DOSSIER

À table !

Voyage gourmand au cœur du patrimoine

Par **Mylène Sultan,**
journaliste du patrimoine

SOMMAIRE

1
En guise d'apéritif

2
Jean-Robert Pitte : ***« La piste de la gastronomie est indispensable »***

3
Gastronomie et patrimoine, une alliance stratégique

4
Savoir-vivre : les conseils de Sophie de La Bigne

5
Restaurants Monuments historiques : l'incomparable saveur de la patine des siècles

6
L'incontournable casse-tête de la réglementation

Le photographe Thomas Dhellemmes a immortalisé les intérieurs de Vaux-le-Vicomte pour illustrer le livre de recettes de Cristina de Vogüé, *Souvenirs gourmands de Vaux-le-Vicomte*, publié chez Flammarion.
© Thomas Dhellemmes

1 En guise d'apéritif

Que recherchent les Français et les étrangers lorsqu'ils visitent un monument historique ? Une immersion culturelle dans l'histoire, les anecdotes, la vie du lieu, bien sûr — assurée par une visite guidée, un audioguide, un livret ou une tablette tactile — mais aussi, et c'est de plus en plus vrai, une découverte gourmande, qui prendra la forme de produits du domaine ou du terroir à acheter à la boutique, d'un goûter à savourer dans un salon de thé, d'un repas dégusté dans un cadre unique… Les chiffres sont éloquents : 89 % des Français déclarent s'intéresser à la gastronomie lorsqu'ils partent en vacances, et celle-ci est citée comme l'un des trois attraits du tourisme en France, aux côtés du patrimoine et des paysages[1] ! Cet attrait prend toutes sortes de formes : marchés régionaux, festivals, ateliers culinaires, visites de caves, rencontres avec un chef…

1. Sondage Toluna Harris Interactive, avril 2023.

« Creusez votre spécificité ! Privilégiez la qualité !

Rien que de très attendu dans un pays où « le repas gastronomique des Français », avec son cérémonial bien particulier, a été inscrit en 2010 sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'Humanité par l'Unesco — Jean-Robert Pitte, qui s'exprime dans nos colonnes, en a été l'artisan. Rien que de très logique aussi dans le pays où l'art de vivre a été édifié en tradition hautement sophistiquée, qui fascine les visiteurs étrangers. Mais, attention ! Comme l'observe notre académicien, il y a encore trop de laisser-aller dans l'offre culinaire proposée dans certains lieux patrimoniaux ! Trop de produits congelés mal réchauffés, trop de boutiques fourre-tout, trop peu de soin accordé à un domaine prometteur, qui, bien mis en valeur et bien géré, pourrait se révéler un intéressant « centre de profit », pour reprendre l'expression de Marc Lelandais, propriétaire-gestionnaire de Château Gaillard à Amboise (Indre-et-Loire).

En revanche, les initiatives lancées par de nombreux propriétaires privés — comme ceux que nous vous présentons dans ces pages — sont épatantes d'inventivité, d'authenticité, de sincérité, et même de simplicité. Tous le répètent en chœur : « *Creusez votre spécificité ! Privilégiez la qualité !* » Un monument historique — château, jardin, abbaye ou autre — n'est pas un édifice comme les autres. Des siècles et des siècles accueillent le visiteur, dans un lieu où le médiocre n'a pas sa place. Réfléchissez, inventez ! Le « bien manger » et le « bien boire » célébrés dans le « repas gastronomique à la française » ne sont-ils pas nés dans les châteaux ? ■

◀ « Un Noël de Porcelaine » à Chenonceau, en collaboration avec la maison Bernardaud. © Bernardaud

◀ Château Gaillard (Amboise) honore encore ses superbes jardins du Roy (1500) façonnés par le génie napolitain dom Pacello de Mercogliano qui acclimata les premiers orangers, en proposant cette confiture d'oranges royales au Mercoliano, comptoir des agrumes. © DR

2

Notre invité

© DR

Jean-Robert Pitte,

« La piste de la gastronomie est indispensable.»

Professeur émérite de géographie à la Sorbonne, membre de l'académie des Sciences morales et politiques, Jean-Robert Pitte a porté le dossier d'inscription du repas français sur la liste du patrimoine immatériel de l'UNESCO. Auteur de nombreux ouvrages de référence sur le sujet[2], il dresse, pour la Demeure Historique, un état des lieux, sans concessions, de la gastronomie dans les lieux de patrimoine.

Mylène Sultan : La gastronomie fait-elle désormais partie de l'offre touristique habituelle des monuments historiques français ?

Jean-Robert Pitte : Notre pays jouit d'une réputation flatteuse en matière de gastronomie. Il n'est pas certain que celle-ci soit toujours méritée, en particulier dans les sites les plus touristiques, surtout si l'on compare à l'Italie. Les restaurants sont d'une insigne médiocrité et d'un prix élevé dans quelques-uns des hauts lieux du tourisme international : par exemple, le Mont-Saint-Michel, Notre-Dame-de-Paris ou d'autres grands monuments parisiens…

Quelques monuments historiques ont développé une offre gastronomique de qualité, dans l'enceinte même de celui-ci ou à proximité immédiate. Citons l'abbaye de Fontevraud, les châteaux de Chantilly, du clos de Vougeot ou de Versailles (sur le segment du grand luxe et pas à chaque repas), mais c'est encore une pratique exceptionnelle, qui devrait être largement développée. Signalons tout de même l'existence d'un certain nombre d'hôtels et de restaurants dans des châteaux historiques regroupés au sein de « Relais & Châteaux », qui répondent aux exigences exemplaires de la fédération. Les *paradors* espagnols représentent, eux aussi, des exemples très réussis.

M.S. : Cette piste peut-elle être prometteuse pour les châteaux, jardins et autres lieux de patrimoine privé ?

J.-R. P. : Elle est non seulement prometteuse, mais indispensable afin d'entretenir et de faire vivre notre immense patrimoine, sans recourir aux subventions publiques qui se feront de plus en plus rares. Le problème est que l'on ne s'improvise pas hôtelier, restaurateur ou organisateur d'événements festifs. C'est un métier. Il faut donc que, dans les familles propriétaires, un des jeunes héritiers se passionne pour ce métier et

◀ Organisation du « Grand Couvert » à Châteaufer (Cher) à l'occasion des journées européennes du patrimoine. Des professionnels, aidés des élèves d'écoles locales, notamment en hôtellerie et gastronomie, préparent un festin hors normes à plus de cent convives, développé en six services sur douze plats. © DR

Label « Site remarquable du goût »

Le label « Site remarquable du goût » (SRG) est une appellation aussi bien touristique que gastronomique. Il distingue les communes, lieux-dits ou établissements agroalimentaires traditionnels qui perpétuent une spécialité alimentaire régionale. Ce label est attribué par les ministères chargés de la Culture, de l'Environnement, du Tourisme et de l'Agriculture.

