



RELAIS DES TROIS CHATEAUX

DIRECTORY



Bienvenue

Peut-être pour la première fois, ou peut-être déjà habitué, nous espérons vous faire passer un moment agréable et convivial et vous faire oublier, l'espace d'une parenthèse le bruit du monde !

Antoine Boehm
Directeur

Entre histoire... et légende !

Adossé à l'église sur la place du village
de Cour-Cheverny, cet établissement fondé en 1865 qui se
nommait à l'époque
« Hôtel des Trois Marchands », garde l'authenticité, le charme
et le caractère
qui en ont fait une référence régionale.

Au 19ème siècle,
cette maison accueillait les voyageurs « à pied,
à bidet » comme en voiture
puisque les écuries pouvaient abriter
jusqu'à 100 chevaux de selle et de trait.
Ainsi elle ne tarda pas à devenir l'un des
Relais de poste renommé entre Blois et Romorantin.

Aujourd'hui, pour perpétuer la tradition,
le restaurant qui a conservé son nom
« Les Trois Marchands »,
s'inscrit dans une dynamique
pour la préservation de l'histoire
et de l'esprit de rencontre qui règne depuis toujours dans ce
lieu de cœur de village,
véritable poumon relationnel pour les clients fidèles.

Table des matières

L'hôtel mode d'emploi !	5
La chambre	5
La liberté et la sécurité sont importantes pour tous : clients et équipe	5
Notre engagement environnemental :	5
Le petit déjeuner	6
Départ	6
Téléphone.....	7
Généralités.....	7
Coordonnées de l'hôtel.....	7
Réveil	7
Tarifs	7
Urgences	8
Accès internet	8
Télévision	9
Informations pratiques.....	10
Dépannage	10
Service laverie et repassage	10
Informations à la réception ☎ 9	10
Commerces sur place.....	10
Transports en commun.....	10
Consignes de sécurité.....	11
Audition du signal d'alarme	11
Vol et sécurité	11
Sécurité parking.....	11
Consignes sanitaires	11
Climatisation	11
Les services du restaurant.....	12
Horaire des services.....	12
Pour réserver une table.....	12
Espaces salon et bar	12
Room service	12
Le pique-nique.....	13
Accessibilité aux personnes à mobilité réduite	13

Développement durable, notre engagement	13
Notre appartenance au réseau Les Collectionneurs	14
Programme de fidélité.....	15
3% de cashback.....	15
Des offres exclusives	15
Une communauté avec qui échanger	15
A la recherche d'idées cadeaux originales ?	16
Le vignoble local	16
AOC Cheverny	16
AOC Cour-Cheverny.....	16
Histoire du Romorantin	17
Les Châteaux en Centre-Val de Loire	19
Au choix sur ½ journée	19
Au choix sur une journée	19
Activités autour de l'hôtel	21
Parcs & Jardins.....	21
Festival International des Jardins – Chaumont sur Loire.	21
Les marchés locaux.....	21
Les lieux de culte	21
Les étoilés de la région.....	22
L'histoire des lieux depuis 1850... ..	23

L'hôtel mode d'emploi !

La chambre

Voici la liste, en suivant, des numéros directs d'appel (gratuit) si vous souhaitez joindre des amis ou de la famille logés dans une autre chambre.

2^{ème} étage

Chambre 101 – 102 – 103 – 104 – 105- 106- 107- 111 – 112 – 113 – 114 – 115

3^{ème} étage

Chambre 151 – 152 – 153 – 154 – 155 – 156 – 157

4^{ème} étage

Chambre 201 – 202 – 203 – 204 – 205- 206- 207- 211 – 212 – 213 – 214 – 215

5^{ème} étage

Chambre 251 – 252 – 253 – 254 – 255 – 256

La liberté et la sécurité sont importantes pour tous : clients et équipe

Pour la moindre demande, la réception est à votre disposition : des serviettes de toilettes fraîches, des produits d'accueil supplémentaires... et même pour partager toutes nos idées pour vous évader sur place ou dans les environs (pique-nique, location de vélo, lieux insolites...).

Pour utiliser le coffre-fort : fermer la porte et composer le code secret de votre choix. Pour la réouverture, composer le même code.

Il est strictement interdit de fumer dans les chambres. Toutes les chambres sont équipées d'un détecteur de fumées.

Si les animaux de compagnie sont acceptés dans les chambres, nous vous remercions de l'attention que vous porterez à respecter l'hygiène et le matériel mis à votre disposition.

Notre engagement environnemental :

Les recouches : pour un séjour de plusieurs nuitées, nous faisons une recouche dans votre chambre chaque jour, avec un changement des draps sur la 3^{ème} nuitée, sauf si vous ne le souhaitez pas. Toutefois, nous ne proposons pas de service de couverture (le soir).

Changement de linge : pour le changement des serviettes de toilette, déposez vos éponges dans le bac à douche ou la baignoire si vous souhaitez qu'elles soient renouvelées.

Les produits d'accueil : savon et gel/shampooing douche NUXE. Sélectionnés pour leurs formules d'origine naturelle, les produits NUXE haut de gamme présentés en grande contenance dans la salle de bain, répondent à notre engagement environnemental.

L'électricité : ouverture et fermeture centralisée de l'électricité (courant 220V) avec votre carte de chambre à insérer dans le boîtier.

