

Château du Rivau & ses jardins de conte de fées



**Patrimoine, jardins,
art contemporain et art de vivre
à moins de 2 heures de Paris**

Pour répondre au contexte
sanitaire actuel et accueillir son public
dans les meilleures conditions,
le Château du Rivau met en place
des mesures de sécurité adaptées,
présentées en fin du dossier de presse.

Une programmation estivale inédite
autour des jardins
et une exposition réunissant
plus de 40 artistes contemporains :
Le Goût de l'Art, acte II.



Un nouveau jardin de fleurs comestibles
avec cueillettes en juillet et août.



Ouverture des jardins au public :
1^{er} avril – 1^{er} novembre 2021

Exposition :
Printemps - 1^{er} novembre 2021

(date d'ouverture à préciser en fonction
des décisions gouvernementales)



Irving Penn, Italian Still Life © Irving Penn, collection privée

Exposition Le Goût de l'Art, acte II

Artistes présents dans l'exposition:

Pierre Ardouvin
Bachelot & Caron*
Hilary Berseth
Jean-Pierre Bertrand
Armelle Blary
Corine Borgnet*
Katia Bourdarel*
Lilian Bourgeat
Denis Brihat
Chang Ki Chung
Mat Collishaw
Marie Denis
Damien Deroubaix
Jessy Deshais*
Lionel Estève
Richard Fauguet
Piero Gilardi*
Elika Hadaya*
Jacques Halbert
Dorothy Iannone
John Isaacs*
Ali Kazma
Mike Kelley*
Kim KotatamaLune*
Rachel Labastie
Violaine Laveaux

Hervé Le Nost
Taikkun Li
Saverio Lucariello
Julia Malinowska
Clémentine Mélois*
Fabien Mérelle
Antoni Miralda
Marlène Mocquet
David Nicholson
Honoré d'O*
Vincent Olinet
Irving Penn
Laurent Pernot
Sabine Pigalle*
Till Rabus
Antoine Roegiers
Satoshi Saïkusa
Dorothee Selz
Giorgio Silvestrini
Daniel Spoerri*
YeonJu Sung
Walter Swennen
Cédric Tanguy
Patrick Van Cæckenbergh
Fabien Verschaere

Le Château du Rivau a choisi, en écho à la crise sanitaire, de dédier son exposition estivale à l'acte II du « Goût de l'Art », pour célébrer le goût de la vie, de la bonne chère et de la fête.

L'exposition conçue par Patricia Laigneau, mécène et directrice artistique du château, invite plus de 40 artistes contemporains à illustrer les thèmes des nourritures de la vie quotidienne ou celles plus spirituelles. Breuvage de plaisir ou fruit défendu, mets délicats ou malbouffe, les artistes traitent les mets, les végétaux comestibles, la table et les contenants des aliments sous toutes ses formes (nature morte, festin de prince, repas de famille, déjeuner sur l'herbe, eat-art...) et mettent l'eau à la bouche tout en revisitant la tradition historique de la nature morte. Trois artistes ont produit une œuvre in-situ pour l'exposition (Corine Borgnet, Violaine Laveaux et Kim KotatamaLune).

Sept chapitres illustrent l'intérêt des artistes contemporains pour le goût et le comestible, reflétant dans notre époque, l'aphorisme de Diderot : *Je m'entretiens avec moi-même d'amour, de goût ou de philosophie.*

* Nouveaux artistes présents dans l'acte II de l'exposition

1



La Pomme

La nature morte est revisitée par Corine Borgnet, Denis Brihat, Chang Ki Chung, Mat Collishaw, Jessy Deshais, Laurent Pernot, et Fabien Verschaere autour des représentations et des questionnements que la jouissance alimentaire suscite.

FOCUS : *Le Dernier Souper* de Corine Borgnet fait, à première vue, référence au dernier repas du Christ et des apôtres. Des assiettes, des couverts, des verres en Jesmonite (résine calcaire) et tout un bestiaire façonné à partir d'os de volaille invitent à la promesse d'un banquet. L'ensemble unifié dans une couleur sable, comme déterré ou enseveli, joue avec ironie du registre du memento mori. Spectacle de désolation (vaisselle cassée), mise en abyme (restes de carcasse d'os) et ambiance de fin de partie : sur un air étrange de inquiétant, l'œuvre semble faire résonnance à la prise de conscience de l'état du monde aujourd'hui.