Plus d'infos pour candidater :

↘ **www.sites-remarquables-du-gout.fr**

2. Lire aussi « Le Patrimoine, terreau de notre imaginaire », par Jean-Robert Pitte, dans *Patrimoine habité – Regards croisés*, La Demeure Historique, 2024.

© DR

© DR

La Chartreuse : une production limitée

Le monastère de la Grande Chartreuse, au cœur du massif éponyme en Isère, vit depuis mille ans au rythme contemplatif de ses moines. La célèbre liqueur, actuellement fabriquée non loin, à Voiron, tient ses origines du temps d'Henri IV, de la chartreuse de Vauvert à Paris, à la place de l'actuel jardin du Luxembourg. Elle est toujours produite par ces veilleurs silencieux, dont seuls deux ou trois possèdent la recette, composée de 130 plantes, et constitue leur principale source de revenus. Vivre à la Grande Chartreuse, classée au titre des monuments historiques, c'est entretenir et restaurer 4 hectares de toitures, 35 cellules et 8 clochers, propriété de l'État.
Si, depuis les années 2000, la production de Chartreuse n'a cessé de se développer, les moines ont toutefois décidé de ralentir la cadence, notamment pour en assurer la qualité et le maintien des plantes, de plus en plus difficiles à extraire en raison des sécheresses.
À découvrir : la nouvelle boutique-bar-musée Chartreuse à Paris : 128 boulevard Saint-Germain (Place de l'Odéon).
↘ **www.chartreuse.fr**

© DR

▶ Le photographe Thomas Dhellemmes a immortalisé les intérieurs de Vaux-le-Vicomte pour illustrer le livre de recettes de Cristina de Vogüé, *Souvenirs gourmands de Vaux-le-Vicomte*, publié chez Flammarion. © Thomas Dhellemmes

l'apprenne, comme cela se passe dans les grandes familles vigneronnes. Sinon, il faut trouver un concessionnaire, mais cela rend difficile la cohabitation avec les propriétaires dans le monument.

M.S. : Les Français ont-ils des attentes particulières lorsqu'ils visitent un lieu patrimonial ? Sont-ils plus réceptifs aux produits proposés (confiture, macarons, boissons…) ou aux restaurants installés dans les monuments historiques ?
J.-R. P. : Il est certain que les produits gastronomiques disponibles dans les boutiques des monuments historiques ont du succès, mais il faut que cette offre soit de très bonne qualité et en relation réelle avec le monument et son domaine (vins de Chambord ou des Hospices de Beaune, anis de Flavigny).
À Villandry, on peut déguster les légumes du potager. Au Potager du roi de Versailles, on peut acquérir des fruits et des légumes. Beaucoup d'abbayes proposent des produits fermiers ou en conserve provenant de leur domaine (voir l'association « Vins d'abbaye »). C'est un bon exemple. Les moines de Cîteaux n'ont jamais assez de fromages pour répondre à la demande ! L'excellent vin qu'ils produisent est l'une des ressources majeures des moines de Lérins.

M.S. : Les propriétaires de monuments historiques européens font-ils aussi preuve d'originalité, de créativité dans le domaine de la gastronomie ?
J.-R. P. : Quelques-uns oui, sans aucun doute, et il faut les en féliciter. Il y a beaucoup plus de professionnalisme et de créativité en Italie (Chianti, Barolo), en Allemagne (Schoss Johannisberg) ou en Espagne. En France, trop de chambres et tables d'hôtes dans des châteaux habités demeurent légèrement flottantes sur les plans du confort et de la qualité gastronomique, sans être nécessairement compétitives par rapport à l'hôtellerie et la restauration locales classiques. Il y a encore beaucoup d'efforts à accomplir. ■

Derniers livres publiés

- *À la table de l'Histoire et du monde,* éd. Tallandier, 2025, 20,90 € ;
- *Noé, la vigne de la vie,* éd. Le Cerf, 2024, 18,00 € ;
- *Souvenirs friands,* éd. Calmann-Lévy, 2024, 19,00 € ;
- *Brillat-Savarin, le gastronome transcendant,* éd. Tallandier, 2024, 22,50 €.

© Franck Juery

À Chenonceau, le grand art de la table

L'hiver dernier, les oiseaux, que Catherine de Médicis aimait voir voler dans sa gracieuse galerie à double étage enjambant le Cher, sont revenus. De l'avent à l'épiphanie, posés sur des branches d'or, les délicats volatiles au plumage rouge, vert ou bleu se sont posés sur des assiettes, des soupières, de rondes théières et des boîtes à bonbons. Entourés de papillons roses et jaunes, ils ont conversé un mois durant parmi les créations fleuries de Jean-François Boucher, Meilleur Ouvrier de France et metteur en scène inspiré de ces tableaux poétiques et qui, chaque semaine, crée les merveilleux bouquets qui ornent le plus féminin des châteaux de la Loire. « *Pour ce Noël de porcelaine, présenté avec la manufacture Bernardaud, mon choix s'est naturellement porté vers ce service aux oiseaux, qui correspondait si bien à l'esprit des lieux. La féerie qui s'en dégage, le raffinement, la délicatesse se mariaient à merveille avec Chenonceau* », explique Caroline Darasse, directrice de la communication, en charge des partenariats. La table dressée dans la grande galerie — toujours superbement mise en valeur — a été le morceau de choix de ce Noël 2024. Mais, dans le reste du château, le rêve se poursuivait : avec cette forêt de photophores suspendus, ces vases emplis de fleurs d'hiver, ces pyramides de vrais bonbons et ces nounours en pâte à sucre disposés sur le garde-manger. Gourmandise oblige.

