

Château de Suze-la-Rousse

Arts et manières de table, de l'Antiquité à nos jours

EXPOSITION TEMPORAIRE

20 juin – 30 novembre 2015

The background of the poster is a historical painting depicting a group of people in 18th-century attire seated around a dining table. The scene is lit with a warm, golden light. In the center of the poster, there is a white graphic consisting of a central point from which several pieces of silverware (knives, forks, and spoons) radiate outwards, creating a starburst or snowflake-like pattern. The overall color palette is dominated by the warm tones of the painting, with a pinkish-red tint overlaid on the right side.

CHÂTEAU
DE SUZE-LA-ROUSSE

ARTS & MANIÈRES DE TABLE

DE L'ANTIQUITÉ À NOS JOURS

EXPOSITION
20 JUIN
30 NOVEMBRE
2015

- LA
DRO
ME -
les châteaux

SOMMAIRE

Les Châteaux de la Drôme

Présentation de l'exposition

Les invités

Le parcours

Réalisation de l'exposition

Le catalogue

Autour de l'exposition

Informations pratiques

LES CHÂTEAUX DE LA DRÔME

Situés au cœur de la Drôme provençale, les châteaux de **Grignan**, de **Suze-la-Rousse** et des **Adhémar** à Montélimar appartiennent au Département de la Drôme. Classés Monuments historiques, les châteaux attirent un public passionné par l'histoire, l'architecture et le patrimoine. Ils proposent également une programmation culturelle multiforme au fil des saisons (spectacles, expositions, rencontres...). En 2014, plus de 220 000 visiteurs et spectateurs ont franchi leurs portes.

Le plus connu des trois est sans conteste le château de **Grignan**. Il constitue l'un des plus beaux exemples d'architecture Renaissance dans le sud-est de la France. Madame de Sévigné y séjourna auprès de sa fille Françoise-Marguerite devenue, par son mariage, comtesse de Grignan. Les lettres de la marquise à sa fille feront d'elle une épistolière célèbre et contribueront grandement à la notoriété du lieu. Il fut démantelé à la Révolution puis reconstruit au début du 20^e siècle par Marie Fontaine. Ouvert toute l'année à la visite, les salles de réception et appartements privés sont meublés d'objets et d'œuvres d'art, évoquant la vie quotidienne à différentes époques.

LE CHÂTEAU DE SUZE-LA-ROUSSE

Forteresse médiévale entourée de sa garenne, vaste parc boisé aux essences méditerranéennes, le château de Suze-la-Rousse abrite une des plus belles cours d'honneur de la Renaissance française. Situé dans un vignoble prestigieux et siège de l'Université du vin, il présente un parcours de visite dédié à l'histoire du lieu et à l'univers de la vigne et du vin.

En lien avec la collection permanente, une exposition temporaire annuelle est proposée de juin à novembre. En 2015, les arts de la table sont à l'honneur avec une exposition intitulée *Arts et manières de table, de l'Antiquité à nos jours*.

L'exposition est clôturée par les **Rencontres de Suze-la-Rousse** qui se déroulent le dernier samedi de novembre. Des intervenants issus de disciplines diverses sont invités à mener un temps d'échange et de convivialité autour de la thématique de l'année.

Le château de Suze-la-Rousse en quelques chiffres :

27 000 visiteurs par an
(dont 20 000 entre juin et novembre)

2 300 spectateurs par an
(spectacles proposés l'été dans le cadre de la programmation culturelle)

PRÉSENTATION DE L'EXPOSITION

Théâtre de saveurs et de plaisirs, de convivialité et de valeurs, la table met en scène des objets et des acteurs, des rituels qui varient selon les siècles et les demeures dans lesquelles est servi le repas.

Dans les châteaux de Suze-la-Rousse et de Grignan, lieux où l'art de vivre et de recevoir a toujours été exalté, archéologue, historiens de l'art, artiste, designers culinaires sont invités à concevoir une table représentative d'une époque. Chacun reconstruit ou invente une table, choisit le décor, le mobilier, la vaisselle tout en mettant en lumière les rituels autour du repas. Ainsi les manières de table se dessinent toutes aussi singulières les unes que les autres, le plaisir du spectacle se devine : « La table est une scène, dans tous les lieux, dans toutes les conditions, quelles que soient les époques et la qualité du repas qu'on y sert : on y parle, on y goûte, on y mange. Le corps est en action, acteur. La scénographie est singulière. Le jeu aussi. L'émotion, les passions, les sensations sont au rendez-vous » (1).

