

AUTHENTIQUE

Office de Tourisme du Grand Pithiverais



Un soufflé de
CAMPAGNE





La forteresse de Yèvre-le-Châtel

Le Guide DE VOTRE ÉVASION

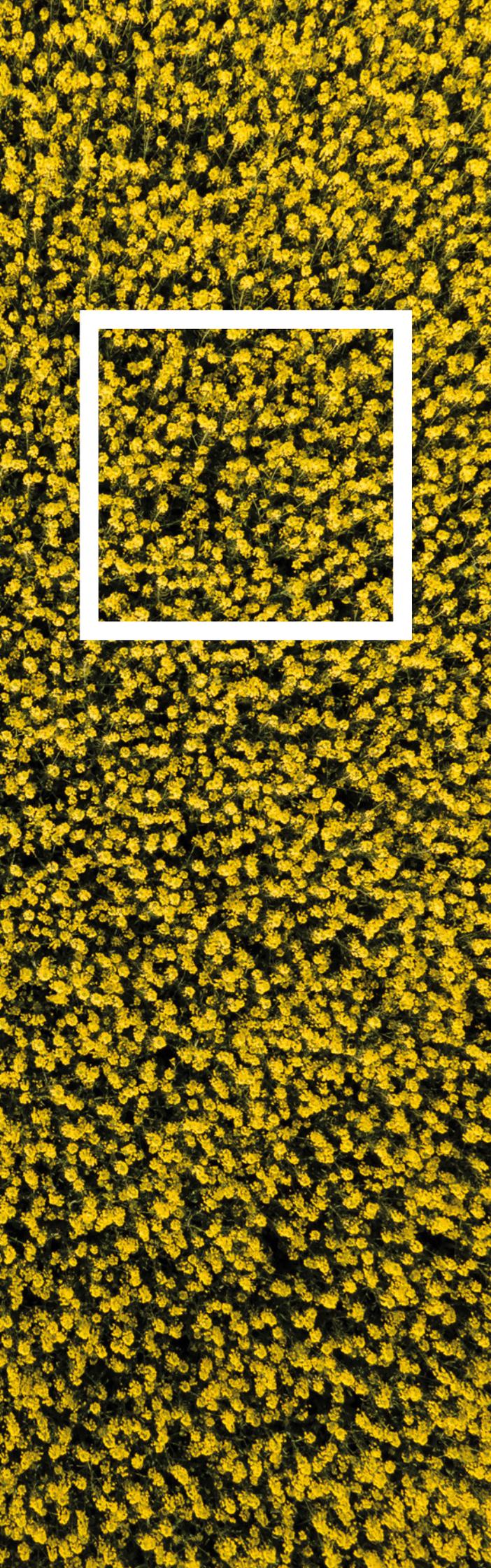
- 6 OÙ SE PERDRE ?
- 8 UN CLOCHER AU MILIEU DE LA PLAINE
- 10 UNE DEMEURE DE CHARME
- 12 UN NID DOUILLET
- 14 UNE BONNE TABLE
- 16 DES SAVOIR-FAIRE DE QUALITÉ
- 22 DES RESPIRATIONS CULTURELLES
- 26 DES PROMENADES RESSOURÇANTES
- 30 UN VOYAGE PARMİ LES ROSES
- 32 DES ENVOLÉES ARTISTIQUES
- 36 DES BONDS DANS LE PASSÉ



Authentique, Le Magazine de l'Office de Tourisme du Grand Pithiverais
Directeur de la Publication et de la Rédaction : Maxime Buizard
Rédaction : Lucas Santerre
Relecture : Sébastien Rachet et Noémie Beulin
Crédits photos : Julien Péron, Tiphaine Delauzun, Stéphane Millon, Anne-Claire Héraud, Nathalie Llinares, Hachem El Yamani, Dorian Liard, Roses Anciennes André Eve, DTMC, Studio Hannequin
Crédits : freepik.com
Création Graphique & Maquette : BMF-Graphisme
Impression : Artnéo, 27 rue la Gare, 45300, Le Malesherbois
Office de Tourisme du Grand Pithiverais : 1 Mail Ouest, 45300 Pithiviers
02 38 30 50 02 – contact@grandpithiverais.fr – www.grandpithiverais.fr



Pithiverais
Communauté de Communes
Un territoire qui rayonne



*« La campagne est un trésor de beauté.
Là où il n’y a pas de champ, il n’y a
pas d’homme. »*

- Anonyme

S’échapper du tumulte citadin, c’est possible dans le Grand Pithiverais. Se mettre au vert, se distraire, profiter du grand air mais aussi prendre le temps de passer de bons moments en famille, entre amis, en couple ou seul.

À seulement une heure de Paris, le Grand Pithiverais vous promet calme et déconnexion. Passez-y et vous serez conquis.

Dans le nord du Loiret, la détente et le repos se vivent autrement. Profitez d’un café dans le centre-ville de Pithiviers, avant d’humer les célèbres roses anciennes, puis dégustez nos produits locaux dans un des plus beaux villages de France. Élisez domicile au milieu des bois ou dans une demeure de charme à l’architecture pittoresque. Au détour de votre séjour, rencontrez des acteurs du territoire passionnés.

Dans le Grand Pithiverais, les escapades et les surprises sont totales. L’hiver, la forêt d’Orléans impressionne. Au printemps, au détour d’un bosquet, un lièvre détail dans la Beauce. L’été, le terroir offre une grande diversité de mets à déguster. Enfin, en automne, le Pithiverais et le Gâtinais promettent de belles balades en pleine nature.

Oubliez votre quotidien et venez vous évader dans le Grand Pithiverais.

Maxime Buizard,

Président de l’Office de tourisme du Grand Pithiverais

DE
PARIS 1H30

A19 (Sortie : Pithiviers et Beaune-la-Rolande)

A10 (Sortie : Sortie Artenay)

VERS
ÉTAMPES
PARIS

La
Beauce



OUTARVILLE



**BAZOUCHES-
LES-GALLERANDES**



ATTRAY



CHILLEURS-AUX-BOIS



La forêt
d'Orléans

VERS
ORLÉANS

VERS
JARGEAU



Paris

Orléans



Les 3 vallées
de l'Œuf
de la Rimarde
et de l'Essonne

Le Gâtinais

Un Clocher AU MILIEU DE LA PLAINE

PITHIVIERS



S'ÉVADER À UNE HEURE DE PARIS

Sur la route des Châteaux de la Loire, Pithiviers est la ville idéale pour faire étape dans le Grand Pithiverais, à seulement une heure au sud de Paris. À pied, parcourez le centre-ville situé sur un éperon rocheux surplombant la Beauce et le Gâtinais. Les rues piétonnes pavées et les passages escarpés invitent à la flânerie. Le riche patrimoine incite à la balade de commerces en commerces. Édifices religieux, fontaines, places et mails. Ici, la ville charme par son calme et son authenticité.

