



Jean Ley

©Eclectic Production

De Sully sur Loire à Chalonnes, sur 260 km, le Val de Loire recèle un paysage culturel extraordinaire le long d'un grand fleuve. Cette région est le produit de l'action combinée de la nature et de l'homme : ponts, levées, îles, berges, demeures historiques. C'est aussi dans le Val que les représentations picturales et littéraires se sont rencontrées pour donner corps au concept de paysage, à travers notamment l'art des jardins. C'est ici aussi que les idéaux de la Renaissance et du siècle des Lumières se sont épanouis, que la langue française s'est unifiée... Enfin, le Val de Loire reste le berceau de notre art de vivre : la grande cuisine française y tire ses racines, ses vins sont reconnus universellement. Nul part ailleurs qu'ici on peut voir l'affirmation du génie français.

Quels sont aujourd'hui les héritiers de cette formidable histoire ? Nous partirons au gré des vents et des courants à la découverte du fleuve royal en compagnie de **Jean Ley, un batelier qui depuis une dizaine d'année fait découvrir aux visiteurs de passage sur ses bateaux traditionnels à fond plat les secrets de la Loire.**

Nous suivrons les tribulations de la **famille Laffon** dans leur recherche de mécènes américains. **Propriétaire du château de Gizeux** dans la Touraine Angevine, les Laffon se sont installés dans cette demeure avec un objectif : **sauver le trésor du château, une galerie de 400 m2 entièrement recouverte de peintures du XVII^e siècle.** Une restauration estimée à deux millions d'euros. En attendant un éventuel mécène, la famille se bat pour faire vivre le château en proposant notamment le gîte et le couvert et en accueillant des groupes d'enfants.

Son credo : faire découvrir à ses clients les produits du Val de Loire qui ont disparu des marchés de la région comme les poissons de Loire.

« On doit, d'une façon ou d'une autre retrouver la Touraine lorsque l'on mange chez nous. Pas forcément à travers des recettes ancestrales, pas forcément parce que l'on se réfère à un standard, mais parce que les produits, associés, vont représenter la nourriture d'une saison, et d'un lieu qui est la Touraine ».

Bernard s'appuie sur le travail d'une soixantaine d'agriculteurs et d'éleveurs locaux qui tous produisent de façon traditionnelle voire biologique. **L'une des sources d'inspiration de ce cuisinier hors norme: le potager de la botaniste Alix de Saint Venant créé dans sa propriété de Valmer, près de Vouvray. Plus de 3000 variétés de légumes, de plantes et de fleurs.** L'objectif d'Alix : retrouver les plantes qui abondaient dans les champs et les jardins d'autrefois ainsi que les légumes régionaux. Et quand elle ne trouve pas en France un légume, direction **Saint Petersburg**, le seul endroit en Europe où l'on peut encore espérer trouver les graines de plantes françaises disparues.

Elle aussi, par son action, à l'instar de la famille Laffon, de Bernard Charret et de Jean Ley, participe au rayonnement du Val de Loire et à l'universalité de ses valeurs.