



LA BRENNE

UN PARADIS À L'ABRI DES REGARDS

Épargné par les affres de la mauvaise modernité, ce territoire d'eau, de tourbe et de bois, niché dans le sud du Berry, est ponctué de plus de 3 000 étangs et parsemé de forêts. Il cache un univers sauvage qui abrite nombre de bonnes tables. "Marianne" vous livre ses découvertes. 80

PAR PÉRICO LÉGASSE - PHOTOS : HANNAH ASSOULINE

Où que l'on aille, d'où que l'on vienne, nul ne passe jamais par la Brenne. » Ne cherchez pas l'auteur de cette citation imaginaire, il n'existe pas. C'est sans doute ce que l'on peut dire de ce territoire d'eau, de tourbe et de bois, caché dans le sud du Berry, aux confins de la Touraine et du Poitou, dont la géographie semble avoir été façonnée

pour abriter les mystères d'un roman d'Alain-Fournier ou de Maurice Genevoix. On penserait à la Sologne. Pourtant, même si certaines perspectives convergent à l'identique, même si, d'un ciel l'autre, un vol d'oiseaux prolonge l'horizon, que le jeu des roseaux et des ajoncs caressés par la brise partage les mêmes courbes, nous ne sommes pas en Sologne.

La Brenne est plus limpide, plus ouverte, moins distante dans sa façon de se laisser parcourir. En Sologne, on ne peut entrer nulle part, alors que la Brenne s'offre au voyageur. La première est dormante, l'autre vibre. Il y a toujours une joie simple à découvrir un pays méconnu, qui se laisse contempler pour ce qu'il est, avec son visage vierge de toute dévotion touristique.

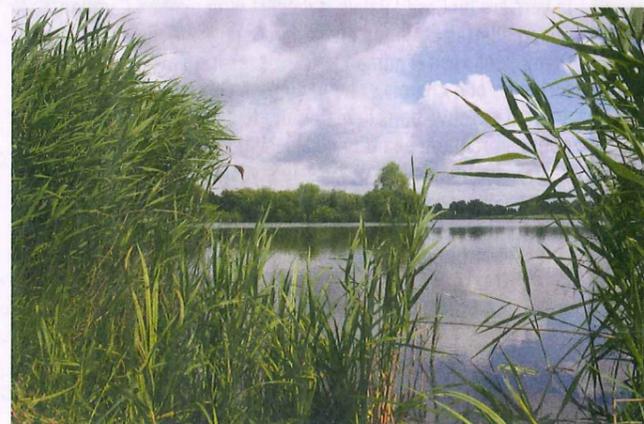
En Brenne, le paysage trempe ses pieds dans un miroir sur lequel glissent les nuages en se frottant à la cime des arbres. C'est l'image que l'on en garde. Loin des grands axes, épargné par les affres de la mauvaise modernité, cet univers a survécu à son excentration et à sa pauvreté.

Pas de richesses agricoles, ici les trésors sont autres, plus précieux encore, en termes d'écologie rurale, qu'une vigne ou un champ de blé, mais néanmoins précieuses. Ils ont survécu grâce à l'homme, lui seul peut les détruire. Il a fallu un jour codifier cet espace pour sauver ce terroir. À l'initiative d'élus et d'acteurs locaux soucieux de préserver un patrimoine naturel culturel d'importance internationale tout en développant des activités remédiant à la fragilité de son environnement et de sa sociologie, cette étonnante contrée forme un parc naturel régional depuis 1989.

C'est qu'il faut protéger la flore, la faune, composées de raretés et de merveilles, de variétés de plantes et d'animaux que l'on ne voit que là. Un désert de vie, où le silence règne en maître, pour ne laisser monter que les bruits purs, lorsque l'on prend le temps de les entendre. Chuchotement d'un ruisseau, envol d'un canard, remous >

UN TERRITOIRE D'EXCEPTION

Dans cette étonnante région devenue parc naturel régional depuis 1989, les ruisseaux chuchotent, les fauvettes aquatiques gazouillent et les anciens manoirs recèlent de surprenantes tables d'hôte.