Gastronomie et patrimoine, une alliance stratégique

Comment retenir un visiteur dans un monument historique ? L'inciter à prolonger la visite, lui donner envie de revenir, l'initier à l'art de vivre à la française, si possible en augmentant le chiffre d'affaires, souvent faible, que représente la vente des seuls tickets d'entrée ? Misez sur la gourmandise ! Imaginez des produits dérivés, ouvrez un salon de thé voire, un restaurant, pour ceux qui peuvent parier sur une clientèle fidèle ! Un seul impératif : rester dans l'ADN du monument.

▲ La cuisine historique du château normand de Bonnemare, dont les activités sont couronnées de labels de qualité, comme Esprit de France ou Bienvenue au château.
© Château de Bonnemare

Histoire de cuisiner

Chez un peuple épris de bonne chère, c'est sans doute dans les cuisines des grandes demeures que commence l'expérience gastronomique… Ah, ces cheminées monumentales encore garnies d'une broche, ce four à pain d'où tant de régals fumants sont sortis, le potager de pierre parfois encombré de légumes venus du jardin, ces cuisinières en fonte si mystérieuses avec leurs feux multiples, les compartiments pour garder au chaud ou stocker le bois, ces rutilantes batteries de casseroles en cuivre accrochées au mur… Les plus imaginatifs en ont l'eau à la bouche. Et les gourmands se précipitent, qui, au goûter proposé dans les lieux, notamment au moment de Noël (avec chocolat fumant, pain d'épices, biscuits maison, voire, visite des coulisses d'un festin conté, l'hiver dernier, par Dame Bertille, au château d'Azay-le-Rideau), qui au restaurant du château, s'il y en a un, pour prolonger l'expérience culturelle et capter un peu de l'attrait des banquets qui animaient jadis les cours royales et aristocratiques. « *Cet art de recevoir, où la gastronomie tient une si grande place, remonte au moins à la Renaissance,* note Sophie de la Bigne, qui a créé l'agence de savoir-vivre *L'Art et la Manière à la française* (*Cf.* Chapitre 4, page 38). *Il a été façonné à la Cour de France par des souverains qui ont découvert l'effervescence culturelle et artistique du Quattrocento italien, mais aussi le raffinement des mets et des manières… C'est François Ier qui a élevé la cuisine française au rang d'art et importé notamment la poule d'Inde… devenue la dinde !* »

Voyage dans l'art de vivre français

À leur manière, plus modeste, nombre de demeures familiales proposent cette même incursion dans l'art de vivre, comme le château de la Flocellière (Vendée) où Sandrine Vignal concocte pour ses invités une cuisine transmise de mère en fille qu'elle présente sur une table « *dressée avec soin, avec la vaisselle de ma grand-mère et des chandeliers en argent* », précise la maîtresse de maison. Si les visiteurs reviennent à la Flocellière, c'est autant pour déguster un canard à l'orange arrosé des meilleurs vins de Loire que pour toucher du doigt un art de vivre hérité d'un père « *qui vivait comme au XIXe siècle* » et l'authenticité d'un château entouré d'un parc délicieux, habité par la même famille depuis mille ans. Vertige du temps suspendu…

▶ La Flocellière, chez Sandrine Vignal. ©DR

© Florence Trubert

Tables d'hôtes

5 conseils d'un propriétaire-cuisinier

Par Louis-Marie Mauvais, propriétaire de l'abbaye de Reigny (Yonne)

• Trouver des idées de menus en fouillant dans le patrimoine culinaire de la région — chez nou,s la Bourgogne : gougères en apéritif, jambon au Chablis, œufs meurette ou à la truffe, bœuf bourguignon. Ou un menu en rapport avec le lieu : poisson, asperges sauvages des bois de Reigny.

• Porter une attention particulière au cérémonial du repas : beau couvert, décoration florale, en harmonie avec l'époque et le décor de la salle à manger. Soigner la présentation des plats.

• Proposer une cuisine familiale et pas trop sophistiquée.

• Ne pas vouloir imiter les grands chefs !

• Sortir de sa cuisine avec son tablier pour venir en personne présenter les plats aux hôtes et les partager avec eux.

La création de tables d'hôtes est soumise à des obligations. Plus d'informations : ↘ **www.entreprises.gouv.fr/espace-entreprises/s-informer-sur-la-reglementation/les-chambres-dhotes.**

Cette mémoire se perpétue fort naturellement dans les châteaux transformés en restaurants étoilés, du château de la Treyne (Lacave, Lot), posé comme un mirage au-dessus de la Dordogne, au château de Bagnols (Rhône) où les convives dînent devant le feu de cheminée qui danse dans la monumentale cheminée ouvragée de 1217, date de construction de l'édifice dominant les vignes du Beaujolais…

Le retour des banquets

D'autres propriétaires-gestionnaires se lancent avec entrain dans les « dîners médiévaux », comme à l'abbaye de Reigny (Yonne) — le propriétaire cuisine lui-même — ou Renaissance, comme au Clos Lucé (Indre-et-Loire), avec mets de jadis et énoncé des plats en français d'autrefois.

Ils expérimentent des festivals ambitieux comme Le Grand Couvert, à Chateaufer (Cher), avec, en morceau de choix, *Le Festin malgré lui* : « *Un banquet gastronomique en six services, que nous avons imaginé avec les artisans et les producteurs du Berry, dans une ambiance théâtrale inspirée de Molière* », détaille Céline Martin-Min, qui a repris le monument historique depuis une vingtaine d'années avec son époux. Apparaissent également des initiatives collectives originales, comme celle portée par neuf châteaux du Beaujolais. À table avec l'histoire propose depuis cet été des dîners dits immersifs pour revivre les fastes du Grand Siècle : au château de La Chaize (Rhône), ou encore Les Folles Agapes du Club des 100 au château des Jacques (Saône-et-Loire). Conçus comme des voyages dans le temps, ces festins se présentent comme de fidèles reconstitutions avec recettes historiques, décors et costumes d'apparat, dans l'esprit de ce qu'Alain Ducasse a imaginé au Grand Contrôle à Versailles où les convives s'attablent pour un dîner royal servi par un personnel habillé à la mode du XVIIIe siècle. Sans aller jusqu'à replonger dans leurs fastueuses racines lointaines, de nombreux monuments historiques font preuve d'inventivité en matière gourmande. Ici, le « snacking » est repensé avec quelques produits choisis, comme des bocaux de petits plats de bonne qualité — proposés par exemple à Château Gaillard, à Amboise. Là, le terroir est mise en valeur — comme au Jardin des Ifs (Oise) où le fromage local, le rollot, a été sorti de l'oubli, ou encore à l'abbaye de Septfontaines, en Haute-Marne, qui a inventé un Croq'haut-marnais à base d'ingrédients tous sourcés dans les environs. Là encore, on table sur l'atmosphère hors du temps d'une verrière dix-neuvième dans laquelle sont dressées des tables avec de la vaisselle chinée (Château de Rosa Bonheur, Seine-et-Marne) : un chef dynamique y insuffle un grand vent de nouveautés…