SE PLONGER AU CŒUR DE L'HISTOIRE

Le cœur historique de la ville se situe proche de l'hôtel de ville. Il est érigé sur les bases d'un ancien *castrum* gallo-romain. La vie religieuse et seigneuriale de la commune avait lieu en l'actuel emplacement de la place Denis Poisson. Du donjon du X^e siècle à la collégiale gothique du XIII^e siècle, le centre historique se contemple depuis le jardin Dame Héloïse, entre pierres calcaires sculptées et vue sur la vallée de la rivière l'Œuf.



S'OFFRIR UN MOMENT PRIVILÉGIÉ AU MARCHÉ

Des asperges fraîches printanières aux juteuses fraises estivales en passant par un réconfortant fromage de chèvre nappé de miel du gâtinais, le marché de Pithiviers des mercredis et samedis invite au plaisir et à la gourmandise. En fin de matinée, on s'installe en terrasse. Le soleil ricoche sur les verres de bières locales rafraîchissantes ou au sein même des assiettes généreusement garnies. L'expérience se termine un café à la main sur fond de plaisanteries des commerçants.



FLÂNER DANS LES RUES OU SUR LES MAILS

Au Moyen Âge, Pithiviers se situe au carrefour de routes marchandes importantes. Si la place du Martroi accueille aujourd'hui cafés, restaurants, boulangeries et librairie, à l'époque médiévale, le lieu était le théâtre de foires et salons. La rue de la Couronne constitue l'espace favori pour vos emplettes. Ce passage était emprunté par les rois ralliant Paris à Orléans.



ADMIRER LE PATRIMOINE BÂTI ET CULTUREL

La position de Pithiviers au cœur du domaine royal aura façonné l'architecture et la carrière des illustres de la commune. Au XVII^e siècle, les rois dont Louis XIV, font étape au cœur de la ville dans une demeure comme le château de l'Ardoise. Avec ses grands blocs de calcaire et ses ardoises d'Anjou, la bâtisse à la toiture en forme de coque de bateau renversée impressionne. De grands scientifiques tels que le mathématicien Denis Poisson ou l'agronome Henri-Louis Duhamel du Monceau ont participé à la renommée du territoire.

PARTIR À LA CONQUÊTE DU RAIL

À la fin du XIX^e siècle, le Décauville Pithiviers-Toury transportait ouvriers et betteraves de Beauce vers les sucreries alentours. La ligne n'est plus exploitée par la Régie Départementale du Loiret depuis 1965. En 1966, un musée ouvre et le lieu occupe désormais une fonction de train touristique. Chaque année, plus de 8 000 visiteurs se baladent le temps d'un après-midi à bord de voitures et locomotives d'époque. Humez l'air pur au milieu des plaines, observez l'émanation de vapeur et écoutez le sifflement de la locomotive. Les bénévoles du musée des transports de Pithiviers vous attendent pour partager leur passion.





ÉCARQUILLER LES YEUX

Se retrouver nez à nez avec une bâtisse Renaissance, c'est la contempler et s'appesantir sur les détails de sa riche architecture. De grands jardins aménagés avec soin soulignent un effet de surprise. Vous serez subjugué par ce lieu situé à quelques pas de la rivière l'Essonne. Sur le perron, le charme de la demeure invite à pénétrer dans le château aujourd'hui transformé en restaurant et hôtel cinq étoiles.

SE FAIRE PLAISIR AVEC DES PLATS DE QUALITÉ

La porte passée, des effluves embaument la salle du restaurant Le Jacques Cœur. Asperges juste saisies à la vapeur, faux-filet de bœuf snacké à la plancha ou échine de porc confite à midi, en format brasserie. Le soir, l'établissement se transforme en table bistronomique. Au menu : saumon gravlax, gambas grillées mais aussi d'autres bons et beaux mets pour prolonger l'expérience gustative.



FAIRE UN SWING

Une fois rassasié, votre visite au château prend une autre dimension. Green parfaitement tondu, plans d'eau nombreux, bois en toile de fond, les fers ou putters sont de sortie. Un 18 trous dans un écrin naturel unique en bordure de forêt. Parcours vallonné et bucolique, débutants et expérimentés apprécieront pratiquer sur ce terrain exceptionnel.



Château d'Augerville

UNE DEMEURE DE CHARME



AUGERVILLE-LA-RIVIÈRE

SE RELAXER

Une longue semaine de travail terminée ou une randonnée achevée, glissez-vous délicatement dans l'eau à 34° du spa. Un moment sous le signe de la relaxation et de la détente. Des parois végétales, une lumière voilée, le corps et l'esprit peuvent enfin se reposer. Ambiance douce et odeur apaisante, l'évasion est totale. L'organisme est ressourcé une fois sorti du bassin et des agréables jets d'eau. L'établissement propose des soins à base d'oligo-éléments pour se détendre au maximum avant le soir.



RAPPORTER UN PLAISIR SUCRÉ

Et si une douceur aux saveurs torréfiées et chocolatées s'imposait une fois un effort accompli ? Pralinés, ganaches, orangettes et guimauves, les gourmands ne résistent pas à la chocolaterie. Des bouchées gourmandes à se procurer en souvenir d'un passage au château. L'estampille « Les douceurs d'Augerville » se décline avec une gamme de biscuits ou barres chocolatées, à déguster après un parcours de golf ou une baignade au spa.

RÊVER COMME DANS UN CONTE DE FÉE

Une cheminée monumentale, d'imposants lustres, les 40 chambres et suites du seul hôtel cinq étoiles du Loiret proposent une expérience de qualité. L'élégance s'impose en ces pierres de style Renaissance. Authenticité et décoration moderne s'allient au standard des hébergements les plus cossus. Un repos garanti et un service royal avec un délicieux petit-déjeuner servi en chambre.



Un Nid DOUILLET

BOISCOMMUN



Maison Baron, une échappée rare au cœur du bourg de Boiscommun, village authentique aux pierres rouges. La demeure de la fin du XIX^e siècle impressionne. Avec ses six chambres d'exception pour parents et enfants, le gîte peut accueillir jusqu'à quatorze couchages, le tout dans une décoration soignée.

« On a réussi à créer la maison de campagne de nos rêves », s'émerveille Lisa-Marie Marques, la propriétaire toulousaine qui a rénové, avec son conjoint et son père, la maison de maître de fond en comble. Impossible de ne pas remarquer le mélange entre modernité et histoire où les moulures se confondent avec les peintures aux couleurs franches et les meubles chinés avec soin.



UNE DEMEURE COSY

Une maison de ville pensée comme un véritable lieu de vie au cœur de Boiscommun. Un séjour tout en douceur, une partie de pétanque pour les uns, un tour dans les commerces de bouche du village pour les autres. La maison promet un moment dépaystant, une véritable mise au vert.

Dans une ambiance résolument chic, la Maison Baron est idéale pour des citadins en quête d'un week-end ou de vacances au grand air, à moins de deux heures de la capitale et à 45 minutes d'Orléans.







