


Politique

magazine

JEAN CLAIR
MORT DE
L'HOMME

N°107 - mai 2012 - 7 €



L'heure
du choix



PM 107 - 7 €



Dossier

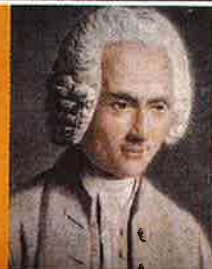
LA NOUVELLE-
CALÉDONIE FACE
À SON AVENIR

金砖国家领
BRICS Lea
2011年4月14日 中国 三



Monde

QUEL AVENIR
POUR
LES BRICS ?



Idées

EST-CE
« LA FAUTE À
ROUSSEAU »

Gentilhomme en Saintonge

En Saintonge, aux portes du Poitou, terroir tout de douceur où l'art roman est en majesté, à la croisée des vignobles de Bordeaux et de Cognac, se dresse, sur un site de défense occupé dès la Préhistoire, à l'emplacement d'une ancienne forteresse médiévale, le château de Mirambeau.

Au cœur d'un magnifique et paisible parc arboré et fleuri de huit hectares, cette fière et imposante bâtisse de style Renaissance a cessé d'être un lieu de fureur et de combats comme jadis du XI^e au XV^e siècles lorsque Français et Anglais se disputaient la possession de la forteresse d'alors. Acheté par la Lorraine au XVIII^e siècle, passé dans le giron de l'État après la Révolution, le domaine finit par être vendu en 1813 au comte **Charles-Nicolas Duchatel** qui le rénova de fond en comble et auquel on doit sa nouvelle jeunesse.

C'est aujourd'hui une propriété somptueuse et raffinée qui fait honneur tout à la fois à l'art de vivre à la française et à l'Angleterre victorienne du XIX^e siècle. Partout, dans les salons, les halls et les chambres, un mobilier d'époque, des boiseries, de splendides étoffes et soieries, des gravures, tableaux et objets d'art divers, des lustres de cristal, et de vieux miroirs italiens, composent une atmosphère élégante et précieuse où la vie ne demande qu'à s'écouler joyeuse et sereine. Les chambres sont évidemment superbes, à l'instar des autres pièces, certaines avec lits à baldaquin ou à la polonaise, mais toutes dotées de salles de bains agréables dans leur jus.

Le bar, très cosy et britannique d'inspiration, est le lieu idéal pour déguster l'un des merveilleux cognacs qui s'y trouvent et tenter de découvrir les secrets de ce sublime



nectar né au XVII^e siècle, vin régional à l'origine, brûlé pour optimiser sa conservation pendant son transport vers les Flandres, qui devint *brandwine* (vin brûlé), puis brandy et, enfin, cognac du nom de sa ville d'origine.

Pour déjeuner ou dîner, vous avez le choix entre la gracieuse salle à manger habillée de tissus précieux, la lumineuse véranda qui donne sur le parc ou la cour du château par beau temps.

Le chef, **Maxime Deschamps**, utilise avec sagesse les meilleurs produits régionaux et délivre une cuisine classique de bonne facture non dénuée d'une pointe d'originalité (escargots fermiers de Charente-Maritime, zéphyr d'ail, crumble de pain ; filets de sole, asperges et morilles ; carré et selle d'agneau laqué ail-mangue, purée de patates douces, marmelade aubergines et dattes).

Belle carte des vins, forte de quelque 600 références, de quoi trouver son bonheur. Le maître d'hôtel-sommelier, **Aurélien Vincent** est parfaitement à son affaire. Accueil et service exemplaires, à l'image de son remarquable directeur et maître de maison, **Frédéric Boivent**.

Une étape particulièrement agréable. ■

Château de Mirambeau, 1 avenue des Comtes Duchatel, 17150 Mirambeau, 05 46 04 91 20, mirambeau@relaischateau.com, www.chateaumirambeau.com, menus à 40-68 et 97 euros, carte ente 73 et 86 euros, hors boissons, chambres de 230 à 560 euros, suites, piscines intérieure et extérieure, 2 cours de tennis, hammam, sauna, jacuzzi, fitness, parc, séminaires, ouvert d'avril à fin octobre. Relais et Châteaux.

