

LE JOURNAL DU MOULIN



AR MILIN'

MOULIN HOTEL RESTAURANT



JANVIER 2010 N° 26

JOURNAL D'INFORMATIONS GOURMANDES, CURIEUSES ET TOURISTIQUES

TOURISME
au pays
de Vitré

2010
Savourer
chaque
jour

**DEUX
HOTELS**
Deux
atmosphères

**SEMINAIRES
ACTUALITES**

TERROIR
Les vins de Gaillac

**LA RECETTE
DU CHEF**

**LES CONSEILS
D'ALAIN**

LE BISTROT
Nouveau !

**EXPRESSION
LIBRE**
Charles Crié,
photographe

**SCULPTURE
MONUMENTALE**

**DE L'ART
DANS
LES ECOLES**

ZOOM

Randonnée

Les Circuits des Trois Clochers

Voici quatre circuits randonnées, l'occasion de découvrir à pied, à cheval ou pourquoi pas en VTT les communes de Châteaubourg et des environs comme Broons sur Vilaine, St Melaine, St Jean sur Vilaine ou St Didier. Au départ, l'église Saint Pierre (1893) de Châteaubourg vaut le détour, implantée sur un massif schisteux elle domine la commune et son architecture originale rappelle l'ancien Château fort ruiné. Vallons, étangs, églises, chapelles et arbre remarquable (chêne-liège d'au moins 150 ans) jalonnent ces parcours.

Départs indiqués et fléchés :
n°35 – 6km, 1h30 : Le Moulin : Bourg de Broons / n°36 – 12km, 3h00 : Les Etangs : Parking du Prieuré / n°37 – 10km, 2h30 : Les 2 Vallons : Parking de la Vilaine / n°38 – 30 km, 7h00 : Les 5 Rus : Parking du Prieuré.

Ces fiches circuits sont disponibles à l'Office de Tourisme - se renseigner à l'accueil d'Ar Milin'.

Événements

Festival du Bocage

Depuis plus de 10 ans maintenant, Vitré Communauté organise au début du mois de juillet le festival du Bocage ; toute une série de rendez-vous divers et variés avec des spectacles, concerts, soirées folkloriques, créations théâtrales qui donnent un air de fête aux communes du bocage vitréen. Le festival du Bocage est à découvrir en famille et entre amis, ou encore sur réservation pour conclure agréablement un séminaire. Demandez le programme !

Culture

L'artothèque, exposition et location. Unique !

L'artothèque municipale de Vitré, unique dans le département, a été précurseur en proposant au public (particuliers, entreprises, établissements scolaires, collectivités, associations...) des œuvres à la location depuis plus de 10 ans. Elle abrite une collection de 950 œuvres d'art contemporain offrant un large panorama de la création plastique et photographique de ces 40 dernières années (qui s'enrichit en permanence de nouvelles acquisitions d'artistes de renom). En parallèle elle accueille régulièrement des expositions de photographies.

A LA UNE

TOURISME AU PAYS DE VITRÉ... BIENVENUE AU PAYS DE MADAME DE SEVIGNE

La route de Vitré à Châteaubourg, toute en vallons, rivières et sentiers est jalonnée de chapelles, villages paisibles, manoirs et belles demeures. En faisant halte à Châteaubourg, laissez-vous conter ce pays accueillant et reposant. Rencontre avec Magali REVAULT de l'Office de Tourisme du Pays de Vitré ; vitréenne d'origine, elle nous décrit les atouts de la ville et nous invite à découvrir un patrimoine et une culture.



Quelle est la vocation de votre association ?

Association loi 1901, l'Office de Tourisme du Pays de Vitré regroupe 37 communes et travaille à la fois avec la ville, Vitré communauté et le Pays Touristique des Portes de Bretagne. Tous partenaires d'Ar Milin' ! La structure est composée d'un Conseil d'Administration de 20 membres bénévoles qui participent activement à l'activité et au développement de l'association (nombre d'actions ne pourraient être menées sans leur précieuse implication) de

l'art. Ils sont en effet nombreux à venir pour le « cœur » médiéval, voire gothique selon Victor Hugo, de la cité Vitréenne (château, maisons à pans de bois, musées...). N'oublions pas que Vitré est classée « Ville d'Art et d'Histoire », un label qui suffit à attirer les aficionados. Au delà de la ville et du très connu château des Rochers Sévigné (où la marquise de Sévigné, célèbre pour ses écrits séjourna à plusieurs reprises), le bocage vitréen se laisse conter par son petit patrimoine bâti et à travers la découverte, sur des routes sinueuses, de quelques jolis petits villages comme Torcé, Argentré du Plessis, Chatillon en Vendelais, Saint M'Hervé... et encore bien d'autres. A visiter sur la route de Vitré à Châteaubourg il y a par exemple, la collégiale de Champeaux avec son ancien