Une Bonne TABLE

CHILLEURS-AUX-BOIS

Le Lancelot, restaurant de Catherine Delacoute, vous invite à découvrir une cuisine à base de très bons produits locaux et de saison. Cette adresse incontournable depuis près de 30 ans associe ambiance bistrot et qualité gastronomique.



Dès les premiers rayons de soleil, profitez de la terrasse à l'ombre des buis et des parasols. Vous pourrez savourer une carte distinguée comprenant une surprenante déclinaison sur le thème de la rose. Le Lancelot, un lieu où vous vous sentirez à l'aise, loin de l'atmosphère plus guindée des grandes tables parisiennes.

Catherine Delacoute et son équipe mettent à l'honneur le terroir avec excellence et simplicité. Du foie gras à l'huile de colza sur son dos de cabillaud mariné au citron, la cuisine du Lancelot s'inscrit comme une parfaite alliance entre authenticité dans l'assiette et savoir-faire minutieux.



Des Producteurs QUI RAYONNENT



CHILLEURS-AUX-BOIS



NADINE ET JEAN-CLAUDE, DES SAVONNIERS AU GRAND CŒUR

Le couple dynamique et souriant habite Auxy. Dans leur jardin, aux confins du Gâtinais, orties et lavandes s'épanouissent. Nadine bichonne la culture des plantes tandis que Jean-Claude s'attèle à la confection des savons. Pour rien au monde, ils ne quitteraient leur routine bien huilée. Récolte, confection, séchage, emballage. Jean-Claude dirige les opérations de saponification à froid.

Au sortir du laboratoire, leur maison est embaumée par une vingtaine de parfums tel celui de la rose ancienne. « Je suis un forcené de savons naturels sans colorants. Je ne veux pas faire des produits bariolés et pleins de couleurs », se targue le savonnier. Les peaux délicates se ravivent au contact d'un savon à l'ortie tandis que les détachants au carbonate de sodium et à l'huile de coco décapent des cuisines souillées.

AVEC SYLVAIN ET CAMILLE, POMMES ET RHUBARBES PÉTILLENT

Jeune, Sylvain crapahute dans les rangs de rhubarbe de son père. Il y a peu, ce dernier lui transmet sa passion et les allées plantées de ce végétal légèrement acidulé.

L'ancien technicien agricole ne s'est jamais éloigné du Pithiverais. Après être passé par la sucrerie voisine, Sylvain souhaitait reprendre l'exploitation familiale tout en se diversifiant. Il acquiert les Vergers de Gallerand. Le terrain compte 24 variétés de pommiers.

À l'automne, les effluves de pommes envahissent le verger et il est possible toute l'année de visiter l'atelier de confection de jus de pomme. L'institution familiale : le Rhubar'bulle, « l'apéro sans alcool idéal », sourit Sylvain. Une boisson rafraîchissante gazéifiée à rapporter dans vos valises pour se remémorer un terroir entre Gâtinais et forêt d'Orléans. Les vergers de Gallerand confectionnent également du jus de pomme, du sirop ou encore de la confiture de rhubarbe.



AUXY



ATTRAY



ANNE-SOPHIE, RÉMY ET THOMAS, DES BRASSEURS EN EFFERVESCENCE

Rémy et Anne-Sophie sont originaires de Boynes, à 10 km de Pithiviers. Avec Thomas, ils créent la Brasserie des Merveilles dans ce petit village et mettent en avant les céréales de leurs plaines.

En 2019, les trois compères font émerger les prémices d'une gamme de bières, aux noms inspirés de l'univers d'Alice au pays des merveilles. Le palais peut se confronter à l'impitoyable Reine de cœur au travers d'une bière brune riche en goût de malt avant de se rafraîchir avec une bière Sour à l'hibiscus, primée au concours général agricole 2024. Anne-Sophie ne s'en cache pas : elle souhaite prouver à ses clients que le Pithiverais jouit d'un terrain idéal pour une brasserie. « On a tout ce qu'il faut, des champs et une malterie à proximité. »

Le plus de la marque, c'est la labellisation bio. La brasserie aspire à s'approvisionner, à terme, uniquement en matières premières locales. Désormais, le lieu se réinvente. Des visites pédagogiques et animations culturelles sont organisées pour se faire mousser dans la joie et la bonne humeur.

MARINE MET PLEINEMENT LES MAINS

DANS LA FARINE

Marine avait besoin de retourner aux sources. En 2018, elle quitte son poste de directrice de magasin en cosmétiques, pour retourner sur l'exploitation céréalière familiale, la ferme de la Manne à Frapuy, un hameau à 10 kilomètres au sud-ouest de Pithiviers. Et là, une idée lui vient : transformer en circuit court le blé tendre de la ferme en farine. « Les plaines à perte de vue et la terre argileuse qui colle aux bottes, ça me manquait », soulève-t-elle. Marine apprend à maîtriser le blé en devenant meunière. C'est ainsi que la ferme de la Manne est née.

Elle propose des préparations pour gâteaux, des sachets de farine aux tailles diverses et des biscuits emballés. Des produits alliant gourmandise et qualité. Une farine légère au goût de blé fraîchement fauché. Marine entend bien pérenniser la ferme de ses aïeux grâce à son activité. Et cela passe aussi par la transmission.

La jeune femme pétillante diversifie depuis quelques années son offre de visites pédagogiques. Petits et grands pourront y aller pour s'immerger dans l'univers de la farine du champ au biscuit.



BOYNES

Des distillateurs D'EXCELLENCE



Pauline Leluc souhaitait se démarquer sur le territoire. Des spiritueux au milieu de la Beauce, quelle drôle d'idée ! Un défi fou qu'elle relève depuis 2018 avec son mari Paul-Henri. Faronville, à 20km de Pithiviers, une oasis de verdure entre patrimoine et champs d'orges morderés. « Ici, on est comme des petits gaulois au milieu de la plaine », s'amuse Pauline. Composé simplement d'une église et d'une ferme, le lieu-dit semble avoir été posé au milieu des plaines céréalières.

DU CHAMP AU VERRE

D'un simple plant de pomme de terre, un pari fou germe : distiller les produits des champs. Émerge alors le projet d'une vodka 100% locale. Un produit d'exception à partir de matières premières telles qu'un simple tubercule ou des céréales maltées.

La création d'un spiritueux relève ainsi d'un travail assidu et exigeant. Un savoir-faire payant car les spiritueux de la famille Leluc se vendent chez plus de 400 cavistes partout en France.

UNE FERME AMBITIEUSE

Il y a quatre ans, une nouvelle idée a bondi dans la tête des fondateurs de la marque à l'effigie d'un lièvre : se lancer dans la confection de whisky intitulé Lagomorpe, « la famille des lièvres » en grec. Du semis de l'orge, à l'embouteillage, le whisky vieillit au minimum trois ans dans des fûts de chêne.