◀ Restaurant La Volière du Château d'Ainay-le -Vieil et Maria Rodriguez, chef du restaurant. © Arielle de La Tour d'Auvergne / DR

◀▼ Le Grand Couvert, à Chateaufer. © DR

◀ L'équipe au complet, pour le Grand Couvert de Chateaufer : dynamisme local et professionnalisme. © DR

Restauration : faire appel à un professionnel

Attention, même bardé d'enthousiasme, il ne faut pas se lancer tête baissée dans la restauration : « *Si on n'est pas de la partie, mieux vaut faire appel à un professionnel* », conseille Hervé Borne, qui, avec son épouse, Arielle de la Tour d'Auvergne, a installé le restaurant du château d'Ainay-le-vieil (Cher) dans l'ancienne volière de la baronne Géraud d'Aligny. Le jeune couple a confié la gérance de l'établissement à Maria Rodriguez, cuisinière d'origine vénézuélienne, qui propose son risotto de gambas en émulsion de parmesan ou ses goûters soignés aux hôtes des gîtes du domaine comme aux habitants des environs. « *C'est une opération win win*, estime Hervé Borne. *Nous, nous percevons un loyer tout en offrant à nos visiteurs une expérience plus riche, et, de son côté, la cheffe gère son affaire, dans le respect bien sûr de l'esprit du château* ». Au Château du Rivau (Indre-et-Loire), c'est le lieu qui a décidé de l'orientation de la table, et singulièrement les fleurs, signatures des

“ Plein d'idées sont possibles pour associer cuisine et patrimoine : s'inspirer de l'histoire du lieu, d'anciennes recettes à réinventer. Cela nécessite un travail de recherche et de contact avec les fournisseurs du terroir, il faut bien compter deux à trois mois pour s'organiser.

© DR

PAROLES DE CHEF

Alexandre Tripetzky, chef privé | Roland-Garros

Au château de la Chapelle d'Angillon (Cher) dont l'histoire est intimement liée à Henri IV et au duc de Sully, un banquet « Poule au pot » sur réservation a été organisé par Alexandre Tripetzky sous la superbe galerie Renaissance, dans le cadre d'une exposition organisée sur Sully par Solène Wallet, étudiante. Henri IV qui, comme le veut l'Histoire, a souhaité rendre la poule au pot accessible à toutes les chaumières afin d'endiguer les famines, aurait sûrement apprécié ce joyeux festin. Le thème a plu et toutes les places, au prix de 40 €, ont été vendues, notamment à des personnes qui n'avaient jamais visité le monument.

Organiser un banquet « Poule au pot », c'est simple :

• Poules/poulets : se rapprocher du producteur le plus proche

• Cuisine et organisation : solliciter un chef privé.

• Coût du repas : compter 10 à 15 €/personne (entrée, plat, fromage, dessert et vin locaux).

◀ Le comptoir des agrumes attend les visiteurs de Château Gaillard pour une pause salée ou sucrée. © DR

▲ La Table des Fées au château du Rivau. Face au potager de Gargantua, des produits de la ferme préparés par le chef Andrea Modesto. © Le Rivau

▶ Au jardin des Ifs à Gerberoy, le chef Gilles Lapalu conçoit une carte courte de bistronomie de campagne. © DR

▶ Les macarons artisanaux de Gerberoy, à la rose, sont nés Au jardin des Ifs. © DR

▶ Pour la restauration des cuisines inscrites du château de Vaulserre (Isère), la famille de Courville a reçu le prix La Cornue, en 2010. © Raymond de Courville

Success story
Les crêpes de la Châtelaine

Au château de Thol (Ain), Arthur Scart est amoureux des vieilles pierres… et des crêpes : « *Chaque fois que nous ouvrons ponctuellement au public, par exemple lors des Journées européennes du Patrimoine, de la Nuit des étoiles ou de la Nuit de la lecture, nous proposons les « crêpes de la châtelaine* ». Une recette maison, une pâte fabriquée dans le chalet cuisine installé dans la cour, un bon billig et des délices sucrés vendus à petit prix (2 euros) devant lesquels nul ne résiste, surtout avec un jus d'oranges fraîchement pressées. Pour une installation relativement simple, aucune norme n'est imposée en dehors de la responsabilité du fabriquant si quelqu'un tombe malade. « *Mais dans quelques mois,* précise Arthur, *le château ouvrira davantage au public et relèvera de la réglementation des établissement recevant du public (ERP), avec l'installation d'une cuisine aux normes. Les crêpes seront toujours au rendez-vous après chaque visite !* »

six hectares de jardins et de la merveilleuse roseraie de 450 variétés créée par Patricia Laigneau. À La Table des fées comme au Jardin secret, le restaurant gastronomique installé dans une serre, les assiettes sont ornées d'œillets d'Inde, de soucis, de nigelles de damas ou de bourrache que les amateurs découvrent aussi lors d'une balade accompagnée dans le jardin des fleurs comestibles.

La mode du végétal

On regarde, on sent, on goûte… Une ode à nature bien dans l'esprit des temps actuels : au château d'Arbouville (Eure-et-Loir), Emmanuel Perrin a créé, dit-il, un « *événement culinaire, participatif et artistique* » sur le thème « Du potager à l'assiette », qui culminera le 27 septembre prochain avec un grand déjeuner végétal. À Chateaufer (Cher), c'est le concept d'agro-écologie qui est mis en valeur. « *Nous avons voulu redonner sa vocation agricole à ce lieu en péril, abandonné depuis les années 1970* », explique cette maraîchère, qui, avec son époux, a remis en culture 90 hectares de l'ancien domaine. Infatigable militante d'une nourriture riche en légumes variés, elle propose des balades autour des méthodes d'agriculture raisonnée, et des paniers bio. Elle a aussi imaginé des cours de cuisine potagère drôlement baptisés L'École des fanes où l'on apprend la lactofermentation et le mariage heureux des céréales et des légumineuses. Son credo : « Les légumes, c'est fun ! » Et ce n'est pas Louis-Albert de Broglie qui la contredirait ! Son Festival de la tomate, imaginé dans la continuité du Conservatoire national de la tomate créé au château de la Bourdaisière (Indre-et-Loire) en 1993, attire chaque mi-septembre des milliers d'amateurs qui se pressent dans le parc, au bar à tomates ou à la boutique, pour faire provision de jus exceptionnels, de bière, de confitures, de sauces… à la tomate, bien sûr. Et le restaurant va s'agrandir en 2026 !

