

Petits trésors, grands effets... en Centre-Val de Loire





Envie de savoir faire ?

11 Zoom sur ateliers typiques de la région !

sommaire

- 4 Loiret
- 5 Eure-et-Loir
- 6 Cher
- 7 Indre-et-Loire
- 8 Indre
- 9 Loir-et-Cher

Région du lâcher-prise, berceau de la Renaissance, terre épicurienne par excellence, fief d'édifices célèbres, épicerie des jardins de la France, lieu de refuge des artistes, le Centre-Val de Loire n'a jamais cessé d'incarner cette douceur et cette créativité qui la caractérisent tant. Son art de vivre, ses paysages, son terroir fertile et ses nombreuses cultures font de la destination un lieu propice à l'installation d'artisans qui y perpétuent ou renouvellent leurs savoir-faire.

L'Atelier-Musée de l'Imprimerie et la manufacture des Émaux de Briare dans le Loiret, l'Atelier Picol ou Divine & Bio en Eure-et-Loir, le Prieuré d'Orsan et la ferme agro-écologique Château-Fer dans le Cher, l'École du Jardinage en Carrés et Les Paniers d'Hélène

en Indre-et-Loire, l'École des confituriers et la Maison des Abeilles dans l'Indre ou encore l'Atelier vin dans le Loir-et-Cher : des passionnés ouvrent les portes de leurs manufactures, de leurs musées, jardins ou châteaux, livrent leurs secrets de fabrication, leurs histoires de famille et initient à leur métier !

Faire parler les petits papiers, se tenir à carreaux et découvrir l'art du vitrail, imaginer son propre rituel beauté, faire germer ses idées, s'initier à l'autonomie légumière, participer à l'école des fanes, tresser un panier, enfilez des perles, apprenez à faire du miel et des confitures ou embouteillez son petit blanc : zoom sur 11 savoir-faire et 11 expériences uniques à vivre en Centre-Val de Loire !

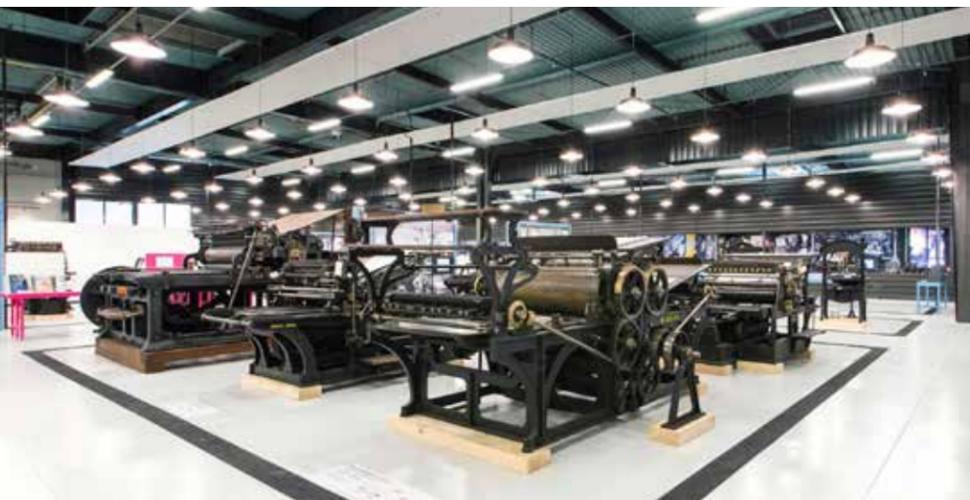


Contact Presse
 CHRISTINE RAMAGE
 Tél : 01 42 55 99 31
 contact@fluxuscommunication.com



L'ATELIER-MUSÉE DE L'IMPRIMERIE
Un musée qui fait bonne impression !

Loiret



LE LIEU

Depuis 2018, l'AMI est le plus grand musée de l'Imprimerie d'Europe ! Imaginé par l'imprimeur Jean-Paul Maury, patron du groupe du même nom, cet atelier-musée de 5 000 m² présente six siècles de technique, du fac-similé de la machine de Gutenberg aux procédés les plus modernes comme la flexographie ou l'héliographie. On découvre aussi l'histoire du livre et de la presse, le monde des imprimeurs, la censure, la révolution numérique. Au passage, on croise des figures célèbres comme Balzac ou Étienne Dolet...

