

# Tour d'Auxois : Harmonie et nature illustrent le printemps

Le printemps éclôt à l'Hostellerie la Tour d'Auxois à Saulieu qui ne cesse d'innover et de surprendre aussi. En effet, l'établissement accueille une première exposition qui illustre merveilleusement la superbe saison qui démarre. Verodalla, jeune artiste créatrice, expose jusqu'au 15 septembre des tableaux décoratifs en trois dimensions réalisés à base de diverses résines, de matériaux et tissus nobles, de vraies plantes glanées ça et là dans la nature qu'elle adore ; des arts de la table, des « tableaux pratiques » en ardoise et bois... Ses thèmes : le coquelicot, la tulipe, la rose et l'arrum. Son souhait : marier le beau et le pratique. Verodalla est originaire de Bourgogne et a découvert l'harmonie mais aussi le bien-être à Culètre, petit vil-

lage où elle est tombée littéralement amoureuse d'une vieille maison qu'elle a restaurée. Ces sentiments l'inspirent énormément et l'artiste souhaite avant tout les partager. Ainsi, elle traduit avec perfection la légèreté et la fragilité du coquelicot qui symbolise l'été, la liberté, la plénitude... le bonheur de vivre. Mais l'on retrouve la pureté et l'idée de communion dans l'arrum, la noblesse de la tulipe qui triomphe après l'hiver ou la pureté de la rose. Verodalla a aussi l'esprit pratique voire cartésien : les mémos qu'elle a créés le prouvent. C'est la première fois que Verodalla expose dans un établissement hôtelier. L'Hostellerie la Tour d'Auxois correspond à ses créations, elle a eu le coup de

conde fois seulement que l'artiste expose les créations qu'elle a commencées il y a un an. Par ailleurs, le printemps se traduit également au niveau des menus à l'Hostellerie la Tour d'Auxois. En effet, le jeune chef Philippe Brun dont les talents sont depuis longtemps reconnus, a décidé d'innover en lançant une carte à base de légumes, fruits, plantes et herbes aromatiques au travers d'un menu « minceur végétarien » : un véritable défi dans une ville qui s'illustre par la viande de Charolais. Mais Philippe Brun aime les défis et souhaite répondre à l'envie de saveurs et de légèreté mais aussi de couleurs tout en proposant des mets fins en bouche. C'est d'ailleurs auprès du talentueux chef étoilé Michel Guerard (Les Prés d'Eu-



L'hostellerie la Tour d'Auxois innove en ce printemps 2007 (photo Elisabeth Berthier)

génie \*\*\*) qu'il a découvert cette cuisine minceur et bien-être. Yorrick Pelligri qui dirige l'Hostellerie souhaite faire connaître l'établissement aux habitants de Saulieu en leur ouvrant les portes afin de découvrir les expositions qui se

succéderont. Car en effet, les artistes plus ou moins connus auront toute leur place et chaque trimestre, un talent sera à découvrir.

L'entrée de cette exposition est gratuite et est à découvrir aux heures d'ouverture de l'établissement.