Piero Gilardi, Kim KotatamaLune, Clémentine Mélois, Marlène Mocquet, Honoré d'O, Satoshi Saïkusa, Walter Swennen et Cédric Tanguy rendent hommage avec humour et décalage à la pomme, motif éternel depuis le jardin d'Eden, les pommes de Chardin et Cézanne, objet de la dérision des surréalistes belges...

FOCUS : À première vue, on reconnaît la Nature morte aux pommes de Cézanne dans les *Pink Lady* de **Clémentine Mélois**. Mais en regardant de plus près, on remarque les logotypes Pink Lady™, symboles de la société de consommation, semblables à ceux que l'on peut voir sur les étalages des marchés. L'artiste croque le motif de la pomme pour savourer l'ironie de la vie et empêcher de sombrer dans la morosité.

2



La nature morte

La nature morte animalière et les scènes de table avec des trophées de chasse sont détournés avec ironie par Pierre Ardouvin, Hilary Berseht, Armelle Blary, Erika Hadaya, Violaine Laveaux, Fabien Merelle et Cédric Tanguy.

FOCUS : Cédric Tanguy, *Nature Morte au Coca* (2018)

Captivé par l'histoire de l'art, Cédric Tanguy s'est emparé de ce genre sans craindre les anachronismes. Grand perturbateur, l'artiste n'hésite pas à remettre en cause le rapport épicurien au comestible et à mettre en scène des mésalliances : bouteilles de plastiques, canard vivant, tissu grossier en place des somptueuses étoffes peintes au XVIIe siècle.

3



La nature morte animalière

Les ustensiles de la table et de la cuisine sont ici érigés en icônes. Bachelot & Caron, Katia Bourdarel, Marie Denis, Lionel Estève, Richard Fauguet, Rachel Labastie, Hervé Le Nost, Taikkun Li, Joanna Malinowska et Gavin Turk explorent le pouvoir narratif de la porcelaine et du verre, issus de la terre et du feu pour raconter le goût.

FOCUS : Gavin Turk, *Mould Camouflage Bread* (2003)

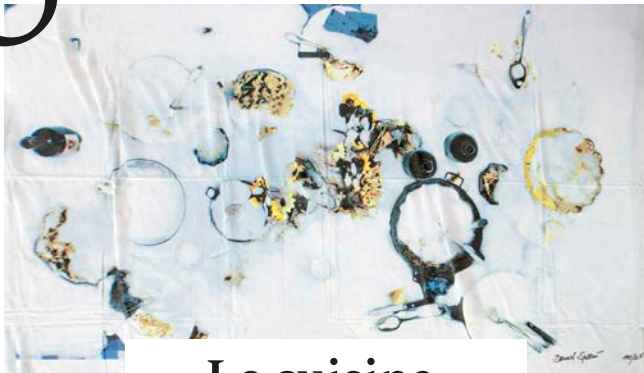
Gavin Turk, facétieux artiste des Young British Artists, rend hommage au fameux Pain peint de Man Ray avec lequel le dadaïste signifiait l'impossibilité de peser une baguette de pain peinte en bleue à cheval sur les deux plateaux d'une balance d'épicier. La pièce de Gavin Turk pointe le poids de la culture du 5 O'clock tea et de ses fameux biscuits, ici transposés en ciment, impossible à digérer.

4

Les arts de la table



5



La cuisine, Ingrédient d'art

Jean-Pierre Bertrand, Jacques Halbert, Antoni Miralda, Dorothée Selz, Daniel Spoerri, et YeonJu Sung détournent, déconstruisent les plats et les transforment en questionnements éclairés sur la relation entre cuisine et art.

FOCUS : Dans *Hommage à Meret Oppenheim «La table avec 15cm de neige»* (1998), Daniel Spoerri fait l'inventaire de reliefs de repas. Avec ses tableaux-pièges, Spoerri métamorphose la banalité de l'acte de manger en une scène éternelle, puisque œuvre d'art. L'artiste devient cuisinier et la cuisine le média d'un partage collectif.