LE SAVOIR-FAIRE

Chef-lieu de l'imprimerie depuis le siècle des Lumières et ce jusque dans les années 1960, le nord Loiret et plus particulièrement Malherbes est indiscutablement lié à l'édition, la reliure et le papier. Cette réputation, la commune la doit à Chrétien Guillaume de Lamoignon de Malesherbes. Directeur de la librairie royale et donc en charge de la censure, il a favorisé la publication de l'Encyclopédie de Diderot au siècle des Lumières. Plus tard, de grands noms de l'édition comme Bordas, Robert Laffont, Flammarion s'y installeront.

L'EXPÉRIENCE

Didactiques et récréatifs, des ateliers sont proposés pour fabriquer du papier, composer un texte et l'imprimer, s'initier à l'encrage, au façonnage, etc., et même imprimer son propre livre, grâce à un système automatisé d'impression et de brochage à la demande.

Eure-et-Loir

L'ATELIER PICOL L'amour du vitrail !

LE SAVOIR-FAIRE

Histoire de famille qui se joue entre père et fils, l'atelier Picol ouvre ses portes dès 1981, initialement le long des bords de l'Eure. Spécialisé dans la restauration de vitraux anciens, dans la création et la fabrication de verrières et d'objets d'art en verre, cet atelier de maître-verrier, installé rue du Bourgneuf à Chartres, s'inscrit dans une fine alliance de tradition et d'innovation.

L'EXPÉRIENCE

Fusionner le vitrail, sertir les pièces de verre autour avec le plomb, souder, émailler puis cuire à 830° : des ateliers d'initiation sont proposés pour créer son propre vitrail !



LE LIEU

Porteur d'un art vivant, Kevin Picol renouvelle l'art du vitrail en multipliant le développement des techniques comme le fusing, consistant à faire cuire des morceaux de verres à haute température afin qu'ils fusionnent, ou encore, le thermoformage permettant de donner une forme, du relief ou de la texture à une création en verre.

DIVINE & BIO Au cœur de la Cosmetic Valley

LE SAVOIR-FAIRE

Berceau et capitale de la Cosmetic Valley, Chartres concentre depuis plus de 30 ans de nombreux acteurs de la parfumerie et de la cosmétique. Tenu par Audrey, qui a évolué entre spa, institut et parfumerie pendant près de 20 ans, Divine & Bio est le 1^{er} institut de beauté & atelier partenaire officiel de l'association "Slow cosmétique" qui prône une beauté différente, plus sensée, plus saine, plus raisonnable et plus naturelle.

L'EXPÉRIENCE

Avec un espace boutique et un espace bien-être, Divine & Bio propose de découvrir des produits français, certifiés bio et slow cosmétique, des produits zéro déchet avec un système de consigne, ainsi que des produits sourcés localement. Les soins sont élaborés avec des ingrédients naturels de qualité (huiles et beurres végétaux, eaux florales, argiles...) avec des formules saines et respectueuses de la peau.



LE LIEU

Des ateliers de fabrication de produits bio ! Une crème pour les mains au miel de Beauce, un roll-on anti-stress, un baume à lèvres à la rose, et bien d'autres recettes : les ateliers de fabrication permettent d'apprendre à déjouer les pièges des cosmétiques conventionnels, à identifier les réels besoins de la peau, et de choisir ses ingrédients pour des cosmétiques personnalisés.

LE PRIEURÉ D'ORSAN L'art du jardinage !

LE SAVOIR-FAIRE

Au cœur du bocage du Boischaud et aux confins du Cher et de l'Indre, le Prieuré d'Orsan, à 50 km au sud de Bourges, doit sa prospérité aux abbesses qui le dirigèrent jusqu'à la Révolution. Mais pas que ! Orsan, c'est aussi le jardin des coups de foudre : celui de Patrice Taravella et Sonia Lessot, en 1990, qui transforment la vaste friche en 12 parcs monastiques médiévaux à partir d'enluminures anciennes. Puis celui de Gareth Casey et Cyril Pearon, un dimanche de septembre 2016.

