

Le C.H.A. à
Parpeçay – Fontguenand
et Valençay

15 Juin 2013

Alain Gautier



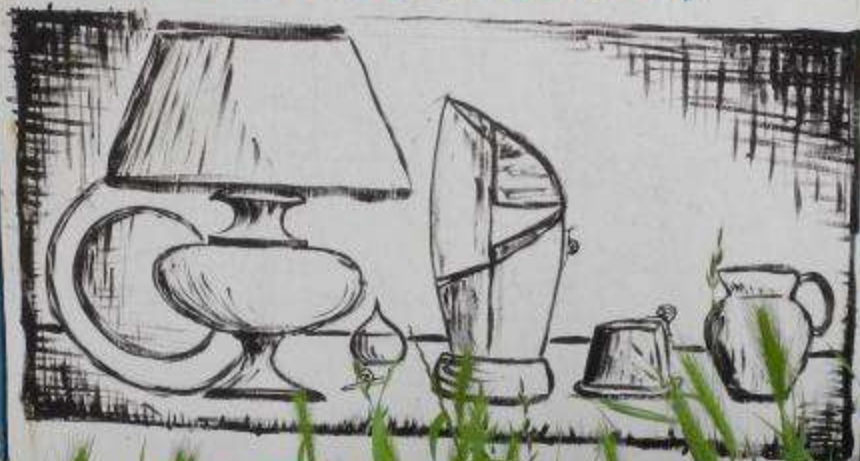




The sign is a light-colored, rectangular plaque with rounded corners, hanging from a dark metal bracket. Above the text, there is a colorful illustration of two green frogs. The frog on the left is perched on a dark, rounded pot or basket, which has a red and white striped band around its middle. The frog on the right is sitting next to it, facing the other frog. The entire sign is set against a backdrop of dense green foliage and a clear blue sky.

FRIENCERIE

FAÏENCES
ARTISANALES
H. SABASSIER



EXPO - VENTE































un four



Un Tour



un malaxeur



un autre tour



Encore un tour



un autre four



un Troisième four









Hervé Sabassier





A close-up, slightly high-angle shot of a white ceramic toilet bowl. The wooden seat is down, showing a light brown, polished surface. The bowl itself is white and has a decorative floral pattern in blue and green on its side. The text "La barbotine" is written in a black, handwritten-style font across the lower part of the bowl.

La barbotine

Les moules







Le polissage

A person's hand is holding a small white bowl filled with a fine white powder. The background shows a pottery studio with various items: a large white bowl, a small brown cup, a white bucket with a green label that says 'EL' and 'OR', and a large white wheel. The text 'La poudre d'émail' is written in the center of the bowl.

La poudre d'émail



1^{ere} cuisson

La décoration









A expected to rise to
equilibrium value
THANK

[illegible]





1ere cuisson



Le bis cuît



L'église de Parpeçay

















dimanche
mai 2001

ORNÉE
OMNIS

Présentation du Millésime 2012
Reuilly - Valençay

Marylène et Serge
LECLAIR

Vins de Valençay

ENTRE
ON 36

Les cuves









Le pressoir



Le pressoir



Dubreuil s.a.

41140 NOYERS-SUR-CHER
Tél. 02.54.75.02.52

MATRIEUZ AGRICOLE ET VITICOLE



BUCHER
vaslin











Le vignoble (20ha sur Lie et Parpeçay)



Embouteillage









Dégustation







Les récompenses







Bar-Restaurant
« Les Platanes »



Aurélié et Jean-François Baudoin
sont heureux de vous accueillir
Ouvert tous les midis du Mardi au Dimanche
02.54.00.18.33