Le chauffage : pour répondre aux consignes gouvernementales sur les économies d'énergie, le thermostat d'ambiance du chauffage est à 19° et la climatisation à 23°. Vous pouvez augmenter ou diminuer la température de 2°. Pour que le chauffage ou la climatisation fonctionnent, les fenêtres doivent être fermées.

Traitement des déchets : une corbeille à tri sélectif est à votre disposition dans la chambre. Nous vous invitons à laisser les bouteilles vides sur le minibar et les autres déchets dans la poubelle des sanitaires.

Petits gestes pour l'environnement : utiliser sa serviette de toilette plusieurs fois, utiliser le bon bouton pour la chasse d'eau, déposer les piles usagées dans le collecteur à la réception, en cas de fuite d'eau, prévenir la réception.

Le petit déjeuner

Le petit déjeuner est servi au restaurant, sous forme de buffet sucré/salé, de 8 heures à 10 heures. Sur simple demande, l'heure peut être avancée à 7h30 : contacter la réception la veille en composant le 9. Le prix est de 18€ par personne.

Le petit déjeuner sous une formule continentale peut être servi en chambre sous réserve de commande la veille. Le prix est de 23€ par personne.

Tous les matins, un petit déjeuner complet et une sélection de produits locaux :

- Boissons chaudes (thé, café, chocolat)
- Jus de fruits dont jus de pomme 100% naturel Les Vergers de la Silve de Saint-Sylvain d'Anjou
- Fruits frais de saison et fraises de Cheverny tout l'été
- Charcuteries, saucisses chaudes, œufs brouillés, œufs durs....
- Produits lactés dont le fromage blanc battu de fabrication artisanale de la Laiterie de Montoire-sur-le-Loir
- Céréales et fruits secs dont une sélection bio
- Fromages variés dont une sélection de fromages locaux de Selles-sur-Cher
- Confitures bio de Cheverny et miel « Les Belles Demois'ailes » de Cour-Cheverny
- Viennoiseries
- Sélection de pains, brioches et gâteaux maison

Départ

Les chambres sont libérables à 11h.

Si vous restez à Cheverny la journée de votre départ, il est possible de laisser vos bagages à la réception. Veuillez laisser votre clé de chambre à la réception, s'il vous plaît.

Mode de paiement acceptés : visa – mastercard - espèces – chèques vacances
ANCV – tickets restaurant

Téléphone

Généralités

Réception	 9
Chambre	faire le numéro de la chambre (voir plus haut)
Restaurant	 9
Ligne extérieure	0, puis attendre la tonalité Contacter au préalable la réception et demander l'ouverture de la ligne.
Appeler l'étranger	0 (tonalité) + 00 + code pays + n° de téléphone

Coordonnées de l'hôtel

Téléphone	+33 (0) 2 54 79 96 44
Email	info@relaisdestroischateaux.com
Internet	www.relaisdestroischateaux.com

Réveil

Rappel des consignes de réveil sur la TV et sur demande

Tarifs

Le prix des communications est calculé par montant indivisible égal à 30 centimes d'euro (TTC), pour des durées fixées en heure pleine comme suit, selon les zones de destination :

- communications locales : 1ère impulsion à 60 sec. puis toutes les 200 sec.
- communications de voisinage (25 à 50 km) : 1 impulsion toutes les 111 sec.
- communications nationales : 1ère impulsion à 39 sec. puis toutes les 73 sec.
- union Européenne : 1 impulsion toutes les 30.7 sec.
- reste du monde : 1 impulsion toutes les 5.9 à 30.7 sec.
- mobiles : 2 à 3 impulsions au décroché puis toutes les 23 à 32 secondes.

Code code	Pays Country	Durée en secondes Time in seconds
49	Allemagne	30.7
43	Autriche	14.1
32	Belgique	30.7
1	Canada	30.7
45	Danemark	14.1
34	Espagne	30.7
1	Etats Unis	30.7
358	Finlande	14.1
350	Gibraltar	14.1
30	Grèce	14.1
35	Irlande	14.1
39	Italie	30.7
81	Japon	13.8
352	Luxembourg	30.7
47	Norvège	14.1
31	Pays Bas	30.7
351	Portugal	14.1
44	Royaume Uni	30.7
46	Suède	14.1
41	Suisse	30.7

(source : DGCCRF)

Urgences

Réception  9

Téléphone disponible à la réception en cas d'urgence

Avec votre téléphone portable

Pompiers 18

Samu 15

Police 17

Pharmacie +33 (0) 2 54 79 96 04

Médecin +33 (0) 2 54 79 96 80

Accès internet

Wifi haut débit gratuit dans tout l'établissement et les chambres.

Code accès directe « relais des trois châteaux ».