LE LIEU

Façonnés par quatre jardiniers, les jardins du prieuré d'Orsan mêlent aujourd'hui vieilles pierres et belles plantes. Un potager constitué de vieilles variétés, un jardin de simples comme à l'époque des moines ou encore une roseraie qui symbolise l'hortus conclusus, jardin secret décrit dans le Cantique des cantiques : ici, chaque écrin de verdure a pour ambition de transmettre une histoire et un savoir-cultiver.



L'EXPÉRIENCE

Suivre les jardiniers dans leurs travaux du jour, au potager ou dans la roseraie ! À la journée, des stages permettent de se perfectionner selon son niveau sur les différentes techniques de désherbage, de traitements naturels, sur la taille, le bouturage ou encore le palissage.

Cher

CHÂTEAU-FER

Une ferme agro-écologique !

LE SAVOIR-FAIRE

Situé à Bruère-Allichamps, ce château du XVII^e siècle tombé à l'abandon et entouré de terres appauvries, retrouve une nouvelle vie grâce à l'agro-écologie ! Dès le XIX^e siècle, Château-Fer est agricole - les céréales y sont cultivées de manière intensive - et s'illustre par les recherches et innovations de plusieurs agriculteurs distingués. En 2000, Céline et Alexandre Martin-Min tombent sous le charme avec pour objectif de recréer sur place un écosystème vivant, mêlant maraîchage, élevage ovin, agroforesterie, tout en étant autonome en énergie.

LE LIEU

Domaine en pleine renaissance, Château-Fer est une véritable ode à la biodiversité. L'exploitation explore son potentiel agronomique avec plus de 150 essences d'arbres et 70 variétés de fruits et légumes ! Au bout de la chaîne : des paniers bios en vente directe !

L'EXPÉRIENCE

Intitulés " l'École des fanes ", les ateliers culinaires du domaine de Château-Fer ont vocation à faire découvrir de nouvelles saveurs et à travailler toutes les parties des légumes. Visite de la ferme cueillette, préparation, dégustation : plusieurs ateliers autour des herbes sauvages, des fleurs, des plantes comestibles mais aussi la lactofermentation sont dispensés par la Chef Eve Choukroun-Tardif.



L'ÉCOLE DU JARDINAGE EN CARRÉS - CENTRE D'AGRO-ÉCOLOGIE DE CHINON Le retour aux racines !

LE SAVOIR-FAIRE

Vivre en autonomie, à deux personnes, sur une surface cultivée d'à peine 12m², c'est ce que permet la méthode du jardinage en Carrés élaborée par l'écrivain-jardinier Anne-Marie Nageleisen, autrefois enseignante au Potager du Roi à Versailles. Ce processus de culture horticole, agronomique, agrologique et écologique consiste à cultiver un potager nourricier en faisant pousser des légumes, des herbes aromatiques ou des fleurs comestibles par 9 dans des carrés de 40 cm ou de 50 cm de côtés.

LE LIEU

Situé au cœur du marais de Grigny, vaste milieu naturel sur la rive gauche de Chinon, " Le Potager en Carrés à la Française " est un havre de paix au pied de la forteresse royale. La visite traverse les potagers (ici plus de 100 essences comestibles) qui montrent les différentes variantes possibles, le jardin des plantes médicinales, l'école-rucher, etc.



L'EXPÉRIENCE

Stage d'une journée, week-end d'initiation ou immersion de 5 jours pour acquérir la technique, de nombreux ateliers de formation sont proposés. Le must : le WE " Tout en Carrés ", faire son fromage et son beurre, les plantes médicinales pour une pharmacie familiale ou encore le cours d'autonomie légumière.

Indre-et-Loire



LES PANIERS D'HÉLÈNE Au pays de l'osier !