6

Festin d'aujourd'hui



Ce chapitre met en lumière la dimension sociale de la relation de l'homme avec l'aliment, à travers l'Histoire de l'art. De nombreux artistes du passé ont été captivés par l'acte de manger et sa représentation en images. Marlène Mocquet, David Nicholson, Sabine Pigalle, Giorgio Silvestrini prolongent ces conversations visuelles et questionnent les excès de la société contemporaine.

FOCUS : Le portait grinçant de John Isaacs, *In advance of the institution* (1995), fait référence au Penseur de Rodin. Mais a contrario de l'athlète sculpté par Rodin, l'artiste britannique, autre figure des Young British Artists, campe un personnage dont la tête est une énorme pomme de terre en cire, si lourde qu'elle menace de tomber. Tel Arcimboldo qui fusionnait les êtres et les aliments, John Isaacs amalgame l'être humain au comestible. Ce paradoxe, a priori sarcastique, dénonce la crise environnementale et l'obsession pour une alimentation saine.

Goût ou dégoût?

7



Au terme du parcours, deux œuvres nous invitent à découvrir l'univers des jardins du Rivau :

FOCUS : Lilian Bourgeat, *Caddie* (2014)

Au pont-levis du château, le monumental *Caddie*, hypertrophié et incongru dans cet environnement, matérialise le réel hors de la perception ordinaire d'un objet banal à usage domestique. Lilian Bourgeat bascule ainsi sur une réflexion autour de la société de consommation.

Avec *Invendus bottes* et *Le vaisseau de jardin*, les œuvres de Lilian Bourgeat font déjà partie des œuvres de la collection permanente des jardins du Rivau. Ces deux pièces surdimensionnées et ludiques suscitent un émerveillement immédiat.

FOCUS : Jessy Deshais, *Journal d'une courge* (2015)

Dessin écrit et enluminé à l'encre de Chine sur planche de légumes Vilmorin.

Les plantes botaniques, l'album publié entre 1850–1895 par Andrieux & Vilmorin, a été dessiné par des peintres naturalistes et en particulier par l'artiste Elisa Champin. Ces planches, tracées avec une précision remarquable, représentent des légumes avec un but pédagogique et scientifique, pour enrichir le savoir botanique et agronomique de leur époque.

À la manière d'un enlumineur, Jessy Deshais détourne ces planches de leur fonction initiale pour se raconter. L'artiste transforme ces gravures en journal intime relatant quotidiennement le passage du cap de la cinquantaine. Elle souligne l'analogie entre ces végétaux et son destin féminin, pour partager sans tabou ses désirs, ses interrogations ou ses désillusions.

Ces invitations à manger des yeux se concrétisent avec la cuisine du restaurant gourmet Le Jardin secret où le chef Nicolas Golandeau sublime les légumes, les fleurs comestibles et les produits du terroir pour qu'œil et goût se conjuguent ensemble.

Lilian Bourgeat, Damien Deroubaix, Mike Kelley, Savio Lucariello, Irving Penn, Till Rabus, Antoine Roegiers, Cédric Tanguy et Patrick Van Caeckenbergh s'intéressent au glissement de la représentation des scènes de table ou des plaisirs gustatifs du bon vers le mauvais goût. « Il ne suffit pas qu'un aliment soit bon à manger, encore faut-il qu'il soit bon à penser », disait Claude Lévi-Strauss.