Parpeçay

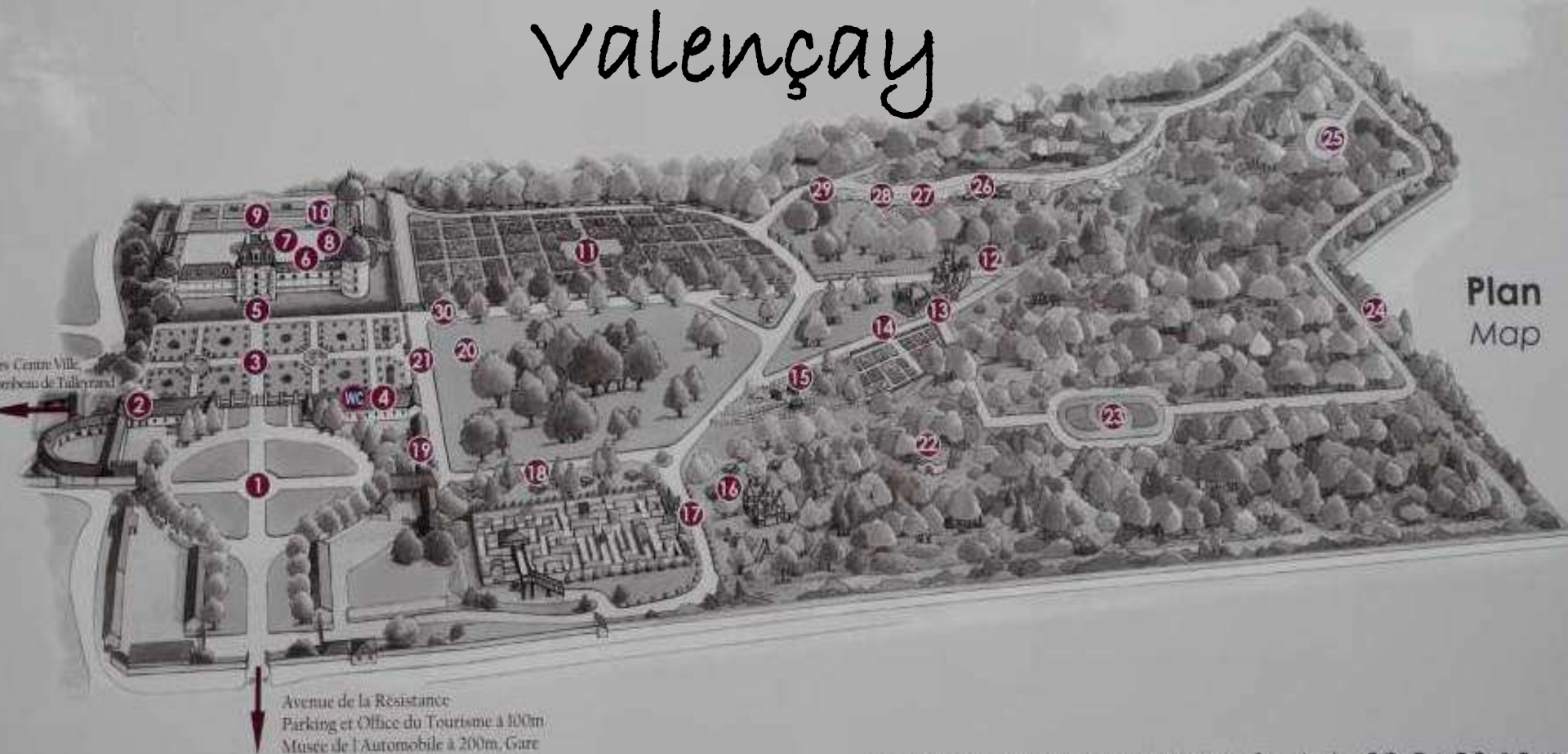


1. Le jardin des ronds / The garden of circles
2. La billetterie – boutique / Ticket office - Boutique
3. Le jardin français / The french garden
4. Le restaurant l'Orangerie / The restaurant l'Orangerie
5. Le donjon / The dunjeon
6. La Galerie Sagan / The Sagan Gallery
7. La cour d'honneur / The main courtyard
8. La visite du château / Visit the castle
9. Le jardin de la Duchesse / The Duchess's garden
10. L'office des cuisines et les caves / The kitchens

