



Nuestra canción de regalo: *¡Cadet Roussel!*

**Cadet Roussel tiene tres casas, (bis)
Que no tienen ni vigas, ni cabríos, (bis)
Son para alojar las golondrinas,
¿Qué diría usted de Cadet Roussel?**

**¡Ah! ¡Ah! ¡Ah! Sí, por cierto,
¡Cadet Roussel es un buen niño!...**

(Canción de la revolución francesa, traducida al español)

Déjese encantar por los prestigiosos monumentos de la ciudad de Auxerre y su centro histórico medieval, que es el segundo sector protegido de Borgoña.

La Tour de l'Horloge o Torre del Reloj se encuentra en el corazón del centro peatonal y fue construida en el siglo XV. Utilizada como cárcel, en 1483 fue transformada en reloj y en campanario. Cerca de la Torre estaba la vivienda del ujier de Auxerre Guillaume Roussel, más conocido como Cadet Roussel, personaje excéntrico que inspiró la canción del mismo nombre.

El Quartier de la Marine o Barrio de la Marina: delante de plaza Saint-Nicolas se encontraba el embarcadero de los cocheros de agua que durante siglos aseguraron el transporte

de viajeros y de mercancías desde Auxerre a París. La place de Coche d'Eau es una de las más pintorescas del barrio por sus numerosas casas con entramado de madera.

La abadía Saint Germain: su elegancia se aprecia desde las orillas del río Yonne, desde donde se ve aparecer una iglesia abacial que data de los siglos XIII y XIV, con un claustro sublime y salas magníficas como la sala de los monjes, la sacristía y sus criptas del siglo IX, donde se encuentra una de las más bellas obras de arte carolingio.

La Catedral Saint Etienne representa a una obra maestra del arte medieval (siglos XI-XV) y moderno (s. XVI-XVIII). Su cripta está adornada con varias pinturas murales entre las cuales se cuenta el famoso «Christ à Cheval – Cristo a caballo» (fines del siglo XI), obra mayor del arte románico del siglo XI. Junto con su coro, constituyen una referencia por su estilo arquitectónico y sus vitrales góticos (inicios del siglo XIII). Su tesoro contiene manuscritos con ilustraciones, vasos litúrgicos, marfiles, maderas esculpidas y piezas de orfebrería, así como una hermosa colección de relicarios esmaltados de Limoges (siglo XIII).

conception et impression : *Velypix* - Auxerre



Nuestro regalo azul y blanco: *¡la AJA!*

La AJA (Asociación de la Juventud de Auxerre) **es el club de fútbol de Auxerre**, fundado en 1905 por el Abate Deschamps. La AJA se encuentra en el nivel más alto (Liga 1) desde la temporada 1980-1981. Ha ganado cuatro Copas de Francia y un Campeonato de Francia. Hasta ahora, ha disputado más de mil partidos en primera división y cien partidos en Copa de Europa. Es el único club de Liga 1 que es propietario de sus instalaciones. Con gran prestigio como centro de formación, la AJA está indisolublemente unida a la figura emblemática de **Guy Roux**, quien ha sido su entrenador durante más de cuarenta años.

En algún lugar de Borgoña, se encuentran sus partidarios, un equipo azul y blanco, ¡¡¡los colores de la AJAuxerre!!!

(Canción de los aficionados al Auxerre, traducida al español)

La región del Auxerrois, verdadero paraíso del turismo verde, lo invita a conocer su patrimonio natural...

Aficionados a las excursiones y paseos a pie : la región del Auxerrois les ofrece innumerables senderos señalizados tales como el **GR13**, en el cual Auxerre es una etapa imprescindible del sendero hacia **Santiago de Compostela**.

Descubra así paisajes típicos de nuestra región: colinas con viñedos y cerezos, aldeas pintorescas, río y caminos de sirga junto a los canales.

Para los aficionados a los paseos en bicicleta, Auxerre es también el punto de partida de un camino de bicicletas que llega hasta Decize: una ocasión para recuperar energías y saborear **la tranquilidad del Canal del Nivernais**. Para los más deportistas que buscan resultados, jutilice algunos de nuestros itinerarios de fuertes sensaciones en los valles del río Yonne y entre viñedos de color cambiante!