Au château de Suze-la-Rousse, au fil des salles de la demeure seigneuriale, prennent place les tables et leur dispositif.

Côté appartement ouest, **David Djaoui**, archéologue, s'attache aux trois repas de la journée – *jentaculum, prandium, cena* – et à la préparation des aliments dans l'Antiquité romaine. Dans la grande salle, **David Brouzet**, historien de l'art, distingue deux univers d'époque médiévale, l'un autour d'un repas populaire et monastique, l'autre autour du repas individuel d'un seigneur.

Au cœur du décor de gypserie de la salle à manger, l'historienne des arts de la table, **Jacqueline Irrmann-Queneau**, dresse une table du XVIII^e siècle à l'heure du souper, au siècle où nouvel art de vivre se conjugue avec légèreté et intimité.

Quant à l'artiste **Andrea Mastrovito**, qui expose au Centre d'art contemporain au château des Adhémar à Montélimar (2), il installe au centre du salon octogonal trois tables, chacune symbole d'une séquence historique, tout en se référant aux rations alimentaires des soldats américains de la Seconde Guerre mondiale.

Le long de la courbe de l'escalier d'honneur, est déclinée une série *Moments de table du XXI^e siècle* imaginée par des **étudiants** de l'atelier de design culinaire de l'École supérieure d'art et de design de Reims, encadrés par **Marc Bretilot**, enseignant et designer culinaire. Ils bousculent les pratiques traditionnelles du repas et questionnent les modes de consommation de nos jours.

Au château de Grignan, dans l'antichambre au décor néoclassique, **Jacqueline Irrmann-Queneau** reconstruit une table du XIX^e siècle, alliant harmonie et symétrie, référence historique et goût bourgeois qui conduira à la mise en place du « service à la russe » et à l'âge d'or de la gastronomie française.

Au delà de ce « vagabondage alimentaire », historique et artistique, cette exposition, comme le catalogue qui l'accompagne, fournit l'occasion de présenter des collections publiques appartenant à différents musées et de mettre en lumière des collections privées jusqu'à présent inconnues du grand public. Elle permet en outre d'évoquer la politique d'enrichissement qui est conduite depuis des années au château de Grignan - musée de France - grâce aux acquisitions, aux dépôts ou aux legs. Ainsi dans le cadre de deux tables, l'une à Grignan, l'autre à Suze-la-Rousse, sont exposées les pièces d'arts décoratifs du XVIII^e et du XIX^e siècle de Philippe Irrmann et Jacqueline Irrmann-Queneau, objets d'un futur legs qui viendra enrichir les intérieurs des châteaux de la Drôme et témoignera de la complicité entre deux collectionneurs et l'esprit d'un lieu.

(1) M. Onfray, *La Raison gourmande*, Grasset/Figures, 1995

(2) L'exposition d'Andrea Mastrovito *N'importe où hors du monde* se déploie sur les trois châteaux départementaux : Suze-la-Rousse, Grignan et Montélimar où lui est consacrée une exposition monographique.

LES INVITES

David Brouzet

Historien de l'art, ancien étudiant à l'École du Louvre et à l'université de Paris-IV La Sorbonne, David Brouzet est depuis 2005 chargé de récolement pour la Commission de récolement des œuvres d'Art (CRDOA). D'abord affecté au département des Objets d'art du musée du Louvre, il a intégré en 2013 le service de Récolement du musée du Louvre au sein de la Direction de la Recherche et des Collections. Parallèlement, il assure depuis 1999 à l'École du Louvre des activités d'enseignant dans les domaines de l'histoire de la peinture française du XVII^e siècle et des arts décoratifs au XVII^e et au XVIII^e siècle. Il a participé aux publications des catalogues du mobilier du château de Grignan, *Volutes d'époque* (2010), des musées de Bourges, *Trésors de la marqueterie des musées de Bourges* (2013) et à l'ouvrage qui a accompagné la réouverture des salles de mobilier XVIII^e du département des Objets d'art, *Décors, mobilier et objets d'art du musée du Louvre de Louis XIV à Marie-Antoinette* (2014). Il a consacré aux décors de gypserie du château de Suze-la-Rousse une étude qui a fait l'objet d'un article dans *L'Estampille – l'Objet d'art* (mars 2014).