quatre salariés (2,1 Equivalent Temps Plein), 10 guides conférencières. L'Office de Tourisme, ouvert toute l'année, est particulièrement bien situé, face à la gare. Il voit passer quelques 10.000 visiteurs l'été et plus de 31 000 sur l'année. Si au printemps, des manifestations ouvrent le programme des festivités, des activités sont proposées tout au long de l'année comme les randonnées, les visites guidées, l'accueil d'expositions dans le hall d'accueil...

Et lorsqu'on plonge au coeur de ce pays, quelle histoire nous raconte-t-il ?

Avant la mer, il y a le Pays de Vitré, aux Portes de la Bretagne. Selon le guide Michelin "Un des plus beaux détours de France". L'un de nos atouts est d'être au carrefour de plusieurs départements : Mayenne, Manche, Maine et Loire, tout en étant proche de la région parisienne. Les visiteurs apprécient le calme et la sérénité, les campagnes, la richesse culturelle, et notre sens de l'accueil ! Vitré et ses alentours ont conservé intact un patrimoine architectural exceptionnel, souvenir des XV^e et XVI^e siècles et rappelons que la ville fut l'une des plus importantes et puissantes cités de Bretagne.

Patrimoine et culture avant tout ?

En ce pays, nous accueillons quelques férus d'histoire de

cloître des Chanoines et ses remarquables verrières, stalles Renaissance... A quelques kilomètres de là, Val D'Izé accueille le Château du Boisicornillé (XIX^e siècle). Ici, on ne manque pas non plus de festivals, de balades contées diurnes ou nocturnes, d'expositions (*lire encadrés ci-contre*).

Très nature aussi... ?

Les espaces naturels sont moins connus et pourtant ils méritent le détour. On dit de sa campagne qu'elle est douce. Il faut se rendre aux Tertres Noirs à Vitré, pour découvrir une vue splendide du Château sur son éperon rocheux mais également de la cité médiévale, des églises. Au coeur de la ville il y a le Pré des Lavandières qui se trouve au pied du Château : un petit coin de campagne au bord de la Vilaine avec sa végétation aquatique. Dans le Pays de Vitré, citons encore les Buttes de Montautour, un site classé de 74 ha à quelques kilomètres au nord de Châteaubourg. Sans oublier les plans d'eau qui offrent de jolies promenades dans le bocage vitréen.

Voici quelques exemples de lieux que les clients d'Ar Milin' découvriront avec plaisir lors de leur venue, après avoir flâné dans le parc de 5 ha en admirant son étonnant arboretum ! Pour terminer sachez qu'autour de Châteaubourg on compte 5 circuits fléchés parmi la cinquantaine contenus dans les 16 fiches randonnées proposées par Vitré Communauté.

DE LA RESTAURATION A L'HOTELLERIE

LE BISTROT UNE NOUVELLE FORMULE...

Entretien avec Séverine, responsable.

Depuis quand travaillez-vous au Bistrot ?



Avant tout il faut préciser que je suis une enfant du pays ! J'ai étudié au Lycée Hôtelier de la Guerche avec Vincent, le chef du Bistrot. Au mois d'août j'ai fêté mes 5 ans à Ar Milin', et 4 ans comme responsable du Bistrot du Moulin. J'adore le côté très direct et décontracté du déjeuner et de la formule « bistrot ». C'est convivial, avec un vrai relationnel. J'aime échanger, même au sujet de la pluie et du beau temps, avec les habitués et les nouveaux venus.

Quelle actualité pour le Bistrot en cette rentrée ?

La carte a fait peau neuve avec un nouveau menu. A l'ardoise,

deux formules : entrée-plat ou plat-dessert à 14 euros ou bien entrée-plat-dessert à 19 euros. C'est très tendance à Rennes ! Cette formule de qualité et copieuse est renouvelée chaque jour par notre chef Vincent, suivant le marché et les saisons.

Allez ! Donnez envie à nos lecteurs !

Je parlais du tartare de saumon et de l'avocat aux baies roses ou de la royale de champignons sur tartine de pain aux céréales, en entrée, un régal ! Pour le plat, le réveil des grands classiques comme le dos de saumon snacké, légumes sautés au soja et sauce velouté ou le poulet laqué au miel et gingembre, ou encore la potée ! En dessert : la fine tarte aux pommes caramel beurre salé a toujours autant de succès tout comme le riz au lait fermier avec sa marmelade de fruits rouges.