11. Le Damier Fleuri / The Flowered Checkerboard
12. Le parc aux daims / The deer's park
13. Les structures gonflables / Inflatable structures
14. Le Jardin d'Antonin / Antonin's Garden
15. La petite ferme / The little farm
16. L'aire de jeux pour enfants / The children's game area
17. Le Grand Labyrinthe de Napoléon
The Great Maze of Napoleon
18. L'aire de pique-nique / Picnic area
19. Le Petit Théâtre (accès selon programmation)
The Petit Théâtre (access is limited to days of scheduled performances)

20. La grande pelouse / The big lawn
21. Départ des golfettes pour la Forêt des Princes :
Departure of the electric cars to The Prince's Wood :
22. Les glaciers / The ice houses
23. La pièce d'eau / The water hole
24. Le saut du loup / The wolf's leap
25. La salle de bal / The ballroom
26. La grotte aux chauves-souris / The bats' grotto
- 27/28. Les grottes à tuffeau / The tuffeau grotto
29. La taverne des Espagnols / The Spanish tavern
30. L'allée des Princes / The Princes' walk

valençay















Marie
Charlotte















Le Prince de
Talleyrand





Mme de Courlande







La Chambre et le lit où le
Prince est mort























CHAMBRE
DE LA DUCHESSE
DE DINO



9



CAROLINE MULLER

1801-1873

Caroline Müller (1801-1873) was a German poet, pianist, and composer. She was the daughter of a wealthy family and was educated in the arts. She was married to a pianist and together they had several children. She was a prominent figure in the German Romantic movement and her work was highly influential.







