



SORTIR

COOL, EN TERRASSE

BARS, RESTOS, GUINGUETTES
ÉPHÉMÈRES... ON PEUT ENFIN
REFAIRE LE MONDE À L'AIR LIBRE.
ET ON EN PROFITE À FOND.

PAR JULIE HAINAUT

MUSICALE À BESANÇON

L'ancien conservatoire de musique, danse et théâtre s'est mué en bar à vins tendance. Au menu : 250 références (dont 50 au verre), une belle carte de cocktails à base de vin ou de boisson dérivée du raisin, des plats du jour maison, des assiettes de charcuterie et de fromages locaux... Le tout est à déguster sur une terrasse fort sympathique, installée sur la rue pavée. À partir de 3 € le verre.

On aime Les concerts et autres animations prévus tout au long de l'été.

La Buvette du conservatoire. 27, rue des Boucheries, Besançon (90). labuvetteeduconservatoire.fr

PERCHÉE À MESNAY

Après s'être harnaché, on grimpe dans un arbre et on s'enracine autour d'une table, à environ 5 mètres de hauteur, au milieu d'une forêt du Doubs. Prêt à déguster des mets locaux, dont des vins et fromages du Jura, pour la plupart bio, et des plats composés de plantes sauvages. Un spot

parfait pour décompresser. Compter une soixantaine d'euros par personne. À partir de 6 ans.

On aime Faire une sieste dans un hamac, après le repas, ou opter pour une visite guidée à la cime de l'arbre.

Idéehaut. 4, rue Vermot, Mesnay (39). Tél. : 06 70 89 20 47. ideehaut.com

CALME À SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

En Côte-d'Or, au sein du restaurant le 428 de l'hôtel L'Ouvrée, le chef Christophe Ledru délivre une cuisine gourmande et décomplexée, élaborée à partir d'ingrédients de saison soigneusement sélectionnés. Les plats gastronomiques (gratinée de homard bleu, œufs meurette, saint-pierre à la grenobloise...) se savourent sur une terrasse donnant sur une discrète cour ombragée. Menu à partir de 27 €.

On aime Le nom du resto, une ouvrée équivalant à 428 m² de vigne qui pouvait être bêchée en Bourgogne.

Le 428. 54, rue de Bourgogne, Savigny-lès-Beaune (21). Tél. : 03 80 21 51 52. louveree.fr

ELEGANTE À CHÂTEAUNEUF

Tables rondes, chaises en bois, grands parasols... La terrasse du Bistrot des Prés verts, une nouvelle cave à manger cosy, invite à la détente. Au menu : du vin, des bières locales et des produits « bio & terroir » à déguster tout au long de la journée. Le lieu est chic, les assiettes et bocaux à partager gourmands, les planches de fromages copieuses et la vue sur le territoire bourguignon, ressourçante ! 14 € la planche pour deux personnes et 8 € le verre de vin.

On aime Sa situation, dans un des « plus beaux villages de France ». ○ ○ ○

Le Bistrot des Prés verts. Rue de la Porte-Huillier, Châteauneuf (21). Tél. : 03 62 02 21 21. lebistrotpresverts.com

La Buvette du conservatoire



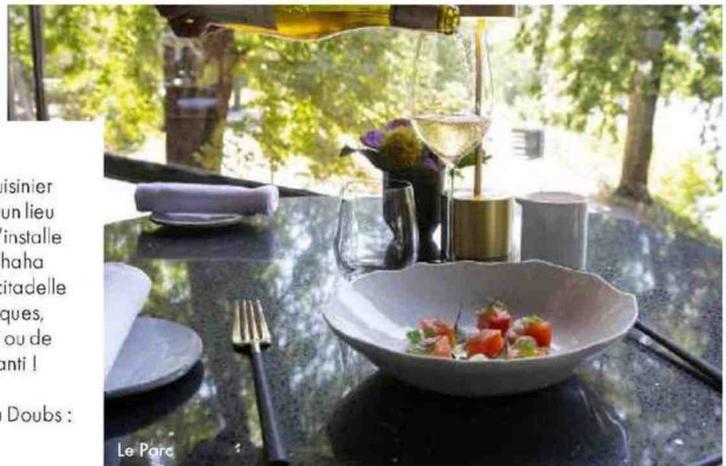
SORTIR

BUCOLIQUE À BESANÇON

Noémie, cheffe de salle et sommelière, et Vivien, cuisinier et pâtissier, déroulent une partition inspirante, dans un lieu emblématique de Besançon, le parc Micaud. On s'installe sur la terrasse panoramique, au calme, loin du brouhaha du centre-ville, et on admire la vue sur le Doubs, la citadelle et la nature environnante. À déguster : des saint-jacques, de la betterave à la mousse de fromage de chèvre, ou de la selle d'agneau... Papilles et pupilles en émoi garanti ! Menu à partir de 29 €.

