

BLOIS PRATIQUE

► Hébergement

Coups de cœur pour les chambres d'hôtes de la Petite Fugue, situées en bord de Loire. Attention, mieux vaut réserver à l'avance. Comptez 100 à 140 euros pour deux personnes, et 230 euros pour une suite. Accès Wi-Fi gratuit. Ouvert toute l'année.

Tél. : 02 54 78 42 95

et www.lapetitefugue.com.

Plus classique mais d'une parfaite tenue, le Médicis, un hôtel trois étoiles. Un peu excentré, il possède un restaurant récemment étoilé. Une chambre simple ou double va de 87 à 160 euros.

Tél. 02 54 43 94 04.

► Restaurant

Pour un déjeuner rapide, convivial et bon, les Banquettes Rouges est une adresse remarquable. Pour une quinzaine d'euros, on se régale à deux pas du vieux Blois.

Réservez au
02 54 78 74 92.

Dans un style plus gastronomique, spécialisé dans les poissons de Loire (sandres, brochets, mullets), Au rendez-vous des pêcheurs et son chef Christophe Cosme offre une cuisine très soignée, avec des menus allant de 30 à 76 euros et une belle carte des vins.

Tél. : 02 54 74 67 48.

► Magie et objets

Il serait dommage de se priver du visage plus contemporain de Blois. À savoir la Maison de la magie et le Musée de l'objet.

► Pour tous savoir

L'office de tourisme Blois Pays de Chambord a réussi à centraliser les nombreuses animations et richesses de son territoire. Situé juste à côté du château de Blois, il recèle une documentation à faire pâlir d'envie certains offices de tourisme.

Tél. : 02 54 90 41 41

et www.bloispaysdechambord.com.

BLOIS

Un camp de base idéal pour explorer les châteaux de la Loire

Même si l'emblématique maire de Blois, Jack Lang, a rejoint le Pas-de-Calais et sa 6^e circonscription, ce n'est pas une raison pour ne pas aller séjourner quelques jours dans cette ville portée par son histoire.

La légende, racontée par un directeur d'hôtel, dit que l'on fait deux fois les châteaux de la Loire : avec l'école et quand on est amoureux. Mais « faire les châteaux », est une expression qui ne veut rien dire, au regard de l'offre considérable d'édifice bordant le fleuve sauvage. Plus d'une cinquantaine, des forteresses aux petits palais en passant par les châteaux royaux.

Nichée au creux de cette vallée flamboyante, Blois tente de faire briller sa modernité en profitant de l'attractivité de son secteur. La ville voit des centaines de milliers de touristes des quatre coins du monde passer, attirés pour l'essentiel par Chambord, l'œuvre considérable de François 1^{er} au milieu de nulle part. Attirés aussi par Cheverny, Chenonceau, Chaumont, Villandry, Beaugard... La liste se prolonge jusqu'à saturation, tant rien ne ressemble plus à une visite de château... qu'une visite de château !

Alors, promenons-nous dans le Blois historique et commerçant, autour de la cathédrale bordée d'hôtels particuliers et d'un vaste jardin. Là, nous sommes sur l'un des deux monticules se dressant au-dessus de la Loire. La vision de ce fleuve extraordinaire ponctue les balades et excursions à Blois et sa périphérie. D'ailleurs, les amateurs de chambres d'hôte passeront devant pour rejoindre



Un attelage propose des balades jusqu'au port de la Creusille, pour admirer Blois de l'autre côté de la Loire.

la Petite Fugue. Une maison où le XVIII^e et le XIX^e siècle s'épousent pour un résultat superbe. La maison, tenue par un couple délicieux, est aménagée avec un goût fou. À deux pas, le Rendez-vous des pêcheurs propose une cuisine soignée, avec un sourire malicieux et des vins du cru, qui ne se gardent pas mais se dégustent en salivant.

La Petite Fugue et ses canapés confortables donne envie de prendre le temps. Louer un vélo pour faire un petit circuit reliant deux ou trois châteaux, descendre sur le fleuve et naviguer en gabarre, une barque à fond plat.

Mais pour ce genre de sorties, mieux vaut un printemps bien entamé ou le plein été pour pédaler dans les rayons du soleil. Alors l'hiver, propice aux voyages de

dernières minutes, peut donner lieu à la visite de la modernité blésoise.

À l'image de cette grande demeure faisant face au château. Elle abrite trois étages de magie. Houdin le magicien porte Blois comme ville natale. Pour cet inventeur génial, Jack Lang a donc conçu la Maison de la magie avec le soutien de nombreux illusionnistes et prestidigitateurs actuels. Le résultat fait le bonheur des enfants.

Plus reculé dans la ville, le Musée de l'objet, incontournable pour les initiés. Surtout qu'il a failli disparaître, faute de locaux, alors qu'il possède une riche collection. Blois, du *Nuage syntaxique* d'Alexandre Gherban à la façade Louis XII du XVI^e siècle, à découvrir au rythme du fleuve qui s'écoule tranquillement. **G. SG.**

LA TABLE

Le Colysée à Lambersart

La barbe de Benjamin Bajoux est toute une aventure : gainé de pignons grillés, parfumé d'une sauce à la rose et paré d'une effilochée d'endives croquantes. Le jeune chef sert le filet « al dente » comme tous les autres poissons de sa carte. En souvenir, dit-il, d'une incursion au sud de la Loire dans les cuisines d'Alain Ducasse où il a fait ses classes. Parmi ses maîtres, il y a aussi Marc Meurin et... « papa » : Didier Bajoux (*La Baratte* à Tourcoing).

Benjamin Bajoux excelle dans les plats de poisson mais c'est sa trilogie de foie gras (20 €) qui a assis sa notoriété. L'escapade gustative enhardit la classique terrine d'un quartier de lobe « juste saisi » couché sur une tranche de pain d'épices, puis, d'un carpaccio de lamelles de foie cru marinées dans la vanille.

Qu'il ait mêlé un temps la régisse au ris de veau ou assaisonne des coquillettes à la truffe noire, la cuisine de Benjamin Bajoux est inventive, jeune et décomplexée. Comme lui. En reprenant à 26 ans, *La Table de Didier Beckaert* dans l'enceinte de la maison Folie, il a mis des aplats rouges sur les murs et transformé le plafond en livre d'or, faisant courir des images vidéo sur les signatures. Il a aussi élargi la cave à 200 références et surtout inventé « *La belle et le clochard* », l'assiette ou on peut piocher à deux. **CH. D.**

Le Colysée

201, avenue du Colysée

59130 Lambersart

Tél. : 03 20 45 90 00

www.le-colysee.com

Fermeture le lundi soir,

samedi midi et dimanche.

Menus à 20 € (le midi),

28 € et 60 €.

CONTACT TOURISME

ANNE TOMCZAK

tourisme@dimanche-annonces.com

La Voix du Nord et Nord éclair présentent :
Les plus belles photos du
Nord - Pas-de-Calais

VUES DU CIEL

par Philippe Frutier

Le volume 3 Befrois & Bâtiments

EN VENTE CHEZ VOTRE
MARCHAND DE JOURNAUX

Une sélection

LA VOIX
DU NORD
Editions

Nord
éclair

4€
90
seulement !