➤ sourds d'une carpe, gazouillis d'une fauvette aquatique. Des kilomètres durant, de part et d'autre des vallées de la Claise, de la Creuse et de l'Anglin, s'étend une mosaïque de géologies et de reliefs fascinants, ponctuée de plus de 3 000 étangs, parsemée de forêts. Un univers sauvage, sec ou humide, plat ou arrondi, où, selon que l'on marche sur les landes à bruyère ou que l'on foule les tourbières, croissent le glaïeul d'Illyrie ou la linaira de Pélissier, le drosera à feuilles rondes ou la grassette du Portugal.

Dès les premières chaleurs, si la prairie est grasse, les pelouses siliceuses se parent d'anémones pulsatilles, d'hélianthèmes en ombelle, si elle est maigre, ce sont les sérapias langue qui colonisent le sol. Là où dominent les marais, foisonnent la marsilée à quatre feuilles, le souchet de Micheli ou la laïche de Bohême. Sur les coteaux boisés poussent la scille fausse jacinthe ou la renouée bistorte. Et puis il y a les oiseaux, en multitude, de toutes tailles, de tous plumages, aux noms sublimes : engoulevant d'Europe, bondrée apivore, oedicnème criard, fauvette pitchou, courlis cendré.

Ils vont de l'étang de Bignotoi à l'étang du Grand-Mez, de celui de la Rouère à celui des Grandes-Fourdines, survolent le Blizon, Mar-dasson, Purais. Des étangs qui se contournent, tous différents, tous changeants, énormes comme



LES CHARMES DE LA FRANCE TRANQUILLE Outre sa diversité de paysages, la Brenne possède un riche patrimoine culturel à découvrir avec son cortège de châteaux, de manoirs et d'églises.

celui de la Mer-Rouge ou du Moury, plus modestes comme le Turpin ou Poiliers. C'est là qu'évoluent aussi la cistude d'Europe, une tortue d'eau douce, le péloidyte ponctué ou le pélobate brun, qui sont des crapauds amphibiens, mais aussi l'azuré des mouillères, le cuivré des marais ou le damier de la succise, variétés rares de papillons. La liste n'en finirait pas. Tout cela est accessible depuis les sites d'observation disposés ici et là.

Enfin, d'autres monuments, massifs, haut dressés, car la Brenne compte son cortège de châteaux et de manoirs, valent aussi le détour : Azay-le-Ferron, Ingrandes, le Bouchet à Rosnay, Guillaume à Lignac, ou Romefort à Ciron. *Marianne* a parcouru le territoire de long en large et suggère quelques bonnes étapes pour associer les plaisirs de la table à ceux de la nature. Pour le reste, les sites Internet consacrés à la Brenne, mieux renseignés les uns que les autres, sur toutes les thématiques possibles, en diront cent fois plus que ce reportage. C'est la loi du genre et de l'époque. Ce qui compte est la décision du voyageur, son choix d'aller ou de ne pas aller. En ce sens, la Brenne est une cause qui mérite d'être aimée et partagée. Telle est la ferveur de notre engagement. Bonne découverte. ■ P.L.

parc-naturel-brenne.fr, berryprovince.com

La semaine prochaine : le Sidobre en Midi-Pyrénées

À MÉZIÈRES-EN-BRENNE

LE RÉGNE GOURMAND DU BŒUF COURONNÉ

C'est une auberge de campagne comme on aime en trouver quand on traverse la douce France, une halte où le voyageur sait d'avance qu'il y aura du bois dans la cheminée, du beurre dans la cuisine et un lit douillet pour la nuit. Rien qu'en regardant la façade, avec son grand portail voûté à double battant, on se dit confiant dans la suite des événements. En reprenant avec son épouse les rênes de cet ancien relais de poste, Bernard Brossier savait bien qu'il sauvait un morceau de civilisation hôtelière. Il faut du cran pour tenir une maison de ce genre au cœur de la Brenne, car, si les beaux jours sont attrayants pour la clientèle, la période des frimas déplace moins facilement les foules.