Lorsqu'au détour de restaurants Pauline voit ses produits affichés sur les menus, une certaine émotion l'envahit. « Nous sommes fiers d'avoir accompli ce projet de vie. C'est beaucoup de sacrifices lorsque le week-end nos enfants bougonnent quand leurs parents sont sur les marchés mais cela en vaut la peine », relate Pauline Leluc avec satisfaction.

LA PHRASE MARQUANTE :

« Je souhaite vendre une histoire familiale derrière mes produits. »

SON OUTIL FÉTICHE :

La pipette. Régulièrement, elle vérifie le vieillissement des différents spiritueux. La robe et le goût sont jaugés.

SON RITUEL :

Déguster les whiskies dans le chai avec son mari, pour imaginer les assemblages de leurs futures éditions.



OUTARVILLE

Faire prendre RACINE AUX AMANDIERS

Début 2020, des agriculteurs réimplantent l'amandier dans leurs exploitations céréalières. Le collectif Les Amandes de Pithiviers est né afin de relancer la production d'amandes.

Un objectif : confectionner le gâteau Pithiviers avec une matière première locale. Feuilleté ou fondant, la douceur sucrée à base d'amandes constitue l'emblème de la ville. « Le gâteau Pithiviers, c'est le patrimoine de tous », clame haut et fort Alexandre Beauvallet. L'agriculteur beauceron avait besoin de nouveauté. Le symbole de la réintroduction de la culture de l'amandier l'a séduit. Originaire du secteur, le Pithiviers est l'un de ses gâteaux préférés depuis tout petit. « Son goût réconfortant, son nappage sucré et ses fruits colorés m'ont toujours plu », raconte Alexandre.

UN PRODUIT DE QUALITÉ

Des alignements d'arbres sur des centaines de mètres avec des allées enherbées, finis les paysages rectilignes, le Pithiverais se donne une allure de Californie, le plus gros producteur mondial d'amandes.

« L'amandier a besoin d'amour », confie Alexandre. Plante méditerranéenne par excellence, cet arbre vivant au minimum cinquante ans se plaît dans les sols argilo-calcaires du secteur. Au printemps, l'arbre se pare de fleurs blanches. Quelques jours plus tard, les premières feuilles apparaissent au même moment que les prémices des fruits. Au début de l'été, les vergers invitent à la dégustation d'une amande fraîche. En octobre, le temps de la récolte des amandes sèches est venu. Une fois ramassées et décortiquées, les amandes promettent fraîcheur et puissance en bouche.



LE GRAND PITHIVERAIS



LA PHRASE MARQUANTE :

« Petit, je n'aimais pas l'amande à cause de son goût doux et amer. C'est en grandissant et en la produisant que j'ai appris à l'apprécier. »

SON OUTIL FÉTICHE :

Le couteau. Alexandre se balade rarement dans une amanderaie sans pouvoir couper une amande en deux. En fonction de sa maturité, celle-ci révèle une couleur ou une odeur différente.

SON RITUEL :

Grignoter des amandes non émondées au petit-déjeuner.

Un gâteau RÉPUTÉ

PITHIVIERS

PITHIVIERS FONDANT OU FEUILLETÉ ?

Un séjour ou une excursion à Pithiviers ne serait pas parfaitement accompli sans un célèbre gâteau aux amandes dans votre cabas. Goûtez au plaisir d'une pâtisserie gourmande bien beurrée au bon goût d'amande. Fondant ou feuilleté, chacun son école. Le premier aussi intitulé « authentique » est le dérivé d'une ancienne galette gauloise composée de seigle, de miel, d'œuf et de beurre.

À l'arrivée des Romains sur le territoire en 52 avant J-C, l'implantation de l'amande va révolutionner la recette. Le fruit à coque apporte une dimension plus gourmande au gâteau.

Aujourd'hui on le connaît nappé d'un fondant sucré, puis décoré de fruits confits. Le second, le Pithiviers feuilleté n'apparaît qu'au XVIII^e siècle. Il est garni généreusement d'une crème d'amande soit un mélange de sucre, de poudre d'amandes, d'œufs et de beurre. À chaque palais sa préférence, allez-y, dégustez !



LA CONFRÉRIE DU PITHIVIERS

À Pithiviers, la pâtisserie c'est du sérieux ! Le gâteau à l'amande a sa confrérie. Vêtus d'une toge bleue et rouge aux couleurs de la ville, les bénévoles jugent chaque année la confection de gâteaux Pithiviers à l'occasion d'un concours. Rien n'est laissé au hasard. « Le gâteau doit être agréable à couper avec un glaçage lisse et brillant », indique Monique Badaire, grand maître de la confrérie.

Depuis 2017, l'association labellise les boulangeries réalisant des Pithiviers fondants dits « authentiques ». Un patrimoine qui se pérennise. « Par Saint-Michel et Saint-Honoré, je vous fais chevalier de la confrérie du Pithiviers. » C'est par ces mots qu'en plus de 40 ans, la confrérie a intronisé près de 1000 nouveaux membres.





L'AVIS D'EXPERT :

« Un gâteau facile à faire mais délicat à réussir », alerte Monique Badaire, grand maître de la confrérie.

LES CONSEILS DE CONNAISSEURS :

- Les proportions doivent être parfaitement respectées, sinon l'équilibre du gâteau sera perturbé.
- Ne surtout pas mettre le gâteau au réfrigérateur, privilégier la conservation à température ambiante. Déguster le dessert au bout de deux à trois jours de préférence.
- Incorporer un beurre pommade pas trop liquide dans l'appareil.



L'AUTHENTIQUE RECETTE DU PITHIVIERS

Mélanger les amandes broyées, le sucre et incorporer le beurre, puis les œufs en plusieurs fois. Ajouter le rhum. Mouler dans une tourtière de 24/26 cm. Cuire à feu doux 170°C durant 30 à 35 minutes. Démouler, laisser refroidir. Glacer avec un fondant blanc et décorer avec des fruits confits (cerise et angélique).

Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min

*200 g d'amandes émondées
et broyées*

200 g de sucre semoule

200 g de beurre

4 œufs

1 c.à c. de rhum

Fondant blanc

*Fruits confits (cerise et
angélique)*

Une Troupe à la CROISÉE DES MONDES

LA-NEUVILLE-SUR-ESSONNE



Une année au théâtre des Minuits, c'est autant de moments à vivre à son allure et à sa manière. Flânez les pieds nus dans les allées de graminées et profitez d'une riche programmation.

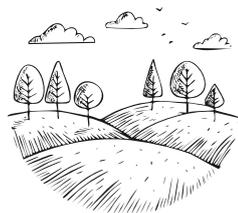


HIVER. LE LIEU EST LE THÉÂTRE D'ÉLABORATION DES SPECTACLES DE L'ANNÉE

Depuis le jardin jusqu'à la grange aménagée en scène, en passant par le château du XVI^e siècle, la troupe du Théâtre des Minuits crée des œuvres vivantes. Le souffle du vent dans les graminées, les lumières apaisantes du soir sur le patrimoine bâti, l'hiver, alors qu'une grande partie de la nature est endormie, Les Minuits s'affairent. Chaque année, ils conçoivent une création originale qu'ils jouent dans leur enceinte et ailleurs sur le territoire.

