

## OASIS SENSORIELLE EN TOURAINE

# TOUS À CHÉDIGNY !

Ce "village-jardin" tourangeau fait penser au pays des merveilles. Grâce au charisme d'un maire paysan et à la mobilisation citoyenne d'habitants et d'artisans impliqués, le joli bourg s'est mué en petite république du bonheur. Ou comment dire avec des fleurs la fierté d'être français.

**D**ieu que la campagne est belle quand elle n'est pas électorale. Et si la démocratie française demeure l'une des plus exemplaires du monde en termes de valeurs politiques, il n'est rien de tel que de voir ce qu'elle peut donner quand élus et citoyens font cause commune pour embellir la vie. Un village et son clocher, ses rues pavées, ses façades fleuries, son lavoir ombragé, une auberge gourmande, une maison d'hôte aménagée dans l'ancien presbytère, un boulanger qui fait du bon pain, un charcutier de campagne, une rivière romantique qui contourne la bourgade et des habitants qui saluent le passant le sourire aux lèvres... Chédigny fleure bon la France qui espère, qui entreprend et qui gagne.

Pierre Louault est un édile heureux. Depuis bientôt quarante années qu'il administre sa commune, M. le Maire a relevé quelques défis dont

l'aboutissement a métamorphosé le petit territoire. Patience et obstination dans une démarche consensuelle, la formule n'est pas très originale, sauf lorsque l'on y met un peu de volonté politique. Pour l'heure, Chédigny est l'exemple d'une énergie municipale partagée. Le long d'un parcours bucolique, du vieux lavoir arrosé par un ruisseau chantant jusqu'à la magistrale église des XII<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècles, d'enclos artistiques en massifs multicolores alignant plus de 800 rosiers, à travers un habitat plein de cachet, la promenade est un ravissement. Mais on ne fait pas ici que se rincer l'âme et l'œil, le palais et le gosier sont aussi à la joie, avec deux artisans valant l'expédition. L'un est Laurent Deschamps, auteur d'une irrésistible baguette tradition (elle arrive rarement entière à la maison), dans sa boulangerie des Roses, à deux pas du lavoir (06 67 27 34 03), l'autre est Gilles Deschamps, charcutier ambulant dont l'atelier, à la sortie du bourg (4, route du Pont-du-Roy, 02 47 92 56 17), recèle, entre autres délices, le secret d'une andouillette, de rillettes, de rillons et d'une oreille

**LE CLOS AUX ROSES,**  
2, rue du Lavoir,  
37310 Chédigny.  
Tél. : 02 47 92 20 29.  
Menus à 25,  
30 et 40 €. Carte :  
50 €. Chambres :  
de 60 à 75 €. Fermé  
le dimanche soir,  
le lundi et le mardi.

**DES PLATS  
DE NOSTALGIE**  
revus au goût  
du temps par la chef  
du Clos aux roses  
Armelle Krause  
et son compagnon  
et sommelier  
Julien Pascal :  
vol-au-vent  
de ris de veau  
et langoustines  
(au c.), beuchelle  
tourangelle  
à l'ancienne (à d.).

de cochon dont la recette honore la liturgie porcine tourangelle. Et puis il y a la belle Armelle, dont Le Clos aux roses se hisse en douceur sur le podium des meilleures tables du département d'Indre-et-Loire.

### DU SENS AUX SENS

Installée ici depuis 2015, avec son compagnon Julien Pascal, Armelle Krause ne pouvait espérer plus beau sanctuaire pour exercer sa passion que cette auberge de village dotée de cinq jolies chambres d'hôte. On cite son parcours professionnel pour expliquer le talent de cette jeune cuisinière, tant il est vrai que l'influence de bons maîtres structure l'esprit, mais ni l'école Ferrandi, ni Gérard Besson, chanteur des valeurs classiques, ni Guy Martin, star du Grand Véfour, à Paris, n'expliquent comment Armelle a su trouver un si juste équilibre entre son style personnel et le genre de mets qu'appelle cet endroit. Car on ne cuisine pas à Chédigny pour satisfaire aux canons périmés du *Guide Michelin*, mais parce que