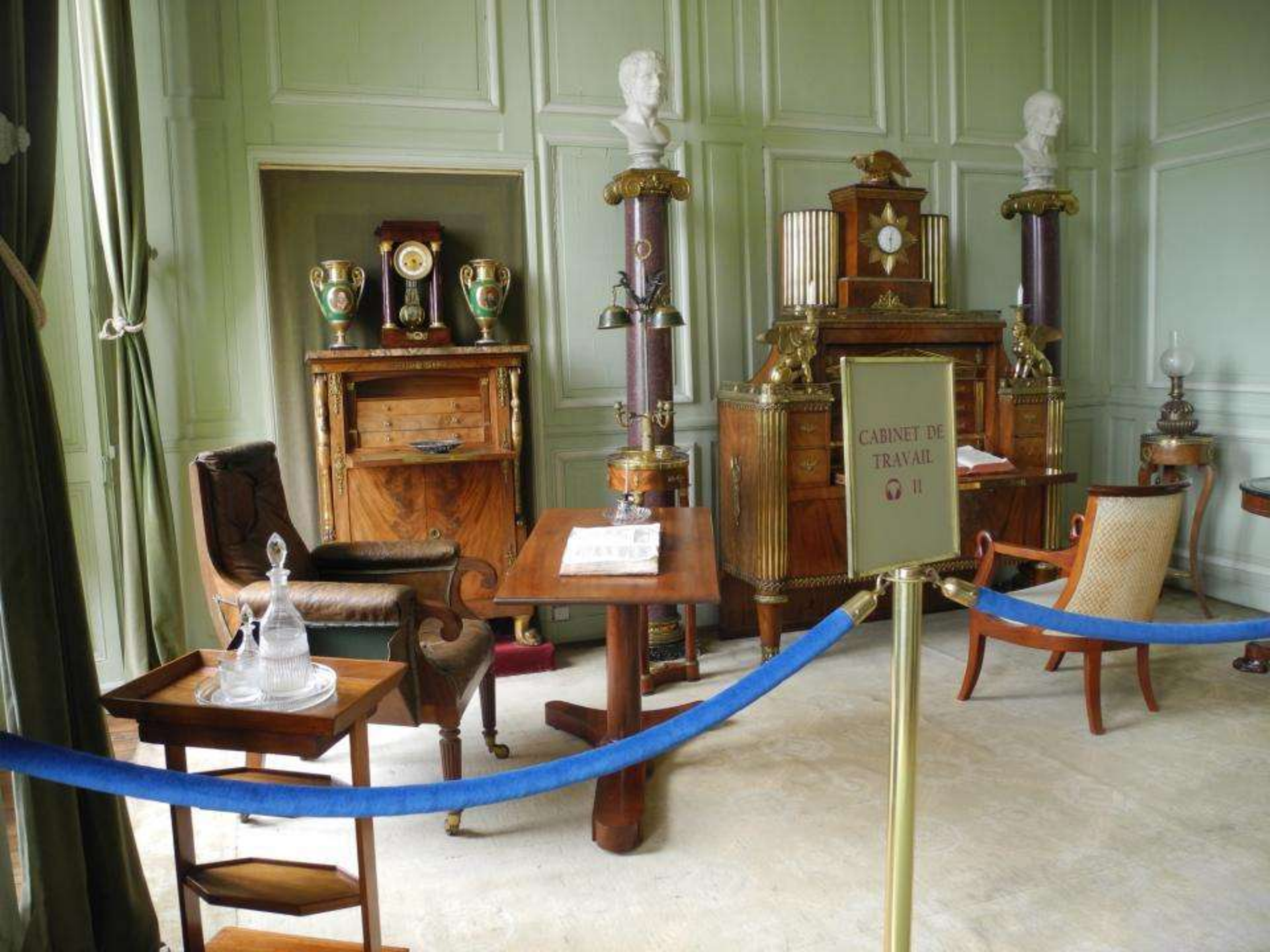






Les ministres du congrès
de Vienne (1815)





CABINET DE
TRAVAIL
II









La grande galerie











La salle à manger
(à table : 36 convives)







Repas à la française
Table de découpe de la viande

















LA GRANDE CUISINE

The Great Kitchen

La grande cuisine du château, située au rez-de-chaussée de l'aile ouest, est aménagée avec une modernité surprenante pour le début du XIX^{ème} siècle.

Dès 1815, sur les recommandations de la duchesse de Dino, nièce de Talleyrand, on fait venir tout spécialement de Vienne un four viennois, idéal pour la cuisson des pâtisseries. Ce four reste toujours en état de marche.

L'eau courante est installée au robinet, ce qui facilite le travail quotidien de la vaisselle et de l'entretien. Sur les murs sont disposés tous les ustensiles nécessaires au bon déroulement de la préparation des festins : tournebroches, fours à pain, batterie de casseroles en cuivre, sorbetière, moulin à glace, bassines à confitures, daubières marquées aux chiffres du Prince...

Talleyrand en fin gourmet s'entoure dès son installation au château, des plus grands cuisiniers de l'époque. La qualité et l'originalité des mets présentés à sa table sont réputés de Vienne à Londres. On la dit la "meilleure du monde".

Antonin Carême, remarqué par Talleyrand chez le célèbre pâtissier Bailly, rue Vivienne à Paris, rentre à son service et fait de ces lieux son royaume avant de travailler pour les plus grands, comme la duchesse de Berry, le comte d'Artois, le prince de Galles ou le Tsar Alexandre I^{er}.

Talleyrand, chaque matin, passe une heure dans ses cuisines, "prenant des nouvelles de chacun, lutinant les servantes et s'enquérant auprès des laquais de ce qu'ils avaient entendu dire des invités de la veille".

The château's kitchen, located on the ground floor of the west wing, was equipped in a surprisingly modern fashion for the early 19th century.

In 1815, on the advice of Talleyrand's niece, the Duchesse de Dino, a Viennese kitchen range was imported especially from the Austrian capital, as this was reputed to be the best available for cooking cakes and pastries. The range still works to this day.