Télévision

Liste des chaînes de télévision (des modifications peuvent survenir en cours de saison) :

1 TF1	60 EURO SPORT DEUTSCH
2 FRANCE 2	61 EURO NEWS
3 FRANCE 3	62 Film 4
4 CANAL+ brouillé	63 KIKÀ
5 FRANCE 5	64 Cbeebies
6 M6	65 BBC WORLD
7 ARTE	66 CNBC Europe
8 C8	67 RAI 1
9 W9	68 RAI 2
10 TMC	69 RAI 3
11 TFX	70 RAI News 24
12 NRJ12	73 BVN
13 LCP	78 CCTV NEWS
14 FRANCE 4	79 RTR
15 BFM TV	81 TV5MONDE Europe
16 CNEWS	85 POP+1
17 CSTAR	86 BBC One Lon
18 GULLI	87 POP
19 FRANCE O	88 True Eht
20 TF1 séries films	89 Channel 4
21 L'EQUIPE	90 Cherie Fm
22 6 TER	92 Virgin radio
23 RMC Story	93 Fun radio
24 RMC DECOUVERTE	94 RTL2
25 CHERIE 25	95 NRJ
26 LCI	96 RMC
27 Frane Info	97 Europe 1
37 TV TOURS	98 BFM Business
41 PARIS PREMIERE	99 Rire & Chanssons
	100 RTL
	101 TSF Jazz
	102 Sud Radio
	103 RFM
	104 Radio Classique
	105 France Inter

110 HOTEL TV

Informations pratiques

Dépannage

En cas d'oubli ou de panne, des nécessaires sont gracieusement mis à votre disposition :

- Trousse d'accueil et de dépannage : rasage, hygiène dentaire, couture, peigne, protection féminine, éponge chaussure, bonnet de douche, ...
- Produits d'accueil & savon supplémentaire
- Linge de toilette supplémentaire
- Masque jetable et gel hydroalcoolique
- Prises internationales et adaptateurs
- Table et fer à repasser
- Jeux de société

Merci de contacter la réception ☎ 9

Service laverie et repassage

Nous proposons un service interne de nettoyage du linge. Ce service nécessite un délai de traitement du linge et ne peut en conséquence n'être proposé qu'à des séjours de plus de 2 nuits. Linge déposé avant midi – rendu propre et repassé éventuellement suivant consignes le lendemain fin de journée.

- | | |
|---|-----|
| • Lavage 10 pièces / 24h de délai | 25€ |
| • Repassage jupe, pantalon, pull, T.shirt | 4€ |
| • Repassage chemise, chemisier | 5€ |

Informations à la réception ☎ 9

Brochures, cartes et dépliants sur les activités et événements culturels ponctuels sont disponibles à la Réception de l'hôtel.

Toute l'équipe en réception, bien ancrée sur le territoire, sera fière de partager avec vous ses coups de cœur et ses expériences afin que vous gardiez un souvenir inoubliable de votre séjour en Centre-Val de Loire.

Réservation à la réception : restaurant, taxi, rendez-vous coiffeur, esthétique...

Commerces sur place

- Distributeur de billes : Banque Crédit Agricole – place de l'Eglise
- Essence : Garage sur National à Cour-Cheverny ou Super U à Contres 24/24
- Superettes : Cocci Market – Vival : fromages locaux
- Presse / tabac / journaux
- Poste
- Pharmacie
- Toilettage pour animaux
- Coiffeurs
- Salon de beauté - esthétique

Transports en commun

Station car : Mairie de Cour-Cheverny – ligne 4 – destination Blois – Romorantin

Consignes de sécurité



Audition du signal d'alarme

Si les dégagements sont praticables, gagnez la sortie en suivant le balisage et en refermant bien la porte de la chambre. Rassemblement sur le parking de l'hôtel.

Si la fumée rend le couloir ou l'escalier impraticable, restez dans votre chambre et manifestez votre présence à la fenêtre en attendant l'arrivée des pompiers.

Nota : une porte fermée rendue étanche par des chiffons mouillés protège longtemps.

En cas d'incendie dans votre chambre, si vous ne pouvez maîtriser le feu, gagnez la sortie en refermant la porte derrière vous et prévenez la réception.

Vol et sécurité

Les objets que vous déposez dans votre chambre sont sous votre responsabilité. L'établissement ne peut en aucun cas être responsable de la perte d'un objet quel qu'il soit. Utilisez le coffre-fort à disposition dans votre chambre pour vos objets de valeur.

Pour utiliser le coffre-fort : fermer la porte et composer le code secret de votre choix. Pour la réouverture, composer le même code.

Sécurité parking

Nous vous invitons à fermer votre véhicule. Nous déclinons toute responsabilité en cas de vol.

Consignes sanitaires

Pour garantir votre sécurité ainsi que celle de nos collaborateurs, nous continuons d'appliquer les mesures d'hygiène mises en place pendant la pandémie :

Gel hydroalcoolique à disposition dans les circulations de l'hôtel et au restaurant

Des équipes formées aux gestes barrières et au nettoyage des zones sensibles

Utilisation de produits d'hygiène professionnels

Nous privilégions le sans contact : menus et cartes disponibles par QR Code sur votre téléphone

Climatisation

L'entretien de la climatisation est réalisé par une société de maintenance et les filtres changés régulièrement.

Les services du restaurant



Adossé à l'hôtel Relais des Trois Châteaux et pour répondre aux exigences d'une clientèle touristique et locale,

le restaurant Les Trois Marchands est ouvert toute l'année.

Ancré dans le terroir régional depuis 1850, il préserve aujourd'hui ses traditions culinaires tout en revisitant la gastronomie et propose une table sincère faisant la part belle aux produits locaux.

Le Chef de cuisine Laurent Clavereau vous invite à découvrir sa carte, généreuse et sincère aux couleurs de saison.