Comment est accueillie cette nouvelle formule ?

Très bien, à ma grande surprise elle attire déjà une nouvelle clientèle. Je pense aussi que nous gagnons en rapidité. Toutefois, mise en place au 15 septembre, on la teste encore et elle peut donc évoluer au gré des suggestions et de l'avis de nos clients. Et puis les attentes changent suivant que l'on est de passage ou en repas de travail (du lundi au vendredi), ainsi le samedi, nous proposons une ardoise retour du marché avec 2 entrées, 3 plats et 2 desserts ou un Café gourmand.

SÉLECTION DU SOMMELIER

A la découverte du terroir et des vins de nos belles régions : le Gaillac

Le vignoble de Gaillac est riche de 2000 ans d'histoire. Situé au cœur du pays Albigeois, il est composé d'une mosaïque de terroirs qui subissent tout à la fois des influences atlantiques, méditerranéennes et montagnardes. Traditionaliste et innovateur, Robert Plageoles, aujourd'hui solidement épaulé par son fils Bernard, est le « grand homme du Gaillacois ». Il a en effet, largement contribué au renouveau du Gaillac. Sélection :

« **Le Mauzac roux** » constitue la majorité des colorations et est souvent utilisé pour l'obtention des vins moelleux. A la robe jaune claire, aux arômes très riches, doté d'un merveilleux équilibre en bouche. A déguster à l'apéritif ou avec un foie gras mi-cuit, à une température de 7 à 8°.

« **L'Ondenc sec** » Vif, très aromatique, vin de « feu » certaines années, avec un goût très particulier d'amandes amères et de noisettes.

« **Le Mauzac vert** » « Mauzac » car il est élaboré à 100% avec le cépage du même nom, cépage de base du vignoble blanc de Gaillac. Très belle couleur jaune vert, arômes généreux de pommes et de tilleul.



« **L'Ondenc moelleux** » Elevé et vinifié en fût de chêne, il garde une élégance propre aux vins de cépages nobles. Un vin doux et original.

« **Verdanel** » Cépage mystérieux, discret dans ses origines Gaillacoises, il est dans les rares cas où il est cité, décrit comme « vin de feu ». Vinifié en moelleux, en vin sec, il n'a pas fini de vous surprendre... et de vous enchanter !

« **Vin d'Autan** » Ce vin au savoureux bouquet miellé, épicé et confituré, est classé parmi les plus grands liqueux du monde.

Robert Plageoles utilise aussi, à sa façon, des plants comme le mauzac, très répandu à Gaillac pour élaborer des moelleux de garde et des vins oxydatifs "vins de voile" analogues au vin jaune du Jura. Et aussi, un mauzac nature effervescent (méthode gaillacoise), sublime gourmandise, au nez de pomme, de coing, de levure. Le domaine Plageoles produit donc, au sens strict, des vins de cépage. Mais, il ne s'agit pas de vins à la mode, nés de l'implantation de variétés à la mode (gamay, chardonnay, cabernet-sauvignon, par exemple) dans des vignobles sans rapport avec l'origine de ces dernières. Chez les Plageoles, au contraire, le cépage, la terre, le climat, sont unis comme les dents et les lèvres.

LES CHAMBRES : DEUX HÔTELS, DEUX ATMOSPHÈRES

Au choix à Ar Milin' le confort du moulin ou bien le grand air du parc



L'Hôtel du Moulin : du charme et de l'authenticité

11 chambres intimes, joliment décorées, pour se reposer en toute sérénité dans l'ancien moulin de granit et vieux chêne ; et le matin, un petit déjeuner copieux.



L'Hôtel du Parc : un havre de paix, face à la nature

Le choisir pour son calme et son confort, avec ses 21 chambres contemporaines au cœur d'un parc de 5 ha ; et aussi pour ses fonctionnalités et la sagesse de ses prix.

EXPERIENCES DE SEMINAIRES & REUNIONS A L'HOTEL-RESTAURANT : LES CLIENTS TEMOIGNENT

Pour son 40^{ème} Anniversaire, la Délégation Bretagne de la Fondation de France a choisi Ar Milin'

On peut parler d'une soirée très réussie, autant par la convivialité et les échanges entre les participants que par le succès de la vente aux enchères d'œuvres d'art. Le défi à relever était important : réunir dans un même lieu 90 convives ayant réservé leur table, assurer un accueil de qualité dans un cadre prestigieux et organiser un apéritif suivi du dîner, le tout dans un timing très précis ; c'est ce professionnalisme qui a fait choisir Ar Milin', autant dans la restauration que dans l'esprit de service. Le cadre exceptionnel avec le parc joliment arboré et l'exposition de sculptures monumentales ont également joué, puisque la grande salle de l'Hôtel du Parc, avec sa terrasse et ses grandes ouvertures, était réservée pour l'apéritif. Ce bel espace a favorisé la rencontre entre les équipes de la Fondation, les invités et les personnalités qui parrainaient cette opération.