Marc Bretilot

Designer culinaire, Marc Bretilot est l'auteur d'installations et de performances et est également enseignant à l'École supérieure d'Art et Design de Reims où il dirige le laboratoire de design culinaire.

Depuis une quinzaine d'années, il applique l'activité de design à l'alimentation, matière vivante, comestible, capable de stimuler les cinq sens simultanément. Il réalise de nombreuses expositions, seul ou avec ses étudiants (*Food Design, aventure sensible*, Lieu du design, Paris 2011 ; *Territoire sensible*, Médiathèque d'Aurillac, 2014 ; *Food design*, Today Art Museum, Pékin, 2015).

Son itinéraire original est retracé dans l'ouvrage de Thierry de Beaumont *Culinaire design / Marc Bretilot* (Ed. Alternatives, 2010).

David Djaoui

Archéologue territorial au Musée départemental Arles antique, David Djaoui participe aux fouilles subaquatiques dans le Rhône et aux Saintes-Maries-de-la-Mer et à l'exposition « César, le Rhône pour mémoire ». Il étudie tout particulièrement le transport en Méditerranée et le port fluvial d'Arles, les inscriptions peintes sur les céramiques. Il a été commissaire de l'exposition Mark Dion et auteur de *Carnet de fouilles* avec Mark Dion et Luc Long (Actes Sud, 2009). Il a également collaboré à différentes publications, telles *Arles Rhône 3. Le naufrage d'un chaland antique dans le Rhône. Enquête pluridisciplinaire*, (Arles Actes Sud, 2011).

Jacqueline Irrmann-Queneau

Historienne des arts de la table, Jacqueline Irrmann-Queneau a été déléguée générale du Tricentenaire de Bussy-Rabutin, puis de celui de Mme de Sévigné pour la région Bourgogne, a présidé l'association « Les routes de la marquise de Sévigné » pour la Caisse nationale des monuments historiques. Elle a écrit de nombreux ouvrages, notamment *L'art de vivre au temps de Madame de Sévigné* (Nil Editions, 1996), *Mémoire gourmande de la marquise de Sévigné*, *L'art de la table côté brocante* (Aubanel, 2005), *La grande histoire des arts de la table* (Aubanel, 2006), *Les Arts de la table : Us et coutumes du Moyen Âge jusqu'à nos jours* (Éditions de La Martinière, 2011) et récemment *Comment recevoir à la française* (Éditions de La Martinière, 2014).

Andrea Mastrovito

Né à Bergame en Italie en 1978, Andrea Mastrovito vit et travaille à New-York.

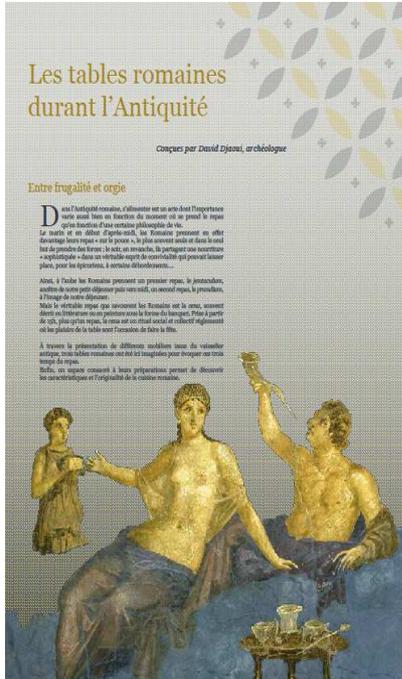
Venant de la peinture et issu du mouvement punk, cet artiste fait partie de cette jeune génération de créateurs pour laquelle le dessin est la matière première. S'il pratique aussi bien la peinture, l'installation ou le collage, il développe une pratique de dessinateur totalement libérée. Fasciné par l'histoire, il se l'approprie pour la mettre en scène, en relief ou en volumes et, s'inspirant des mythes, des religions, des hommes, il en représente des épisodes qui font écho avec le lieu dans lequel il intervient. En mélangeant les périodes, il s'inscrit de manière poétique dans l'intemporalité, l'imaginaire et la fiction.