Le restaurant a obtenu le titre de **Maître Restaurateur**. Seule distinction officielle attribuée par l'Etat au secteur de la restauration par arrêté préfectoral, ce titre distingue les restaurants qui proposent une cuisine à base de produits bruts de qualité, élaborée sur place à 90%, par des cuisiniers professionnels.

Horaire des services

- Service petit-déjeuner : entre 8h et 10h
- Service déjeuner : à partir de 12h
- Service dîner : à partir de 19h
-

Pour réserver une table

Pour un accueil dans les meilleures conditions, nous vous recommandons de réserver votre table : Réception ☎ 9

Espaces salon et bar

Un espace convivial à votre disposition et ouvert toute la journée : lecture, jeux de société, co-working, télévision, wifi haut débit gratuit...

Ouverture du bar : 17h en été – 18h en hiver.

En dehors de ces horaires : Réception ☎ 9

Room service

Heures d'ouverture : de 18h à 22heures.

Seulement certains plats de la carte peuvent être servis en chambre.

Renseignement à la Réception.

Supplément service : 10€ par plat servi

Pour se faire servir un en-cas en chambre

- Planche jambon/rilette 25€ par personne

- Planche fromages 25€ par personne
- Planche gourmande 25€ par personne
-



Le pique-nique

Service uniquement disponible en saison. A commander la veille à la réception de l'hôtel : 2 club sandwich – 1 eau 25cl – un fruit : 18€

Accessibilité aux personnes à mobilité réduite



Sensibilisation du personnel à l'accueil des clients en situation de handicap.

Deux chambres adaptées aux Personnes à Mobilité Réduite.

A disposition à la Réception ☎ 9

- Siège douche
- Télécommande à grosses touches
- Téléphone à grosses touches
- Au rez de chaussée, toilettes accessibles au niveau 1 de la réception
- ...

Développement durable, notre engagement

L'environnement est au cœur de nos préoccupations depuis de nombreuses années et nous poursuivons nos efforts dans une démarche pour limiter nos impacts environnementaux.

Tous les acteurs de la vie de l'hôtel sont impliqués dans ce projet : la direction, le personnel, les fournisseurs et les voyageurs.

De nombreuses actions ont été mises en place.

Déchets : tri sélectif, valorisation des déchets recyclables, favoriser la consultation des documents en numérique, doseurs grande capacité pour savon main et gel douche, utilisation de produits d'entretien écologiques...

Energie : équipement en ampoules LED, détecteurs de présence dans les circulations, gestion centralisée de l'électricité dans la chambre, arrêt de la climatisation ou du chauffage à l'ouverture des fenêtres. Au restaurant l'approvisionnement en circuits courts et produits bio est privilégié...

Eau : chasse d'eau à double flux, économiseurs d'eau sur tous les robinets...

Votre contribution par de petits gestes pour l'environnement : utiliser sa serviette de toilette plusieurs fois, utiliser le bon bouton pour la chasse d'eau, respecter le tri des déchets dans votre chambre : corbeille à papier, bouteilles vides sur le minibar et les autres déchets dans la poubelle des sanitaires, les piles usagées dans le collecteur à la réception, en cas de fuite d'eau, prévenir la réception.

Notre appartenance au réseau Les Collectionneurs

Les Collectionneurs c'est la première communauté qui réunit des indépendants professionnels du voyage, restaurateurs et hôteliers, et les voyageurs.



En 2023, 71 nouveaux restaurateurs et hôteliers rejoignent le Guide 2023 et la communauté des Collectionneurs, avec chacun leur savoir-faire, leur caractère et leur histoire. Présents dans 11 pays en Europe et à l'international, les Collectionneurs rassemblent près de 540 professionnels uniques et passionnés, réunis par des valeurs communes – la curiosité, l'exigence et la générosité - et une même promesse : bien-dormir et bien-manger, dans des maisons à taille humaine qui favorisent la rencontre.

C'est de cette rencontre, des attentions, des échanges, que naît un souvenir inoubliable pour les voyageurs accueillis. En 2023, les voyageurs amoureux du charme français pourront redécouvrir la variété des paysages, au fil de leur escapade dans les 327 restaurants, hôtels et maisons d'hôtes sélectionnés par les Collectionneurs en France, parmi lesquels 42 nouvelles adresses de restaurateurs et hôteliers sont à découvrir.

Le guide Les Collectionneurs est à votre disposition, il vous est offert.
Emportez-le et programmez votre prochain voyage !

Le magazine Les Collectionneurs est en libre lecture à la réception de l'hôtel et au restaurant.

Programme de fidélité



Avec les Collectionneurs, partez à la rencontre de restaurateurs, d'hôteliers et de voyageurs qui partagent le goût des voyages et les valeurs de curiosité, d'exigence et de générosité. Ils forment une communauté de passionnés, gardiens d'un art de vivre à la fois simple et raffiné. Si vous aimez la découverte, les bonnes tables et les rencontres, devenez Collectionneur !

En vous inscrivant au programme de fidélité les Collectionneurs, bénéficiez de nombreux avantages :

3% de cashback

Plus vous visitez les établissements sélectionnés par les Collectionneurs, plus vous gagnez ! Collectez 3%* du montant dépensé à l'hôtel ou au restaurant sur votre compte de fidélité. Vos crédits sont utilisables dès votre prochaine visite chez un établissement les Collectionneurs et sont valables 18 mois.