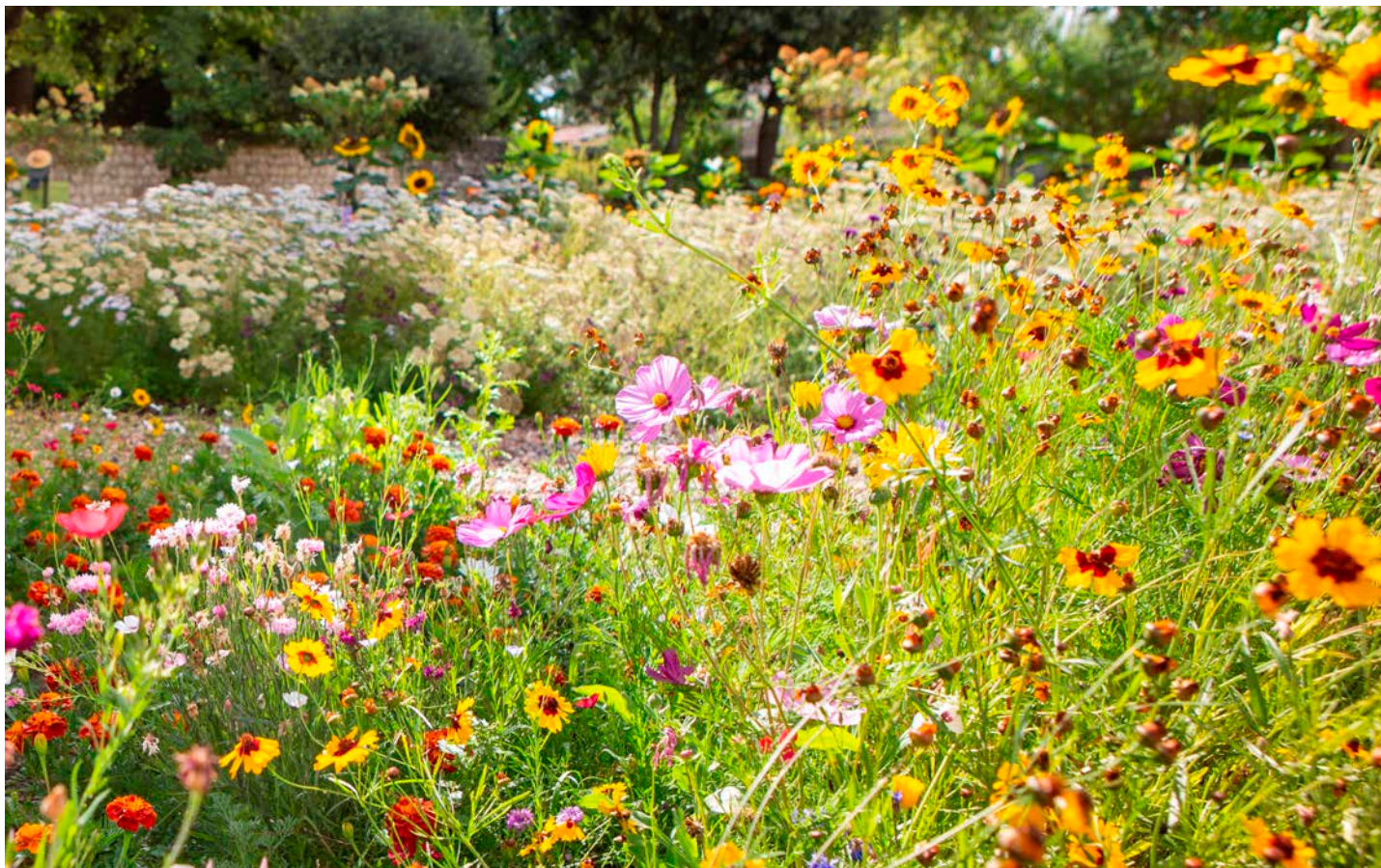
FOCUS : Mike Kelley, *The big day* (1980)

L'installation de Mike Kelley, un grand gâteau d'anniversaire accompagné de deux dessins, établit une correspondance entre le gâteau et la toque revêtue le jour de la graduation day par les étudiants américains, remettant en question de manière ironique la valeur du diplôme.



Jessy Deshais, *Journal d'une courge* (2015)

Cet été dans le nouveau jardin des fleurs comestibles



Mangez les soucis (du jardin)!

En juillet et en août, les visiteurs sont invités à glaner les fleurs du nouveau jardin des fleurs comestibles en compagnie d'experts. Ils découvriront ainsi quelles fleurs peuvent être consommées, quelles sont les précautions à prendre lors de la cueillette ou encore quelles parties des fleurs utiliser, et repartiront avec des idées de recettes gourmandes et originales : beurre parfumé, Lis d'un jour au chèvre de Touraine, glaçons fleuris, salades colorées, beignets aux fleurs de courgette...Un moment convivial pour découvrir les bienfaits de la nature..