LE SAVOIR-FAIRE

Dans la famille Métézeau, vannier de père en fils et petit-fils, on demande la fille ! Osiéricultrice-vannière, Marie-Hélène Métézeau a réhabilité l'ancienne implantation des ateliers familiaux depuis plus de 8 générations à Villaines-les-Rochers. Situés dans la vallée du Gué Droit, le ruisseau du village où l'on trempe l'osier avant de le tresser dans la cave-atelier, l'ancienne implantation est devenue son lieu de vie où elle perpétue ce qui lui a été transmis.

LE LIEU

Dans les caves troglodytiques à la façade maçonnée, les mêmes qui abritaient les ateliers des premiers vanniers à Villaines-les-Rochers, Marie-Hélène Métézeau ouvre le patrimoine familial via une heure de visite commentée. Oseraie et culture de l'osier, productions de l'atelier, galerie du tressage au tissage, atelier de peinture au brin d'osier : la visite inclut une petite initiation à la vannerie.

L'EXPÉRIENCE

Jardins suspendus, chouettes et oiseaux, petites ou grandes mangeoires, paniers et nichoirs, l'osiercultrice dispense des stages techniques à la journée ou demi-journée. Une façon originale de stimuler sa créativité !



LA MAISON MICHELET

Un chef qui étale avec art son savoir !

LE SAVOIR-FAIRE

Petit fils d'agriculteur, Jean-Christophe Michelet a passé son enfance à goûter aux saveurs du terroir. Sacré Double Champion du monde des confituriers en 2019, sacré Confiturier de l'année par l'Organisation Mondiale de la Gastronomie en 2019, 2020 et 2021, disciple d'Escoffier : tel un savant fou, il imagine et transforme un fruit, un légume, une épice pour sublimer son goût et lui offrir une orientation stupéfiante.

LE LIEU

Installée près du Lac d'Eguzon, l'école des confituriers invite à découvrir l'univers de Jean-Christophe Michelet et son imaginaire gustatif dans un cadre idyllique. Avec ses 317 hectares et ses 17 km de longueur, des voiliers au mouillage, une petite crique et une nature omniprésente : en pleine Vallée de la Creuse, le plus grand lac du Centre-Val de Loire offre de troublantes ressemblances avec la Bretagne !

L'EXPÉRIENCE

La création de confitures, gelées, pâtes de fruits et sirops sans sucres ajoutés grâce à la fameuse "formule D", 100 % végétale inventée par le maître confiturier et s'initier à des saveurs aussi insolites que délicieuses : gelée de poivre de Tasmanie, lotus, champagne-caviar, gland de chêne...

Indre

LA MAISON DES ABEILLES

Un savoir-faire qui ne manque pas de piquant !

LE SAVOIR-FAIRE

4^{ème} et 5^{ème} génération d'apiculteurs professionnels, Béatrice et Bruno Robrolle maîtrisent chaque étape de la fabrication du miel. Issue de leurs ruchers sédentaires ou transhumants du Berry au Poitou, une généreuse palette de saveurs répond aux goûts de tous !

LE LIEU

Installée à Ingrandes dans le parc naturel régional de la Brenne, au pays des étangs, La Maison des abeilles fait plonger dans l'univers des abeilles et de l'apiculture ! Boutique, miellerie, dégustation de miel, exposition, animations... à la fois exploitation apicole et site pédagogique, elle accueille pour des visites libres ou guidées, éducatives, ludiques et gourmandes. Une ruche numérique interactive complète le parcours pédagogique, offrant une immersion au cœur de la colonie d'abeilles sans le moindre risque de piqûre !



L'EXPÉRIENCE

Créer son rucher ! Des stages d'initiation pour particuliers et des stages d'initiation pédagogique (safari-abeille) auprès des enfants sont proposés afin d'apprendre à installer un rucher, choisir son matériel, acheter des essaims et conserver ses colonies.

FLUXUS
COMMUNICATION

Contact Presse
CHRISTINE RAMAGE
Tél : 01 42 55 99 31
contact@fluxuscommunication.com



Comité Régional du Tourisme Centre-Val de Loire
3/5 boulevard Verdun - 45000 Orléans
Tél. : 02 38 79 95 00 - presse@centre-valde Loire.org