Des offres exclusives

Recevez en avant-première les offres préférentielles de nos restaurateurs et hôteliers et profitez d'avantages exclusifs chez nos partenaires, négociés rien que pour vous : Europcar, Nespresso, Air Corsica, Porsche...

Une communauté avec qui échanger

Accédez à un espace privé d'échanges et de rencontres entre voyageurs Collectionneurs. Un lieu privilégié pour partager vos expériences, vos coups de coeur et vos découvertes avec d'autres membres de la communauté.

Et de nombreuses autres surprises

Nous offrons de petites attentions à nos membres tout au long de l'année : guide annuel les Collectionneurs, magazine lifestyle biannuel, invitations à des événements...

Renseignements à la Réception de l'hôtel

A la recherche d'idées cadeaux originales ?

Découvrez notre collection de coffrets cadeaux à partir de 189€, imaginés pour les gourmands, les voyageurs, les collectionneurs en quête d'expériences inédites... Promenade gourmande, week-end romantique, séjour culturel....

Prenez plaisir à gâter votre amoureux(se), vos familles, vos proches !

Renseignements à la Réception de l'hôtel

Le vignoble local

AOC Cheverny

n Les vins de Cheverny sont toujours issus d'assemblages. Vifs et fins, les vins blancs Cheverny sont issus d'assemblage entre le Sauvignon, qui exprime sur ce terroir, toute sa puissance aromatique (notes d'agrumes et de bourgeons de cassis) et le Chardonnay qui apporte l'élégance.

n Les vins rouges Cheverny sont fruités et gourmands. Ils sont issus d'assemblage entre le Pinot Noir qui donne la finesse et la subtilité et le Gamay qui apporte fraîcheur et rondeur. Le Cabernet franc et le Côt peuvent intervenir en tant que cépages complémentaires. Ils apportent une légère structure aux vins de Cheverny.

n Vins souples dont la fraîcheur est marquée par une note épicée, les vins rosés Cheverny sont sympathiques et faciles à boire.

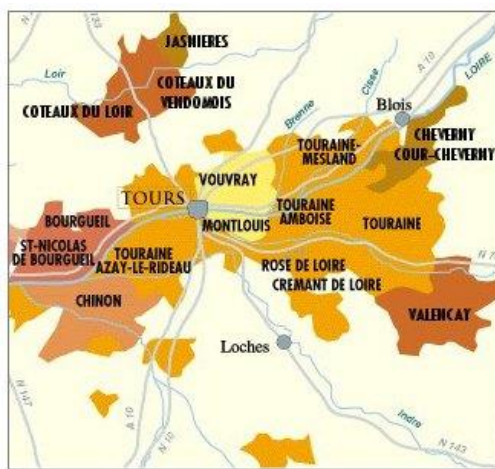
AOC Cour-Cheverny

Il n'y a que des blancs sous l'étiquette Cour Cheverny. Et ces blancs sont tous issus d'un seul cépage, qu'on ne rencontre nulle part ailleurs, le Romorantin.

n Le vin Cour Cheverny est sec et vif et se caractérise par une très grande longueur en bouche. Agréable dans leur jeunesse, lorsqu'il est dégusté « sur le fruit », il est particulièrement apte au vieillissement : sa robe prend alors des reflets dorés et ses saveurs délicates ont des notes de miel et d'acacia. Le Cour Cheverny peut être également un vin moelleux issu de raisins en surmaturation vendangés tardivement, après les premières gelées.

A visiter en saison :

la Maison des Vins de Cheverny située à 800m du Relais des Trois Châteaux à l'entrée du Château de Cheverny.



Histoire du Romorantin

Saviez-vous que les terres de Sologne et du Val de Loire étaient la prédilection de François 1er qui vécut jeune à Romorantin et où naquit Claude de France sa future femme ?

En 1517, celui-ci commande à Léonardo da Vinci un palais qu'il destinait à sa mère, Louise de Savoie. Roi créateur de biens et audacieux en matière de viticulture, il dote ses demeures de clos de vignes dignes de leur maître !

François 1er décide alors que son vin serait produit dans le clos royal de ce palais. C'est en 1519, sur ordre royal, que pas moins de 80 000 pieds de vigne sont acheminés de Bourgogne pour être plantés autour du futur Château de Romorantin.

Malheureusement, la mort de Louise de Savoie annule ce projet de palais et c'est à Chambord que François 1er fait bâtir une demeure à sa mesure, sans le concours de Léonardo da Vinci, lui-même décédé avant la fin de son œuvre.

Durant ces années, les pieds de vigne prospèrent et

migrent à travers le terroir comme destinés à rejoindre leur maître royal...

Au fil du temps, ce cépage s'adaptera tellement bien au terrain qu'il prendra le nom de Romorantin.

Disputant le territoire à ses illustres aînés, Chardonnay et Pinot (Auvernats blanc et rouge), Sauvignon (Surin), il marque incontestablement et définitivement l'histoire du vignoble de cette région.

