



Entre châteaux et jardins : nos adresses et coups de coeur en Val de Loire

GUIDE DE VOYAGE - Cette semaine, *Le Figaro Magazine* vous emmène dans le Val de Loire, où la nature, les châteaux et leurs jardins merveilleux invitent à suspendre le temps.

De nos envoyés spéciaux Christophe Doré (texte) et Jean-Michel Turpin (photo)

• Chantal Colleu-Dumond: «La Loire installe la magie de la région»

INTERVIEW - La directrice du Domaine de Chaumont-sur-Loire et du Festival international des jardins a travaillé dans le monde entier avant de s'installer en Val de Loire. Depuis dix ans, elle porte un projet emblématique de la région associant le patrimoine, les jardins et les arts.

Si vous deviez convaincre quelqu'un de venir en Val de Loire, que lui diriez-vous?

D'abord, je lui parlerais de la Loire. C'est un fleuve extraordinaire, sauvage et merveilleusement préservé. Il génère quelque chose de très particulier: les ciels, orangés, jaunes ou mauves au coucher du soleil, sont uniques. La Loire installe la magie de la région. Ensuite, j'évoquerais, bien sûr, cet héritage du passé, les châteaux, dont bon nombre sont de la Renaissance. Le Val de Loire est l'équivalent de la Toscane en termes de concentration de trésors du patrimoine mondial. Aujourd'hui, ces symboles merveilleux de notre histoire ont retrouvé une vie. Ils innovent face à l'intérêt des touristes et des citadins qui étouffent dans les villes et viennent se ressourcer dans les forêts et les jardins qui les entourent.

La région est-elle encore liée au monde artistique?

Oui. Marc Riboud, le grand photographe, vivait en Sologne. La réalisatrice Coline Serreau, mais aussi des chanteurs comme Alain Souchon, Mick Jagger, Maxime Le Forestier ou le décorateur Jacques Grange sont installés ou possèdent des résidences ici. Ils viennent chercher le charme discret de ce jardin de France dont le climat a permis historiquement d'installer ces magnifiques paysages et ces parcs extraordinaires.

Chantal Colleu-Dumond devant l'œuvre En plein midi de Klaus Pinter. - Crédits photo : JEAN-MICHEL TURPIN POUR LE FIGARO MAGAZINE

Comment le Domaine de Chaumont-sur-Loire trouve-t-il sa place dans cet espace préservé?

Il a été longtemps une belle endormie. Puis, en 1992, le Festival international des jardins a vu le jour grâce à une association. C'était une merveilleuse idée! A l'époque, la France recommençait à se passionner pour les jardins. Ce festival a porté la réputation de Chaumont. Quand la Région a repris le domaine, elle a réuni le festival et un projet d'art contemporain sur la thématique de la nature. Chaumont a pris la dimension qu'on lui connaît, touchant les grands connaisseurs comme les néophytes.

Qu'est-ce qui vous a poussée à porter ce projet?

www.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 2/11

[Visualiser l'article](#)

J'ai vécu, entre 7 et 17 ans, près de Tours. Les ciels de la Loire se sont inscrits dans mon âme à ce moment-là. Mais surtout, depuis toute petite, je suis une passionnée de jardins. Quand je travaillais à l'étranger, je venais tous les ans suivre le festival de Chaumont. Je suis aussi très attachée au patrimoine. Mener un projet d'art contemporain dans un lieu profondément relié à l'histoire et à la nature, c'était une aventure plus forte que de le conduire dans un musée classique.



Volcan de Nils-Udo est exposé au Domaine. - Crédits photo : JEAN-MICHEL TURPIN POUR LE FIGARO MAGAZINE

L'art contemporain a-t-il sa place dans un domaine historique?

Oui. Ici, nous invitons des artistes qui utilisent des matériaux naturels, célèbrent la nature et nous entraînent parfois au-delà de ce que l'on voit. Une œuvre de l'artiste allemande Cornelia Konrads, *Passage*, une porte de brindilles installée dans le parc, est symbolique de cela.

Que représente pour vous cette correspondance entre art, jardin et patrimoine?