Il a exposé dans des galeries privées à Milan, Florence, Paris, Genève, Bruxelles, New York et dans des centres d'art contemporain italiens ainsi qu'à Lacoux en France, dans des expositions publiques internationales notamment au MAXXI et au Palazzo delle Esposizioni à Rome, au BPS 22 à Charleroi (Belgique) ainsi qu'au MAD à New York.

LE PARCOURS DE L'EXPOSITION

Les tables romaines durant l'Antiquité

Par David Djaoui, archéologue



Dans l'Antiquité romaine, s'alimenter est un acte dont l'importance varie aussi bien en fonction du moment où se prend le repas qu'en fonction d'une certaine philosophie de vie.

Le matin et en début d'après-midi, les Romains prennent en effet davantage leurs repas « sur le pouce », le plus souvent seuls ; le soir, en revanche, ils partagent une nourriture « sophistiquée » dans un véritable esprit de convivialité.

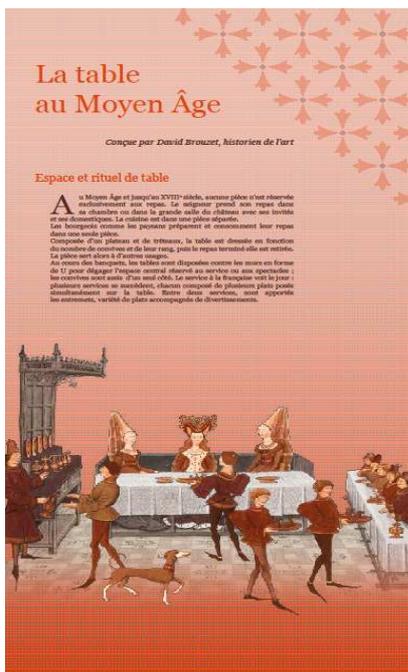
Ainsi, à l'aube les Romains prennent un premier repas, le *jentaculum*, ancêtre de notre petit-déjeuner puis vers midi, un second repas, le *prandium*, à l'image de notre déjeuner.

Mais le véritable repas que savourent les Romains est la *cena*, souvent décrit en littérature ou en peinture sous la forme du banquet. Prise à partir de 15h, plus qu'un repas, la *cena* est un rituel social et collectif réglementé où les plaisirs de la table sont l'occasion de faire la fête.

À travers la présentation de différents mobiliers issus du vaisselier antique, trois tables romaines ont été ici imaginées pour évoquer ces trois temps du repas. Enfin, un espace consacré à leurs préparations permet de découvrir les caractéristiques et l'originalité de la cuisine romaine.

La table au Moyen Âge

Par David Brouzet, historien de l'art



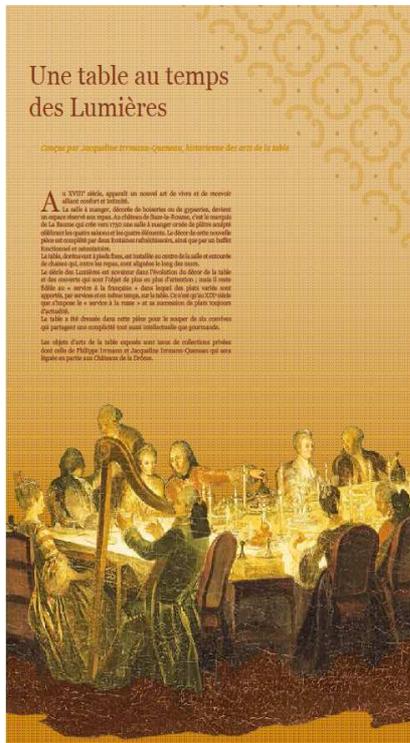
Au Moyen Âge et jusqu'au XVIII^e siècle, aucune pièce n'est réservée exclusivement aux repas. Le seigneur prend son repas dans sa chambre ou dans la grande salle du château avec ses invités et ses domestiques. La cuisine est dans une salle séparée.

Les bourgeois comme les paysans préparent et consomment leur repas dans une seule pièce.

Composée d'un plateau et de tréteaux, la table est dressée en fonction du nombre de convives et de leur rang, puis le repas terminé elle est retirée. La pièce sert alors à d'autres usages. Au cours des banquets, les tables sont disposées contre les murs en forme de U pour dégager l'espace central réservé au service ou aux spectacles ; les convives sont assis d'un seul côté. Le service à la française voit le jour : les services se succèdent, chacun composé de plusieurs plats posés simultanément sur la table. Entre deux services, sont apportés les entremets, variété de plats accompagnés de divertissements.