Réunir 90 personnes pour une soirée de la générosité, le 18 juin, un défi réussi

Il faut dire que l'évènement était important puisqu'il marquait le 40^{ème} anniversaire de la Fondation de France, 40 ans d'actions et d'engagements pour de grandes causes, en soutenant des projets concrets et innovants qui répondent aux besoins des personnes face aux problèmes posés par l'évolution rapide de la société. En réseau avec le siège, la Délégation Bretagne, basée à Rennes, s'inscrit dans une

logique de proximité. Avec trois permanents et plus de trente bénévoles, elle travaille grâce à l'engagement d'hommes et de femmes qui traitent aux niveaux local et régional les différents appels à projets.

Un cadre idéal pour rythmer les trois temps de la soirée

La participation à cette soirée était donc essentielle pour assurer l'acquisition des six œuvres offertes par des



artistes de renommée nationale ou internationale : Mariano Otero, Annick Leroy, Gérard D'Artois, Alain Clément, Pierre Antonucci, Debesh Goswami. La recette de la vente, 9.000 €, allant à une importante cause régionale : la santé des jeunes en Bretagne.

Des appréciations élogieuses sur l'accueil, le dîner et le service

Les 90 personnes présentes au dîner dans la belle salle panoramique du restaurant ont véritablement apporté un soutien et un encouragement à tous ceux qui interviennent pour lutter contre les vulnérabilités. Pour conclure, il faut citer les appréciations des convives sur le repas : « ...de belles saveurs, avec le tartare de thon rouge et gingembre, et un coup de cœur pour la très belle assiette de fromages de Jean-Yves Bordier (offerte par la société Triballat)... », « ...la décoration, le service et les cuissons, tout était parfait... », « ... une belle association entre les plats et les vins ; j'ai vraiment aimé le carré d'agneau aux olives noires servi avec un Faugères Château des Estanilles. Je ne connaissais pas ce restaurant mais je reviendrai... ». Ajoutons que cette soirée a permis de mieux faire connaître les missions de la Fondation de France, les questions aux différentes tables ayant été nombreuses.



FRANK GORGE, DIRECTEUR COMMERCIAL DE GAMA 29 VIENT À AR MILIN' POUR LA MULTITUDE DE POSSIBILITÉS

On ne prévoit pas une réunion pour 10 personnes comme une pour 50 et chez Gama 29 on privilégie efficacité, accueil et qualité.

Raisons pour lesquelles Frank Gorge est fidèle à Ar Milin'. « J'y organise des événements depuis plus de 20 ans car on nous propose ici une large palette d'offres et du sur mesure ». Il est depuis 23 ans au sein du groupe Gama 29 et dirige une équipe de 45 commerciaux répartis sur le Grand Ouest (de Cherbourg jusqu'à la Rochelle). Gama 29 est une entreprise Brestoise de 120 personnes, disposant d'une plateforme logistique et commerciale de 5000 m² à Vern-sur-Seiche, spécialisée dans la fourniture de produits d'hygiène et de nettoyage auprès des professionnels. Elle se consacre essentiellement aux secteurs des CHR, de la santé, des petites et grandes collectivités, des entreprises de nettoyage et enfin des industries agro-alimentaires. Des milieux exigeants compte tenu des normes drastiques imposées en terme de sécurité et d'hygiène.

Idéal pour une réunion de 5 à 50 personnes et l'exposition de matériel dans le parc

Frank Gorge choisit le plus souvent les salles au cœur du Parc car elles offrent un large éventail d'aménagements. En effet, de la réunion de 10 à 45 commerciaux, à la rencontre à thème pour le lancement de produits, du déjeuner d'affaires avec les grands comptes à la soirée cabaret, Ar Milin' rassemble toutes ces possibilités. Cas concret : en réunion plénière, l'établissement propose une grande salle en théâtre, avec grand écran vidéo, pour la prise de parole

commune ; puis des pièces modulables juste à côté pour les ateliers de groupe. Autre atout majeur, les salles du Parc, avec leurs grandes baies vitrées, offrent un accès direct aux jardins ; on peut ainsi joindre l'utile à l'agréable. Et plus encore : exposer du matériel lourd en extérieur. « Lorsque j'ai une présentation pour du gros matériel comme une auto-laveuse, nous l'installons dans le parc ! ». Lors de sa réunion d'octobre avec les chefs de vente, Frank Gorge a fait venir des balayeuses de voirie afin de réaliser une démonstration en direct !