ÉTÉ. UN LIEU EN PLEINE ÉBULLITION

L'heure des longues journées a sonné. Les animations et spectacles tournent à plein régime. Le mois de juillet marque le moment le plus important de la programmation : *Minuit au château*. Le nom de la troupe trouve tout son sens. Les spectateurs sont plongés dans le noir et illuminés au détour d'un passage dans le jardin par des animations artistiques. En août, la fin des vacances approche, c'est la période pour élire domicile au milieu de la plaine et contempler les étoiles entre art et repos.



PRINTEMPS. LE JARDIN COMME ESPACE DE DÉTENTE

Ici, chacun déambule à son rythme dans le calme de charmants paysages différents au gré des bosquets. Loin de la fourmillante émulation des espaces de création, la « forêt interdite », la noiseraie, la prairie ou encore le jardin de ronces invitent à la poésie et à la philosophie. Un cadre idéal et parfaitement déconnecté pour s'enfuir des lignes classiques des jardins que l'on visite habituellement. À la belle saison, vous pouvez humer de délicieux parfums dans la roseraie attenante.

AUTOMNE. LES ROSES REMONTENT ET LES COMÉDIENS DÉBOULENT SUR SCÈNE

Les magnifiques fleurs de la roseraie remontent, le bruit des oiseaux et la lumière s'adoucissent. À la rentrée, « Il était une fois Puisseaux » prend place à 10 km de La Neuville-sur-Essonne. « Le théâtre est un lieu où les mondes se croisent », explique Arnaud Parent, directeur artistique de la troupe. L'année se termine au théâtre des Minuits. La présence du végétal vous a apaisé et le spectacle vivant, subjugué.





B'Go Cabaret

UN DIAMANT ÉTERNEL !



BARVILLE-EN-GÂTINAIS

Musiques entraînantes et costumes de qualité, lever de rideau sur un cabaret à la campagne. Touchant et dynamique, le spectacle de la famille Meyer en met plein les yeux.

ARRIVER DANS UN UNIVERS PLEIN DE STRASS ET DE PAILLETTES

Direction le B'Go Cabaret, au milieu des champs, un bâtiment bleu détonne à Barville-en-Gâtinais, à 10km à l'est de Pithiviers. Un diamant du music-hall surgit et surprend plus de 13 000 visiteurs annuels. Un sublime lieu du spectacle vivant parmi les cabarets les plus réputés du pays. Des costumes et acteurs de haut vol n'ont pas fini de vous séduire.



SE PRENDRE AU JEU DU FRENCH CANCAN, DU CHANT ET DE LA COMÉDIE

Il faut le voir pour le croire. De prime abord, un cabaret à la campagne fait sourire. Le lieu de spectacle vit au rythme de la tradition du cabaret et des tendances du spectacle vivant. Un rendez-vous inoubliable en famille, entre amis ou en couple. Depuis la création du Diamant Bleu par Patrick Meyer, alias Bégonia, jusqu'à la venue de son neveu Adrien et de sa nièce Amandine, le spectacle raconte la vie touchante d'une famille d'artistes. Depuis près de 170 sièges confortables, on assiste à un show où le temps s'arrête. Les « inséparables » et une dizaine de danseurs embrasent la scène pendant deux heures. Les quelques acrobaties, chansons originales ou encore ballets de costumes rayonnants resteront longtemps en mémoire.



Une Forteresse IMPRENABLE

YÈVRE-LE-CHÂTEL



Dans le Grand Pithiverais, tout le monde vous conseillera de mettre les pieds à Yèvre-le-Châtel, classé parmi « Les plus beaux villages de France ». Découvrez ce joyau aux ruelles fleuries, vous n'arriverez plus à le quitter.



UNE MONUMENT SURPLOMBANT LE PAYSAGE

S'il est un monument qu'il faut absolument visiter, c'est la forteresse. Datant du XIII^e siècle, cet édifice, ouvert d'avril à novembre, constituait le siège d'une châellenie royale. Les rois Louis VI le Gros et Philippe Auguste ont séjourné à Yèvre-le-Châtel.

Sur le chemin de ronde ou en haut des tours, profitez d'une vue imprenable sur les trois régions naturelles encerclant le village : le Gâtinais, la Beauce et la forêt d'Orléans. Vous sortez de la forteresse puis faites une centaine de mètres.

Entrez dans le cimetière pour contempler la somptueuse église Saint-Lubin. L'édifice, à ciel ouvert, en forme de croix latine, n'a jamais été achevé. Cette architecture lui confère une atmosphère romantique et mystique.

