ».

## *History, wines*

**A town of art and history, Beaune benefits from the legacy left by the powerful Dukes of Burgundy and a vine-growing region producing some of the world's finest wines. Not to be missed !**

Very well-preserved behind its ramparts, Beaune offers its visitors a remarkable heritage: Romanesque architecture, half-timbered medieval houses and private mansions dating back to the 15<sup>th</sup> and 16<sup>th</sup> centuries. It offers very pleasant walks, from the Hotel-Dieu (Hospices de Beaune), a medieval gem built by the Dukes of Burgundy, to the Collegiale Notre-Dame, a superb church of Cluniac inspiration. A tour of the Hotel des Ducs de Bourgogne is not to be missed. This half-timbered building with an octagonal tower, two timber galleries and a magnificent cellar is a listed Historic Landmark, now playing host to the Museum of Burgundy Wine. Because Beaune's second asset consists of its vineyards, part of UNESCO's World Heritage, whose "appellations" set everyone dreaming: Pommard, Meursault, Chassagne-Montrachet, Corton Charlemagne... A major annual event in Wine-producing Burgundy is the Wine Auction held by the Hospices de Beaune, every third Sunday in November. Finally, the "Cite des Climats et Vins de Bourgogne" will open its doors in spring 2023, in Beaune. Something new, enabling visitors to explore all the many facets of the world of the vine and Burgundy wine, making Beaune, once and for all, the "City of Wine".





# Accès & services

## En voiture / By car

Par l'autoroute A6 (depuis Paris, sortie N°24.1 Beaune Hospices ; depuis Lyon, sortie N°25 Chalon Nord). Via the A6 motorway (from Paris, exit N°24.1 Beaune Hospices; from Lyon, exit N°25 Chalon Nord).

## En train / By train

Gare TGV du Creusot à 16 km (transfert possible avec la navette du Domaine). Le Creusot TGV station 16 km away (transfer possible with the Domaine's shuttle bus).

## En avion / By plane

Aéroport de Dijon-Bourgogne à 65 km. Dijon-Bourgogne airport 65 km away.

## En hélicoptère / By helicopter

Possibilité d'arriver au Domaine en hélicoptère : contactez la réception pour plus d'information. It is possible to arrive at the Domaine by helicopter: contact the reception for more information.

## À vélo / By bike

Via le Canal du Centre reliant Chalon à Digoin. Via the Canal du Centre linking Chalon to Digoin.



**Le Domaine de Rymska vous propose de parcourir la route des vins de Bourgogne au volant d'une Porsche Cayenne ou la célèbre 911 !**

**The Domaine de Rymska invites you to explore the "Burgundy Wine Route" from behind the wheel of a Porsche Cayenne or the famous 911!**

## BOUTIQUE

Terrine, Rillettes, Bolognaise, Bœuf bourguignon... autant de recettes traditionnelles élaborées avec les produits de la ferme à emporter chez vous ! Sans oublier les créations du moment.

## THE BOUTIQUE

Terrine, Rillettes, Bolognaise, Bœuf bourguignon... traditional recipes all made with farm produce to take back home! Not forgetting our latest offerings.

## COFFRETS ET BONS CADEAUX

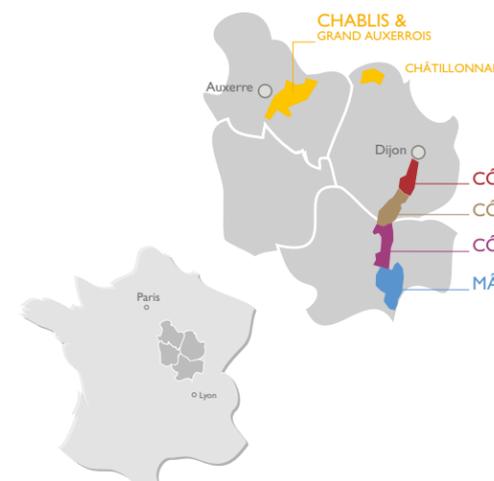
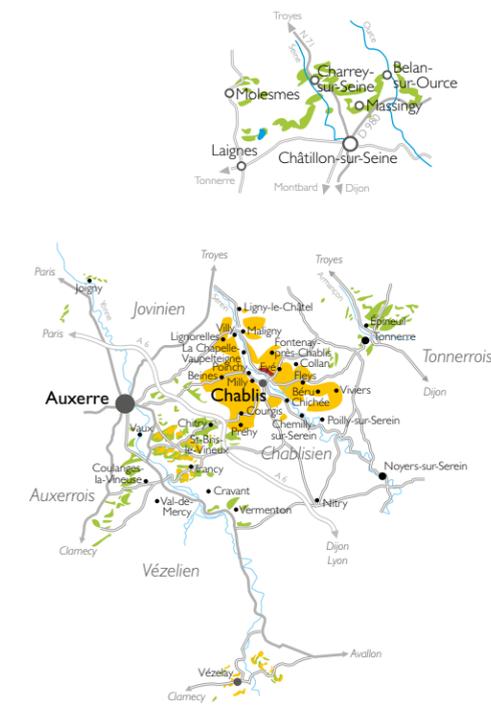
Offrez un séjour au Domaine de Rymska à ceux que vous aimez. Ils seront accueillis dans le plus grand soin le temps d'un repas et/ou d'une nuitée.

## GIFT SETS AND COUPONS

Treat your loved ones to a stay at Le Domaine de Rymska! They will receive the warmest welcome for a meal and/or a night's stay

# La Bourgogne & ses cinq régions viticoles

## CHABLIS, GRAND AUXERROIS & CHÂTILLONNAIS



Cartographie en ligne



www.vins-bourgogne.fr



VINS DE BOURGOGNE

- Appellations Grands Crus
- Appellations Villages Premiers Crus et Villages
- Appellations Régionales

# DOMAINE DE RYMSKA

**Le magazine  
Domaine de Rymaska  
est une édition Mr & Mrs Media**

**Directeur de la publication**  
Georges Chemla  
gchemla@mrandsmedia.com

**Directrice adjointe**  
Emilia Chafir  
echafir@mrandsmedia.com

**Responsable de la rédaction**  
Charlène Campos

**Rédacteurs**  
Philippe Latil, Aurélie Billecard,  
Charlène Campos

**Direction artistique**  
Marie-Noëlle Heude

**Traduction**

Jill Harry

**Responsable marketing**

Flavie Ugen Nardin

**Service comptabilité**

compta@mrandsmedia.com

**Crédits photographiques**

Kevin Dolmaire, Christophe  
Fouquin, Guillaume

Robert-Famy & Alain Doire  
(Bourgogne Franche-Comté  
Tourisme), Hermès Rivera  
(Unsplash), @manosainz  
(Pixabay), DR.

**Parution**

Octobre 2022



[www.mrandmrsmedia.com](http://www.mrandmrsmedia.com)

**Suivez-nous** *Follow us*



*Découvrez le magazine  
du Domaine de Rymaska en ligne*

*Discover the Domaine de Rymaska magazine online*