Des prestations de qualité pour un budget raisonnable

Compte tenu des impératifs budgétaires impartis, Frank Gorge doit gérer au plus près. L'enveloppe de 600 euros de sa dernière réunion lui a permis d'organiser une journée avec une salle dans le parc, accueil et pause café-viennoiseries, déjeuner dans la salle panoramique et exposition de matériel dans le parc... pour une douzaine de commerciaux. Ar Milin', au-delà du cadre exceptionnel propose une prestation culinaire variée et haut de gamme pour des prix

accessibles. Sans oublier un accueil toujours personnalisé et des équipes à l'écoute. Alors quand, en plus, on peut profiter de deux restaurants au choix avec de grandes baies qui offrent une vue sur le parc et ses sculptures, ainsi qu'un emplacement stratégique, près de la quatre voies Rennes-Paris « Que demander de mieux ! », conclut Frank Gorge.

CARTE BLANCHE À CHARLES CRIÉ



Ingrid et la sculpture (2009, Charles Crié)

Regard d'un photographe professionnel sur Ar Milin', pour un travail en toute liberté.

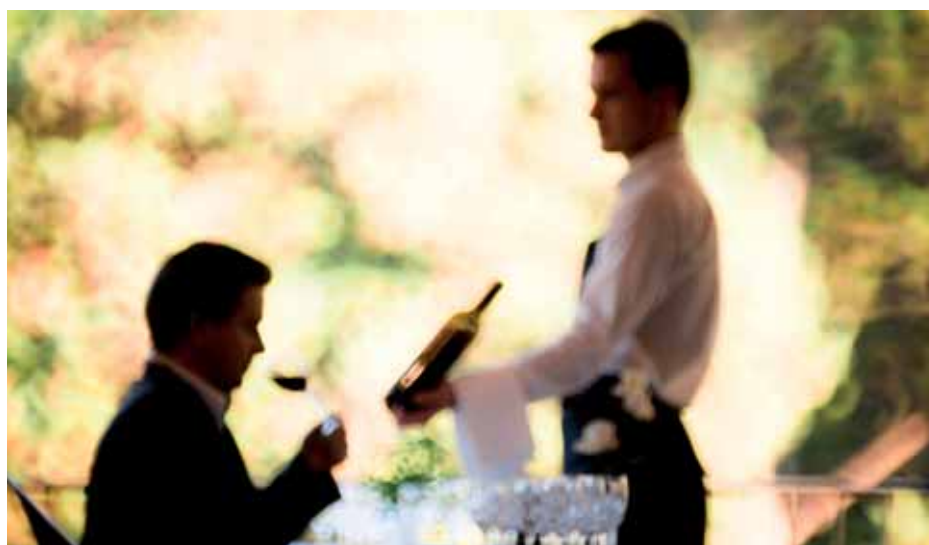
Regard sur un lieu pour y exprimer son talent de « pictorialiste », et regard qui donne une autre vision. Des silhouettes, un flou, juste le signal d'un personnage qui inscrit un mouvement ; une image qui raconte une histoire, celle d'une perte d'acuité. Une distance, une absence de détails et un éloignement, comme s'il fallait s'imaginer vivre sans vue. Pourtant ces images sont voulues, créées par Charles Crié. A 30 m du sujet, avec un téléobjectif extrême à miroirs, issu de l'astronomie, l'artiste compose ses silhouettes. Ici dans le parc, par un après-midi d'automne, là dans le restaurant panoramique au début le service : juste un mouvement et ensuite à chacun d'imaginer « la scène ».

Aux frontières du réel

Un art du flou « artistique » ce qui veut dire étudié, travaillé pour obtenir cet effet de brume, ces personnages figés dans leur action. Un art subtil et fugitif dans une recherche de l'esthétisme avec des silhouettes stylisées ; Charles Crié saisit des instants avec poésie, préservant la part du rêve.



Ingrid et la nature (2009, Charles Crié)



Au début du service (2009, Charles Crié)

BRÈVES

Respect de l'environnement

Depuis plusieurs années, les équipes d'Ar Milin' s'inscrivent dans une démarche respectueuse de l'environnement ; cette action au quotidien porte sur l'ensemble des consommations d'eau, d'électricité, de papier, de consommables, et elle implique aussi la clientèle de l'établissement. Pour exemple, dans chaque chambre, une petite fiche informe et incite à maîtriser le renouvellement du linge de toilette. Ces petits gestes participent à l'effort global afin de préserver notre belle planète.