Une table au temps des Lumières

Par Jacqueline Irmann-Queneau, historienne des arts de la table



Au XVIII^e siècle apparaît un nouvel art de vivre et de recevoir alliant confort et intimité.

La salle à manger, décorée de boiseries ou de gypseries, devient un espace réservé aux repas. Au château de Suze-la-Rousse, c'est le marquis de La Baume qui crée vers 1750 une salle à manger ornée de plâtre sculpté célébrant les quatre saisons et les quatre éléments. Le décor de cette nouvelle pièce est complété par deux fontaines rafraîchissoirs, ainsi que par un buffet fonctionnel et ostentatoire.

La table, dorénavant à pieds fixes, est installée au centre de la salle et entourée de chaises qui, entre les repas, sont alignées le long des murs.

Le siècle des Lumières est novateur dans l'évolution du décor de la table et des couverts qui sont l'objet de plus en plus d'attention ; mais il reste fidèle au « service à la française » dans lequel des plats variés sont apportés, par services et en même temps, sur la table. Ce n'est qu'au XIX^e siècle que s'impose le « service à la russe » et sa succession de plats toujours d'actualité.

La table a été dressée dans cette pièce pour le souper de six convives qui partagent une complicité tout aussi intellectuelle que gourmande.

K-Ration : nous sommes ce que nous mangeons

Par Andrea Mastrovito, artiste



Artiste d'origine italienne, Andrea Mastrovito expérimente différentes techniques, gravure sur bois, peinture, installation, collage, dessin... Depuis quelques années, il explore des sujets tels que la révolte, la liberté, et s'intéresse autant à l'actualité qu'à la lecture de vieux journaux comme L'Intransigeant du 3 septembre 1939 proclamant « La Pologne, c'est nous ».

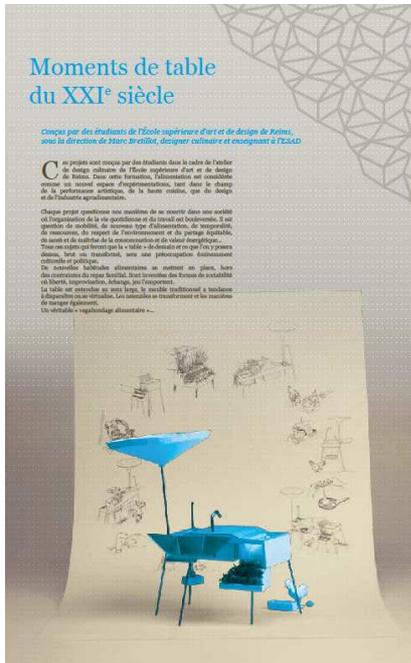
Dans cette installation réalisée pour le salon octogone, il s'attache à l'apparition et à la disparition de l'image d'un objet par le dessin qui se propage sur la table, les couverts, les journaux.

Par détournement, il fait référence à la K-Ration, ration alimentaire des soldats américains de la Seconde Guerre mondiale composée de trois repas. Il imagine alors une création tripartite : une table pour chaque repas. Chacune est le symbole d'une identité, d'une séquence historique, et a un titre particulier : *Petit-déjeuner/La Pologne c'est nous, Déjeuner/Ich bin ein Berliner, Dîner/Nous sommes tous Américains.*

Cette œuvre s'inscrit dans le projet *N'importe où hors du monde* déployé sur les trois châteaux de la Drôme, à Grignan avec *The unnamed feeling*, au château des Adhémar à Montélimar avec l'exposition *Les amis du peuple : les médiateurs évanescents.*

Moments de table du XXI^e siècle

Par des étudiants de l'École Supérieure d'Art et de Design de Reims, sous la direction de Marc Bretillot, designer culinaire et enseignant à l'ESAD



Ces projets sont conçus par des étudiants dans le cadre de l'atelier de design culinaire de l'École Supérieure d'Art et de Design de Reims. Dans cette formation, l'alimentation est considérée comme un nouvel espace d'expérimentations, tant dans le champ de la performance artistique, de la haute cuisine, que du design et de l'industrie agroalimentaire.