Le vignoble qui commerce dès le XIV^e siècle, va établir sa réputation par la primauté de ses blancs. Epidémie, en 1875 le phylloxéra frappe et les vignes se trouvent en danger. Toutefois, grâce à ses sols siliceux, la Sologne blésoise sort relativement indemne de la catastrophe. Le vin Cour-Cheverny : il est sec et vif et se caractérise par une très grande longueur en bouche. Agréable dans sa jeunesse, il est particulièrement apte au vieillissement. Le Cour-Cheverny servi frais accompagnera asperges, poissons, coquilles Saint-Jacques et viandes blanches. Avec l'âge, il se révélera le compagnon idéal d'un perdreau, d'un homard, voire d'une belle tranche de foie gras poêlée.

Le Cour-Cheverny est recherché par les connaisseurs de crus rares.

Les Châteaux en Centre-Val de Loire

Découvrez dans un rayon de 40km autour du Relais des Trois Châteaux, les richesses d'un patrimoine historique et humain aux couleurs des forêts, des étangs, des jardins... et d'un fleuve royal, la Loire.

Au choix sur ½ journée

- Château de Cheverny et expo Tintin
- Château royal de Blois

Au choix sur une journée

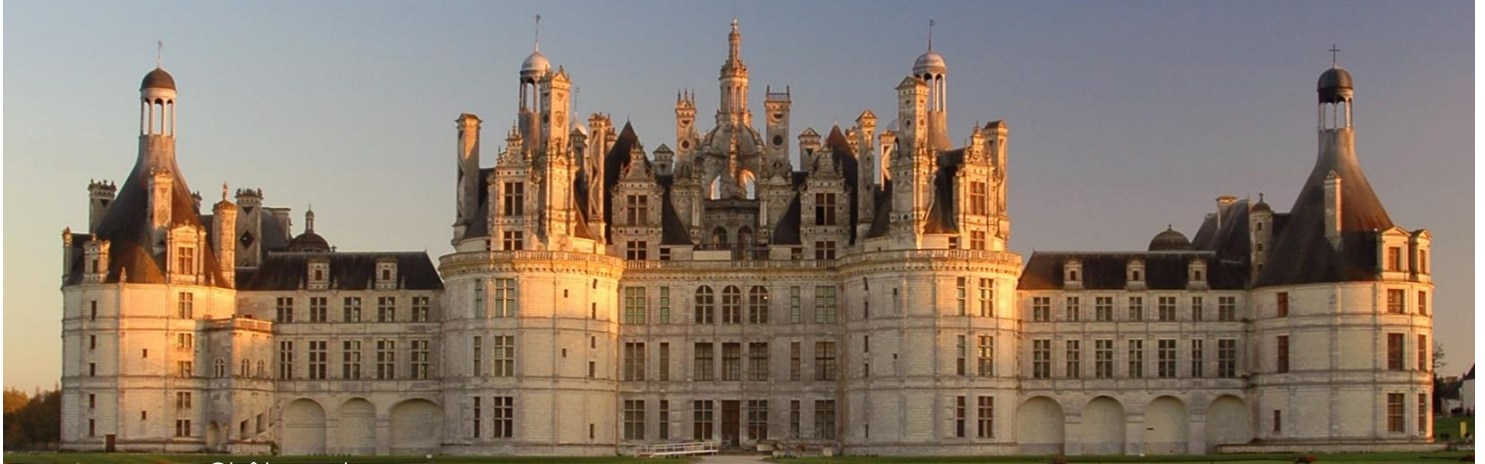
- Chambord
 - Château Royal de Chambord et ses jardins
 - Chocolaterie Max Vaucher
- Château de Chenonceau et son parc
- La ville d'Amboise
 - Château d'Amboise
 - Château du Clos Lucé – Léonard de Vinci
- Chaumont sur Loire
 - Le Château et son parc
 - Le Festival international des jardins
- Zoo & Parc de Beauval à Saint-Aignan

RELAIS DES TROIS CHATEAUX

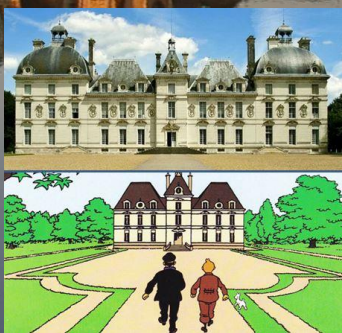
Les châteaux de la Loire

Remarqué par les rois, nourri par le fleuve, paré de forêts et de jardins,
le Val de Loire est l'écrin d'un patrimoine d'exception, promesse d'un séjour inoubliable.

Noticed by kings, nourished by the river, adorned with forests and gardens,
the Loire Valley is the setting for an exceptional heritage, the promise of an unforgettable stay.



Château de
Chambord à 15km



Château de Cheverny
à 800m



Château de Chaumont
à 20km



Château de Chenonceau
à 30km



Château de Blois
à 15km



Château d'Amboise
à 30km

Activités autour de l'hôtel

- Golf de Cheverny 18 trous
- Golf de la Carte à Chouzy sur cisse
- Location de vélos : 300 km de pistes balisées en boucles de 10 à 40 km, dont certaines au départ de l'hôtel
- Equitation
- Vol en montgolfière
- Canoë-kayak
- Conte et énigme à dos d'âne
- Le musée de la magie de Blois
- Balade en bateau sur la Loire
- ...