Les offres week-end et les offres sur mesure...

Se faire plaisir le temps d'un week end pour une escapade en amoureux ou entre amis, c'est possible grâce aux offres spéciales d'Ar Milin'. Par exemple plusieurs fois dans l'année l'Offre B&B à 80 € : une chambre double "Parc" et deux petits déjeuners "Buffet", le vendredi et le dimanche soir. Retrouvez toutes les offres, sur www.armilin.com et pour celles sur mesure au 02 99 00 30 91.



Une cuisine plus fonctionnelle au Bistrot

Les travaux engagés fin 2009 vont permettre d'améliorer cette zone « ouverte » dédiée au stockage, à la préparation, la cuisson. Le réagencement va porter sur l'ergonomie du poste de travail en facilitant circulation et accessibilité, grâce aux nouveaux équipements et mobiliers. Il s'agit de gagner en rapidité de service mais aussi en qualité de travail pour les cuisiniers.

RETOUR SUR L'ACTUALITE 2009

NOUVEAU DESIGN ET NOUVELLES FONCTIONNALITES POUR LE SITE WEB AR MILIN'

Tous les utilisateurs d'un site web ne recherchent pas nécessairement les mêmes informations, mais tous ont les mêmes exigences : clarté de l'interface, menu très visible, rapidité d'ouverture des pages, expression directe de l'offre.

Le temps moyen consacré à la visite d'un site est lui aussi très différencié selon les besoins et le type de produit ou de service ; si les études montrent que les consultations moyennes se situent à 2 minutes, il n'en est pas de même pour Ar Milin' puisque la visite dure de 5 à 6 minutes, ce qui démontre l'intérêt pour l'établissement et la demande de précisions, de détails dans les prestations. La solution retenue a été basée sur l'expérience utilisateur et sur l'analyse des demandes, interrogations, questions régulièrement posées ; cette refonte du site a privilégié 3 points : la clarté de l'offre, l'ergonomie de circulation, la simplicité d'usage. De grands visuels panoramiques présentent l'établissement, son environnement et ses équipements, associés à des textes explicatifs, le tout complété par un ensemble d'onglets donnant un accès direct au domaine précis recherché (cf l'image de la page d'Accueil). Par exemple, chacun des deux hôtels a été positionné dans son style, sa situation, ses caractéristiques ; il en est de même pour la différenciation entre le Bistrot et le Restaurant panoramique. La possibilité de réservation en ligne, ou de contact, a elle aussi été privilégiée afin de répondre à une attente directe des clients.



On pourrait aussi parler du référencement optimisé, du design soigné, des liens renforcés avec les Tour Operator et Offices de Tourisme, partenaires au quotidien de l'établissement. Le nouveau site est bien sûr une vitrine mais il est avant tout l'expression d'une culture du service, d'une volonté de coller au plus près aux besoins des clients.

AR MILIN' SUR TV RENNES

L'émission « Les balades de la Quintaine » de TV Rennes 35 du mardi 3 novembre a été consacrée à Châteaubourg. En 8 minutes, le présentateur a dressé une carte postale de la commune, réalisé une interview de Virginie Klès, sénateur-maire, et de Jérôme Desevedavy, responsable d'exploitation d'Ar Milin'. En toile de fond, des images du parc et des sculptures.

LES LEÇONS DE GOÛT



Pendant la Semaine du Goût, les professionnels des métiers de bouche transmettent leur passion et leur savoir-faire à des élèves des classes de primaire, le temps d'une leçon. Chefs cuisiniers, boulangers, bouchers, fromagers, primeurs... se glissent sous la toque d'éducateurs du goût. Comme tous les ans, Ar Milin' a accueilli de jeunes toqués pour une initiation, le 15 octobre 2009. Un moment de découverte et de pédagogie pour les 24 élèves de CE1 et CE2 de l'Ecole St

Joseph. La visite de l'établissement a été suivie d'une dégustation de « réductions » pour initier à chacun des goûts : sucré, salé, amer, acide. A eux de retrouver chacune des saveurs correspondantes !

VISITE DU COLLEGE ST JOSEPH

Le Collège Saint Joseph de Châteaubourg a visité Ar Milin' le 12 novembre. 20 élèves ont pu découvrir, le temps d'une demi-journée, les différents métiers de l'hôtellerie et de la restauration. Chacun des responsables d'Ar Milin' a en effet pu expliquer les détails de sa profession : la salle, la réception, la cuisine... Cette journée est organisée en vue de la future orientation professionnelle des élèves.