Running tap water was already available at that early date, making it much easier to wash up and keep the kitchen clean. The walls are equipped with everything needed to prepare a banquet : roasting spits, bread oven, a gleaming battery of copper saucepans, an ice cream maker, an ice machine, jam cauldrons, and huge casseroles, all stamped with the Prince's monogram.

As a great gourmet, Talleyrand recruited the greatest chefs of the time as soon as he settled in the Chateau. The quality and the originality of the dishes presented at his table were celebrated from Vienna to London. It was said to be the best table in the world.

Antonin Carême, for example, was noticed by Talleyrand when he was working for the famous pastry cook Bailly in the Rue Vivienne in Paris. Carême entered the Prince's service and made these kitchens his own castle before moving on to serve even greater names such as the Duchesse de Berry, the Comte Artois, the Prince of Wales and Czar Alexander I.

Every morning, Talleyrand would spend an hour in the kitchens «asking after everyone, joking with the servant girls, and quizzing the footmen about what they had heard about the previous evening's.»





















LE GRAND OFFICE

The Great Pantry

L'époque de Talleyrand marque un changement radical dans le service : c'est l'abandon du service à la française pour le service à la russe.

L'usage, en France, voulait que tous les plats soient disposés à l'avance sur la table dans une symétrie très ordonnée. Le résultat était que tout était froid ou presque, et que les invités ne mangeaient en fait que ce qui se trouvait devant eux.

Le prince de Kourakine, ambassadeur de Russie en France, mit à la mode un nouveau service. Les plats apparaissent les uns après les autres, et seuls restent à table les fleurs et les desserts. Les entrées, ainsi que la grosse pièce et le rôti, étaient découpés d'avance à l'office, avant d'être montés par le monte-charge. Ce service plus rapide permettait à chacun de manger chaud.

Le grand office, un soir de réception, ressemble à une immense fourmilière avec ses odeurs et le va-et-vient incessant des marmitons. Les maîtres de maison et leurs invités dînent vers 18 heures. Talleyrand choisit le menu tous les matins avec son chef de cuisine et son maître d'hôtel :

Soufflé à la reine
Pâté chaud de caille
Boudin de foie gras à la Périgord
~
Poularde truffée
Saumon de la Loire à la Chambord
Cassolette princesse
Navets en jus et chou-fleur en gratin
~
Crème à la française sur gênoise
Bombe glacée

The time of Talleyrand marked a complete change in the way meals were served, with Russian serving etiquette superseding the French system.

French usage required all the dishes to be placed on the table ahead of time in a highly ordered, symmetrical pattern. The result was that everything was served cold - or at best lukewarm - and guests only ate what was placed in front of them.

The Russian ambassador to France, Prince Boris Ivanovitch Kurakin, made the new service arrangements fashionable. The dishes arrived one after the other, and all that was left on the table were the flowers and the desserts. Starters, as well as the main dish and the roast were cut into portions in the pantry beforehand, before being sent up by the service lift. This faster service meant that people were at last able to eat their food while it was still warm.

Whenever there were formal receptions, the main pantry would look like some giant anthill, with the all-pervading smells of cooking and the endless toing and froing of kitchen boys. The owners and their guests generally dined around 6 pm. Talleyrand chose the menu each morning with his chef and butler :



CHATEAUBLOCH ET AMARIL



346

PRESENTATION DE PETITS GÂTEAUX EN GRADIN ETAGE





LES CAVES DU CHATEAU

Récemment ouvertes au public, elles accueillent depuis toujours les meilleurs crus de France.

Dans ces caves sont encore conservées une très grande majorité de bouteilles de Bordeaux, notamment des bouteilles de Château Haut-Brion dont Talleyrand fut propriétaire à partir de 1801.

Parmi ces vins, figurait en bonne place le vin de Valençay, fier de sa devise : « Valençay, Prince des vins, vin des Princes ».