On aime Le vert des arbres qui se mêle au bleu du Doubs : déconnexion assurée !

Le Parc. Place de la 1^{re} Armée-Française, Besançon (25).
Tél. : 03 70 88 60 60. leparcbesancon.fr



SURPRENANTE À DANJOUTIN

Bois brut, métal, cuisine ouverte : Le Before, «food and wine bar», séduit par sa déco à l'esprit industriel, mais également par ses planches apéro déjà élaborées ou à composer (rillettes, tiramisu, mortadelle, huîtres...). Les produits sont locaux (fromagerie de Trévillers, boulangerie Schaller...) et parfois surprenants, comme les insectes grillés en mode finger food. À tenter sur un fauteuil cosy ou un mange-debout de la terrasse ombragée. Compter une quinzaine d'euros la planche.

On aime l'ambiance sans chichi, comme à la maison.

Le Before. 9, rue de la Coursière, Danjoutin (90). Tél. : 09 75 38 43 35.

DANS LES VIGNES À CHAMIREY

Habitation vigneronne en pierre de Bourgogne construite au XIX^e siècle, la maison du Clos du roi est dotée d'une terrasse orientée plein ouest avec vue à 180° sur les 37 hectares de vignes plantées dans les meilleurs terroirs de Mercurey. On savoure les crus sur place, ou on opte pour une dégustation dans le vignoble, accompagnée de fromages de chèvre frais comme la rigotte de Condrieu, du comté ou de la tomme de fleurs. À partir de 15 €.

On aime Le mercurey rouge premier cru Clos l'Évêque, fin et délicat, parfait pour l'apéritif.

Domaine du château de Chamirey. Mercurey (71). Tél. : 03 85 44 53 20. chamirey.com



Domaine du château de Chamirey

FLOTTANTE À VILLENEUVE-SUR-YONNE

On monte à bord du BBQ Boat, un bateau tout rond qui compte en son centre un grill. Ce concept ultra convivial né en Martinique est une première en France : on loue cette embarcation sans permis pour 4 heures et on cuisine aussi bien des merguez que des brochettes de légumes ou du halloumi. Capacité de dix personnes maximum. 180-300 €.

On aime Le parasol, qui permet de ne pas (trop) cuire, et l'ambiance au coucher du soleil.

Le BBQ Boat. Quai Bretoche, Villeneuve-sur-Yonne (89). tourisme-sens.com

FESTIVE À AUDINCOURT

Scène de musiques actuelles du pays de Montbéliard, le Moloco se dote d'une guinguette dans un cadre bucolique, au bord de l'eau. On sirote des boissons à prix doux (comme ce jus de pomme local à 1 € et cette bière artisanale à 3,50 €) et on grignote un snacking «du pays» (assiette comtoise, friture de câpres, vin du Jura). Dans les creilles, du folk, du jazz, du rap et des dj sets.

On aime l'esprit bon enfant et intergénérationnel.

Le Moloco. 21, rue de Seloncourt, Audincourt (25). Tél. : 03 81 30 78 30. lemoloco.com

SUR UNE BARGE À CHALON-SUR-SAÔNE

On embarque (en petit comité !) pour une croisière sur un «ponton boat» et on profite d'une dégustation de vins fins de la côte chalonnaise (montagny, givry, mercurey, rully) menée par les Vignerons de Buxy. Cette petite barge rectangulaire est parfaitement aménagée et l'assise est confortable ! Le jeudi, de 19 h à 20 h 30. 30 € par personne.

On aime Le port de plaisance hyper animé. ■

Ponton Boat. Port de plaisance, Chalon-sur-Saône (71). Tél. : 06 09 04 92 82.

ET À DOMICILE ?

Yasminah, guide œnotouristique, se déplace sur notre lieu de vacances en Saône-et-Loire pour nous faire déguster trois à quatre crus en toute convivialité, qu'elle accompagne de planches de fromage et charcuterie de Bourgogne du Sud. À partir de 12 € par personne. yilisting.com