Qu'à cela ne tienne, maître Brossier trouve toujours de quoi régaler le chaland. Ici parlent la Brenne et le Berry, le terroir et la saison, car il ne sert à rien de monter en saveurs si ce n'est pour valoriser celles de l'endroit. Tout à sa présidence de l'association des Tables gourmandes du Berry, le chef veille à magnifier le

patrimoine local : médaillon de carpe aux écrevisses et son coulis, rillettes de lièvre au valençay rouge, saucisson de carpe aux cèpes, quenelle de brochet au beurre d'écrevisses, pièce de bœuf couronné en aumônière de poulligny-saint-pierre (fromage de chèvre local AOC), carbonade de poule noire du Berry à la

bière touraille et aux giroles, civet de sanglier aux figues et châtaignes. Et, comme la vigne berrichonne a aussi ses lettres de noblesse, la cave abrite quelques reuillys, sancerras, menetou-salon et valençays de renom. Nous en passons et des meilleurs, servis avec faconde et à propos par la maîtresse des lieux toujours prompte à faire



plaisir. Situé au milieu de la Grande Brenne, pays des étangs et des randonnées,

l'hôtel Au bœuf couronné est le point de départ ou de ralliement d'une découverte complète de la contrée. Experts en suggestions et en destinations, les patrons connaissent leur inventaire local par cœur et font d'excellents guides. Chambres simples et bien tenues donnant sur la place de ce village de cocagne, pour une nuit de détente ou un bref séjour gourmand dans une nature exceptionnelle. ■ **Au bœuf couronné**, 9, place du Général-de-Gaulle, 36290 Mézières-en-Brenne. Tél. : 02 54 38 04 39. Menus à 26, 31 et 36 €. Carte : 50 €. Chambres à 53, 66 et 87 €. Fermé le dimanche soir et le lundi.



GÎTE DE FRANCE

LES FASTES DISCRETS DU RIS DE FEU

Il est des haltes qui se consacrent ! Après avoir longé des étangs et franchi des rivières, traversé des forêts et des landes, en une suite de paysages sans cesse renouvelés, admiré quelques châteaux embusqués dans la frondaison, voici qu'un domaine résume la Brenne à lui tout seul : le Ris de feu. Un monument d'art de vivre - car vivre ici est bien un art - posé en pleine nature, à l'orée d'un bois, en surplomb d'une vaste étendue d'eau, qui répond à tout ce que l'on est en droit d'attendre après un tel périple. On pénètre ici dans un monde protégé, isolé des heurs et des humeurs de l'époque, imprégné d'une sérénité grave que la puissance des arbres et la noblesse des murs imposent au visiteur. Sensation magistrale inscrite dans la tradition des gîtes de France à caractère historique. Un havre de bonheur façonné sans relâche pour ajouter encore une part d'émotion à la prestation. Démarche très française, qui partage la fierté d'être là en plus de celle d'entrer, le temps d'un séjour, dans la légende des lieux. Lorsque l'on pénètre dans la demeure seigneuriale, le poids des âges se fait sentir par la solennité des formes et des volumes. Cette maison a une âme, un souffle, qu'entretient, comme le feu dans l'âtre, Caroline et Luc Fontaine, les hôtes courtois et distingués de cet univers magistral. Comme bien des propriétaires investis

dans une telle aventure, ils se sont mis au service de l'endroit et non le contraire. La mémoire dicte son respect aux détenteurs du moment, qui, à leur tour, transmettront un jour à d'autres, sous l'œil sévère d'une providence qui demande souvent des comptes : « Qu'avez-vous fait de ces talents ? » Une loi à laquelle l'hôte se plie, car habiter là montre aussi une forme de talent. Deux corps de bâtiment ancestraux enserrant une cour carrée ouvrant sur un panorama romantique. Dominant le tout, un manoir du XVI^e siècle rappelle le passé du Ris de feu, nom qui ne fait pas allusion à une recette de cuisine mais au « ruisseau du fief ». L'hébergement offre deux options, suites ou gîtes. Aménagée avec goût, les deux suites chaleureuses et cossues sont la Claise et la Benaize, spacieuses, décorées de châtaignier massif, de vieilles briques, de meubles de style, avec coin salon et bureau, cheminée, bibliothèque, kitchenette équipée (réfrigérateur et micro-ondes). En face, deux gîtes haut de gamme de grand charme, de 70 et 90 m², l'Abloux et l'Anglin, tout confort et commodités dernier cri, avec salon salle à manger au coin du feu, doté de l'équipement nécessaire à un séjour familial très cosy. Si l'on rechigne à mitonner, d'exquis plateaux-repas, préparés sur place, à commander, permettent de rester dans l'intimité de l'habitat.

