

SECRETS D'HÔTEL

SÉJOUR
*Grand
Siècle*
DANS
LA VALLÉE DU LOIR





Trop méconnue, la Vallée du Loir offre de belles découvertes et une véritable douceur de vivre.

De bonnes raisons pour séjourner dans le Château-hôtel du village du Grand-Lucé

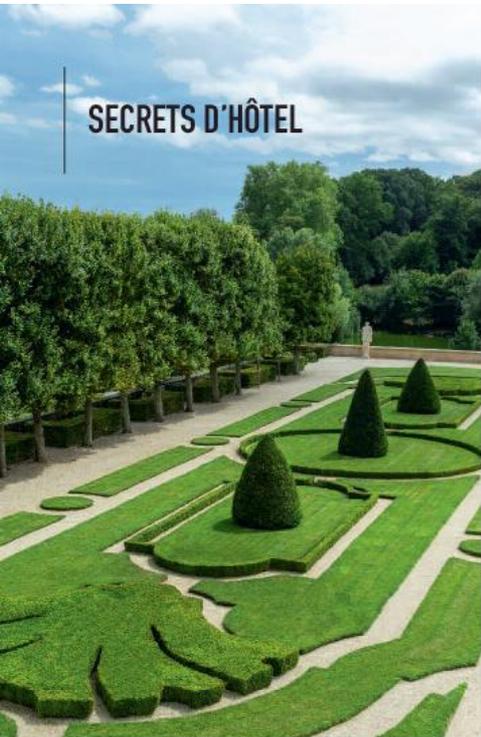
Le Château du Grand-Lucé est une série d'histoires de coeur. Celle du premier propriétaire-bâtitteur, le baron Pineau de Viennay, finit mal. En 1718, avec l'argent de son épouse, il achète un « vieux château entouré de hauts murs », des étangs, des prés, des fermes et un moulin qu'il va transformer en palais moderne, dirigeant lui-même les travaux. De loin. Avec pour modèle Versailles dont il est l'habitué. Que se passa-t-il quand, un matin de 1764, il découvre les 4000 mètres carrés du château néoclassique, la symétrie de ses jardins, le salon chinois peint par Jean-Baptiste Pillement qui avait décoré le Petit Trianon ? Sous le choc de la somptueuse demeure, son coeur en tout cas ne résista pas. La veuve fut envoyée soigner son chagrin en institution et la fille hérita. Louise Pineau de Vienney se pique de culture ; le gratin des écrivains, philosophes, des artistes,

Mozart, Diderot, Voltaire, Grimm, Rousseau, trouve ici le gîte et le couvert et anime soirées littéraires et musicales dans le grand salon rose où leurs ombres flottent encore. Au milieu de toiles représentant des personnages illustres dont deux très belles copies des fameux portraits de Napoléon III et de la princesse Eugénie par Winterhalter y sont servis aujourd'hui des dîners de gala. Un temps propriété du département, Le Château du Grand-Lucé sera revendu à Timothy Corrigan, célèbre designer-architecte d'intérieur qui, quittant la côte Ouest des USA pour lui, s'y installera. C'est le retour au faste originel, des décors sont redécouverts, chaque objet, chaque meuble patiemment chinés remontent le cours de l'Histoire. En 2017 le château est à nouveau en vente et c'est encore un coup de foudre qui scelle son destin. Il rejoint la marque Pilot Hotel de Marcy Holtus, une passionnée de jardins comme savent l'être les Anglo-Saxons. Elle adore ceux de Villandry, célèbres

Texte
CATHERINE ABET
Photos
MICHAEL SPENGLER
ADAM LYNK

Abonnez-vous sur www.letempsdunvoyage.com

SECRETS D'HÔTEL



“
Chaque
client doit se
prendre pour
un invité royal
”





dans le monde entier et comme la famille Carvalho veut faire des 2 hectares de « la zone prestige » de jardins une vibrante oeuvre d'art. Elle ne fera pas les choses à moitié. Huit jardiniers dont 2 jeunes femmes sont aux petits soins. Comme Katia et Axel ils sont tous fiers de vous faire parcourir les parterres symétriques du jardin à la française au pied du grand escalier d'honneur. Ah, s'étourdir des subtiles fragrances fruitées et musquées des roses Iceberg de David Austin, admirer les trompettes blanches des dipladenia, rêver d'ailleurs au jardin exotique, retrouver une gourmandise d'enfant devant le potager aux huit carrés et le verger puis aller se perdre dans les hectares boisés jusqu'à la forêt de chênes et son Zeus offert par Louis XV. Si le paradis a un jardin il doit ressembler à ça. Les canards ne s'y trompent pas, installés à demeure sur la pièce d'eau. Et les deux oies naturalisées, postées devant la porte d'honneur, les rejoind-

draient volontiers. Sans un regret pour le charme de ce bâtiment de 4000m2 et son luxe bluffant mais pas ostentatoire. Entre le grand salon, le salon chinois, le salon de thé ou le grand salon rose difficile de choisir où s'asseoir pour lire. Ou, quand le regard vagabonde d'un grand miroir ancien à un portrait et une sculpture, juste se rêver en nouvelle Madame de Maintenon. S'il n'y avait des détails pour apporter de la légèreté, les couleurs fortes, les rose, bleu, vert des murs, les tissus de Pierre Frey côtoyant les soieries anciennes, ces salons pourraient être écrasants. « Chaque client doit se prendre pour un invité royal » dit dans un sourire Michael Gregory le directeur ; et c'est le cas.