ART MILIN'

LA SCULPTURE MONUMENTALE EST A L'HONNEUR CHAQUE ANNEE DANS LE PARC, AVEC LES ŒUVRES DE 6 ARTISTES CONTEMPORAINS

De mai à septembre, l'invitation à une balade culturelle et bucolique

Chaque année, depuis 2003, plus de 20 œuvres et installations sont proposées dans une optique d'ouverture, d'électisme et de découverte. L'occasion de se promener dans le parc de 5 ha où se marient pièces d'eau, jardin aquatique et plus de 100 espèces d'arbres ; l'occasion aussi de rencontrer l'art dans un jardin géant et de profiter de l'extraordinaire créativité des artistes.

Pour cette 7^{ème} édition de Jardin des Arts, six artistes ont émerveillé, questionné, surpris par des réalisations hors normes, tous les amoureux de ce mariage sculpture/nature. **Guillaume Castel**, sculpteur de bois, de béton et d'acier, avec des œuvres rudes mais en même temps colorées, polies et douces – **Bertrand Menguy**, plasticien, avec ces « tas de machins » a proposé trois installations autour de la notion d'accumulation, d'empilement, de superposition – **Nicolas Sanhes**, sculpteur de métal, où la dimension joue un rôle important dans le corps à corps que l'artiste s'impose avec la matière. Sa grande Blanche, enchevêtrement calculé de poutrelles, est conçue comme un enjeu – **Jivko Sedlarski**, sculpteur d'origine bulgare et vivant à Rennes, initié tout jeune à la sculpture par son père, voyage à travers la matière et nous fait rêver avec son « arbre bleu » - les nébuleuses

multiplications de **Dimitri Xenakis** ont elles aussi été très remarquées ; tel un nuage autour d'un arbre, il a inventé une œuvre légère et poétique, spécifiquement pour le lieu. Les ondulations en forme d'anneau, autour d'un arbre magnifique, resteront dans les esprits ; comme le souvenir de Patrick Dougherty, artiste américain qui a laissé sur place ses constructions naturelles en 2008 et qui continue à faire la joie des enfants. – le 6^{ème} artiste, **VanLuc**, est avant tout un homme d'idées qui aime communiquer, dialoguer, séduire. Comme il le dit : « Je suis un Vache d'Artiste » ce qui s'explique par le motif de la vache métallique qu'il expose, un symbole qu'il réinvente par les formes et la peinture. La qualité des artistes présentés a confirmé une maturité de cette exposition attendue dans la région ; action rendue possible par l'intervention de 18 entrepreneurs engagés qui partagent une conviction : il ne s'agit pas de subventionner des artistes mais d'être un acteur culturel qui prolonge sa mission économique par une dynamique créative.

Prochain rendez-vous de JARDIN des ARTS du 1^{er} mai au 19 septembre 2010
www.lesentrepreneursmecenes.fr



L'ASSOCIATION LES ENTREPRENEURS MECENES MET DE L'ART DANS LES ECOLES EN S'ENGAGEANT SUR UNE PERIODE DE 3 ANS

Deux écoles primaires participent à cette action d'ouverture à l'art, et bientôt une troisième. Depuis 2005, l'association Les Entrepreneurs Mécènes* finance l'enseignement des pratiques artistiques dans une **classe de CE1 de l'école élémentaire de Servon-sur-Vilaine**. La plasticienne Pascale Planche a travaillé avec les élèves à partir d'histoires comme celle de Gulliver chez les lilliputiens et ensuite créé une centaine de personnages minuscules en argile cuite, dessinant un parcours dans l'espace du parc. Depuis 2008, une action similaire est engagée à **l'école du Plessis à Châteaubourg** avec, en accompagnement artistique, la mosaïste Christine Heegaard qui a étudié la céramique à Ravenne en Italie et aux Etats-Unis. C'est donc sur ce thème que les enfants ont travaillé, et plus particulièrement après une découverte des réalisations du célèbre mosaïste Odorico. 54 petits tableaux portraits en picassiette ont été



réalisés. Tout ce travail a abouti à la création d'œuvres individuelles qui réunies ont permis la représentation d'une fresque exposée dans le parc à côté du Bistrot du Moulin. En 2009/2010, **la sculpture fait son entrée au Collège Saint-Joseph de Châteaubourg**. Des rencontres

artistiques et pédagogiques vont trouver un nouvel écho dans une classe afin d'accompagner l'Unité d'Intégration Pédagogique (UPI)**, structure créée en 2008 au sein de l'établissement. Le partenariat débute en Octobre, avec un projet qui sera évolutif sur 3 années. Le point de départ de cette action est la découverte de l'exposition « Jardin des Arts » dans le parc d'Ar Milin' au mois de septembre (voir la photo). Un programme sur mesure va être mis en place avec l'artiste-plasticienne Pascale Planche, autour du Land'art et du thème : Contes et Légendes de Bretagne.