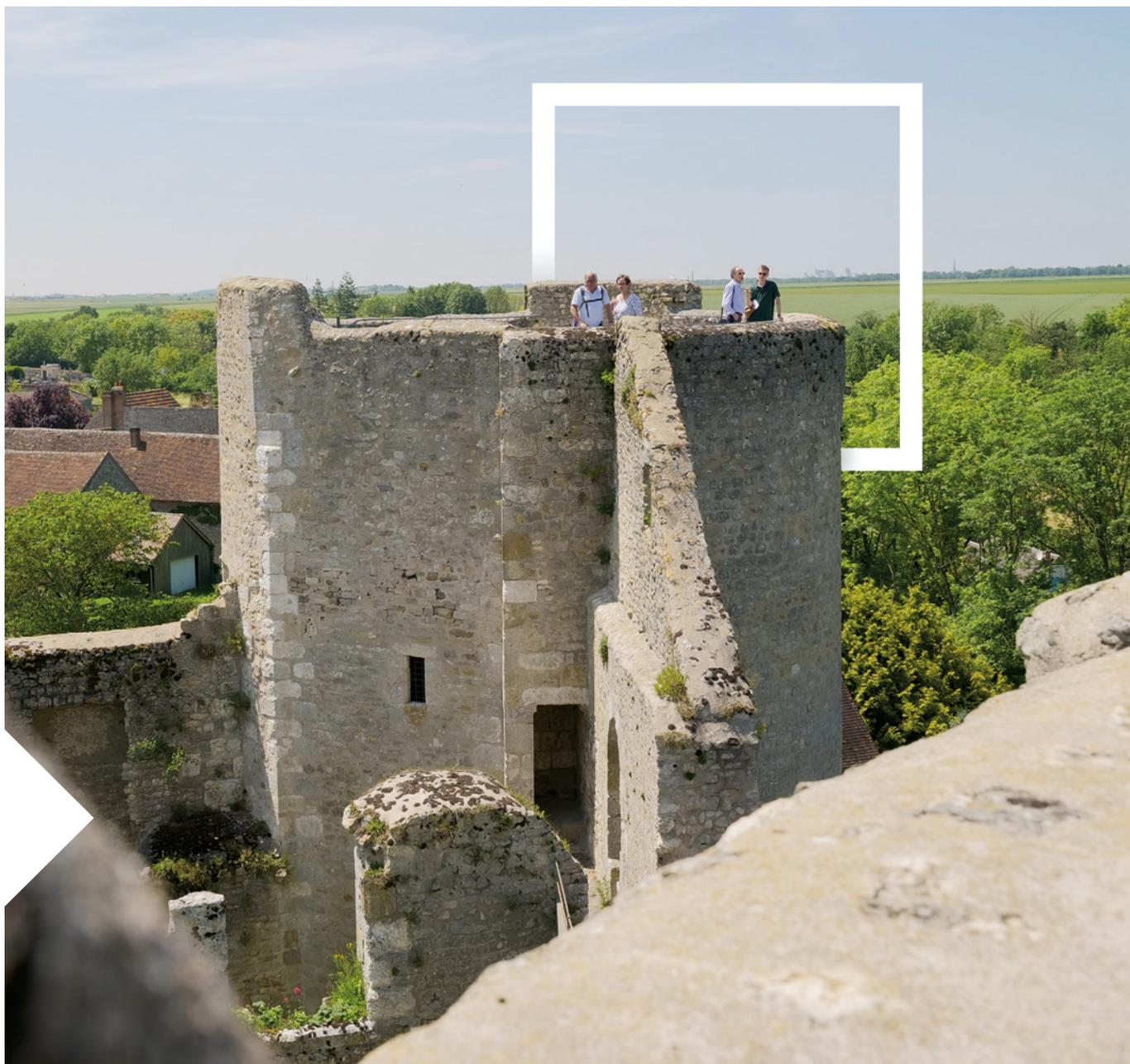
UN VILLAGE FLEURI

Yèvre-le-Châtel n'aurait pas la réputation de bourgade sympathique et bucolique sans son fleurissement. Les habitants peuvent s'enorgueillir de résider dans un des deux seuls villages français labellisés « Jardin remarquable ».

Au mois de juin, la saison se prête à la balade olfactive. Déambulez au milieu des parfums odorants de rose, la fierté locale. Sur les pas des plus grands rosiéristes, la commune s'inscrit en tant que site d'excellence sur la route de la Rose.

Votre flânerie passe par la roseraie Marcel Robichon, célèbre pépiniériste ayant œuvré dans le Pithiverais. Ici, vivaces et roses se mêlent.





ENTRE ART ET PATRIMOINE

Les monuments ont fait l'admiration de personnalités célèbres telles que Victor Hugo ou Vieira da Silva, peintre de renom international. Le village accueille une quinzaine de sculptures d'art contemporain. Le modernisme des œuvres s'allie parfaitement au patrimoine bâti de pierres calcaires. « Bien que le village possède trois monuments historiques, il ne se cantonne pas à l'image de "village-musée" », souligne Alain Di Stefano, maire délégué de Yèvre-le-Châtel. Deux fois par an, un marché du terroir réunit près de 6 000 visiteurs. Des concerts jalonnent également les saisons.

UN REPOS ET DES EMPLETTES BIEN MÉRITÉES

Ça y est, vous n'arrivez plus à décoller de Yèvre-le-Châtel ? Un arrêt à la boutique de produits locaux « Les Saveurs du Castelet », à quelques pas de la forteresse, s'impose. Le cabas bien rempli, vous souhaitez passer la nuit dans une demeure de charme du village ? Séjournez aux « Remparts Fleuris ». Un gîte de six personnes tout confort, un réel cocon à l'abri du bruit. Du sublime jardin, vous ne perdrez pas de vue la forteresse. Yèvre-le-Châtel s'avère idéal pour un week-end de déconnexion ou comme point d'étape sur la route des Châteaux de la Loire. Terminez la balade à l'une des tables du village. Produits locaux et ambiance feutrée vous raviront « Aux Bons vivres ».

Un Village à L'ORÉE DE LA FORÊT



CHAMBON-LA-FORÊT



Perdez-vous dans le Grand Pithiverais et franchissez les portes de la forêt d'Orléans.

Grandes plaines céréalières, vallons bucoliques, canopée en toile de fond, vous êtes à Chambon-la-Forêt. On respire le bon air des bois et on se désaltère d'une célèbre eau minérale.

Le village, entre patrimoine et nature, permet une pause idéale le temps d'un week-end à la campagne.

Logez dans une *tiny house* à « Parenthèse ». Une expérience inédite au cœur de la nature. Derrière les larges baies vitrées, surprenez un écureuil roux descendant d'un arbre ou une biche galopant à la nuit tombée.



Chambon-la-Forêt, une bonne dose de sport ! Dans la forêt d'Orléans, si on ne pêche pas dans les étangs à Madame et à Monsieur, on marche près de l'espace naturel des Pâturaux, on court, on pédale et on gravit même le belvédère des Caillettes, à Nibelle, la commune voisine. L'occasion de rester en forme dans la plus grande forêt domaniale de France.

MONTBARROIS



Un Jardin APAISANT

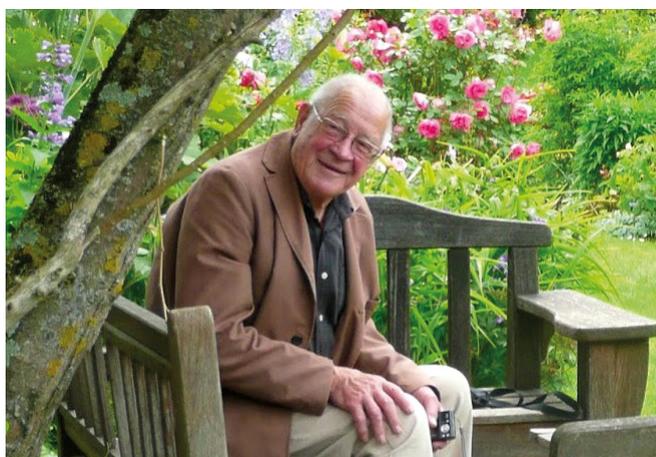


Promenez-vous dans ce jardin où le calme n'est troublé que par le chant des oiseaux et le bourdonnement des abeilles. Votre quiétude au jardin de La Javelière sera totale.

Ici, le visiteur évolue parmi des scènes inspirées des voyages du maître des lieux et plus particulièrement de ses visites en Angleterre, en Italie ou au Japon. En cheminant le long des allées de ce vaste jardin à l'anglaise, on découvre avec étonnement une évocation de la Toscane. Ailleurs, c'est un imposant Torii japonais qui marque l'entrée d'un espace consacré aux plantes originaires de l'archipel nippon.

« Le choix des végétaux est essentiel dans la conception du jardin », explique Patrick Masure, propriétaire des lieux et créateur du jardin. Des rosiers, par centaines, des érables du Japon, des cistes, des hostas, des milliers de variétés de fleurs, d'arbres et d'arbustes concourent par leurs couleurs et leurs parfums au charme de cette oasis de fraîcheur qui force l'admiration.