Le rêve se poursuit bien sûr dans les chambres. Ouvertes sur les parterres à la française ou sur la campagne, elles conjuguent le confort le plus contemporain au charme du passé ; là encore chaque meuble, chaque objet raconte une histoire,





l'Histoire pour peu qu'on y prête attention. On s'attarderait volontiers dans les salles de bains, sophistiquées et subtilement surannées jusqu'aux produits Buly, une marque appréciée de Josephine de Beauharnais et dont le créateur inspira à Balzac le personnage de César Birotteau, aujourd'hui reprise par Victoire de Castellane et Ramdane Tahouni qui ont relancé les mythiques bougies Trudon dont les parfums délicats flottent dans le château s'il n'y avait l'appel du petit déjeuner.

Dans la salle de restaurant, sous une tapisserie de François Boucher, on savoure déjà les promesses de repas gourmands. Le chef Maxime Thomas déteste l'esbroufe. À peine trentenaire il s'est déjà frotté à de nombreuses cuisines. De Valence chez Anne-Sophie Pic à Londres, Sydney, en Nouvelle-Zélande il a rapporté des parfums d'ailleurs même si sa Madeleine de Proust reste le généreux boeuf

bourguignon de sa mère et les effluves du cake qu'il préparait avec elle. Ses plats sont un heureux mélange de tradition et invention. Son suprême de poulet aux écrevisses de La Loire, sauce Nantua, en est un bel exemple. Sur la carte qui évolue au fil des saisons, l'envie est de tout goûter, du turbot breton bouillon Dashi et thé matcha, couteaux et blettes étuvées jusqu'à la rhubarbe confite aux fleurs de sureau avec son aérienne crème à la vanille de Madagascar.

Sa recherche de producteurs locaux l'a conduit à Parigné l'Evêque : il y a rencontré, dans sa cave à vins, Arnaud Gauvin, autre dynamique trentenaire. Les deux ont imaginé des associations plats-vins inattendues mais évidentes. Gauvin n'aime pas la facilité ; ses choix sont souvent des vins de niche, confidentiels. Il a suggéré un viognier pour apporter de la légèreté à un tartare de veau, un chinon blanc



“ Il n’y a qu’une seule passion, la passion pour le bonheur ”

➤ pour accompagner un boeuf au wasabi. Et ça marche.

Pour les petites faims ou les grandes discussions entre amis, le Jack Pine’s, bar installé dans l’ancienne chapelle est l’endroit idéal. Dans de confortables sièges de velours vert sous un ciel peint d’étoiles ou éclairé par le soleil jouant à travers les vitraux, on peut y refaire le monde en savourant les cocktails maison, infusés aux herbes du potager ou le “Menu Bistrot”. Ce menu, le meilleur de la tradition française avec des touches américaines, peut-être servi dans les salons ou au bord de la piscine. Ou après un passage voluptueux au centre

de mise en forme et au spa installés dans l’ancienne buanderie, une des nombreuses dépendances, tout près des écuries d’origine, devenues une somptueuse salle de bal. D’autres bâtiments à restaurer, autour de cours, promettent encore de jolies surprises.

La vie est vraiment douce ici et si la phrase de Diderot qui fut un habitué des lieux, « Il n’y a qu’une seule passion, la passion pour le bonheur » n’a pas forcément été écrite ici, au Château du Grand Lucé, elle peut en tout cas, légitimement, s’y appliquer •



CHÂTEAU DU GRAND-LUCÉ

A 28 km du Mans
9 Place de la République
72150 Le Grand-Lucé
00 33 255 48 40 40
chateaugrandlucé.com

La bonne idée : des offres pour vivre une journée royale.

OFFICE DE TOURISME DE LA VALLÉE DU LOIR

Pour tout savoir sur la belle et discrète vallée du Loir, *Vallée du Loir* magazine recense de très nombreuses propositions de balades, jardins remarquables ; indispensables aussi le guide « la vallée du Loir, un secret » et pour les amateurs de vélo, cartes avec circuits et dépliants pour 320 km de véloroutes, « vignoble et belles demeures ». Une région qui vaut vraiment le détour. Et le séjour.
02 43 38 16 60
info@vallee-du-loir.com

Verrerie des Côteaux à Ponce sur Loir

Avec du sable, du feu, beaucoup de technique et de talent, Nicolas Pinquier crée de magnifiques méduses flottantes, des objets uniques, du bijou à un spectaculaire lustre imaginés avec Lucille.

02 43 79 05 69
verrieriedescoteaux.com

La cave Bacchus du domaine des Gaulteries

Issus d’une famille de viticulteurs Raynald, Francine et Claire ouvrent leurs caves en tuffeau et leur Musée Bacchus. Étonnant et passionnant. Visites sur rendez-vous.

41 Route de Ponce, 72340 Ruillé-sur-Loir
02 43 79 09 59 - 06 82 21 78 43
domainetelais.com

Les jardins du Prieuré de Vaubein à Beaumont sur Dême

Ouvert du 1er avril au 31 octobre - Entrée 7 €
Mon coup de coeur absolu.

Un lieu étonnant surplombé par de très grands buis centenaires, sculptures vivantes, dégingandées, émouvantes, étirées

vers le ciel, dansantes. Ce jardin classé remarquable est une oeuvre d’art.

Thierry Juge
72340 Beaumont sur Dême
00 33 2 43 79 04 23
thierry.juge@yahoo.fr

Chez Milton

Une institution.
Cuisine de bistro métissée de parfums d’Asie.
15 place de l’Eglise, 72340 Chahaignes
02 43 44 62 62

Le vin de mes parents

Arnaud Gauvin, le sommelier complice du chef Maxime Thomas propose dans sa cave ses découvertes, souvent des vins de niche, toujours des pépites.

5 rue du 8 mai 1945
Face mairie, 72250 Parigné-l’Évêque
0243400364
levin@demesparents.fr

Pour les amateurs d’antiquités une balade à la Chartre-sur-le Loir s’impose.

48° 26' 12.8" N
1° 27' 48.9" E