

Les châteaux du Loiret :

à la découverte de la vie des châtelains



Le Loiret égrène un bel inventaire des châteaux de notre histoire. Mais c'est pour une visite très originale que nous vous proposons de les (re)découvrir. Alors que les commodités (salle de bain et cuisine) apparaissent tardivement dans l'histoire et restent l'apanage de la grande bourgeoisie, cinq châteaux du Loiret ont conservé leurs cuisines et bains d'antan. Retour en arrière et plongée dans la vie de château de ces joyaux architecturaux du Loiret.

→ Une visite au cœur des bains de l'évêque au Château de Meung sur Loire



Construit au XIII^{ème} siècle, il fut la résidence des évêques d'Orléans jusqu'à la révolution française. Avec ses 131 pièces, il est réputé pour être le plus grand château après Chambord : parmi elles, sa salle de bain du XVIII^{ème} siècle, au sous-sol du château. Le bassin est

creusé à même le sol. La pièce attenante abrite un fourneau pour chauffer l'eau du bain. Au-dessus du bassin, les visiteurs peuvent découvrir une douche du XIX^{ème} siècle, ainsi qu'une collection de baignoires, bidets et chaises percées dans les pièces suivantes.

Informations pratiques : www.chateau-de-meung.com

Le saviez-vous ?

A l'époque, le bain n'était pas forcément un moment d'intimité. Ainsi, si l'évêque recevait durant son bain, on troublait l'eau avec du lait ou du son...

→ Un détour gourmand au cœur du Giennois et de la Sologne, dans les cuisines des Châteaux de la Bussière et de la Ferté-Saint-Aubin

Les Châteaux de la Bussière et de la Ferté-Saint-Aubin réservent une cuisine d'époque qui permettra aux visiteurs de s'immerger dans la vie quotidienne de l'époque. Durant les vacances, il est notamment possible de participer à des démonstrations de cuisine au château la Ferté-Saint-Aubin.



Informations pratiques : www.chateau-labussiere.com
et www.chateau-st-aubin.com

Le saviez-vous ?

Aux mains de la famille de Chasseval depuis 200 ans, le Château de la Bussière surnommé "le château des pêcheurs" accueille dans ses murs une collection rare sur la pêche en eau douce.

→ Une plongée olfactive au Château de Chamerolles

Construit au XVI^{ème} siècle par Lancelot du Lac, bailli d'Orléans, ce château, niché entre Beauce et forêt domaniale d'Orléans, possède une muséographie unique : la promenade des parfums : un parcours visuel et olfactif autour de l'histoire de la toilette et du parfum du XVI^{ème} siècle jusqu'à nos jours. Siècle après siècle, dans des pièces reconstituées, les visiteurs découvrent les différentes fonctions attribuées au parfum notamment grâce aux accessoires de toilette présentés et à l'orgue à parfum qui permet au guide de faire des démonstrations.

Informations pratiques : www.chateau-chamerolles.com

Le saviez-vous ?

La reine de Hongrie séduisit le roi de Pologne grâce à son parfum, à base de lavande.



→ **Nouveauté
2015**

Le château de Beaugency ouvre ses portes au public

Situé à Beaugency, cité médiévale classée parmi les "100 plus beaux détours de France", ce logis seigneurial XV^{ème} siècle permet aux visiteurs de faire un véritable voyage dans le temps, à l'époque des seigneurs du Moyen-Age. Ainsi, ils pourront découvrir les produits de l'époque, les tables dressées, les ustensiles... sans oublier le four à pain qui reprend ses fonctions pour l'occasion.

Informations pratiques :
www.chateau-de-beaugency.com



Le saviez-vous ?

A l'époque, on partageait son gobelet avec son voisin... jusqu'à l'arrivée de la peste.

Bon plan

→ Sur la route de la "Vallée des Rois"

Un séjour 2 jours / 1 nuit à partir de 136€ par personne. Possible d'avril à octobre.

AU PROGRAMME :

Jour 1 : visite libre du château de Meung-sur-Loire ou de Beaugency. Puis visite libre de la basilique gothique de Cléry-Saint-André où repose le roi Louis XI. Nuit dans un hôtel*** et dîner.

Jour 2 : après avoir pris votre petit déjeuner à l'hôtel, la ville de Beaugency vous ouvre ses portes pour une visite libre, suivi d'un déjeuner (en sus). L'après-midi sera consacrée au jardin de Roquelin, labellisé "Jardin Remarquable", où vous pourrez découvrir une collection de roses anciennes. Enfin, ce séjour se terminera par la visite avec dégustation et bouteille offerte d'une cave de l'orléanaise.

Le séjour comprend : une nuit en chambre double avec dîner et petit déjeuner, la visite libre du château et de la roseraie, une visite dégustation de cave.

Le séjour ne comprend pas : le transport, le déjeuner du 2^{ème} jour

Renseignements et réservation : www.reservation-loiret.com

Le Moyen-Age s'invite à votre table : la recette de "Grane de loche", par Marie de Rasse, historienne au château de Meung-sur-Loire

Recette issue du traité "le viandier" de Taillevent 14^{ème} siècle, réalisée ici avec de la truite

INGRÉDIENTS

- 4 TRUITES
- 1 TRANCHE DE PAIN GRILLÉ
- 2 PETITS OIGNONS
- 20 CL DE BOUILLON (COURT BOUILLON)
- 10 CL DE VIN BLANC SEC
- ½ CUIL À CAFÉ DE CANNELLE
- ½ CUIL À CAFÉ DE GINGEMBRE
- 2 CLOUS DE GIROFLE
- ½ CUIL À CAFÉ DE GRAINE DE PARADIS OU MANIGUETTE
- 1 DOSE DE SAFRAN
- ½ CUIL À SOUPE DE VINAIGRE DE VIN BLANC
- SEL, POIVRE

Préparez les truites. Les faire frire dans un peu d'huile d'olive. Les réserver au chaud. Faire griller la tranche de pain, l'émietter et tremper dans le bouillon. Dans une poêle, faire blondir les oignons finement hachés. Ajouter le bouillon avec le pain, le vin blanc, le vinaigre, les épices. Faire bouillir, puis laisser réduire pendant 20 minutes. Saler et poivrer, passer au mixer (ou écraser au mortier pour bien réduire en purée). Au dernier moment ajouter le safran.

Enlever la peau des truites. Les napper de sauce et servir, avec des tranches de pain grillé.

Contact presse :
Pierre-Elise Dumuis
Agence de Développement et de
Réservation Touristique du Loiret
02 38 78 04 04
www.tourismeloiret.com



Agence de Développement
et de Réservation Touristique du Loiret