Et pendant l'été, le Potager de Gargantua et ses légumes pantagruéliques mettent l'eau à la bouche.

**En juillet et août, tous les jours :
visite guidée en compagnie des animatrices
à 11h, 14h30, 16h et 17h.**

En complément des expositions programmées chaque année autour de l'imaginaire, du merveilleux inspiré par l'image du château, vingt pièces monumentales invitent la création la plus contemporaine dans les jardins du Rivau avec la volonté de « ré-enchanter la vie ».



Un jardin de sculptures inspiré du merveilleux

Les jardins, leurs plantes et leurs arbres, entretiennent d'incessantes interactions avec les œuvres d'art créées par des artistes reconnus, qui interpellent le visiteur au détour du chemin. Largement inspirées du ready-made, les œuvres se répondent pour s'emparer avec ironie, poésie ou cruauté des symboles issus de l'imaginaire des contes et légendes.

La taupe géante de **Ghyslain Bertholon**, *Taupologie du Rivau* (2011) côtoie *Old Woman shoe* (2009), monumen-

tale pièce d'**Amy O' Neill**, en dépôt au Rivau dans le cadre de la mission de soutien aux arts plastiques du CNAP. Un peu plus loin flotte sur le pédiluve l'œuvre en céramique à l'échelle de Gulliver créée pour Le Rivau par **Fabien Verschaere**, *Novel for life* (2003). L'installation *Encore et toujours* (2009) de **Pierre Ardouvin**, un carrousel décalé, suggère le premier voyage de l'enfant à travers l'univers du merveilleux.



Basserode, *La Forêt qui court* (1998)

Au cou d'un marronnier mutilé par une tempête, apparaît *La ronde* (2010), collier fantastique en céramique de **Céline Turpin**, sorte d'accessoire protecteur à la manière des talismans magiques qui ont le pouvoir de métamorphoser le banal en merveilleux. Au milieu des arbres du verger, les deux bottes surdimensionnées de **Lilian Bourgeat**, *Invendus - bottes* (2008), chacune pour pied gauche si bien qu'inutiles, se rattachent à l'objet magique des contes pour enfants. Au détour des chemins, l'œuvre de **Nicole Tran Ba Vang**, *Après la pluie* (2004), le mobile de **Paul Rouillac**, ainsi qu'un insolite paresseux suspendu dans un grand arbre, œuvre d'**Élodie Antoine** font aussi écarquiller les yeux des visiteurs. Au sortir de la forêt, l'arrosoir de jardin promu à une échelle XXL par **Lilian Bourgeat** répond au labyrinthe déroutant *Alice au Pays du Rivau* (2005), et aux cinq gigantesques paires de jambes créées par **Basserode**, *La Forêt qui court* (1998), qui tous se jouent de la logique.

Cet ensemble d'œuvres à la fois oniriques et poétiques invite à la rêverie et au souvenir de l'enfance, convergeant vers un monde enchanté, scintillant des couleurs des fleurs.



Philippe Ramette, *Le Piercing* (2003)

D'un grand chêne pend *Le piercing* (2003) de **Philippe Ramette**, un bijou loufoque qui honore cet arbre séculaire. Une curieuse sculpture de bronze de **Stefan Niko-laev** pour laquelle l'artiste a emmitouflé son personnage dans une couverture de feutre et lui attribue la canne que l'artiste Joseph Beuys portait dans sa performance *I liked America and America liked me* (1974).

Étonnantes aussi, les deux brouettes munies de bottes du jardinier, *Debout* (2005), de **Pierre Ardouvin**, capable

de revisiter les objets les plus banals. Le grand *Pot Rouge* (1968-1996) et la *Tour Au Bois Dormant* (2011) sont détournés par **Jean-Pierre Raynaud** et **Dominique Bailly**, en résonance avec les thèmes liés au jardin ou du château. Ils complètent le parcours, bercé par le thème du merveilleux.