En effet, il y a plus d'un siècle, avant l'invasion du phylloxera et l'arrachage du cépage, les vins de Valençay ont toujours joui d'une excellente renommée.

La culture de la vigne couvrait 378 hectares en 1877 pour une production de 17 hectolitres à l'hectare.

Ce vignoble, comprend aujourd'hui plus de 1200 hectares, et s'étire sur les coteaux et les terrains les plus propices (argile à silex et caillouté) de 16 communes.

Ces vins reçurent en 1970, l'appellation Vins De Qualité Supérieurs (V.D.Q.S.)















Les vignes de Depardieu et Denisiot











Coupe du Saut de Loup de Valençay

LE SAUT DE LOUP

Vous atteignez un élément architectural parfois méconnu ou rare.

Le Saut de Loup est un terme utilisé dans l'Art des Jardins, destiné à rompre la monotonie d'une clôture ininterrompue.

Nommé à Valençay, le **Grand Saut de Loup**, cette curiosité est une sorte de fosse à l'entrée qui avait d'autre but que de permettre une entrée sereine sur la nature extérieure, sans déranger la vie.

Composé d'un bassin bordé en pierre de tuffeau, il est encadré par les pilastres de pierre.

Une seconde brèche du même type, également limitée par des pilastres de pierre est visible quelques mètres plus loin, c'est le **Petit Saut de Loup**.

Sans doute, pense-t-on au fait qu'aux temps anciens, les loups en maraude pouvaient hésiter à franchir ces défenses ?

Rassurés, vous pouvez continuer votre promenade



STATION

25

La Forêt des Princes



LA SALLE DE BAL

D'ici vous remarquerez cette **placette circulaire** idéalement située au cœur de la forêt du domaine.

Dans cette zone se réunissaient des groupes de danseurs dont nos chers **Princes d'Espagne** cherchant à tromper l'ennui de leur longue captivité.

De cet espace partaient des cheminements, nommés «**labyrinthes**» conduisant dans les sous-bois alentour, propices à l'isolement et au romantisme.

Faites maintenant demi-tour,
poursuivez votre chemin
en empruntant la descente.
Soyez prudent
et n'hésitez pas à freiner !!!





LES GROTTES À TUFFEAU

Vous venez d'emprunter l'**Allée des Grottes** située sous le plateau du Port du Château. Des escarpements rocheux se succèdent et attestent de la présence d'un sous-sol éminemment calcaire.

Ressentez-vous la fraîcheur vous envahir ? Cela provient de l'intérieur de ces **cathédrales souterraines** dont les voûtes atteignent près de **15 mètres de haut**.

A l'intérieur, la température y est constante : hiver comme été et ne dépasse pas les **12 à 15°C**.

Une bonne part des pierres du Château et de ses dépendances fut extraite de ces grottes.

Plus tard ces zones furent utilisées comme lieu de stockage de matériaux hétéroclites du Château.

Pendant la seconde guerre mondiale, du carburant y était entreposé dans une section protégée.

Les méandres de ces grottes sont de vrais **labyrinthes de calcaire** aux multiples directions et aux parois fragiles où il serait fort **dangereux de s'aventurer**.

Il est strictement interdit de franchir les barrières d'accès.



29

La Forêt des Princes



LA TAVERNE DES ESPAGNOLS

Cette grille fut érigée pour l'installation
des pierres à souffler mises en gisement sur
une voie ferrée.

Elle fut détruite par un ouragan dévastateur sous
une pluie tropicale.

Après destruction la baverle, l'écoulement
fut à l'échelle et les grilles furent dans le
trou. Les pierres à souffler furent
coulées dans le trou.

Toutefois, l'écoulement fut interrompu
par les grilles, les pierres à souffler furent
coulées dans le trou.

Heureusement, les grilles furent
coulées dans le trou.

Heureusement, les grilles furent
coulées dans le trou.



La « Grille des Princes » est située sur la
protection de la propriété des
Mons de la Vallée.

Document communiqué par la Direction de la Vallée











