

C'est à la boutique des Jardins de Courances, au cœur du village, que l'on retrouve le meilleur de la production du Gâtinais.

Y aller

| A6, sortie 13, Milly-la-Forêt | Gares les plus proches: Boutigny, puis taxi (14 km), ou Fontainebleau, puis taxi ou vélo (22 km).

À visiter

| Jardin du château de Courances, 15, rue du Château, 91 Courances | 01 64 98 07 36 | courances.net | Jusqu'au 1^{er} nov. | Week-end et jours fériés, 14h-18h (château fermé) | 7-9€.

Manger

| Les Jardins de Courances (boutique), rue du Moulin, 91 Courances | Ven. 16h-19h, sam. 10h-13h. | La Mezzanine des Jardins de Courances | Ven. 16h-22h (dîner sur rés.), sam. 9h30-14h30, dim. 9h30-14h30, sur rés. | Brunch et déj. 20€, dîner 25-30€. | Boulangerie Les Papilles, 11, Grande-Rue, 91 Courances | Du jeu. au lun. 7h-13h et 16h-19h30.



Courances la gourmande

UN VILLAGE BÉNI DES DIEUX

À 50 kilomètres de Paris, au pied d'un château, se trouvent un parc et un bourg concentrant tous les bienfaits de la nature. Et beaucoup de génie!

Restaurateur à Paris, au Richer (2, rue Richer, 9^e) et au Faubourg 52 (52, rue du Faubourg-Saint-Denis, 10^e), Charles Compagnon est également torréfacteur. Et c'est à Courances, au cœur du Gâtinais français, qu'il fait rôtir ses grains de café, dans la bâtisse XIX^e où il vit avec sa femme, la designeuse Gesa Hansen. Que ces amateurs de belles et bonnes choses se soient posés ici n'a rien d'un hasard: il suffit d'un samedi à butiner avec eux dans le village pour comprendre l'écosystème gourmand et responsable qui est en train d'y prendre racine.

Certes, l'âme de Courances demeure son château Louis XIII et son parc, riche de quatorze sources et dix-sept pièces d'eau. Mais, désormais, ce sont aussi le potager bio du château (que l'on pourra visiter l'année prochaine) et la plaine autour du village, devenue laboratoire de l'agriculture vivante sous l'impulsion de Valentine de Ganay, l'une des héritières du domaine, qui font revivre tout le territoire. Pour Patrick Deeds, administrateur du château depuis dix ans, «à 50 kilomètres de Paris, on avait l'obligation de faire quelque chose d'intelligent, en reconstruisant les synergies de l'ensemble du domaine. L'apaisement et le bien-être que l'on ressent en se promenant dans le parc se traduisent également par le bien-manger, qui passe par des pratiques agricoles vertueuses.» Ainsi, la plaine céréalière de 500 hectares, qui s'étend jusqu'à Fleury-en-Bière, est désormais

en agroforesterie, grâce à de nombreux arbres et à des moutons, qui contribuent à fertiliser le sol. Le potager du château produit en abondance fruits rouges, tomates anciennes et courgettes bariolées, que l'on peut goûter sur les tables de Charles Compagnon à Paris comme à la boutique des Jardins de Courances, au cœur du village, où l'on peut en remplir son panier. Fraîchement cueillis, ils se retrouvent aussi en confiture ou sirop, et même cuisinés sur place depuis début juillet. Sur une mezzanine colorée surplombant la boutique, le chef Romain Alinat compose des menus à 90% originaires d'Île-de-France. Agneau braisé à la rose et à la coriandre, mijoté toute la nuit, et houmous de pois chiches du Gâtinais s'accordent avec le fromage blanc des brebis qui paissent dans la plaine...

On y savoure le café de Charles Compagnon et on y déguste un pain à la croûte volcanique, à base de farine de blés anciens de la ferme de Montaquois, située à 5 kilomètres. Riche en arômes de levain et à la mie moelleuse, ce pain, qui se conserve longtemps, doit tout au savoir-faire de Franck Letorel, boulanger établi depuis sept ans dans le village avec sa femme, Catherine. Chez eux, le flan est au lait cru bio, les fruits sont de saison et l'on y retrouve des gâteaux oubliés comme le marcelin, à la compotée de framboises fraîches, recouvert de biscuit moelleux. La boulangerie idéale, qu'on aimerait trouver dans tous les villages, et qui, un jour prochain, travaillera les blés anciens qui pousseront alentour. Car, comme le dit Patrick Deeds, «À Courances, tout coule de source». — Estérelle Payany