Si Luc Fontaine veille sur le bâti, la terre, les bois, avec un sens inné de l'esthétique, c'est Caroline qui a mué cet espace monumental en paradis. Le terme est bien pesé. Notamment lorsque, ouvrant les fastes campagnards de sa table d'hôte, cette cuisinière hors pair prépare un velouté de cèpes ou un potage Germiny (à base d'oseille), suivi d'un mijoté de bœuf ou d'agneau du pays accompagné de légumes de saison, d'un fromage de chèvre fermier en faisselle et d'une tarte du moment ou de pommes en chabrot. Le tout servi aux chandelles dans un cadre digne d'un téléfilm de Claude Santelli, pour ceux qui se souviennent du temps où la télé élevait l'homme. Table bien mise, aux atours harmonieux, avec soupières et verres fins, carafes et flacons remplis de vins frais et fruités du Val de Loire, où le savoir-vivre et la convivialité participent de la culture des lieux. Aussi riche en délices que le souper, le petit déjeuner est un épisode fameux où la collection de confitures et autres douceurs et gourmandises maison confirment que le Ris de feu est une étape qu'il ne faut pas manquer. ■ **Le Ris de feu**, gîte de France, route de Prissac, 36370 Chalais. Tél. : 02 54 37 87 73. Suites : 95 et 115 €. Gîtes : offre week-end 2 nuits 250 € et 3 nuits 300 €. Dîner : 35 €. Activités sportives, loisirs pour les enfants et parcours culturels à proximité.

À LA LUZERAISE

PASCAL TORTIGET, ROI DU BEURRE BLANC

Pas de grand panneau ni de signalétique criarde. La devise maison pourrait être « Vivons heureux, vivons cachés », mais ce n'est pas le cas non plus. En retrait de la route de Bêlâbre à Prissac, au détour d'un virage sans histoire, La Luzeraise semble sortir du bois pour accueillir le voyageur égaré. Il faut franchir le seuil de cet estaminet d'esprit années 60 pour découvrir un monde en incessante activité et le secret de cette animation : un couple hors du commun. Non pas Madame et Monsieur, mais une mère et son fils, elle en salle, lui aux fourneaux. Pascal Tortiget est un grand gaillard qui adore sa maman Joseline, même si elle le rudoie de temps en temps. C'est qu'il faut que ça tourne, là-dedans. On se laisse séduire par la formule du jour pour assouvir une petite faim, façon menu ouvrier, à 13 €, avec des hors-d'œuvre, un plat mijoté ou une viande rôtie, arrosée par la cuvée du patron posée sur la table. C'est bon, c'est frais, c'est simple. Mais Pascal Tortiget a d'autres talents sous sa toque, ceux acquis aux côtés

de grands maîtres, dont il a gardé la rigueur classique. Nous avons goûté là un sandre au beurre blanc tout à fait académique, cuit à la perfection, pour en préserver l'exquise finesse, avec une des sauces les plus glorieuses mais aussi les plus difficiles du répertoire délicieux. D'autant qu'un valençay blanc, frais et fruité, donnait la réplique adéquate au mets. Nous reviendrons pour le poulet aux écrevisses qui a rendu cet endroit perdu si célèbre dans la région. Sans oublier le menu de la foire des Hérolles, servi pour 15 € le 29 du mois, immuablement composé de la tête de veau, du coq au vin, du plateau de fromages et d'une tarte. Une aventure de haute gourmandise dans les charmes de la douce France tranquille. ■ **La Luzeraise**, route de Prissac, 36370 Chalais. Tél. : 02 54 37 61 38. Menus : 13 € pour celui du jour, puis 15, 23 et 28 €. Réserver.