la magie d'un tel environnement impose une continuité entre le paysage et l'assiette. C'est là que la chef du Clos aux roses délivre toute sa sensibilité. Telle une promenade dans les ruelles du bourg, sa cuisine se hume, se cueille, s'effleure, avant de s'épanouir comme un parterre printanier. Nous avons dégusté ici des plats de la nostalgie, revus au goût du temps, avec une précision et une fraîcheur pleines de grâce. La Touraine aimant s'installer dans les appétits de ceux qui l'habitent, le dos de sandre au beurre blanc et pois cassés, la beuchelle tourangelle (fricassée de rognons et volaille à la crème) à l'ancienne ou la poulette de Racan à l'oseille et légumes de saison sont en parfaite osmose avec le milieu ambiant. Mais le plus beau bouquet de cette carte reste l'académique vol-au-vent de ris de veau et langoustines, monumental, intense de gourmandise, si subtil dans l'harmonie de ses arômes. Armelle redessine Chédigny dans ses préparations. En se fiant aux suggestions de Julien pour trouver la réplique que le vin doit donner au plat, la balade se prolonge, de nuance en contraste, à travers les beaux vignobles que la Loire essaime aux alentours.

Voici une halte qui donne du sens aux sens... Ce coin de paradis touran-

geau ne serait pas complet sans la dernière initiative de Pierre Louault: l'aménagement, avec le soutien de la mairie donc, de l'ancien presbytère de la paroisse en maison d'hôte. Il ne pouvait mieux tomber que sur Jean-François et Martine Roussaud pour parfaire ce projet, car le couple recherchait un écrin où affiner leur destin hôtelier.

## LE GÉNIE DE LA RURALITÉ

L'ancien presbytère étant entouré d'un jardin de curé aux contours et volumes virant à l'œuvre d'art, l'heureuse rencontre vaut désormais à Chédigny de disposer de l'une des plus charmantes étapes touristiques de la région. Baigné par cette lumière caressante et feutrée que seule dispense la vallée de la Loire à la tombée du jour, posé entre l'église et la forêt, flanqué d'un potager et d'un verger d'où Martine Roussaud tire les ingrédients de ses potages et de ses tartes, ce site est tout simplement merveilleux. L'hôtesse est le type même du cordon-bleu que l'on rêve de croiser dans une telle demeure avant de s'asseoir autour d'une table bien dressée. Selon la saison, ou ce que le marché de Loches inspire à son jovial époux, on s'y régale d'un fin velouté de légumes du jardin, d'une exquise

### JEAN-FRANÇOIS ET MARTINE ROUSSAUD

ont fait de l'ancien presbytère de la paroisse, transformé en maison d'hôtes par la mairie, l'une des plus charmantes étapes touristiques de la région. Potager et verger offrent les ingrédients de divines soupes et tartes.



### LA CLOSERIE DU TILLEUL,

ancien presbytère, 37310 Chédigny. Tél. : 06 31 12 38 36. Chambres d'hôte : de 75 à 110 € (petit déjeuner inclus). Dîner table d'hôte : 28 €. Restaurant le dimanche soir, le lundi et le mardi, menu à 28 €.

terrines de sainte-maure frais aux poivrons doux et coulis de basilic, d'une daube de joue de bœuf aux pieds de veau qui sédentarise le connaisseur et d'un riz au lait grand-mère qui n'incite pas au départ. Avec ses jolis flacons, dont quelques fillettes (demi-bouteilles) de gamay et sauvignon de la vallée du Cher voisine, le maître de maison confirme aux convives leur privilège de partager de tels instants. La France compte ainsi des refuges dont les vertus reposent sur le génie de sa ruralité, où il fait bon s'isoler pour retrouver confiance en elle. Chédigny est l'un d'eux. ■