C'est une leçon sur le temps qui passe. Par exemple, certaines des 75 œuvres installées en dix ans sur les 32 hectares du parc sont amenées à disparaître. Les jardins et le parc évoluent en permanence. Ce sont des œuvres d'art vivantes. Dans le château, nous avons aussi cherché à remonter le temps en réinstallant près de 600 meubles et objets pour retrouver l'ambiance proustienne des derniers propriétaires, le prince et la princesse de Broglie. Mais nous avons aussi rouvert des espaces oubliés, les greniers, les caves, les chambres de bonne, grâce à des artistes comme Sarkis ou Sheila Hicks qui ont choisi d'y installer des œuvres. Chaumont reste en mouvement, tourné vers le futur sans renier son passé.

Domaine régional de Chaumont-sur-Loire (02.54.20.99.22 ; Domaine-chaumont.fr).

- **Christophe Hay, un chef en son jardin**

www.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 3/11

[Visualiser l'article](#)

Christophe Hay a posé son sac à Montlivault en 2014. Depuis, il ne cesse de promouvoir la Loire et son terroir.



Le chef Christophe Hay ne se fournit qu'en produits locaux et dans son potager. - Crédits photo : JEAN-MICHEL TURPIN POUR LE FIGARO MAGAZINE

À peine un pied dans la quarantaine, Christophe Hay, né à Vendôme et ayant grandi à Cloyes-sur-le-Loir, assume son rôle de porte-drapeau de la gastronomie de la Loire. Son parcours est celui d'un bon élève. Il passe d'abord par la brigade d'Eric Reithler (au restaurant étoilé Le Rendez-Vous des Pêcheurs, à Blois), qui le présente à Paul Bocuse. Il part en Floride pour diriger l'un de ses restaurants, Le Bistro de Paris, avant de revenir en France et de prendre en main les cuisines de l'Hôtel de Sers, à Paris. «J'avais toujours en moi l'idée de revenir au pays où j'ai mes racines», résume le chef pour expliquer son retour sur les bords de la Loire.

Il a alors une idée claire de ce qu'il veut faire: de la gastronomie, mais avec des produits régionaux en impliquant les producteurs dans son exigence de qualité. S'inscrire dans la tradition n'empêche pas Christophe Hay d'innover. Il ose même des paris surprenants. On trouve à sa carte du caviar et du bœuf wagyu, mais de Sologne. Depuis cette année, il produit son miel et utilise la cire d'abeille de ses ruches pour confire des sandres. Dans son potager, à quelques minutes à pied de son restaurant, il travaille avec Alain Gaillard et multiplie les plantations. «Notre plus belle inspiration, c'est ce jardin, explique Christophe Hay. Avec lui, nous sommes au-delà des saisons: avec les fleurs comestibles, les baies, les épices, notre cuisine est rythmée par

[Visualiser l'article](#)

les floraisons. Le climat nous permet d'essayer beaucoup de choses, de faire pousser de l'origan doré, du poivre du Sichuan ou du Timut, de l'orge perlé et des baies de goji, du combava ou des citrons caviars.» Quand on évoque la tomate, Christophe Hay présente la trentaine de variétés dont il dispose pour ses préparations estivales!

S'il expérimente, il n'en a pas moins quelques idées bien arrêtées. Pour le poisson, ce fils d'agriculteur ne présente aucun produit de la mer à sa carte. «Je travaille avec un pêcheur, Sylvain Arnoult, qui me fournit en poissons de la Loire. S'ils ne sont pas considérés comme des produits nobles, ils le sont pour moi car ils viennent de ce fleuve authentique et sauvage. Nous avons vraiment gagné quand la Loire a été classée et protégée. Je peux proposer des poissons de proximité et de très bonne qualité comme l'alose, par exemple. En termes de goût, nous ne sommes pas sur l'iode, mais sur la finesse. Il a une chair exceptionnelle, entre le maquereau et le saumon. Je cuisine aussi la carpe ou l'anguille, le brochet, la brème ou la lamproie. Autant de poissons de Loire qui révèlent sa richesse.» Face aux clients, parfois surpris, Christophe Hay assume: «Le goût se cultive. Aller se confronter à de nouvelles textures ou des saveurs inhabituelles provoque d'autres plaisirs. Je crois que nos papilles aiment les surprises.»