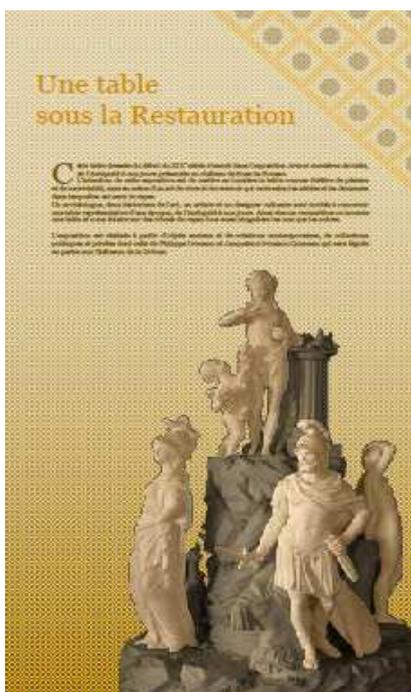
Chaque projet questionne nos manières de se nourrir dans une société où l'organisation de la vie quotidienne et du travail est bouleversée. Il est question de mobilité, de nouveau type d'alimentation, de temporalité, de ressources, du respect de l'environnement et du partage équitable, de santé et de maîtrise de la consommation et de valeur énergétique.

Tous ces sujets qui feront que la « table » de demain et ce que l'on y posera dessus, brut ou transformé, sera une préoccupation éminemment culturelle et politique.

EN COMPLEMENT AU CHÂTEAU DE GRIGNAN

Une table sous la Restauration

Par Jacqueline Irrmann-Queneau, historienne des arts de la table



Cette table est dressée dans l'antichambre de l'étage noble du château où se tenaient fêtes et soupers. Dans un décor néoclassique de lambris peints provenant d'un hôtel particulier de Crest, le mobilier et la vaisselle évoquent le goût pour l'Antique remis au jour à la fin du XVIII^e siècle après les fouilles d'Herculaneum et de Pompéi : assiettes au modèle de l'« Histoire de Rome », flambeaux d'époque Directoire, surtout de table illustrant le thème allégorique et mythologique du Triomphe de Vénus, chaises à l'étrusque...

De part et d'autre, une paire de tables rafraîchissoirs permet de maintenir les bouteilles au frais et de poser les couverts ou la vaisselle nécessaire au déroulement du repas.

Le service à la française a fait place au service à la russe dans lequel les plats sont désormais apportés un à un.

Ainsi le maître d'hôtel présente à chaque convive un met servi chaud. L'espace disponible sur la table offre dorénavant la place à de nombreux accessoires. Les assiettes et les couverts se multiplient, les verres restent désormais sur la table et se diversifient selon la variété des boissons servies.

RÉALISATION DE L'EXPOSITION

Département de la Drôme / Les Châteaux de la Drôme avec la Conservation départementale du patrimoine de la Drôme et le soutien de la Direction régionale des affaires culturelles Rhône-Alpes

avec la collaboration :

- . du musée départemental Arles antique
- . du Musée Languedocien de Montpellier
- . de l'Unité d'archéologie de la Ville de Saint-Denis
- . de l'Ecole Supérieure d'Art et de Design de Reims
- . de collectionneurs privés.
- . de l'association Fief et Chevalerie

avec la participation :

- . de la Médiathèque départementale de la Drôme
- . de l'INRAP

Commissariat de l'exposition

Chrystèle Burgard, conservateur en chef du patrimoine, co-directrice des Châteaux de la Drôme

Avec la collaboration de :

Laurence Lavergne, chargée de la conservation, Châteaux de la Drôme

Carine Marande, chargée des musées, Conservation départementale du patrimoine de la Drôme.

Coordination éditoriale et documentaire

Karine Xavier, chargée des ressources documentaires et numériques, Conservation départementale du patrimoine, avec l'aide de Daphné Michelas, historienne du patrimoine

Actions culturelles et éducatives

Guillaume Émonot, responsable du service des publics, et son équipe, Châteaux de la Drôme

Support numérique

Carine Marande

Communication

Châteaux de la Drôme

Service technique

Cyril Sprocani, responsable du service technique, et son équipe, Châteaux de la Drôme

