

# LA VIE DE CHATEAU

le long de la Loire



Si certains sites n'ont besoin que d'une simple visite, d'autres, comme les châteaux de la Loire, se vivent pleinement.

Disséminés sur les deux rives de la Loire, les châteaux de la Renaissance attirent tous les regards. On se presse pour observer ses témoignages d'un luxueux passé, passant d'un bijou architectural à un autre avec un émerveillement toujours égal. Mais se contenter de la beauté de vieilles pierres serait une erreur : le circuit n'est véritablement complet que s'il est ponctué de quelques haltes gourmandes.



Le portail d'entrée du château de Blois surmonté de la statue équestre de Louis XII.



L'escalier de François 1er au château de Chambord.



Chambre à coucher d'Henri III avec un tableau le représentant (par Edmond Castan) au château de Blois.



Les jardins à la Française de Chambord.



Détails d'architecture depuis une terrasse de Chambord.



La chapelle Saint-Calais au château de Blois estes vitraux par Max Ingrad.

**Entrée royale.** Avec ses quatre façades évoquant autant d'époques différentes, le château de Blois est un résumé des châteaux de la Loire. Résidence favorite de 10 reines et 7 rois de France. On prend le temps d'arpenter les salles toutes magnifiquement restaurées par l'architecte Félix Duban au XIX<sup>e</sup> siècle : du carrelage aux boiseries, tout est décoré et coloré. Ensuite nous visiterons les vestiges de la Maison Poulain, autre emblème de la ville. « Le chocolat était fabriqué là jusqu'au début des années 90, puis le bâtiment a été abandonné et finalement détruit en décembre dernier ». Seules quelques faïences subsistent.



**Artisans de génie.** Le Château de Chambord, préféré des Français « il est magnifique, surtout depuis que les jardins à la française ont refait leur apparition il y a quelques années ». Derrière l'atmosphère féerique de l'édifice, imaginé par François 1<sup>er</sup> et influencé par le génie de Léonard de Vinci, se cachent 500 ans d'histoire qui se parcourent en quelques heures. Pour prolonger le plaisir, sur la route, un détour est nécessaire pour découvrir à Bracieux la chocolaterie de Max Vauché, dont la visite guidée nous en apprend plus sur le processus de transformation de la fève de cacao au chocolat. A la boutique, on craque pour quelques douceurs.

**Sur les pas de Tintin,** A Cheverny, le château éblouit les visiteurs avec sa pierre très blanche réfléchissant la lumière. Le bâtiment a la particularité d'être depuis six générations, la propriété de la même famille qui en occupe l'aile droite, il revêt surtout un caractère familial pour de nombreux visiteurs bédéphiles. Et pour cause : Hergé s'en est largement inspiré pour créer le Château de Moulinsart visible dans « Les Aventures de Tintin ». Une exposition permanente consacrée à ses différents personnages est d'ailleurs installée dans les murs du château. Comme un clin d'oeil au Capitaine Haddock, la maison des vins de Cheverny jouxte l'entrée de l'édifice !

**Le château des Dames.** Avant la dernière étape, on vous conseille un arrêt au Controis-en-Sologne pour visiter l'Atelier St Michel. Une équipe de pâtissiers y confectionne chaque jour les biscuits et gâteaux dont on se régale du petit déjeuner au goûter. Avec sa silhouette se reflétant magnifiquement dans le Cher, le château de Chenonceau est, lui, un bonheur pour les yeux. Une succession presque ininterrompue de femmes a participé à le bâtir, l'embellir, le protéger ou le restaurer, à l'image de Catherine de Médicis qui a créé son propre jardin et fait construire les galeries enjambant la rivière. On s'émerveille une dernière fois de la beauté des lieux avant de mettre un point final à cette escapade vraiment royale.

## PALETS SOLOGNOTS

Ingrédients :

280 g de farine  
180 g de beurre salé  
160 g de raisins secs macérés dans le rhum  
150 g de sucre  
4 œufs entiers  
3 c. à soupe de rhum brun

Préparation :

Sortez le beurre du réfrigérateur 30 min avant de réaliser la recette et placez les raisins secs dans le rhum pour les faire macérer pendant 30 min. Préchauffez le four à th.6 (200°C). Dans un récipient, faites un beurre pommade en fouettant le beurre mou avec le sucre. Le beurre pommade doit être bien lisse. Incorporez un à un les œufs dans le beurre pommade en fouettant avec un batteur électrique. Versez les 3 c. à soupe de rhum. Versez la farine tamisée en mélangeant avec une spatule en bois puis ajoutez les raisins secs égouttés. Mélangez. Sur une plaque du four recouverte avec du papier sulfurisé, déposez des petits tas de pâte à l'aide d'une c. à soupe en les espaçant de quelques centimètres. Enfourez pendant 8 min et laissez refroidir avant de déguster.



## OEUF COCOTTE EN TOURAINE

Ingrédients :

CREME D'EPINARDS : 1 échalotte - 1 gousse ail, petite - 5 g huile d'olive - 40 g beurre, cristaux de sel - 10 g vin blanc, Montlouis sur Loire - 200 g épinards frais, lavés et équeuttés - 60 g chèvre frais, Chavroux ou Petit Billy - 50 g chèvre sec, Sainte Maure de Touraine à discrétion - poivre et baies, du moulin

CREMEUX DE BLANCS D'OEUF : 2 blancs d'oeuf, gros oeufs frais - 1 pincée sel marin, aux épices torréfiées - 20 g chèvre frais, Chavroux

GARNITURE : 1 gros rillons, de Touraine - 60 g rillettes, de Tours - 2 tranches pain de campagne, pour les mouillettes - quelques petites feuilles d'épinards, crues - 1 bouquet ciboulette fraîche - 2 bouquets mâche - 2 pincées sel marin, aux épices - à discrétion poivre et baies, du moulin

Préparation :

Faire rissoler dans l'huile d'olive, l'ail et l'échalote, ajouter le beurre, le vin blanc et le poivre, laisser mijoter 10 minutes. Pendant ce temps, ajouter à la préparation les épinards égouttés et le fromage de chèvre frais. Répartir dans 2 ramequins. Battre les blancs d'œufs, le fromage de chèvre frais et le sel. Verser les blancs fouettés sur les épinards et parsemer de quelques copeaux de chèvre. Cuire en bain marie pendant 8 minutes. Ajouter un jaune d'œuf par ramequin et poursuivre la cuisson en bain marie 2 à 3 minutes. Servir aussitôt.