Un Voyage **PARMIL LES ROSES**

Un jour naquit un bourgeon, un intérêt puis une passion. Un homme du nom d'André Eve, originaire de région parisienne. Son père jardinait puis vendait ses fruits et légumes. Lui, « rêveur et voyageur », comme le décrit sa femme Yvonne, voyait la nature comme un espace d'expression artistique.

Novateur, boute-en-train, travailleur, ce ne sont pas les adjectifs qui manquent pour définir André. « Au jardin, il voulait tout faire lui-même », s'en satisfait sa veuve âgée aujourd'hui de 92 ans. La quête de sa vie, sa chère et tendre l'évoque avec raffinement : la rose ancienne, « délicate et très parfumée. » Il aura ainsi fait revivre des dizaines de variétés. André Eve ou « Le jardinier des roses », une âme qui décidément restera dans les mémoires.



10H. PITHIVIERS

Nous franchissons la porte d'une maison de ville, à Pithiviers. Une bande de jardin de 1 000 m² pour seul paysage. Créé en 1979, le jardin personnel d'un des plus célèbres obtenteurs de roses, André Eve, nous livre ses secrets. Jardinier de génie, il révolutionne l'usage des rosiers en les associant aux plantes vivaces.

12H. PITHIVIERS-LE-VIEIL

Délicatement parfumés, les créations d'André Eve embaument la roseraie de Morailles, son espace de vente pendant plus de 30 ans. « Quand il expliquait quelque chose, il nous transportait dans son monde à lui », s'émeut Stéphanie, jardinière.



14H. LA-NEUVILLE-SUR-ESSONNE

Le soleil tape fort sur la floraison des « bébés » du jardinier comme il aimait les appeler. La couleur resplendissante des fleurs de la roseraie du jardin du Théâtre des Minuits subjugue. Ici, c'est l'histoire d'une rencontre entre le spectacle vivant et le jardinage.

16H. CHILLEURS-AUX-BOIS

Épineux, remontant, en lianes, le rosier n'est pas seulement un arbuste décoratif, il est aussi un art de vivre. « Le jardin représente à la fois une leçon de modestie et un lieu d'échange », résume François Denise, le responsable des Roses Anciennes André Eve. La pépinière, installée à Gallerand, constitue le seul endroit pour se procurer un rosier André Eve.



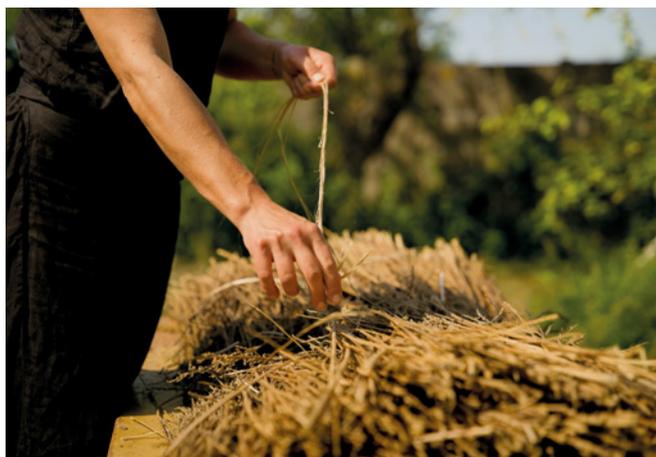
La Fibre comme SEUL POINT DE REPÈRE

JURANVILLE



Qu'elle tisse ou qu'il entretienne, dans leur toucher, un même point de vigilance envers la solidité et la robustesse de ce matériau appelé fibre.

Végétale ou en verre, elle offre une large palette artistique. Lucie Damond, artiste d'Égry, tresse des éléments organiques pour leur redonner vie. Julien Recours, collectionneur installé à Juranville, rénove des mobil-homes des années 70 afin qu'une matière inerte puisse être habitée.





ÉGYPTE

La fibre donne une certaine souplesse à l'art. « Mes œuvres sont en permanente évolution grâce à la nature », affirme Lucie. Si elle n'est pas collectionneuse d'habitations, elle accumule le vivant. « Dans ma pratique, je laisse tout apparaître, même la moindre imperfection d'un végétal. »

Lucie Damond use ainsi de la culture paysanne et rurale en proposant une approche artistique, écologique et agricole. « L'homme n'a rien inventé », sourit-elle en cueillant des végétaux dans son jardin.

Les structures que chine Julien Recours sont « des prouesses esthétiques. » Ce qu'il collectionne date des années 70. Imaginez, dans le même été, vous souhaitez profiter à la fois de vacances à la mer et à la montagne, le « tétrodon » ou la « bulle six coques » sont des habitats modulables idéaux. La fibre devient votre meilleur allié. « On peut lui faire subir de nombreuses contraintes », explique Julien Recours.

L'atelier de Lucie, niché au bout d'un chemin, au milieu des champs, invite à la déconnexion. Panier à la main, vous participerez à la collecte, croiserez ses moutons, expérimenterez le tissage et la laque végétale. Chez Julien Recours, postez sur les réseaux sociaux des clichés de vous dans des habitations colorées et loufoques en mode seventies.



La Pierre ou la Terre

AU SERVICE DE L'ART

Ils taillent, ils lissent, ils modèlent tous les deux la pierre. Pour l'un, tout part d'un bloc de pierre, pour l'autre, de poignées d'argiles réunies sur une sellette.



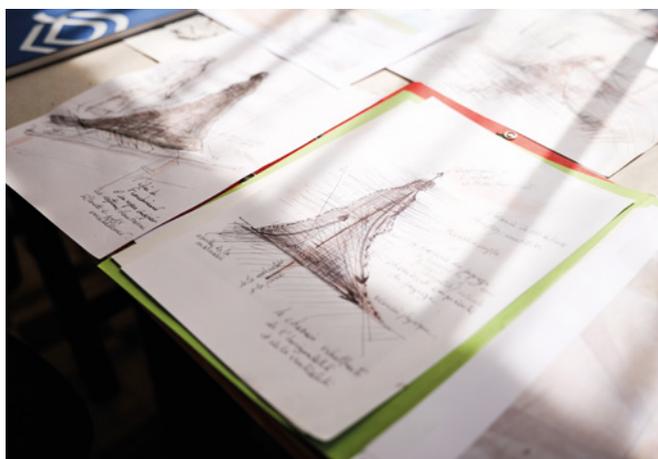
BAZOUCHES-LES-GALLERANDES



Mathias Liptay est sculpteur depuis près de 70 ans. Originaire de Hongrie, il a fui son pays en 1956 lors de l'insurrection de Budapest. L'homme de 88 ans est d'abord étudiant en médecine. « Je m'occupais aussi bien des autres que je le fais aujourd'hui. » Le sculpteur conçoit son art avant tout comme un don à l'autre.