Chercher son ADN

« *En matière de restauration comme lorsque l'on souhaite vendre des produits dérivés, il est essentiel de rester cohérent avec son histoire, de faire sens avec le lieu* », estime Delphine Higonnet, propriétaire du Jardin des Ifs à Gerberoy (Oise), qui, avec son compagnon et chef cuisinier, Gilles Lapallu, vient de lancer des macarons à la rose, à l'effigie de Gerberoy. C'est une évidence pour qui se souvient des fameuses roses de Picardie chantée par Yves Montant. La pâtisserie, pensée dans le détail — recette, packaging, marketing —, est lancée fort à propos lors de la fête de la Rose de Gerberoy qui, depuis 1928, attire des centaines de visiteurs le premier dimanche de juin. Même logique pour l'abbaye de Septfontaines (Doubs), où Aurélia Callado et son époux ont renoué avec la tradition en créant deux bières brassées dans le village voisin « *en l'honneur du patrimoine et de l'amitié* », la Blanche Royale et la Royale ambrée.
« *C'est l'ADN profond du lieu qui vous aidera à trouver des idées* », renchérit Marc Lelandais, propriétaire de Château Gaillard, à Amboise. Ici, dans un lieu où le grand jardinier napolitain Dom Pacello da Mercogliano acclimata pour le roi Charles VIII les premiers orangers, c'est naturellement la pomme d'or qui donne le ton. Collection d'agrumes, délicieux gâteaux à l'orange servis au salon de thé et fabriqués sur place à base d'une recette maison, vin, savon, bougies, bière, confitures, gelée de fleurs, et bientôt eau de toilette à l'orange proposés en boutique… La logique marketing est ici poussée jusqu'au bout, dans le souci du détail. « *À la boutique, dont le chiffre d'affaires peut représenter 25 à 40 % du chiffre d'affaires global, le client n'est pas laissé à lui-même,* explique Marc Lelandais. *Il est accompagné pour tester, pour goûter. L'achat de produits gourmands devient ainsi une prolongation de l'expérience de la visite* ». CQFD. ■

Nos conseils

- Avoir une personnalité, celle du lieu ou celle de son propriétaire.
- Jouer de sa spécificité, le fameux ADN qui rendra votre projet à nul autre pareil.
- Mettre en valeur le terroir, car les gens sont de plus en plus sensibles au « circuit court ».
- Privilégier le beau et le bon : un monument historique est un lieu hors du commun, il ne souffre pas la médiocrité.
- Être bien entouré (chef cuisinier, vendeurs…).
- Pouvoir miser sur un vivier de clients aux alentours.
- Considérer le visiteur comme un client.

© Château de Rosa Bonheur

Savoir-vivre : les conseils de **Sophie de La Bigne**

Experte et consultante en savoir-vivre, Sophie de La Bigne nous livre les clés indispensables pour recevoir dans un monument historique, lieu privilégié de la transmission de l'excellence.

La Demeure Historique : Une réception, un dîner aux chandelles, un repas de séminaire d'entreprise... Quelles sont les clés d'une soirée réussie ?

Sophie de La Bigne : La base de toute réception réussie est l'ambiance que vous aurez créée pour que vos invités se sentent accueillis. Vous êtes responsable du bonheur de vos hôtes tant qu'ils sont chez vous. Se rendre disponibles pour ses visiteurs est la règle d'or. Se consacrer à chacun comme s'il était votre unique invité, lui présenter les autres personnes présentes et lui proposer un verre dès son arrivée sont les meilleurs ingrédients pour qu'il se sente à l'aise. S'entourer de quelques personnes bien brieffées pour le service vous permettra ainsi d'être attentif à chacun. Des « bulles » pour l'apéritif sont toujours les bienvenues ! Quelques bouchées feront l'affaire mais l'apéritif n'est pas le dîner, veillez à ne pas « bourrer » vos invités pour qu'ils puissent faire honneur au dîner qui suit. Une soirée réussie doit être bien rythmée. Trois quarts d'heure sera un maximum pour le temps dédié à l'apéritif.

C'est la maîtresse de maison qui mène la danse une fois chacun placé à table par le maître de maison. L'idéal est d'être entouré de quelqu'un que l'on connaît « pour le confort » et quelqu'un de nouveau « pour la découverte ».

D.H. : Avec l'exemple des ateliers ou séances ludiques que vous organisez dans divers monuments historiques, comme à Cheverny, Chenonceau ou la Rouerie, quels protocoles conseillez-vous ?

S.L.B. : Certaines règles sont à respecter pour « un dîner presque parfait ». Les propriétaires accueillent les convives en leur brossant l'histoire des lieux agrémentée de quelques anecdotes amusantes et insolites donnant chair au côté « habité » de la demeure. Des photos familiales ici et là contribuent également à cette même idée d'intimité si recherchée par les visiteurs. Le service à table, lui, ne peut être géré que par des personnes dont ce sera l'unique tâche de la soirée et non pas par les propriétaires, ce qui briserait le rêve des invités conviés à dîner au « château ». De vrais professionnels ou des stagiaires d'écoles d'hôtellerie feront très bien l'affaire une fois « brieffés » ; service à gauche pour les plats et à droite pour le vin, les plats qui se resservent ou pas sans oublier le sens du service selon les places à table. La qualité de la conversation sera essentielle à table et c'est aux hôtes d'y veiller. Le choix équilibré des mets et des ingrédients locaux ne pourra que satisfaire les papilles de vos invités. Les plats trop relevés ou à caractère trop exotique risquent de ne pas être du goût de chacun. Le soir où vous recevez ne sera peut-être pas le moment idéal pour tester de nouvelles recettes ! Les vins seront adaptés aux plats servis. N'hésitez pas à faire découvrir sous forme de digestifs des alcools plus spécifiques ou issus de votre région.