Rien n'agace plus le patron de La Maison d'à côté que ces parents qui demandent du riz ou des pâtes pour les enfants à table. «Éduquer, ce n'est pas seulement apprendre à lire ou à écrire. L'apprentissage du goût commence jeune. C'est parce que j'ai mangé, enfant, de la poule au pot que j'en suis toujours amoureux», soutient le chef made in Loire. D'où ses déclinaisons en poule pochée ou sa détermination à revisiter à sa façon le lièvre à la royale ou le gibier... de Chambord, évidemment.

La Maison d'à côté, 17, rue de Chambord, Montlivault (02.54.20.62.30 ; Lamaisondacote.fr). Menus: 75 et 107 €.

• Jardin du Plessis Sasnières, les fragrances d'un parc à l'anglaise

Rosamée Henrion a transformé sa propriété en un parc aux mille senteurs. Ici, vivaces, rosiers et arbustes fleurissent dans ce jardin à l'anglaise parfumant l'air au rythme des saisons.

La nature ne s'arrête jamais. Rosamée Henrion non plus. «Je ne sors pas sans un sécateur. Quelquefois, je pars avec un but précis, et en cours de chemin, je vois quelque chose qui est plus ignoble que ce que je voulais rectifier. Alors, je m'arrête et je corrige...» ironise la vieille dame avec l'humour fin de ceux qui ne s'inquiètent plus du temps qui passe.

Son jardin lui ressemble: entre fulgurance et équilibre fragile. Il est fait d'enchevêtrements d'élégants parfums attrapés dans les brises fugaces qui glissent sur l'étang central, où se reflètent les grands arbres et les arbustes. Du large talus qui surplombe l'essentiel du parc de 11 hectares s'échappent les fragrances enivrantes des magnolias qu'elle a plantés à partir de 1999. «Avant, il y avait des sapins. Beaucoup de sapins... je n'en pouvais plus de tous ces sapins! La tempête de 1999 a nettoyé le coteau, et nous avons réalisé une grande allée de magnolias», explique l'octogénaire toujours présidente émérite de la très sérieuse International dendrology society réunissant les meilleurs spécialistes des arbres à travers le monde.

Le jardin remarquable du Plessis Sasnières s'étale sur 11 hectares. - Crédits photo : JEAN-MICHEL TURPIN
POUR LE FIGARO MAGAZINE

[Visualiser l'article](#)

«Il y a des hommes qui entretiennent des danseuses ; moi, j'entretiens un corps de ballet», rit Rosamée quand elle évoque ses arbres. Le jardin du Plessis Sasnières, classé jardin remarquable par le ministère de la Culture, s'est construit avec le temps. L'histoire de la propriété remonte au XVe siècle, mais le château a été édifié au XIXe. «Mon arrière-grand-mère a acheté la propriété en 1883, raconte Rosamée. J'y venais petite, mais j'ai passé mon enfance dans le château de mes grands-parents. Il avait un jardin à la française. Quand j'ai choisi de m'installer ici, je savais que je ne voulais pas de cela. Se réveiller chaque matin avec, en face de soi, des cônes et des boules dont on ne peut rien faire, quel ennui!»

Pour expliquer son choix du style à l'anglaise qui caractérise Plessis Sasnières, Rosamée Henrion décrit d'abord la configuration du parc: un vallon, avec ses coteaux et son ruisseau, qui se prêtait à l'exercice. Mais aussi sa passion authentique pour les arbres. Ils se regroupent en bosquets, se cachent ou se montrent, isolés, mais toujours en forme libre. Pour cette fine orchestration, «je m'assieds à un endroit et je laisse venir l'inspiration, confie Rosamée. Jamais de plan, sauf pour l'enclos fleuri qui était l'ancien potager.» Cet enclos est planté de vivaces, de rosiers et d'arbustes en floraison jusqu'à l'automne. Ses mixed borders sont organisées par couleurs, du blanc au sombre, en passant par le rose ou le bleu. Au milieu, on peut se glisser entre la tonnelle de pommiers dont les fruits parfument à l'approche de l'automne, alors que flottent les senteurs d'un gazon fraîchement coupé par le jardinier. Et, en partant, on attrape les subtils effluves des feuilles géantes du gunnera qui trône près de la cascade, et que la propriétaire des lieux affectionne particulièrement.

