

CURBIGNY PATRIMOINE

Une visite dans les secrets du château



■ Les charpentes du château de Drée. Photo Madeleine JAMBON

Une visite des charpentes du château de Drée, « En intimidée », est prévue le 1^{er} mai à 9 heures, pour 15 € par personne, avec réservation est obligatoire. Lors de cette journée, les participants pourront découvrir les deux tiers du château en privé, avec au maximum dix personnes.

Les jardins du château réservés au public

Après une collation et un historique général sur la construction du château, le visiteur arpentera les premières pièces réservées aux domestiques (lingerie, repasserie) mais aussi les chambres de bonnes. Les charpentes se dévoileront ensuite grâce à un éclairage qui les mettra en valeur et le guide présentera les différentes parties qui les composent. Après une déambulation dans les combles de l'aile centrale et nord, les visiteurs pourront découvrir les chambres privées (chambre du prince, chambre de Rome, chambre aux oiseaux...) et une lecture de la façade principale sera proposée sur le balcon central. Enfin, les visiteurs redécouvriront les parties habituellement ouvertes au public (salons Louis XV et Louis XVI, salle à manger, cuisine principale...). Après cette visite qui se veut conviviale, les participants pourront flâner dans les jardins à la française du château et profiter de leur calme, car ils leur sont réservés jusqu'à l'ouverture au public, à 14 heures.

Le parcours comporte quelque 150 marches pour l'ensemble de la visite.

Madeleine Jambon (CLP)

AGENDA Les prochaines visites guidées des charpentes se dérouleront le 1^{er} et 29 mai, 4 et 25 septembre et 2 et 30 octobre 2016. Réservation obligatoire par téléphone au 03.85.26.84.80 ou par mail à contact@chateau-dedree.com

SAINTE-EUPHÉMIE GASTRONOMIE

Yuki Ichikawa invite à découvrir la cuisine japonaise traditionnelle

Installé en France depuis une petite année, à 43 ans, Yuki Ichikawa proposera à dater du mois d'avril des cours de cuisine traditionnelle japonaise. Une nouvelle corde à cette amoureuse du Beaujolais.

Les gestes sont méthodiques, presque rythmés par le souffle d'une brise sur le cerisier d'un jardin japonais. Yuki Ichikawa fait comme onduler les ingrédients en un mélange savant de plats issus de la cuisine traditionnelle japonaise. Cet art, elle compte bien le transmettre. Depuis ce mois d'avril, Yuki Ichikawa proposera des cours de cuisine le long d'une lente et tranquille avancée dans le savoir-faire culinaire nippon. « Lorsque je résidais au Japon, je donnais déjà des cours de cuisine aux étrangers. J'ai constaté qu'il y avait beaucoup de Français ». Les échanges sont d'autant plus facilités que Yuki Ichikawa maîtrise parfaitement cette langue. « Contrairement

aux Japonais, les Français ont l'habitude de recevoir à la maison pour des repas entre amis ou en famille ; même les jeunes ». Forte de cette expérience, installée depuis un an au village, elle proposera dès avril, des cours de cuisine traditionnelle japonaise. Également appelée « washoku », elle est inscrite, depuis 2013, au patrimoine mondial de l'Unesco.

Yuki Ichikawa précise : « Compte tenu du prix élevé des ingrédients japonais, qui ne sont pas disponibles, j'ai adapté les

“ Les cours sont adaptés selon le niveau des amateurs : débutant, intermédiaire et avancé ”

Yuki Ichikawa, professeur de cuisine traditionnelle japonaise

recettes avec des ingrédients locaux ». Mais les plats restent de la cuisine traditionnelle que l'on peut facilement refaire chez soi. « À partir de trois personnes, jusqu'à six, je propose des cours de différents niveaux : débutant, intermédiaire et avancé. À la fin du cours, les étudiants dégustent leurs préparations ».

Et pour parfaire ce projet, la jeune femme avoue aimer le Beaujolais, une région qu'elle a choisi pour y construire sa nouvelle vie. Un objectif : allier cuisine traditionnelle japonaise et vins du Beaujolais.

Philippe Galland

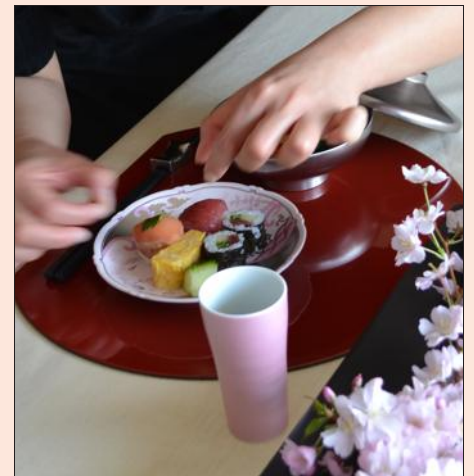
PLUS d'informations au 06.23.57.34.78. Quelques recettes sont disponibles sur le site : omotenashicuisine.com

■ Yuki Ichikawa, ouvrira sa cuisine pour des cours, en avril.

Photo Philippe GALLAND

Agent officiel d'Arita porcelaine pour l'Europe

Diplômée de l'université de Keio, Yuki Ichikawa, parfaitement trilingue, a travaillé durant quinze ans dans le marketing. Et pas pour n'importe qui : Guerlain, Cartier et Piper-Heidsieck. Ensuite, la jeune ressortissante japonaise s'est investie pour la société Arita, entreprise spécialisée dans la fabrication de porcelaine haut de gamme, quatre fois centenaire, « berceau de la porcelaine japonaise ». Un flacon de parfum a même été créé spécialement pour « Mitsouko », parfum de Guerlain. Ce lien avec son pays, Yuki Ichikawa le renforce. À partir d'avril, elle sera agent officiel d'Arita pour l'Europe. Pour elle, avril restera une date importante dans sa vie. Elle s'est mariée, samedi 2 avril, et se lance donc dans une nouvelle aventure : les cours de cuisine de cuisine japonaise traditionnelle, à domicile (lire ci-dessus).



■ Yuki Ichikawa mêle les traditions culinaires avec la porcelaine ancestrale et l'art de la table. Photo Philippe GALLAND