

## Vent de changement au Château de Noirieux Lilian Grimaud est le nouveau chef exécutif



Lilian Grimaud rejoint la direction du château de Noirieux au poste de chef exécutif. L'ancien chef étoilé (Le Passé Simple à Cholet) ambitionne de redonner au château de Briollay toutes ses lettres de noblesse. La promesse de savoureux repas et de séjours toujours enchanteurs à 20 minutes d'Angers.

Lilian Grimaud est un enfant du pays. De Doué-la-Fontaine où il a grandi, à Briollay, il n'y a qu'une cinquantaine de kilomètres. Alors évidemment, il connaît le château de Noirieux de longue date. « *La vue sur la vallée du Loir, la bâtisse en pierres de tuffeau et ardoises, les salons magnifiques, le parc bordé de chênes centenaires... Ce lieu est incroyable* », dit-il. Engagé comme chef exécutif début avril, il a rapidement lancé la dynamique pour redonner à l'endroit son lustre d'antan. « *Il y a une nouvelle histoire à raconter, affirme-t-il. Noirieux n'est pas un château au sens guindé du terme, c'est une maison d'hôte, où les clients peuvent se sentir comme chez eux, choyés comme il se doit dans un établissement classé « Relais & Châteaux ».*

### Authentique, angevin, étoilé

Fils de boucher-charcutier, petit-fils d'agriculteur et arrière-petit-fils de cuisinières de maisons bourgeoises, Lilian Grimaud connaît « *la valeur des mains dans la terre et le bon goût des choses* ». Avant d'ouvrir Le Passé Simple à Cholet, table qui lui a valu une étoile, il a suivi un parcours classique. De l'Hôtel de France à Doué-la-Fontaine, en passant par les brasseries parisiennes et les étoilés Michelin d'Enghien, de Paris ou de Sucé-sur-Erdre, il a acquis la meilleure cuisine, celle des fonds maison, des cuissons maîtrisées et des produits d'exception respectés. Au Puy du Fou, chef de l'Auberge et responsable de l'événementiel, il a montré ses talents de chef d'orchestre. Et il aime citer son passage à Manigod, chez Marc Veyrat, « *une grande claque* » dans laquelle il a gagné une solide amitié avec le chef savoyard...



### Une carte courte, locale et de saison

Au château de Noirieux, Lilian Grimaud arrive en cuisine avec un menu qui fait la part belle aux spécialités du terroir. Quatre entrées, quatre plats, quatre desserts. Une sélection qui lui permettra de faire tourner les produits, en fonction des saisons et des arrivages. Pour l'ouverture, le chef revisite le cul de veau à l'angevine, met à l'honneur le pigeon de grains (élevé à moins de 20 km) et rôtit au plus juste la barbue de la criée de la Turballe. Foie gras, homard, anguille fumée et sandre sont également de la partie.

Côté végétal, le chef tourne l'artichaut comme cela ne se fait presque plus, chante les louanges de la tétragone, extrait un capuccino des champignons du coin, safrane la sisterna, décline en textures et en saveurs les petits pois ou la betterave crapaudine... Si la carte est courte, elle est technique et furieusement appétissante.

À la carte des desserts, le chocolat est évidemment présent – dans son plus simple appareil ou associé à la framboise, la fraise du moment joue les stars, accompagnée d'une mousse de fromage blanc. Et la maison produit ses propres sorbets (yuzu, thym, framboise-fraise, cacao...) pour un éventail plein de couleurs.

Le tableau ne serait pas complet sans la kyrielle d'amuse-bouches salés et sucrés qui viennent surprendre les convives tout au long du repas. Soupe de moule au safran, huître Gillardeau au beurre de noisettes, pâté en croûte d'Olivier, rocher P'tit Lu ou financier aux noix, le chef n'hésite pas à faire tourner la tête et virevolter les papilles de ses convives.

Ces créations – dont certaines sont issues de l'ancienne carte étoilée de Lilian Grimaud, sont évidemment proposées à la carte, mais aussi dans des menus à thèmes, « Randonnée en Loire », « Au fil des années », ou « Inspiration d'Anjou et d'ailleurs ».

Domitien Thiabaud, sommelier nouvellement embauché, se charge de la sélection des boissons et des accords mets-vins au verre, personnalisés. Ce jeune professionnel, issu de l'école hôtelière de Saumur et du CFA Pierre Cointreau, est également du cru. Lui qui a grandi à Mazé défend ardemment les productions du Val de Loire, qu'il sillonne pour rencontrer les vignerons. Au-delà du vin, il souhaite valoriser son terroir en mettant à la carte jus de fruits, bières et liqueurs de la région



## Nuit étoilée au château

Si la table vaut le détour, le château de Noirieux incite à prolonger la pause. Surplombant la vallée du Loir, l'hôtel Relais & Châteaux bénéficie d'une ambiance bucolique. Le parc de neuf hectares, boisé de noyers et peuplé de quelques moutons, offre un panorama verdoyant et encourage la contemplation. La piscine, ouverte de fin mai à fin septembre, rafraîchit les chaudes journées d'été.

À l'intérieur, les salons s'adaptent à chaque envie. Dans le premier, dominé par un escalier Art Déco signé Lesage, on s'installera avec plaisir pour lire au calme.

Le second, plus vaste, décoré d'un somptueux piano Erard, invite aux retrouvailles familiales. Une porte plus loin, le bar, élégamment vêtu de noir, accueille les convives pour un verre avant ou après le repas.

Pour la nuit, plutôt château ou manoir ? À Noirieux, les deux sont au choix, quatre étoiles chacun. Le premier, imposante bâtisse en pierre de tuffeau, date du XVII<sup>e</sup> siècle. Il abrite chambres de luxe au premier étage (vue plongeante sur la vallée, vaste hauteur sous plafond, décoration fastueuse) et chambres supérieures en mansarde. Le second, du XV<sup>e</sup> siècle, offre un charme plus champêtre, avec poutres et vue sur le parc ou le labyrinthe végétal à l'arrière.

Pour ceux qui disposent de quelques heures supplémentaires, l'équipe du château de Noirieux est tout disposé à organiser les réjouissances. Soins et massage bien-être sur place (en collaboration avec Douces Angevines), visites touristiques (château d'Angers, découverte de la forteresse du château du Plessis-Macé, Château du Plessis-Bourré), circuits vinicoles (Saumur, Anjou, Savennières... sont à quelques kilomètres), randonnées (pédestres, cyclistes, équestres) en pleine nature, échappée en ballon, tout est possible.

La région angevine offre tant de trésors qu'il serait dommage de ne pas s'y arrêter entre Paris et la côte ouest !

### Les menus de la Table du Château de Noirieux



« Randonnée en Loire »

En 3 services à 65 €

90 € avec les accords mets-vins

« Au fil des années »

En 4 services à 95€,

130 € avec les accords mets-vins

« Inspiration d'Anjou et d'ailleurs »

Inspiration en 6 services à 130 €,

190 € avec les accords mets-vins

« Jeune convive »

Pour les gourmets de moins de 12 ans -  
Entrée, plat et dessert à 28 €



Pour toutes informations et réservations  
Château de Noirieux  
26 route du moulin - 49125 Briollay  
Tél. +33 2 41 42 50 05 - [www.chateaudenoirieux.com](http://www.chateaudenoirieux.com)  
Fermeture lundi et mardi