Parcs & Jardins

- Jardin des Métamorphozes - Valaire
- Les jardins-potagers de Chambord – Chambord
- Parc du Vaulx Saint-Georges – Thésée
- La Roseraie de Brigitte – Cormeray
- Jardins de l'Evêché (terrasse et roseraie) – Blois
- Jardin de Talcy – Talcy
- Jardin de simples et de fleurs royales – Blois
- Jardin du Plessis Sasnières – Sasnières

Festival International des Jardins – Chaumont sur Loire.

Chaque année d'avril à novembre.

Les marchés locaux

- Blablabla
- Blablabla
- Blablabla
-

Les lieux de culte

- Blablabla
- Blablabla
- Blablabla

Les étoilés de la région

- Blablabla
- Blablabla
- Blablabla

L'histoire des lieux depuis 1850...

• L'Hôtel des Trois Marchands

L'histoire de la famille Bricault et des « Trois Marchands » commence vers les années 1850 aux « Trois Pigeons », hôtel restaurant installé au bas du village de Cour-Cheverny, actuellement « La Vieille Auberge ».



Ce n'est qu'en 1865 que commence réellement l'aventure des « Trois Marchands », avec Mélanie Germain, l'arrière grand-mère de Jean-Jacques Bricault, qui fut veuve de guerre très tôt. Elle avait deux filles dont l'une, de forte stature, épousa Jacques Bricault, le père de Jean et le grand-père de Jean-Jacques.

Jacques Bricault est arrivé à Cour-Cheverny en 1918. Il débarquait de son Poitou natal et travailla comme jardinier au château de La Borde. Il effectuait aussi de petits travaux au château de Cheverny. Il trouva le gîte et



De g. à dr. : Jacques Bricault et Albert Baron dit « Bébert » en 1928.



le couvert aux « Trois Marchands »... et même davantage puisqu'il finit par épouser la fille du restaurateur. Jean Bricault naît de cette union en 1920.

Berthe meurt d'un infarctus à 37 ans. Nous sommes en 1928 et l'hôtel sera géré de fait par Jacques Bricault et une « vague tante » Pallu. Elle élèvera Jean qui vient d'avoir 8 ans. Celle que l'on appelle « la tante Pallu » est en réalité une cousine éloignée. Elle est d'une grande rigueur dans son travail et tient l'établissement de main de maître jusqu'à la guerre de 1939.

Entre les deux guerres, « Les Trois Marchands » sont encore un relais de poste où sont hébergés une vingtaine de chevaux. C'est « Bébert », petit bonhomme « multitâches », qui soignait des chevaux. Puis il partait au jardin avec Jacques, son patron. Bébert habitait une petite maison située près de la ligne de chemin de fer, non loin de l'actuelle gendarmerie. Jacques et Bébert, de son vrai nom Albert Baron, étaient bien plus jardiniers que restaurateurs : ce



L'entrée des anciennes écuries (à gauche).

sont les femmes qui tenaient le restaurant. Lorsque les premières automobiles remplacèrent les voitures à cheval, Bébert commençait la journée en cirant les chaussures des clients, puis il préparait le café et nettoyait les pare-brises des véhicules stationnés dans la cour.

La guerre arrive

En 1940, Jacques Bricault refuse de servir les Allemands et ferme son établissement. L'hôtel est alors réquisitionné par des officiers Allemands qui installent des « roulanges » dans le garage, sortes de cuisines mobiles qui permettent de préparer des repas pour la troupe.

Jean, qui a 20 ans, s'engage comme pilote de chasse après un passage à l'école de pilotage d'Avord. Il finit par se retrouver au camp de Salbris au STO (Service de travail obligatoire) jusqu'en 1944 où, avec Roger Corrière et son réseau, il fait sauter le camp et l'arsenal de munitions.

1945

Jean fait la connaissance de Jeanine, la fille du facteur Charles Marteau qui, avec son épouse, exploite un commerce de tabac-journaux à Cour-Cheverny, en face du café de Paris. Charles Marteau avait perdu un bras à la guerre, mais ça ne l'empêchait pas de faire toutes ses tournées à vélo pour distribuer le courrier.

Jean-Jacques Bricault naît en 1945. L'établissement des Trois Marchands, juste après la guerre, doit prendre un nouveau

départ. L'État dédommagera Jean de la perte d'exploitation subie durant la guerre du fait de l'occupation de son établissement par les Allemands, ce qui lui permit de faire rénover le bar, l'entrée et les salles du restaurant. Jean trouve un appui appréciable auprès du marquis Philippe de Vibraye qui, pour développer le tourisme au château de Cheverny, a besoin d'hébergement et de restauration à proximité.

Les « Trente glorieuses » permirent à Jean Bricault de développer un établissement à la mesure de la forte demande de consommation de l'époque. Sa capacité d'accueillir des groupes de 100 à 200 personnes apporta rapidement aux Trois Marchands une réputation au delà de la région : le couple Jean et Jeanine Bricault devint une référence.

Jean Bricault était aussi un bâtisseur

- Le presbytère, vendu par la commune, était devenu « Le vieux logis », une pension de famille que Jean Bricault racheta dans les années 60.

- Une grange, qui occupait l'espace de l'actuel Crédit Agricole, fut démontée et reconstruite sur un terrain que possédait Jean Bricault, qui s'étendait de l'actuelle gendarmerie à la salle des fêtes : c'est aujourd'hui un gîte communal. Il laissa M. Letiche, alors grossiste en légumes, exploiter une bonne partie de cet espace.