Jardin du Plessis Sasnières (02.54.82.92.34. ; Jardin-plessis-sasnieres.fr). Ouvert du jeudi au lundi et les jours fériés, jusqu'au 1er novembre.

• Les yeux au fil de l'eau

Grâce à des associations comme Millière Raboton, homme de Loire, des balades en barque traditionnelle offrent une vue unique sur le fleuve sauvage et ses châteaux.

Les deux bateaux dérivent lentement, suivant docilement le courant. Le vent doux caresse à peine la voile carrée qui bâille sans inquiéter les sternes naines et les hirondelles des sables qui nichent sur les îles ou les talus des rivages. Le ciel vire lentement à l'orange et au mauve. Ce soir, le soleil va s'effacer dans un grand incendie embrasant le ciel. Dans l'axe de la poupe se dessine le château d'Amboise, majestueux et tranquille. La vue, imprenable, est magique. Comme une réponse à la hauteur du panorama qu'offrent l'édifice et son parc, ouvrant une perspective splendide sur le fleuve sauvage qui façonne le Val de Loire.

«Sur l'eau, ce n'est pas une vue, mais cent que vous captez chaque jour», commente Philippe Gautier, l'un des responsables de Millière Raboton, homme de Loire qui entraîne quelque 6000 personnes chaque année sur le fleuve. Avec sept bateaux traditionnels, les toues, des barques de 10 mètres à fond plat supportant un mât à voile carrée, l'équipe de passionnés a pour ports d'attache Amboise et Chaumont. Comme la plupart des membres de l'association créée en 2001, Philippe Gautier a rejoint le projet Millière Raboton pour le charme de son fondateur, Jean Ley, figure locale décédée aujourd'hui et passionnée du fleuve. «Tout vient de la Loire, ici, le patrimoine de la région a été façonné par elle», résume Philippe qui fut guide-conférencier du château d'Amboise pendant trente-trois ans.

Depuis la Loire, une vue imprenable sur le château d'Amboise - Crédits photo : JEAN-MICHEL TURPIN POUR LE FIGARO MAGAZINE

www.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 6/11

[Visualiser l'article](#)

Alors que le pilote s'approche lentement des huttes de castors dans l'espoir d'en apercevoir, Philippe rappelle que, sur une grande partie du fleuve, des péages permettaient aux châteaux de vivre richement. «Il y en a eujusqu'à 120 depuis Orléans. Amboise, pour sa part, a abrité jusqu'à sept ports! La Loire était un axe commercial stratégique.»

On écoute, mais surtout on observe. Les fonds plats des bateaux permettent de s'approcher des îles et de voir glisser dans l'eau les ragondins à la recherche de nourriture entre les herbes hautes qui colonisent les rives, à la fin de l'été. «Chaque balade est une invitation aux découvertes et rencontres inattendues. Suivant le jour ou la saison, c'est la Loire qui décide de nous dévoiler ce qu'elle désire...» Philippe Gautier en parle comme d'un être vivant doué d'intelligence. Pour lui, les meilleures heures restent celles du petit matin. Le fleuve se drape de gris-bleu et de brumes flottant au ras de l'eau, amplifiant les chants des oiseaux dont les ailes claquent dans la fraîcheur du jour nouveau. Le soir, la douceur de l'air et l'évaporation filtrent une lumière tendre qui transforme les pierres de tuffeau, identité des façades blanches des châteaux de la Loire, en miroirs vieux rose et crème. Sur le bateau pouvant accueillir une douzaine de personnes, le silence se fait alors respectueux. Les bouches se ferment et les yeux lisent les mots doux que la Loire leur écrit en vibrations de lumières.

Millière-Raboton, homme de Loire (06.88.76.57.14 ; Milliere-raboton.net).