Si le magyar installé à Bazoches-les-Gallerandes depuis plus de trente ans entend soigner par l'art, pour Jean Anguera, installé à Givraines, la sculpture est une affaire sérieuse née d'un amusement. D'une famille de sculpteurs, l'élus à l'Académie des beaux-arts aimait, enfant, jouer à la pâte à modeler. Un intérêt qui perdure. Il considère le travail de l'argile comme une nécessité très ancienne encore pleinement d'actualité. « C'est un moyen naturel d'expression », lance-t-il.





Dans son atelier, se mêlent dessins et sculptures. Jean et sa femme conçoivent en permanence de nouvelles œuvres. Son modèle de prédilection : la plaine. L'âme de la Beauce et du Gâtinais sortent de terre dans l'art de Jean Anguera.

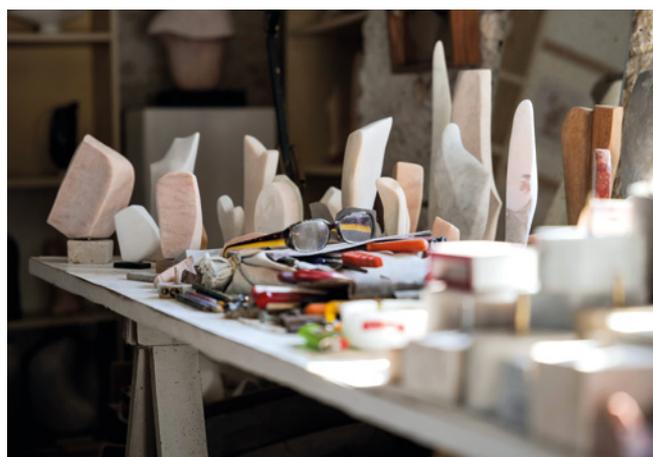


Mathias Liptay exploite aussi la force de son art de l'authenticité des matériaux. Prenez un bloc de marbre, chaque fragment de pierre est différent. La taille promet une diversité de couleurs et de contrastes. Lunettes de protection sur le nez, Mathias Liptay, donne des coups de ciseaux, de râpe et polit ses pierres. Dans la poussière blanche, il s'applique à leur donner forme.

Le coup de main de Jean Anguera sur ses sculptures est tout aussi méthodique. Il recule, avance, se penche, appuie fortement sur la glaise séchant lentement, détruit un prototype puis recommence.



Quand l'un souhaite que toutes ses sculptures puissent tourner sur elles-mêmes au travers d'un axe, l'autre pense à l'horizon et à la contemplation d'œuvres oscillant entre puissance du matériau et profondeur intellectuelle.



Malesherbes LA CITÉ DU LIVRE

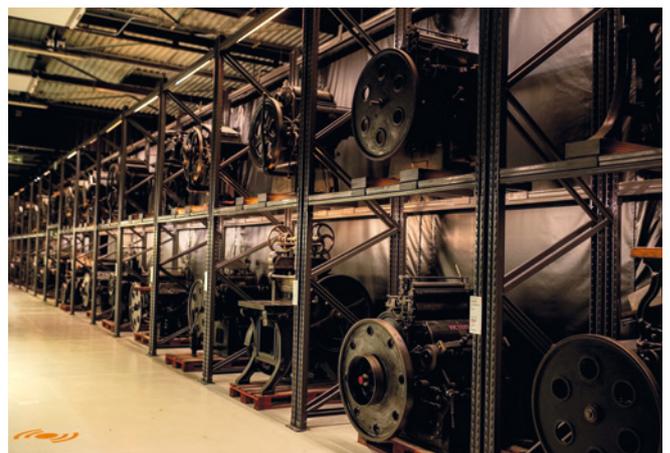


LE MALESHERBOIS



Des milliers de magazines, journaux et livres sortent chaque jour des rotatives des imprimeries du Malesherbois, à seulement une heure de Paris en RER. Son histoire fait couler de l'encre depuis plusieurs années et se raconte dans un musée vivant. Sur près de 5 000 m², 150 machines sont présentées. L'Atelier-Musée de l'Imprimerie constitue le plus grand musée du genre en Europe.

Ce musée conte l'histoire d'une technique : l'imprimerie. Son évolution à travers les siècles et ses différentes pratiques (calligraphie, typographie, presse, etc), sont mises en avant. Sur du papier, des récits s'inscrivent dans le temps telle la saga Harry Potter de J.K. Rowling imprimée en grande partie dans la commune, en millions d'exemplaires. Géante de boulons et d'acier, il faut imaginer une rotative capable d'imprimer près de soixante-dix livres à la minute.



PITHIVIERS



Un Devoir DE MÉMOIRE



Dans une gare comme celle-ci, on se ne doute pas que près de 16 618 juifs ont transité par Pithiviers et Beaune-la-Rolande, avant d'être envoyés vers les camps de la mort. Ouvert il y a trois ans, le musée de la Gare de Pithiviers retrace ce lourd passé. Son rôle dans les rafles, l'internement de milliers de juifs, la déportation...

« On ne veut pas traumatiser les gens mais leur expliquer le mécanisme de la Shoah en France », explique Marie Affouard, directeur du site.

Une scénographie sobre, des frises chronologiques, des visages et des portraits, l'humain est au cœur de ce musée, propriété du Mémorial de la Shoah. Venez vous recueillir à la Gare de Pithiviers.



Déambuler ADMIRER, HUMER



CHILLEURS-AUX-BOIS



Chamerolles, un récit à la manière du Grand Pithiverais, entre histoire et odeur florale. Pierre de Ronsard écrivait « Mignonne, allons voir si la rose qui ce matin avait éclos ». Mignonnes, ce sont ses arcades inspirées de la Renaissance italienne ou encore ses mailles de briques rouges et noires typiques de la région.

CHAMEROLLES, LE CHÂTEAU DES PARFUMS

Deux orgues à parfums trônent mais pourquoi une telle thématique dans ce château ? Un produit qui aura marqué l'histoire depuis la Renaissance. Cosmétique, hygiène et médecine, sentir bon a toujours été au centre des préoccupations. Plus de 800 flacons sont exposés au deuxième étage du château dans une salle où se mêlent bestsellers et parfums d'exception des plus grandes marques comme Guerlain ou encore Dior. La région Centre-Val de Loire, aujourd'hui, est une zone dynamique incontournable pour l'univers du parfum.





UN PATRIMOINE VÉGÉTAL

Un jardin organisé comme il y a 500 ans. Des formes géométriques pour les topiaires, la distraction d'un labyrinthe en buis et des espaces ombragés, le jardin Renaissance de Chamerolles vous séduira. La star du lieu, c'est la rose. En juin, une explosion de couleurs apparaît. L'odeur est si forte à proximité des glycines qu'on ne souhaite plus décoller de son banc ou de sa banquette en briques.



OFFICE DE TOURISME DU GRAND PITHIVERAIS
02 38 30 50 02
GRANDPITHIVERAIS.FR