D.H. : Parlez-nous d'un exemple qui vous a marqué.

S.L.B. : Mon souvenir le plus marquant est celui d'une soirée exceptionnelle organisée pour des clients chinois. Tout était prêt et délicatement préparé : salon parisien fleuri, menu simple mais présenté avec grand soin et bougies d'une grande maison remontant à Louis XIV. Quelques minutes avant leur arrivée, un coup de fil pour le moins surprenant me prie de dire s'il sera possible d'utiliser le piano. Il fût destiné à accueillir les prouesses d'une petite fille de huit ans qui joua des airs d'opéra chinois. Un cadeau insoupçonné : la soirée ne faisait que commencer… Une fois la conversation entamée, le maître de maison découvrît que le livre de chevet du père de cette petite fille, venu d'une région de l'est de la Chine, à la frontière de la Corée, était exactement le même que le sien. Il était écrit par le philosophe Sun-Zi au Ve siècle avant Jésus-Christ… ■

▲ Sophie de La Bigne (debout). © DR

© DR

7 conseils pour une soirée réussie

- Éviter la musique d'ambiance systématique : « *On est censé avoir assez de choses à se dire pour ne pas avoir à meubler les silences par de la musique.* »
- Proposer un verre au premier invité qui se présente sans attendre que tous soient arrivés pour commencer l'apéritif.
- Préparer son plan de table à l'avance en intercalant les hommes et les femmes et en séparant les couples, sauf ceux qui ont moins d'un an de mariage.
- Privilégier le linge blanc, symbole d'élégance, pour un repas formel.
- Décorer une table avec des bougies (en hauteur) et quelques fleurs basses (en nombre raisonnable pour ne pas gâcher la saveur des mets par des senteurs trop odorantes).
- Exclure si possible les trois sujets trop polémiques : politique, argent, religion.
- Se préparer toujours à l'inattendu et accepter avec souplesse toute situation inopinée…

www.lartetlamanierealafrancaise.com

5 Restaurants Monuments Historiques

L'incomparable saveur de la patine des siècles

S'installer à la table d'un restaurant classé ou inscrit au titre des monuments historiques, c'est embarquer pour un voyage gastronomique à nul autre pareil, où l'épaisseur des siècles invite à un grand saut dans le temps. Tour de France en quelques tables mythiques.

Un festin visuel

Le gourmet qui franchit la porte d'un restaurant installé là depuis des lustres, voire des siècles, n'est pas un client comme les autres. Il ne cherche pas seulement à réjouir ses papilles, mais aussi à s'offrir un festin visuel, à s'immerger dans un grand bain historique. Boiseries sculptées, moulures dorées, plafonds à caissons, fresques colorées, fenêtres en verre biseauté… Chaque élément raconte une époque. L'expérience n'est plus seulement gastronomique, elle devient sensorielle, esthétique, culturelle, infiniment nourrissante ! Ici, dans ces lieux sanctuarisés par le temps, le repas est toujours un rituel avec ses codes, ses instruments d'autrefois et ses manières d'un temps disparu, mais, parce qu'il se déroule dans un décor de théâtre, il prend une saveur toute particulière. Et devient un écrin d'exception pour abriter les rêves…

Du Grand Véfour à la Tour d'Argent, le Paris mythique

Ah, dîner au Palais Royal, dans l'ancien Café de Chartres devenu Le Grand Véfour, à la table où Napoléon III demanda la main de Joséphine ! Admirer les toiles sous verre inspirées des fresques pompéiennes si prisées sous l'Empire, imaginer le mythique chef Raymond Oliver sortir en trombe de sa cuisine pour sauver son amie et voisine, l'écrivaine Colette, des flammes d'une cigarette oubliée dans son lit ! Paris regorge de ces restaurants bourdonnant d'histoires — la petite comme la grande. Il y a le Procope bien sûr, créé en 1686, où Voltaire, Rousseau, Danton et tant d'autres ont refait le monde ; le Lapérouse (1766) et ses salons intimes tout en boiseries, destinés aux soirées galantes — on murmure que les courtisanes testaient les diamants offerts par des messieurs argentés sur les miroirs qui en gardent des griffures — ; le Train Bleu (1901) de la Gare de Lyon, orné des fresques Belle Époque qui ont vu passer Coco Chanel et Sarah Bernhardt et où l'on sert encore le gigot d'agneau à la tranche, comme dans l'Orient-Express ; le Pharamond (1879), fréquenté par Ernest Hemingway et François Mitterrand qui appréciaient ce décor Art nouveau ; le Vagenende, installé boulevard Saint-Germain depuis 1904, où l'on dîne dans un décor de paysages peints sur pâte de verre, de cloisons ouvragées et de piliers porte-manteaux en bronze ; le Rocher de Cancale, rue Montorgueil, haut lieu de dégustation d'huîtres au XIXe siècle ; le Grand Colbert, fastueusement installé dans une galerie marchande du XIXe siècle, tout en lustres à pampilles, verrières colorées, banquettes en velours rouge et colonnes corinthiennes, où l'on déguste les grands classiques de la cuisine française, de la soupe à l'oignon gratinée, servie brûlante, à l'île flottante avec crème anglaise à la vanille Bourbon… Depuis le quai de la Tournelle veille La Tour d'Argent, vieille dame quatre fois centenaire, qui a subi un lifting d'envergure, mais où « la presse à canard au sang », magistrale pièce d'orfèvrerie signée Christofle, trône toujours en bonne place dans la salle du restaurant et où la découpe « à la volée » du précieux volatile, effectuée par un maître d'hôtel en nœud papillon, laisse les clients ébahis.