• **La Corne des Pâtures, guinguette sur Loire**

La musique s'invite de plus en plus sur les bords de Loire, entre espaces de concerts dédiés et guinguettes authentiques ou alternatives.



La programmation diversifiée de la guinguette attire les familles de mélomanes. - Crédits photo : JEAN-MICHEL TURPIN POUR LE FIGARO MAGAZINE

Simple effet de mode? Pas sûr. A Orléans, La Sardine, Le Fût d'trop ou La Paillote font terrasse comble, pendant que la guinguette de Rochecorbon joue la carte rétro pour danser au bord de l'eau jusqu'à la fin septembre. A Tours, une guinguette éphémère fait le plein d'amateurs de concerts en juillet et, perdue du

www.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

côté de Baule, La Corne des Pâtures mélange programmation musicale, spectacles et projections entre un restaurant de produits locaux et des expos d'artistes. «C'est parti comme un pari entre copains, avec l'idée de poursuivre le travail artistique réalisé autour de la compagnie La Belle Image et le festival de fanfares Baule d'Airs», explique Philippe, cofondateur du projet.

En quatre ans, La Corne des Pâtures est devenue l'exemple à suivre avec une programmation de concerts, un marché bio le lundi, des activités pour les enfants, des projections de films, le tout dans un coin perdu au bord de la Loire, le long de la piste cyclable qui suit le fleuve. Le soir ou en fin d'après-midi, on vient en famille pour écouter des concerts, goûter les produits bio d'une trentaine de producteurs de la région associés au projet, les sirops locaux et les dorénavant célèbres assiettes de Pichotte, du surnom de la cuisinière en chef. L'ensemble de la structure, alimentée par des panneaux solaires et une éolienne, est démontable en quarante-huit heures. «Quand on part début septembre, il ne reste rien, c'est le retour à la nature», assure Philippe. Le 2 septembre, la guinguette sera fermée pour rouvrir mi-juin.

La Corne des Pâtures (06.99.99.09.70 ; www.lacornedespatures.com)

• **Câlins sylvestres au domaine de La Pépinière**

Au domaine de La Pépinière, on propose de sentir la nature avec ses pieds et d'embrasser les arbres. Loufoque? Pas tant que cela.



Un parcours nu-pieds et des câlins aux arbres, pour découvrir la nature autrement. - Crédits photo : JEAN-MICHEL TURPIN POUR LE FIGARO MAGAZINE

Au départ, Patricia Ratton-Allouin a choisi de développer cette activité après l'avoir découverte en Allemagne. «On a aujourd'hui des preuves que c'est bon pour la santé de marcher pieds nus dans la nature», explique-t-elle. Il est vrai qu'au Japon, les «bains de forêt» ont révélé scientifiquement leurs bienfaits et sont même remboursés par l'assurance-maladie. Au domaine de La Pépinière, l'idée est avant tout de vivre une

www.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 8/11

[Visualiser l'article](#)

expérience originale, de s'évader en sentant des sensations nouvelles tout en effectuant des petits exercices de réflexologie.

Ni parcours de santé, ni outil thérapeutique, la balade pieds nus est une manière de «toucher autrement la nature», selon Patricia Ratton-Allouin. Ainsi, on marche sur de la mousse, de l'herbe fraîchement coupée, des rondins de bois ou des bouchons de liège, des pierres plates et dans du sable fin. Autant de sensations différentes révélant bien les connexions sensibles entre nos pieds et notre cerveau. «Certains visiteurs font plusieurs fois le parcours, et les enfants, qui n'ont pas d'a priori, sont ceux qui s'amuse le plus», raconte Patricia qui a ajouté au parcours pieds nus un espace de «câlins aux arbres». Là aussi, le contact avec l'écorce se veut un moyen d'apaiser. Les arbres émettent des vibrations énergétiques bénéfiques pour le corps et pour l'esprit, selon des sylvothérapeutes. Si elle ne ressourcent pas les âmes, l'expérience reste extrêmement ludique.

