

La médaille du Tourisme au propriétaire de l'Abbaye de la Bussière, Clive Cummings



De gauche à droite, Clive Cummings et François Sauvadet, président du Conseil général de Côte-d'Or.

Le mercredi 19 mai lors d'un cocktail d'inauguration à l'Abbaye de la Bussière, la médaille de bronze du Tourisme - décernée par le Secrétariat d'Etat au Tourisme - a été remise par François Sauvadet, président du Conseil général de Côte-d'Or et Jean-Pierre Rebourgeon, président de Côte-d'Or Tourisme à Clive Cummings, proprié-

taire de l'Abbaye de la Bussière. Ces derniers ont tout particulièrement soutenu la candidature de l'hôtelier.

Cette médaille distingue les actions de celui-ci en faveur du développement économique de la Côte-d'Or et de la valorisation touristique de la région. Depuis l'ouverture en mars 2006, l'Abbaye de la Bussière a connu plusieurs étapes marquantes :

- Entrée aux Relais & Châteaux en 2007
- Etoile Michelin en 2007, retenue en 2010 par son actuel chef de cuisine, Emmanuel Hébrard.
- Trophée du Tourisme Côte-d'Or - 2007
- Trophée du Tourisme Bourgogne - 2007
- Andrew Harper, Etats-Unis, meilleur hôtel de l'année - 2008
- Andrew Harper, Clive Cummings meilleur manager de l'année - 2008, (pour son accueil chaleureux et son attention aux détails)
- Clive Cummings devient membre de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin en 2008.

En 2005, au moment de l'acquisition de l'Abbaye il y avait huit employés. Aujourd'hui, ils sont plus de 34, sans compter les stagiaires.

L'établissement compte actuellement 17 chambres, mais dans la perspective de futures rénovations - effectuées par des artisans régionaux - il en offrira 28.

Une clientèle très diversifiée - En septembre 2009, l'Abbaye a ainsi accueilli des clients de 16 nationalités différentes. La clientèle française reste néanmoins très importante, pour profiter des espaces multiples que propose l'hôtel avec le bistrot, en terrasse en été, le restaurant gastronomique ou dans le cadre de dîners privés, de séminaires ou de lancements de produits.