* Cette action pédagogique est soutenue par l'association « Les Entrepreneurs Mécènes » à laquelle adhèrent 18 entreprises de Châteaubourg et du bassin rennais.

** L'UPI du collège Saint Joseph est née de la volonté du Pays de Vitré d'avoir une seconde structure d'accueil pour les jeunes personnes à besoin éducatif particulier/en situation de handicap et en âge d'aller au collège (12-16 ans)

RECETTE DU CHEF

POT AU FEU DE SAINT-JACQUES GIROLLES, PANAIS, POTIRON, CAROTTES, LARD CROUSTILLANT

Le marché pour 4 personnes

- ▶ 20/24 noix de Saint-Jacques
- ▶ 1 panais
- ▶ 1 carotte de sable
- ▶ 1 tranche de potiron « Muscade »
- ▶ 150 g de lard salé
- ▶ 300 g girolles
- ▶ 50 g de beurre
- ▶ sel, poivre



Déroulement de la recette

1- Préparer les noix de Saint-Jacques

Ouvrir les coquilles et nettoyer les noix.
Les monter en brochettes (4/5 noix par personne).

2- Préparer les légumes

Eplucher panais, potiron « Muscade », carottes et les tailler en cubes.
Laver les girolles.

3- Cuisson des légumes

Pocher les légumes les un après les autres dans de l'eau salée avec le lard (l'eau peut être remplacée par un bouillon de boeuf).
Faire réduire le bouillon de moitié puis le dégraisser.

Vérifier l'assaisonnement.

Ajouter panais, potiron « Muscade », carottes et girolles.

Oter le lard et le couper en fines tranches.

4-Cuisson

Poêler les Saint-Jacques au moment de servir.
Saisir les tranches de lard jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.

6- Dressage

Dresser les légumes au fond d'une assiette creuse puis les brochettes de Saint-Jacques.
Arroser avec un peu de bouillon.
Ajouter une tranche de lard croustillant.

LES CONSEILS ET ASTUCES D'ALAIN

JARDIN

Chasser les taupes

Pour éviter de voir se former des taupinières sur votre pelouse, plantez des plants d'euphorbes. Il existe différentes variétés de ce répulsif dont certaines à fleurs. Toutes ont un rayonnement de 7 mètres environ.

ASTUCES

Ne jetez plus vos vieilles brosses à dents, idéales pour petits travaux minutieux, notamment le nettoyage des bords de semelles de chaussures.

BRULURES

Vous vous êtes brûlé :

- Passez immédiatement la zone brûlée sous l'eau froide pour calmer la douleur.
 - Cassez 2 œufs. Séparez le blanc et battez légèrement pour appliquer sur la brûlure.
 - Laissez sécher, une pellicule se formera.
 - Continuez, pendant 1 heure au moins, à appliquer le blanc d'œuf couche sur couche.
- Le lendemain il ne restera à peine qu'une marque rougeâtre. Le blanc d'œuf contient du collagène qui vous évitera une cicatrice.

AGENDA

- ▶ 4 janvier : Réouverture de l'établissement
- ▶ 14 février : La St Valentin fêtée au restaurant panoramique avec un menu spécial
- ▶ Avril : Cuisines en Fête, un rendez-vous gastronomique. À la découverte de menus qui mettent à l'honneur les produits du terroir. Organisé par les Offices de tourisme
- ▶ Avril : Menu de Pâques
- ▶ Mai-Septembre : Jardin des Arts, exposition de sculptures Monumentales dans le parc
- ▶ Octobre : Semaine du Goût, chaque année une école découvre les dessous de la cuisine
- ▶ Novembre : Le Beaujolais nouveau arrive chez Ar Milin'...

Si vous désirez être averti, en avant première, des manifestations d'Ar Milin', merci de nous laisser vos coordonnées ou e-mail sur resa.armilin@wanadoo.fr

Information Clients

**Fermeture annuelle
du 21 décembre 2009
au 3 janvier 2010 inclus**



AR MILIN'

MOULIN HOTEL RESTAURANT

★★★★

30, rue de Paris - 35220 CHATEAUBOURG
Tél. 02 99 00 30 91 - Fax 02 99 00 37 56
Email : resa.armilin@wanadoo.fr
Site : www.armilin.com