Conception graphique

Catalogue et communication : Frédéric Mille

Support muséographie : Sébastien Pradel

Mobilier et supports muséographiques

JP Créa Bois

Francis Aimable, maître artisan

Aux Fils de l'Arz

Serrurerie

Savoir fer Tricastin

Impression des supports muséographiques

Signes distinctifs

Animation numérique

Sycomore

Prêt des oeuvres et objets d'art

Musée départemental Arles antique, Arles

Musée Languedocien, Montpellier

Unité d'archéologie de Saint-Denis
Ecole Supérieure d'Art et de Design, Reims

David Brouzet, collectionneur
Philippe Irrmann et Jacqueline Irrmann-Queneau, collectionneurs
Andrea Mastrovito, artiste
Pierre-Richard Royer, collectionneur
Jean-Claude Serre, collectionneur
Pascal Souillac, collectionneur
Isabelle Turquin, galeriste.
Association Fief et Chevalerie

LE CATALOGUE

Le catalogue est publié à l'occasion de l'exposition **Arts et manières de table, de l'Antiquité à nos jours** par les Editions Mare & Martin Mare & Marin (72 pages).



SOMMAIRE

Avant-propos : Chrystèle Burgard, commissaire de l'exposition

De l'espace du repas à l'objet de table

- *Brève histoire des lieux où l'on mange et de leur décor du Moyen Âge au XIX^e siècle*
David Brouzet, historien de l'art
- *La céramique et la verrerie, l'éclat du goût*
Jacqueline Irrmann-Queneau, historienne des arts de la table
- *L'orfèvrerie de table, orgueil d'une bonne maison*
Jean-François Leiba-Dontenwill, historien de l'art

D'une table à l'autre

- *La table romaine*
David Djaoui , archéologue, Musée départemental Arles antique
- *La table au Moyen Âge*
David Brouzet
- *Une table au temps des Lumières*
Jacqueline Irrmann-Queneau
- *Une table sous la Restauration*
Jacqueline Irrmann-Queneau
- *La collection d'arts de la table d'un appartement parisien au château de Grignan*
David Brouzet
- *L'art de recevoir*
Laurence Lavergne, chargée de la conservation, Châteaux de la Drôme
- *Moments de table au XXI^e siècle*
Marc Bretillot, designer culinaire, Ecole Supérieure d'Art et de Design, Reims
- *K-ration : nous sommes ce que nous mangeons*
Andrea Mastrovito, artiste
Hélène Lallier, responsable du Centre d'art contemporain, Château des Adhémar, Montélimar

Bibliographie

AUTOUR DE L'EXPOSITION

LES VISITES

- Visite commentée de l'exposition à 16h :

- Tous les jours : de juillet à septembre et pendant les vacances scolaires
- Tous les week-ends.

- Visite commentée pour les groupes (jeunes et adultes) : sur réservation

LES RENDEZ-VOUS

- **Vin et arts de la table** : rencontre avec des sommelières, tous les jours en juillet-août à 12h, 15h, 16h, 17h.

- **Déjeuner sur l'herbe** (samedi 1^{er} août) : journée familiale avec spectacles, jeux, produits du terroir

- **Journées du patrimoine** (19/20 septembre) : visites en compagnie d'archéologues autour de la céramique et du verre de l'époque médiévale à nos jours (avec l'INRAP)

- **Semaine du goût** (17/18 octobre) : rendez-vous avec des professionnels autour des arts de la table et du goût

- **Les Rencontres de Suze-la-Rousse / 3** (samedi 28 novembre) : conférences et débats autour des manières de table d'hier et d'aujourd'hui

INFORMATIONS PRATIQUES

Horaires

juillet, août > 10h – 18h

septembre à novembre > 10h – 12h30 / 14h – 18h

Fermé le mardi en novembre et le 11 novembre

Tarif

Visite de l'exposition comprise dans le billet d'entrée du château :

Visite libre 5 € / réduit 3 €*

Visite guidée 6 € / réduit 4€*

* tarif réduit : étudiant de moins de 26 ans, demandeur d'emploi.

Gratuit : moins de 18 ans, bénéficiaire du RSA, carte d'invalidité, carte de guide-conférencier, carte 3 châteaux (sur présentation d'un justificatif)

EXPOSITION

20 juin – 30 novembre 2015

Château de Suze-la-Rousse

26790 - Suze-la-Rousse

04 75 04 81 44

Château de Grignan

26230 – Grignan

04 75 91 83 55

Contact

leschateaux@ladrome.fr

chateaux.ladrome.fr

Réservations groupes

04 75 91 83 64

resa-visite-chateaux@ladrome.fr