Para una pausa de descanso y paz, el Canal del Nivernais le ofrece la posibilidad de apreciar los paisajes de la región del Auxerrois: una región preservada, donde el entorno natural es de calidad excepcional y permite conocer, desde diferentes ángulos, **el goce de la navegación: en gabarras, embarcaciones a motor y barcas eléctricas**.

Un detalle ECOLOGISTA La Oficina de Turismo de la región del Auxerrois le propone conocer la ciudad de manera ecológica y respetuosa del medio ambiente, a bordo del **Voyageur**, vehículo eléctrico de 7 plazas, o bien sobre una **barca eléctrica**.



Auxerre y su región

¡Una sorpresa agradable!



communauté
de l'auxerrois



l'onne
in bourgogne
l'ône du week-end



AUXERRE
ET L'AUXERROIS

Office de Tourisme



Auxerre, que se pronuncia «Oserre», tiene 40.000 habitantes y es la capital de la provincia del Yonne, ubicada al norte de la región de Borgoña y que limita con la región parisina.

Auxerre está a igual distancia de París y de Dijon, y tiene una ubicación ideal cerca de la autopista A6 de París a Lyon; la atraviesan las RN 151 y RN 77, se conecta a través de trenes regulares de la línea Paris Dijon o Paris Clamecy y dispone de un aeródromo a 7 km del centro de la ciudad, con un terminal único abierto al tráfico nacional, comercial y de aviones privados.

El desarrollo económico de Auxerre y de su región tiene como eje la creación de una estructura llamada Comunidad del Auxerrois (Communauté de l'Auxerrois), que agrupa 19 ciudades y tiene una población de aproximadamente 70.000 habitantes.

Al disponer de sectores industriales, comerciales y agrícolas, la región de Auxerre aprovecha su cercanía privilegiada con París para atraer empresas que desean descentralizarse.

La ciudad de Auxerre, de tamaño medio, tiene un parque de exposiciones, equipamientos culturales y deportivos de calidad (teatro, cine, sala de conciertos, estadio náutico, etc.) e instalaciones de ocio privadas (cancha de patinaje, bowling, etc.) a corta distancia de Auxerre, las que junto con las asociaciones locales organizan numerosas festividades culturales, vinícolas y deportivas.

El estadio del Abbé Deschamps y su prestigioso equipo de fútbol (¡más de 30 años en la primera Liga que le han brindado a Auxerre notoriedad en todo el hexágono y Europa!) estimulan el dinamismo junto con fortalecer una oferta pletórica de deportes y ocio en el seno de la ciudad.



© Valérie Thomas

¡La especificidad de nuestro territorio!

La diversidad de ciudades en la región de Auxerre ofrece un ambiente que es tanto rural como urbano, lo que hace de Auxerre una ciudad en el campo.

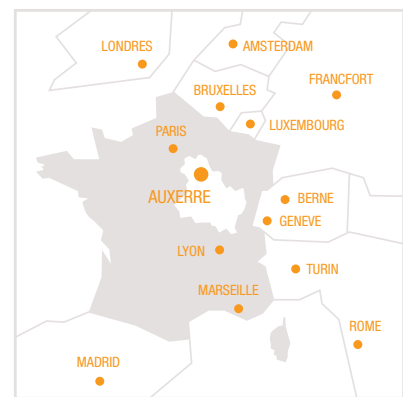
Auxerre y su centro urbano ofrecen numerosas riquezas tanto en un plano arquitectónico como histórico. La ciudad recibió la denominación de «Ciudad de Arte e Historia» en 1995. Su centro histórico de 67 hectáreas está clasificado como segundo sector protegido de Borgoña, después de Dijon.

Auxerre y sus ciudades cercanas constituyen un verdadero cofre natural. Atravesada por el Canal del Nivernais que es frecuentado por numerosos deportistas náuticos, está ubicada en el corazón de un famoso viñedo, punto de partida o de paso de muchos senderos para caminatas y paseos en bicicleta y a caballo y está dotada del arte de vivir borgoñón. La región de Auxerre ofrece un marco de vida único en su estilo, que también es apreciado por quienes nos visitan en búsqueda de destinos multifacéticos.

Office de Tourisme de l'Auxerrois

1 et 2, Quai de la République
89000 AUXERRE
Tél. +33 (0)3 86 52 06 19
Fax : +33 (0)3 86 51 23 27

www.ot-auxerre.fr



© conception: FLAMAND-Appigny



© Cécile Lalonde



© Joseph Lalloux

Nuestro regalo de fiesta: ¡San Vicente!

