

# **Le château d'Artigny, lieu d'événementiels et terrasse plongeant sur l'Indre**



**Juché sur les hauteurs de Montbazou, le château d'Artigny est l'un des derniers châteaux construits en France (1912) et l'un des premiers à avoir été transformé en hôtel-restaurant.**

**Directeur de l'établissement depuis 5 ans et véritable guide historique du monument édifié au**

# 18ème siècle, Pascal Brault, narre passionnément la vie de François Coty et les atouts du Château. Visite guidée des différents salons, et des beautés de la demeure acquise dans les années 60 par la famille de Traversac, fondateur de la marque Les Grandes Etapes Françaises.



En 1912, François Coty, inventeur de la parfumerie moderne, fait construire le château d'Artigny -DR

Depuis son arrivée, **Pascal Brault** inscrit le **château d'Artigny** dans une dynamique d'événementiels qui attire de nouveaux clients, non résidents au château. Dire que l'accès châtelain se démocratise serait peu dire, les offres deviennent clairement attractives et la terrasse qui domine la vallée de l'Indre offre une vue panoramique à couper le souffle. Le château d'Artigny est à redécouvrir.



Bénéficiez de la terrasse ombragée pour le déjeuner ©SandrineKauffer

Par beaux temps, comment résister à l'appel des grands espaces. «Nous avons mis en place un menu déjeuner à 3 plats (au choix) à 40€ toutes boissons comprises» souligne Pascal Brault.



Vue imprenable et panoramique ©SandrineKauffer



vue plongeante sur l'Indre -DR

Au choix ; œuf de la ferme bio poché, pistou et tomates, ou raviole de langoustine,

dos de maigre rôti au jus-fumet de cidre, ou T-bones de veau grillé, sauce porto, onglet de bœuf charolais et coté sucré, la salade de fraises et melon Bénac au poivre de Timut, sorbet banane-groseille, ou le gaspacho de fruits rouges vaporeux citron seront des plus rafraîchissants.



Un paysage de toute beauté ©SandrineKauffer



Oeuf de la ferme bio poché, pistou et tomates ©SandrineKauffer



Dos de maigre rôti au jus-fumet de cidre ©SandrineKauffer



La salade de fraises et melon Bénac au poivre de Timut, sorbet banane-groseille ©SandrineKauffer



Le salon aussi appelé l'alcothèque ©SandrineKauffer

«Au Château d'Artigny, nous sommes toujours en quête d'innovation, pour surprendre, divertir, faire plaisir et faire revenir notre belle clientèle d'habités, mais également ouvrir les portes du châteaux aux locaux. Nous créons des animations avec par exemple les cours de cuisine, les soirées œnologiques (relire ICI ), les after-work du vendredi soir avec une animation musicale, qui se conclut en soirée dansante avec une belle ambiance», se réjouit le directeur « de la programmation ». Nos barmans sont en show toute la soirée pour concocter devant les invités les plus beaux cocktails de leur création».



Coupole au plafond peint d'une fresque en trompe-l'œil par Charles Hoffbauer ©SandrineKauffer

Les dimanches, le brunch attire entre 150-170 participants pour savourer le buffet tarifé à 45€/personnes toutes boissons comprises. Les clients bénéficient

également de la grande terrasse et des jardins et savourent vraiment cet instant  
».



Pascal Brault est le directeur du Château d'Artigny ©SandrineKauffer

«Nous sommes des marchands de bonheur», se plaît à souligner **Pascal Brault**.  
«L'endroit est magique, historique, mais plus qu'un musée, nous en faisons un lieu de vie accessible à tous ».

**Par Sandrine Kauffer**

**Crédit photos Sandrine Kauffer et DR**

Château d'Artigny

92 Route de Monts

37250 Montbazon

02 47 34 30 30

[www.grandesetapes.com](http://www.grandesetapes.com)