Et cette année encore une nouvelle production : *le Bon génie* réalisé en Grès noir par **Jean Benoist Sallé** est installé au nouveau Jardin du Papillon.



Un lieu unique entre tradition et création

Situé en Touraine, sur la commune de Léré (Indre-et-Loire) et inscrit parmi le réseau des grands sites patrimoniaux de la Loire, le domaine du Rivau se compose d'une forteresse seigneuriale remontant au XIII^{ème} siècle et d'écuries Renaissance, classés Monument Historique. Cet ensemble, combinant l'architecture médiévale et Renaissance, allie l'art des jardins, l'art contemporain et l'art de vivre. Depuis 1992, grâce à la détermination empreinte de passion de la famille Laigneau, un vaste programme de réhabilitation a permis au château de retrouver son lustre d'antan.

Un passé de légende

Le Rivau est édifié au XIII^{ème} siècle par la prestigieuse famille des Beauvau, apparentée aux Rois de France. Dans ses Écuries, les plus anciennes de France, sont élevés les chevaux de combat des rois. En 1429, à la fin de la Guerre de Cent Ans, avant le siège d'Orléans, Jeanne d'Arc et ses compagnons viennent y quérir des chevaux d'équipage. En 1442, Pierre de Beauveau, premier chambellan de Charles VII, obtient l'autorisation de fortifier son hostel. Au XVII^{ème} siècle, Le Rivau est l'un des rares châteaux épargnés par le Cardinal de Richelieu. Il échappe au démantèlement subi par les châteaux du voisinage en vue de la construction du château de Richelieu.

Jardin Remarquable et jardins de légendes



Les 15 jardins du Rivau enchantent par leur surprenante et féérique diversité botanique. Parents et enfants auront la joie de pouvoir se ressourcer au milieu du grand parc peuplés de collections de fleurs et d'oiseaux en liberté. Les senteurs de la collection des 486 variétés de roses émerveillent autant que la beauté des iris, pivoines, lys, graminées et potagères rares comme la collection de cucurbitacées.

Au cœur du « jardin de la France » qu'est la région Centre-Val de Loire, les jardins du Château du Rivau sont classés Jardin Remarquable par le Ministère de la culture, conservatoire de la rose parfumée (CCVS) et conservatoire des anciennes variétés de légumes de la région.

Ces jardins contemporains évoluant au rythme des sai-

sons, ont été conçus par Patricia Laigneau. Ils sont entretenus grâce à une équipe de jardiniers qui travaillent dans le respect de l'environnement et pratiquent un jardinage sans engrais chimiques. Patricia Laigneau se définit comme une artiste de jardin. Elle a suivi le cursus de l'École Nationale du paysage de Versailles et des études d'histoire de l'art à l'école du Louvre. Entre expertise botanique et œil artistique, elle crée un genre de jardin à part, loin du traditionnel jardin à la française, plus proche des jardins anglais ou des jardins naturalistes, mais influencé par les concepts de l'art contemporain et notamment par son amour de la sculpture. Patricia Laigneau partage son savoir et son amour des plantes lors de conférences en France et à l'étranger.

15 jardins de contes de fées

En plus de leur excellence botanique, les jardins du Rivau surprennent par leur originalité. Ils évoquent les contes de fées, chacun des 15 jardins étant inspiré par un thème des légendes merveilleuses du Moyen-âge. Au fil de ses pérégrinations, le promeneur découvre les associations de vivaces et les œuvres d'art qui se marient avec les plantes. Les parterres de nœuds de lavande, le Potager de Gargantua, la Forêt Enchantée, le Chemin du Petit Poucet, Alice au Pays du Rivau, la Bordure Délice, la Cassinina, l'allée parfumée, le Verger de Paradis, le jardin des Philtres d'amour, le Jardin Secret et le jardin de la Princesse Raimoncelle allient collections botaniques, humour, jeux et créations artistiques.

En écho à la crise climatique, un jardin bioclimatique, c'est-à-dire composé de végétaux nécessitant peu d'eau, a été intégré aux 15 jardins du Domaine : le jardin du papillon.