◀ Chez Lapérouse, les intérieurs protégés au titre des monuments historiques se répartissent en une succession de chaleureux petits salons dont les gravures des miroirs, dit-on, sont la marque des diamants des courtisanes d'antan…
© Marguerite Natter

◀ 1er étage du Procope.
© Marguerite Natter

▶ Lapérouse, côté quai de Seine.
© Marguerite Natter

▶ La Tour d'Argent, quai de la Tournelle.
© Marguerite Natter

Et de Nantes à Strasbourg

Nos régions ne sont pas en reste. À Strasbourg, la Maison Kammerzell, solide demeure alsacienne à colombages, trouée de 75 fenêtres aux vitres en cul de bouteille, transporte le visiteur dans un décor de conte. À quelques pas de la cathédrale, comment ne pas être attiré par cet édifice au riche décor de bois sculpté représentant légendes médiévales, signes du zodiaque et grands personnages, et ne pas entrer pour déguster l'une des meilleures choucroutes aux poissons de la ville ? À Nancy, le gastronome amoureux de patrimoine se rendra à L'Excelsior, joyau de l'Art nouveau, avec ses vitraux signés Jacques Gruber et son mobilier conçu par Jacques Majorelle ; à Nantes, c'est à La Cigale que ses pas le mèneront, face au théâtre Graslin. Le restaurant, qui a pour emblème le sympathique insecte, la taille ceinte d'un tablier blanc, a été inauguré le 1er avril 1895 et témoigne de la démesure de l'époque Art nouveau. Comme il se doit, La Cigale servit de décor pour le tournage des films de l'enfant du pays, de *Lola* (1961) à *Jacquot de Nantes* (1991). Un temps transformé en self-service, La Cigale a retrouvé sa belle tenue gastronomique (dont des profiteroles exceptionnelles). Le tour de France des restaurants historiques passe aussi par La Mère Poulard, au Mont-Saint-Michel, dont l'omelette soufflée a attiré tous les gourmands du monde — depuis sa création en 1888, 18 millions de cet entremets recherché ont été servis ! Mais si le grand Paul Bocuse affirmait : « *La Mère Poulard, c'est la France* », est-ce toujours vrai aujourd'hui ? ■

L'incontournable casse-tête de la réglementation

Aussi séduisante pour fidéliser le visiteur qu'intéressante sur le plan financier, l'installation d'un salon de thé ou d'un restaurant dans un monument historique n'en reste pas moins soumise à des règles strictes, à connaître sur le bout des doigts.

L'aménagement d'un espace de restauration dans un monument historique est une entreprise compliquée où il faut concilier exigences réglementaires — elles sont innombrables ! —, respect architectural et ambition culturelle. Il y a tout d'abord la réglementation liée au patrimoine. Qu'ils soient classés ou inscrits au titre des monuments historiques ou encore situés dans leurs abords, les lieux ne peuvent être modifiés librement. S'ajoutent à cela les normes des Établissements Recevant du Public (ERP), qui encadrent la sécurité incendie (détecteurs de fumée, extincteurs adaptés aux différents types de feux, système d'alarme sonore et/ou visuel, affichage du plan d'évacuation) et l'accessibilité, notamment pour les personnes à mobilité réduite.

Usages et règles

Chaque usage (restaurant, salon de thé, vente à emporter) détermine des niveaux d'exigence différents, la configuration la plus contraignante étant celle du restaurant ou du salon de thé avec cuisine sur place. Et plus les produits utilisés sont nombreux (viande, poisson), plus l'énergie consommée est importante (plusieurs fours), plus les règles se durcissent. Comme le résume Jeffrey N.G Cheong Wong, chef au château de Rosa Bonheur (Thomery, Seine-et-Marne) : « *Dès lorsqu'il y a transformation de produits, l'installation d'une cuisine professionnelle, avec hotte, extincteurs, ventilation et évacuations est obligatoire.* »

Et mieux vaut partir de rien que de devoir transformer un bâtiment existant ! Au château de Rosa Bonheur, le futur restaurant gastronomique, un temps imaginé dans la serre construite par Gustave Eiffel, sera finalement installé dans l'orangerie. « *Il était impossible d'adapter cet espace de 45 mètres carrés à l'accueil du public,* explique le chef. *Outre les issues de secours que nous ne pouvions dégager, la température en été aurait été trop chaude, sans parler du risque lié à la grêle !* » Un principe confirmé par Delphine Higonnet, au Jardin des Ifs (Gerberoy), où la cuisine a été installée dans une ancienne dépendance « *totalement vide, que nous avons pu pleinement concevoir dans le respect des normes* ».

Une formation obligatoire

En matière d'hygiène alimentaire, les règles sont strictes et doivent être rassemblées dans un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), un document obligatoire rédigé par le gestionnaire, qui décrit toutes les mesures d'hygiène mises en place. « *La rédaction de ce document m'a demandé deux ans et demi* », rapporte Céline Martin Min, qui, à Châteaufer (Bruère-Allichamps, Cher), propose des ateliers sur les légumes. Auparavant, comme tout aspirant cuisinier, la propriétaire de cette ferme agroécologique avait suivi la formation obligatoire HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), qui permet d'identifier les risques sanitaires liés à la manipulation des aliments, d'apprendre la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène, l'application des 7 principes HACCP pour garantir la sécurité alimentaire, la conformité aux réglementations françaises et européennes…

◀ Dégustation d'un cocktail avec verrines d'inspiration andalouse à l'occasion d'une séance de dédicace à Châteaufer (Cher).
© DR

© Philippine Viennet

PAROLES D'AUDACIEUX

Marie Viennet, abbaye Saint-André

L'Hortus café, notre nouveau salon de thé

Nous avons pensé le salon de thé comme une prolongation de l'expérience de nos visiteurs, une invitation à profiter de la fraîcheur des voûtes et de cette vue panoramique exceptionnelle sur le Palais des Papes d'Avignon. Un test réalisé un été nous a monté que l'idée du salon de thé plaisait. En 2024, nous avons donc franchi le pas et ouvert d'avril à septembre.
Le succès a été tout de suite au rendez-vous. La carte est courte, conçue autour de produits de grande qualité, et l'on peut s'attabler de 10h à 17h30, pour un café, un déjeuner, un goûter… L'ancien office, mis autrefois à disposition des traiteurs, a été entièrement repensé : plans de travail en inox, chambres froides, lave-verres professionnels, fours… J'ai suivi une formation HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) et j'ai également un permis d'exploitation pour pouvoir demander une petite licence afin de vendre de l'alcool, que nous servons obligatoirement accompagné de nourriture. Ces normes n'ont pas été trop contraignantes car nous ne servons ni viande, ni poisson, et ne faisons pas de friture. Heureusement, la cheffe, Alexia Buonvino, adore cuisiner les légumes !

