

Dominant côté nord la vallée de la Dordogne, niché au cœur du vignoble, un superbe château construit en 1677 a été réhabilité par une famille néerlandaise. Gastronomie authentique et rencontres conviviales conservent à ce complexe hôtelier un caractère chaleureux et familial.

Luxe, calme et volupté des Merles

par Hervé Brunaux, écrivain

Le Périgord est une terre d'agréables surprises. Même si vous l'avez arpentée durant de nombreuses années, elle vous livre encore et toujours, au détour d'un paisible vallon ou d'une combe sauvage, des secrets esthétiques qui s'impriment à jamais sur vos rétines reconnaissantes. Le département de la Dordogne recèle une telle profusion de châteaux, manoirs, gentilhommières, qu'une vie entière ne suffit pas à repaître la curiosité des amateurs de belles pierres.

S'ajoute à ce canevas historique une récente propension au métissage européen, initiée par l'arrivée des premiers Britanniques il y a une quarantaine d'années, avec des intentions plus louables que leurs aïeux de la guerre de Cent Ans. Ce pacifique afflux a permis une renaissance de certaines bâtisses que les budgets locaux n'étaient plus en mesure de maintenir pimpantes, mais a aussi fait souffler un vent nouveau d'innovation. Ces hôtes contemporains n'ont pas hésité à marier le dynamisme de leur propre culture au respect des traditions périgordines, surtout en matière de gastronomie, cela va de soi, puisque la satisfaction émue des étrangères papilles fut un puissant facteur d'attraction vers le pays de Montaigne et La Boétie.

Des océans au vignoble

Le château des Merles est un parfait symbole de ce nouvel essor du vieux Périgord, qui s'éveille au XXI^e siècle dans la conjugaison de son riche patrimoine et de l'effervescence hôtelière d'investisseurs épicuriens. Après les pionniers anglais, une vague de résidents néerlandais s'est émue des bienfaits d'une région encore préservée de certains outrages de la modernité. « Je connaissais bien l'Aquitaine, raconte Jan van Grinsven, l'enthousiaste entrepreneur qui a métamorphosé le domaine, car enfant je passais mes vacances à Saint-Jean-de-Luz ou Biarritz, avec des crochets par la Dordogne. J'ai beaucoup voyagé, et je ne connaissais pas d'endroit équivalent pour la douceur de vivre et l'attention portée au patrimoine. »

Beaucoup voyagé, certes, jusqu'à en faire son précédent métier. Avant de jeter son ancre près des rives de ce fleuve généreux qui lèche les rues du village de Mouleydier, Jan organise des croisières de luxe sur un beau voilier qu'il a restauré. « J'avais deux rêves de gosse : devenir marin et cuisinier. » Le succès de ses croisières, en préfiguration de ce qu'il réalisera aux Merles, tient beaucoup au soin qu'il apporte, de port en port, à la valorisation des produits locaux. Si l'eau est à peu près bleue, le sable à peu près blanc partout, le plaisir des spécialités gastronomiques évite l'écueil de la monotonie.

Alors qu'il vient d'accéder à ses idéaux d'enfance, il promet à sa femme que l'expérience maritime, commencée en 1994, durera dix ans avant que ne s'envisage une sédentarisation apaisante. Ce temps venu, s'il juge le domaine des Merles séduisant par son énorme potentiel touristique, surtout avec la proximité de l'aéroport de Bergerac, Jan le délaisse car le vignoble qui le borde ne peut entrer dans la transaction. Mais il ne parvient pas à l'oublier, et son

épouse encore moins. Persévérant et persuasif, il supplée l'absence de vignes dans sa future acquisition en convaincant son voisin viticulteur, Alain Lajonie, de l'associer dans le développement de la gamme Château les Merles, pour une carte qui déclinera toutes les couleurs du bergerac, terroir oblige. En plus de la vente directe aux touristes qui fréquenteront le nouvel établissement, Jan promet d'ouvrir le marché européen aux bouteilles de son associé. « Lui sait faire le vin, moi je sais le vendre ! » De cet accord de coopération naîtra une solide amitié, quasi indispensable pour Jan à de bonnes conditions de travail. La convivialité qu'il cherche à installer avec ses clients, par des relations franches et directes, est aussi là pour en témoigner.

Une gestion familiale

Le départ d'une nouvelle aventure est donné. L'équipe du château s'étoffe, jusqu'à compter aujourd'hui vingt et un permanents, dont quatre membres de la famille de Jan, et deux chefs néerlandais renommés, qui ont gardé de leur apprentissage chez de grands chefs français le goût d'une cuisine créative.

Jan transforme un golf mal entretenu en superbe parcours ponctué de plans d'eau et d'arbres fruitiers, à l'orée de la forêt de Liorac. Écologiste dans l'âme, il se régale aussi bien de la symphonie coassante des grenouilles que des variétés de légumes que recèle le vaste potager bio. Ce dernier contribue amplement au succès de la cuisine servie au château, sans ostentation ni inflation de prix prohibitive côté « bistrot », puisqu'il est possible de déguster trois plats pour vingt euros, tout en admirant le théâtre des cuisiniers dans la cuisine ouverte. Le bistrot est jouté dans le vieux chai par un restaurant de standing, dont une note de 15/20 dans le *Gault Millau* est venue saluer le mélange de raffinement et de légèreté diététique. L'attractivité du Château les Merles tient aussi à ses imaginatives formules de séjour combinant golf, cuisine et bien-être, avec des dégustations, des visites de sites, des soins corporels, et même une initiation artistique prodiguée par le peintre Marthijn de Groot, qui expose en permanence dans une galerie du château.

L'hôtel propose une quinzaine de chambre coquettement mansardées, d'où la vue se délasse jusqu'aux frémissements des peupliers qui escortent la Dordogne. La décoration respecte l'architecture d'intérieur XIX^e, dans cette bâtisse du XVII^e aux pierres blondes, à laquelle on accède par une inoubliable allée de marronniers centenaires, qui explosent le printemps venu en floraisons blanches et roses. Entre les parfums des citronniers de la terrasse, se mélangent sans affectation les accents et les langues, chanson douce à l'oreille de Jan van Grinsven, qui ne saurait savourer sa réussite hôtelière en dehors de ce carrefour d'humanité et de plaisir.

Château les Merles
Tuilières
24520 Mouleydier
05 53 63 13 45
www.lesmerles.com