

Le Versailles de Marie-Antoinette

Le samedi 13 juin 2020



Laissez-vous surprendre par ce havre de paix champêtre, lieu de vie de la reine Marie-Antoinette ! Le Domaine de Marie-Antoinette est un délicieux lieu de promenades, qui dévoile des charmes intimes...

En passant par le Petit Trianon, le Jardin anglais, ou encore le théâtre de la reine... rocher, belvédère, temple de l'amour, grotte... autant de buts de promenades et d'occasions de haltes. Loin du faste du Château, le Domaine de Marie-Antoinette se compose également du Hameau de la Reine, si cher à la femme de Louis XVI. Celui-ci, composé de 11 maisonnettes à pans en bois installées autour d'un lac, rappelle l'esprit des villages normands qui voyaient alors le jour dans les parcs princiers. Cinq de ces maisons furent réservées à l'usage de la reine et de ses invités. Les autres étaient dédiées à la ferme : vaches, chèvres et pigeons y étaient élevés ; on y trouvait un moulin et une laiterie.

8h45 : RDV au Cos AEVA pour un départ immédiat

10h00 : Visite guidée du domaine de Marie-Antoinette

12h00 : Déjeuner Ça c'est Paris au Restaurant « Ore » d'Alain Ducasse

14h00 : Visite libre du Domaine de Marie-Antoinette et Trianon

Ore, c'est la bouche, en latin. Un nom d'une simplicité désarmante pour cet endroit tout simplement exceptionnel : un pavillon du 17^e siècle aménagé au cœur du château de Versailles. Alain Ducasse est le Roi Soleil de ces lieux, y faisant appliquer la loi culinaire qu'on lui connaît : celle de la naturalité, et d'un hommage sans cesse renouvelé au beau produit. On admire le château par les fenêtres qui donnent sur la cour Royale et la cour d'Honneur. Dans les salons, des miroirs permettent même aux convives qui tournent le dos aux fenêtres de l'apercevoir.

À la fois professionnel et efficace, le service reste détendu et l'ambiance décontractée. Au déjeuner, le plateau en laiton des tables met en valeur une vaisselle aux lignes épurées et contemporaines : couverts en maillechort argenté, verres à vin en cristallin et assiettes blanches de chez Bernardaud, ornées de l'emblème solaire de l'établissement signé Pierre Tachon (Soins Graphiques), Directeur artistique de Ducasse Paris.



Menu (donné à titre d'exemple)

Délicat velouté de petits pois
Caillé de chèvre et ail des ours

Volaille fermière rôtie
Légumes de saison, vrai jus

Versaillaise au choix

1 verre de vin, eau minérale

Café

Tarifs

Tarif Adhérents Premium, conjoint et enfant de plus de 12 ans Premium : **55€**

Tarif Adhérents, conjoints et enfants Classic : **109€**

Attention ! Places limitées aux 40 premiers inscrits
Inscription et règlement du 15 janvier 15 mars 2020
(voir Règlement Intérieur pour conditions d'annulation)