ÉTUDE DE CAS

Daims et Whisky au château de la Pèze

Par Laurence Cagnat, propriétaire-exploitante

Mon mari et moi-même avons fait le choix de reprendre le domaine — dans la famille depuis 400 ans. Lui a quitté son activité en région lyonnaise pour se consacrer à ce monument historique et y vivre avec nos enfants. Mon père m'ayant toujours conseillé d'éviter une dissociation entre les 150 hectares de terres et le château, j'ai obtenu une capacité agricole et me voici exploitante en direct.

• Rouergue Pyrénées Grand Gibier
J'élève un troupeau d'un millier de daims dans une partie des terres en pâtures. Les reproducteurs donnent naissance à des petits, en juin, dont la viande est commercialisée l'année suivante pour les fêtes de Noël. Nous faisons sous-traiter la découpe par un atelier agréé à quelques kilomètres. Mon mari s'occupe de la partie commerciale, des référencements en grande surface, du packaging ainsi que de tous les aspects logistiques et administratifs. Notre société s'appelle Rouergue Pyrénées Grand Gibier.

• Whisky Domaine de la Pèze
Notre fils Charles, 35 ans, et sa femme, ont souhaité créer une activité supplémentaire. Comme il travaillait dans les vins et spiritueux, il a proposé de créer un whisky fermier à partir de l'orge que je fais pousser sur l'exploitation. Celui-ci est distillé puis vieilli pendant trois ans sur place. Le premier whisky « Domaine de la Pèze » est sorti en 2024 !
Les revenus générés par l'exploitation agricole nous permettent d'entretenir la maison, mais surtout de pérenniser cette unité patrimoniale autour d'un donjon du XIIIe siècle, d'un corps de logis du XVe siècle et de bâtiments attenants, en partie inscrits au titre des monuments historiques.
↘ www.domainedelapeze.com

Durant cette formation, « *très dense, mais indispensable* » estime Céline Martin Min, sont enseignés la microbiologie des aliments (bactéries, virus, moisissures), les dangers des denrées alimentaires, l'organisation des locaux (selon le principe de la « marche en avant », avec séparation des zones propres et sales, lavabos réservés aux mains et aux aliments, ventilation adaptée pour éviter les contaminations croisées…), le stockage des aliments, le contrôle des températures en continu, l'éclairage, les équipements conformes aux normes CE, les procédures de contrôle lors de la réception des marchandises, le stockage, la cuisson, le refroidissement…

À ceci s'ajoutent des règles sur l'hygiène du personnel (tenue propre, coiffe, gants si nécessaire, lavage des mains fréquent et rigoureux, interdiction de manipuler des aliments en cas de maladie ou blessure…) et sur sa sécurité (par exemple l'usage d'un gant métallique pour trancher du jambon…). « *Cette réglementation nous oblige à une rigueur permanente,* souligne Jeffrey N.G Cheong Wong, *en interne comme vis-à-vis de nos fournisseurs. L'oubli d'une étiquette (qui indique par exemple la date de fabrication d'une mayonnaise) peut coûter cher. Car les contrôles sont fréquents, et les amendes, lourdes.* »

◀ Crumble et poire pochée, sauce au romarin du jardin du château de Rosa Bonheur.
© Château de Rosa Bonheur

Les écueils à éviter

• Modifier la structure du monument sans autorisation (murs porteurs, façades, charpente).
• Installer une cuisine sans prévoir la ventilation adaptée au respect du lieu et aux normes.
• Sous-estimer les normes sanitaires et les contraintes ERP.
• Négliger le dialogue avec les autorités compétentes (mairie, préfecture, DRAC, architecte des Bâtiments de France).
• Chercher la rentabilité rapide au détriment du respect patrimonial et de la qualité.
• Bricoler un salon de thé sans respecter les règles d'hygiène imposées.

▼ La bière trappiste Royale 900 de l'abbaye de Septfontaines (avec la micro-brasserie BdB du village voisin).
© DR

Le cas du salon de thé

Moins technique, mais toujours encadrée, l'installation d'un salon de thé implique des normes strictes dès lors qu'il y a préparation sur place ainsi que des licences spécifiques pour commercialiser des boissons alcoolisées *(Cf.* encadré). Chez Rosa Bonheur, par exemple, une coupe de champagne doit toujours être accompagnée de quelque chose à grignoter. Pour installer un salon de thé, la formation HACCP reste obligatoire, ainsi que le respect des normes sanitaires, de sécurité et d'accessibilité. Sachez que si vous fabriquez vos gâteaux dans votre cuisine, chez vous, celle-ci reste soumise aux mêmes règles qu'un laboratoire professionnel : plan de maîtrise sanitaire, contrôle des températures, hygiène du personnel, lutte contre les nuisibles et règles de conservation — pour mémoire, un entremets ne peut se proposer à la vente au-delà de 24 heures. La vente à emporter reste la solution la plus souple, même si elle impose de nombreuses contraintes : le respect de la méthode HACCP s'il y a manipulation de produits, l'affichage des produits proposés à la vente et leur prix, l'affichage, obligatoire depuis 2015, des quatorze allergènes (gluten, crustacés, œuf, lait, céleri…), la traçabilité des ingrédients (origine de la viande…), l'interdiction des emballages en plastique (paille, assiette, gobelet), l'utilisation de contenants bio dégradables adaptés à un usage alimentaire et reconnaissable au pictogramme « verre et fourchette ».... Un conseil : se fournir auprès d'un fabricant apportantun certificat « d'alimentarité », qui garantit des produits conformes au règlement européen. ■

Les bons réflexes

• Se rapprocher de la DRAC et/ou de son ABF dès le départ pour identifier les éventuelles autorisations nécessaires.
• Collaborer avec un architecte du patrimoine pour garantir un projet respectueux et viable.
• Opter pour des aménagements réversibles et des matériaux compatibles avec le bâti ancien.
• Respecter les normes ERP (sécurité incendie, accessibilité PMR, hygiène).
• Prévoir une formation HACCP
↘ https://entreprendre.service-public.fr/vosdroits/R67149

Et la vente d'alcool ?

Dès lors que des boissons alcoolisées sont proposées à la consommation, une autorisation doit être demandée à la mairie, à la préfecture ou au commissariat de police.
• La licence III vaut pour les boissons fermentées non distillées (vin, bière, cidre… jusqu'à 18°).
• La licence IV est à demander pour vendre tous types d'alcools, y compris les spiritueux.
• La licence « Restaurant » convient si l'alcool est servi uniquement pendant les repas.
• La licence « À emporter » est adaptée à la vente de bouteilles, comme un caviste.