Loisirvalley, domaine de la Pépinière à Chouzy-sur-Cisse (09.75.60.67.64 ; www.loisirs-loirevalley.com)

NOTRE CARNET D'ADRESSES

- UTILE

Le CRT Val de Loire (02.38.79.95.00 ; Valdeloire-france.com) propose de nombreuses pistes pour découvrir la région.

- HÔTELS



Les Hautes Roches - Crédits photo : _JEA

A Rochecorbon.

www.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 9/11

[Visualiser l'article](#)

Les Hautes Roches (02.47.52.88.88 ; Leshauteroches.com).

Ce Relais & Châteaux, outre qu'on y trouve la qualité de service du label et une bonne table, est un hôtel troglodytique. Les chambres sont installées dans d'anciennes carrières. Une expérience originale sans sacrifier le confort. A partir de 160 €.

A Baccon.

Château la Touanne (02.38.46.51.39 ; Chateau-latouanne.com).

Christine et Nicolas d'Aboville accueillent leurs hôtes dans des chambres élégantes, un parc reposant et en servant des petits déjeuners impeccables durant lesquels Nicolas livre ses bonnes adresses. A partir de 130 €.

A Nazelles-Négron.

Château de Perreux (02.47.57.27.47 ; Chateaudeperreux).

Un château hôtel à taille humaine, collé à la roche et disposant d'un parc où trône une belle piscine. La table d'hôtes s'impose simplement grâce à la qualité des produits. A partir de 132 €.

• RESTAURANTS



le chef Gaëtan Evrad; - Crédits photo : _JEA

Comme dans beaucoup de contrées touristiques, la cuisine se néglige un peu en Val de Loire. Quelques pépites permettent tout de même de se faire plaisir, à commencer par **La Table d'à Côté** de Christophe Hay (02.38.61.48.07 ; Latabledacote.fr). A Montbazou, le chef Gaëtan Evrad œuvre aussi remarquablement à **L'Evidence** (02.47.26.00.67 ; Restaurant-levidence.com) et Didier Edon tient toujours les cuisines des **Hautes Roches** avec un talent incontestable, à Rochecorbon. A noter: certains parcs et châteaux font

www.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page
10/11

[Visualiser l'article](#)

un bel effort pour les papilles de leurs visiteurs. À retenir: le **Grand Velum** au Domaine de Chaumont (02.54.20.99.79) et la **Table du Jardin** du Plessis Sasnières, Le Plessis (02.54.82.92.34). À Orléans, Sabine et Laurent Brochard proposent une carte de bonne tenue et les vins qui vont avec, au **Ver Di Vin** (02.38.75.10.52 ; Verdivin.com).

• À FAIRE

A Amboise.

Le château royal (02.47.57.00.98 ; Chateau-amboise.com). Le château Renaissance innove pour faire découvrir l'histoire de manière ludique, via l'interactivité sur tablette qui plonge le visiteur en 1518, dans les intrigues de la cour de François Ier.



Château du Clos Lucé - **Crédits photo : JEAN-MICHEL TURPIN POUR LE FIGARO MAGAZINE**

Le château du Clos Lucé (02.47.57.00.73 ; Vinci.closluce.com/fr).

Le parc Leonardo da Vinci propose une promenade culturelle autour de l'univers du grand artiste, à la fois ludique, esthétique et pédagogique.

A Loches.

Cité royale (02.47.59.01.32 ; Citeroyaleloches.fr).

La cité royale de Loches a créé cette année une nouvelle scénographie qui permet aux visiteurs de vivre cinq siècles d'histoire. C'est réussi et ludique, idéal pour les enfants.

• QUE RAPPORTER

www.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0[Visualiser l'article](#)**À Orléans.**

Les vinaigriers d'Orléans étaient près de 300 au XIXe siècle. **La maison Martin Pouret** (02.38.62.19.64 ; Martin-pouret.com), créée en 1797, perpétue l'héritage de ces grands maîtres du Val de Loire.

À Tours.

La Balade gourmande (02.47.75.11.65 ; Labaladegourmande.com) est le lieu idéal pour découvrir les produits de la région. Laurent Meudic, fondateur et gérant de cette épicerie fine, est incollable sur la poire tapée, les poissons de la Loire qu'il propose en terrine ou les macarons de Cormery.