



**ESCAPADE EN TOURAINE - 08 et 09 septembre 2023
DU VAL D'AMBOISE AU VAL DU CHER**

*Texte de Patrice LEMAIRE, photos et vidéos de Cécile Mouet
Montage Sara Besson
Lien : <https://photos.app.goo.gl/zy1udumK9fwMubPYA>*

Ces deux « chaudes » journées resteront inoubliables pour les **vingt-neuf B.TONIC'S** venus de l'Ouest, du Centre et de l'Île de France par l'originalité et la richesse des sites et des animations proposées.

En effet, la chaleur des retrouvailles était déjà au rendez-vous sur les bords de La Loire à 10h30 devant l'entrée de la **VERRERIE D'ART Patrick LEPAGE** à Chargé (37).

Annie DUVAL nous accueille dans une grande cave troglodytique, galerie d'exposition : c'est splendide et on en prend plein les yeux.

Pierre GALLOU, le souffleur de verre à la canne, nous entraîne dans son atelier où déjà 3 fours en action réchauffent l'atmosphère...

Cet homme passionné par son métier nous livre de précieuses informations sur sa formation :

- La maîtrise de la matière : qu'est-ce que le verre ? la prise du verre, la température...
- Les techniques : les fours, les couleurs, les outils utilisés...
- Le métier : ses gestes, ses postures, la résistance à la chaleur...

Enfin, il passe à « la pratique » et on assiste entièrement à la création d'une pièce et sa mise en forme unique et signée ; ce matin : un grand vase coloré qui ne se dévoilera hélas qu'après 48 heures dans un four de recuit à 1100°C.

A la sortie, chacun parcourt la salle d'exposition et mesure mieux la difficulté et la qualité du travail que demandent les œuvres exposées. Les bijoux en pendentif ont un certain succès.

12h30, c'est l'heure de se diriger vers le **restaurant « La Bonne Etape »** à Amboise, situé en bord de Loire. Le grand escalier d'accès est idéal pour réaliser une photo du groupe mais la faim n'attend pas.





ESCAPADE EN TOURAINE - 08 et 09 septembre 2023
DU VAL D'AMBOISE AU VAL DU CHER

Suite

15h00. L'après-midi est consacré à la découverte d'un très beau Château de La Loire : **Château GAILLARD**. Ce château oublié et abandonné, situé près du Clos Lucé a été ouvert au public en 2014, après avoir été entièrement rénové et remeublé et les magnifiques jardins ressuscités. Nous allons découvrir ce bijou de La Première Renaissance, en traversant tout le parc, dans la fraîcheur, sous le couvert de « La cathédrale du vert ».

Son histoire : A son retour d'Italie, Charles VIII décide d'incarner son « Paradis terrestre » en le recréant à Amboise. Il ramène du Royaume de Naples vingt-deux artistes et confie à Don Pacello de Mercoliano « le plus célèbre jardinier d'Europe » la réalisation de ses jardins merveilleux. Don Pacello trouve au pied de ce coteau de tuffeau, un site adéquat pour créer un « jardin d'acclimatation » qui va devenir après, la première orangerie de France. Il transpose les jardins à l'italienne en France.

Depuis 2011, cinquante artisans et trois cents ouvriers ont travaillé à la restauration du domaine. Sur la façade, apparaît la synthèse architecturale de La Première Renaissance Française

Après une fraîche collation sur la terrasse du château, il est grand temps de rejoindre notre hôtel IBIS pour se rafraîchir et faire honneur au Sieur SAUSIN qui nous attend en son Auberge du PRIEURE (XVème siècle).

Soirée Médiévale : Dans le magnifique parc du Clos LUCE privatisé, nous sommes accueillis au Prieuré au son de la cornemuse ! Notre hôtesse, en costume d'époque, nous offre du vin d'hypocras et du vin rouge aux épices accompagnés de délicieuses spécialités tourangelles. Pendant que nous dégustons un fameux repas arrosé de très bons vins, un jongleur et un musicien se chargent de nous distraire joyeusement. Chants, danses... Quelle superbe soirée..., transportés 5 siècles plus tôt.... Merci Cécile pour ce très bon choix.





**ESCAPADE EN TOURAINE - 08 et 09 septembre 2023
DU VAL D'AMBOISE AU VAL DU CHER**

Suite et fin

DEUXIEME JOUR : Bourré en val du Cher

La Magnanerie et l'habitation troglodytique :

Niché dans la verdure, visite d'un lieu dépaysant et reposant à l'ombre des muriers. Accueil chaleureux des Laurent qui nous ouvrent la porte et nous guident dans la visite de leur maison troglodytique rénovée.

Après, nous montons dans les différents niveaux troglodytiques qui sont aménagés en magnanerie : éducation du ver à soie. Accouplements des papillons, ponte des œufs, sortie du ver de l'œuf, il faut aussi le nourrir qu'avec les feuilles de murier.

L'élevage du ver à soie ou Bombyx du murier, coutume locale, génèrait en quelques mois un petit complément de revenus dans les familles. A partir du XVème siècle, Tours était la capitale de la soierie française car Louis XI a lancé en 1470 une manufacture de soie pour contrer les italiens.

Après le déjeuner copieux, dans le restaurant du village : **Le Chapelier**, nous sommes repartis au cœur des coteaux de tuffeau, pour visiter **La Champignonnière des Roches** :

Dans une ancienne carrière de tuffeau qui s'étend sur 120 km de galeries, réparties sur 7 niveaux, La Cave des Roches et ses « jardiniers de la nuit » cultivent à 50m sous terre les champignons : pied bleu, Shiitake, pleurote, champignons de Paris d'autrefois.

La carrière de tuffeau a servi à bâtir les joyaux de La Renaissance : Chambord, Cheverny, Chenonceaux,... car cette pierre offre l'originalité unique de durcir et de blanchir à l'air.

Aujourd'hui, une ville souterraine est née pour témoigner de manière inaltérable de l'esprit du village du 19ème siècle. Près de 1500m² de fresques sculptées dans la masse en haut et bas reliefs en sont un vrai témoignage du passé pour nos générations futures.

Après une heure de visite à 12°-13°C guidés par les « jardinières de la nuit », nous regagnons la chaleur estivale et terminons la journée à la boutique de Marianne qui offre une large gamme de produits régionaux et produits de la cave : soupes, champignons frais ou en bocaux...

Notre 1^{er} séjour en Touraine se termine. Ce programme a été établi en collaboration avec 2 adhérents, Michel BLANC et Patrice LEMAIRE.

Au milieu des embrassades, les demandes fusent auprès de Cécile pour revenir découvrir d'autres lieux insolites dans cette région et aussi déguster les vins blancs, les pétillants et les vins rouges.