- Jean eut pour projet de construire un immeuble afin de doubler la capacité de ses chambres. Il entreprit de grands travaux à l'échelle de Cour-Cheverny. Les fondations creusées sous le présent parking de l'hôtel occupaient un rectangle de 60 x 7 mètres, soit la surface de la cave du futur immeuble. La cave, d'une hauteur de 6 mètres, était prévue pour permettre à un camion d'y entrer. La construction s'arrêta là : l'immeuble n'est finalement jamais sorti de terre.

Jean-Jacques Bricault, après être passé par l'école hôtelière de Thonon-les-Bains, revint travailler avec ses parents aux Trois Marchands. Il reprend complètement l'établissement en 1973. Son père, Jean, décède accidentellement en 1978.

Quelques grands moments racontés par Jean-Jacques Bricault

- Le 19 avril 1963, le personnel des Trois Marchands servit la Reine mère d'Angleterre au château de Cheverny ⁽¹⁾. Elle s'intéressait aux chevaux qui participaient aux chasses à courre.

- Un rituel oublié : chaque premier janvier, le personnel des Trois Marchands était de service pour assurer le casse-croûte lorsque la Lyre de Cheverny/Cour-Cheverny donnait son aubade sous les fenêtres du châ-

⁽¹⁾ Voir page 43.

beau pour souhaiter la bonne année à Philippe de Vibraye.

- Un soir, un des médecins de La Borde se trompe de manteau au vestiaire et, sans faire attention, paye son addition avec le carnet de chèque du commissaire de police de Blois qui dînait dans la même salle.

- Un monsieur très respectable qui s'apprêtait à passer une soirée - et une nuit - en bonne compagnie, gare sa DS19 flambant neuve. Il en descend et ouvre la portière à sa jeune invitée. Stupeur en ouvrant ensuite le coffre pour y prendre les bagages : il y trouve son épouse légitime qui le prend en flagrant délit...

- Quand Roger Duceau, alors adjoint au maire, proposa de mettre la rue Nationale en sens unique, c'est Jean Bricault qui prit la tête de la fronde des commerçants qui menacèrent de boycotter le garage Duceau en représailles.

- En 2001, à l'occasion de l'inauguration du musée Tintin installé dans les communs du château de Cheverny, Jean-Marie Le Pen, président du Front National qui était l'ami d'Hergé, s'invita. Devant le peu d'empressement du marquis pour le recevoir, il se replit aux Trois Marchands pour y déjeuner en compagnie de quelques fidèles. Nous étions en campagne électorale et les gendarmes bouclèrent le quartier pour assurer la protection du candidat Le Pen. Ce dernier était de passage et devait se rendre ensuite à Tours en fin de journée pour y tenir meeting. La table voisine était occupée par un groupe de chefs d'entreprises. Le candidat Le Pen débattit longuement avec eux sur l'avenir de la France en « arrosant » copieusement la discussion... Le meeting fut raté...

En 2012, Jean-Jacques Bricault cède l'Hôtel-Restaurant Les Trois Marchands à Bernard et Véronique Gattolliat qui en écrivent aujourd'hui les nouvelles pages.

Patrice Duceau



L'ancien presbytère était devenu "Le Vieux Logis", pension de famille.

LA LÉGENDE DES TROIS MARCHANDS (Origine inconnue)

La table des Trois Marchands

Il y a de cela deux fois cent ans passés.

Le chemin neuf de Sologne était à peine ouvert, qu'un cabaretier avisé transformait en auberge sa maison près l'église, au beau milieu du bourg de Cour-Cheverny. Quelle auberge ! On y logeait à pied et plus encore à bidet comme en voiture, puisque les écuries pouvaient abriter jusqu'à cent chevaux de selle et de trait. Aussi ne tarda-t-elle pas à devenir l'un des relais de poste, entre Blois et Romorantin.

A ce relais ne pendait encore nulle enseigne, et le maître de céans ne s'en souciait guère.

Mais un soir, trois gaillards bien taillés heurtaient successivement le volet et demandaient asile.

C'étaient trois bateleurs allant de foire en foire, des faiseurs de plaisances, des donneurs de riens dont tout le monde a besoin, peu ou prou, en réalité des vendeurs

d'enchantements.

Le premier s'appelait « Oubli ». Lorsqu'il posa sur la table sa besace, il s'en échappa une pacotille de tracas, de dépits, de fadeurs qui se dispersèrent aussitôt.

L'autre qui vint un peu plus tard s'appelait « Plaisir » et sa sacoche était bourrée d'attraits, de charmes et d'insouciances.

Le troisième, entrant bien après, s'appelait « Espoir ».

Dans une grande corbeille qui pendait à son cou, miroitaient des couleurs, des images, des reflets à parer souvenance.

Quand tous les trois furent ensemble assis, en leur versant à boire l'hôtelier dit : « Passants, c'est vous que j'attendais. Puisque vous voici sous mon toit réunis, baladins, vendeurs d'illusions dont tous ceux qui viendront après vous feront agréments de voyage, désormais ma maison s'appellera : « Hôtel des Trois Marchands ».

Ainsi fut fait pour le meilleur.

Noce d'or aux Trois Marchands.

RELAIS DES TROIS CHATEAUX
+33 (0)2 54 79 96 44
info@relaisdestroischateaux.com