¿Conoce usted a San Vicente?

Este estimado caballero del cual toda la región de Borgoña habla es nada menos que el **santo patrón de los viñadores**: La fiesta de San Vicente (« La Saint Vincent ») es celebrada en enero por toda la profesión vitícola como un momento de alegría y de encuentros, antes de volver al trabajo de las viñas. Está marcada por numerosos desfiles organizados por las confraternidades de cada ciudad y de cada aldea vitícola, con animación musical, degustación de productos del terroir y mucho más. Una ocasión soñada para compartir un momento de camaradería durante esta fiesta tradicional.

En la región del Auxerrois, se cultiva la uva desde el siglo II. Durante la Edad Media, la uva ocupaba casi toda la superficie cultivable de los pueblos y los vinos de Auxerre eran muy apreciados: « Auxerre, ¡bebida de reyes! », se decía entonces.

Hoy en día, los viñedos de **Chitry, Irancy, Coulanges y Saint Bris** producen excelentes borgoñas, como el Bourgogne Aligoté, y los Bourgogne blancos y tintos bajo la apelación Bourgogne Côtes d'Auxerre, Bourgogne Chitry, Irancy, Saint Bris: néctares que invitan a la degustación. En esos mismos pueblos y de esas mismas cepas nace un espumoso: **el Crémant de Bourgogne**.

La provincia del Yonne también ha forjado su historia y su prestigio al pie de sus viñas: **Epineuil, Joigny, Vézelay** y en particular **Chablis** han sido embajadores de esta riqueza.

Cada año, en la provincia del Yonne, dos importantes citas, dos fiestas: la **Saint Vincent Tournante du Grand Auxerrois** (a mediados de enero) y la **Saint Vincent Tournante du Chablisien** (a comienzos de febrero). Aprovechélas, y conozca los vinos del norte de Borgoña. Desde luego, con moderación...



© La Côte Saint-Vincent

Nuestro regalo apetitoso: ¡el aperitivo borgoñón!

Las masas con queso del país: las "gougères"

Preparar 1 pizca de sal, pimienta recién molida, 75 g de queso gruyere rallado, 75 g de mantequilla, 150 g de harina, 25 cl de agua y 4 huevos

Formar una masa de petisú dejando fundir la mantequilla, el agua y la sal, y llevando a ebullición. Retirar del fuego y añadir la harina de golpe, trabajando rápidamente la masa con espátula. Volver a poner al fuego hasta secar la masa de manera que se separe del fondo de la cacerola. Retirar del fuego y dejar enfriar algunos instantes. Incorporar los huevos de uno a uno mezclando bien para secar la masa. Añadir el queso gruyere rallado y añadir pimienta a gusto, revolviendo bien. Hacer pequeños paquetes sobre una placa enmantecada o sobre papel de horno. Cocinar en horno caliente (210°C / Term. 7) y dejar enfriar unos 25 minutos. ¡Las "gougères" deben estar doradas para saborearlas a punto!

El Kir

1/3 de Crema de Casis (Grosella negra)
2/3 de vino Bourgogne Aligoté
¡Servir muy frío!

¡Una receta 100% placer!

La región de Borgoña es famosa por su gastronomía en el mundo entero. Una buena razón para hablarles de todas esas especialidades que se encuentran tradicionalmente en nuestras mesas, para hacer agua la boca.

El primer ejemplo, símbolo de la región, es el **caracol**, a cuya fama no hay nada que añadir. Sin olvidar **la trufa**, verdadero oro negro de Borgoña, pero también **la mostaza** de Dijon, **el jamón persilado**, las salsas de vino, los **huevos en meurette** (en salsa de vino), quesos tales como el **Epoisses**, el **Soumaintrain** o los quesos frescos de cabra. Terminemos con un toque azucarado, con el pan de especias con miel, y más local aún, el **Croquet de Saint Bris**: un pequeño bizcocho cuscurrente con almendras.

Durante todo el año, aficionados y golosos acuden a gustar la cocina de los restaurantes de la región del Auxerrois, algunos de los cuales figuran en las más importantes guías gastronómicas. De la cocina tradicional a la cocina creativa, los grandes cocineros están llenos de energía y le invitan a un **viaje culinario por toda Borgoña**.