À l'ombre des grands arbres, cet espace recrée un écosystème constitué d'une haie basse de conifères permettant d'accueillir la faune dans une zone jusque-là gazonnée. D'inspiration zen, le jardin du papillon est composé comme un tableau à contempler, invitant à la méditation.

486 variétés de roses parfumées



Véritable jardin botanique, le jardin du Rivau est labellisé Conservatoire des collections végétales spécialisées et Conservatoire de la Rose Parfumée. Il propose 486 variétés de roses sélectionnées pour leur parfum et des milliers d'autres plantes.

Le Rivau possède notamment de rares spécimens de roses galliques, aux coloris extraordinaires, introduites en France au début du XIX^e siècle par l'impératrice Joséphine. La Belle Sultane, Bizarre triomphant, Evêque, Cerisette la jolie, Aimable amie, Belle sans flatterie, Belle Hélène, Bouquet de Vénus, Pourpre charmant, Ornement

de la Nature... Sur les 108 roses galliques répertoriées au début du XX^e siècle, seules quelques espèces ont survécu et se trouvent pour la plupart dans les collections du Rivau.

Le Château du Rivau collabore avec les rosiéristes les plus créatifs (le Français André Eve ou le britannique David Austin par exemple) pour que ses roses fleurissent entre fin avril et fin octobre. Pour davantage de pédagogie, chaque plante possède une plaquette explicative avec ses noms vernaculaires et latins.

Les jardins du Château du Rivau

486

variétés de roses parfumées

100

variétés de fleurs à bulbes et à tubes

175

variétés de persistantes

277

variétés d'iris

199

variétés de buissons

83

variétés d'arbres

Le potager de Gargantua

Conservatoire des légumes anciens de la Région Centre, le potager du Rivau possède une fabuleuse collection de cucurbitacées, riche d'une cinquantaine de variétés, dont d'anciennes variétés régionales. Au royaume des citrouilles, les collections de ce végétal hors norme dont les dimensions peuvent être gargantuesques ou lilliputiennes, sont le lien végétal avec le monde fantastique des jardins du Rivau qui rappellent Cendrillon et son carrosse. Les légumes cultivés dans le jardin et les alentours du château, et notamment les variétés potagères régionales, sont proposés aux visiteurs en fonction des saisons dans le restaurant en vente à emporter et à déguster dans le parc du Château du Rivau, contribuant ainsi à la connaissance et la promotion de la biodiversité domestique en région Centre.

La vie de Château ...



**... dans l'ambiance
d'une demeure médiévale
et d'une collection privée
d'art contemporain.**

Dans les Écuries Royales, Monument Historique datant de la Renaissance, situées face au château médiéval, sept chambres ont été restaurées et décorées d'œuvres d'art ayant trait au monde du cheval, par les soins de Patricia Laigneau, historienne et collectionneuse. Sept chambres doubles de grand luxe combinent les matériaux de l'époque médiévale et contemporaine pour un séjour dans un Monument historique du Val de Loire, au milieu des jardins classés Jardin Remarquable. Le Rivau cultive l'authenticité : les matériaux sont traditionnels, constitués de chêne, tommettes, pierres de tuffeau et une attention minutieuse est portée à chaque détail du décor. Les chambres ont toutes un cachet qui leur est propre : l'art contemporain se mêle aux tableaux de maîtres anciens, aux meubles gothiques, damas et brocards, ainsi qu'aux souvenirs de famille des habitants du Rivau.

Le Site du Rivau bénéficie de la marque
« Qualité Tourisme™ » depuis décembre 2010,
attribuée par le Ministère du Tourisme.



Au cœur de la cour du château, dans le berceau de verdure de vignes et de rosiers, le restaurant Jardin Secret propose une cuisine créative et raffinée réalisée à partir des légumes et fleurs comestibles du jardin. Le chef Nicolas Gaulandeau met en valeur les produits issus de sa terre d'origine : le Richelais, en respectant et préservant leur goût véritable. Il réalise ainsi au Château une cuisine innovante inspirée au fil de la saison par le jardin du Rivau et la nature, mettant aussi à l'honneur les vins locaux du Val de Loire.

Pour répondre au contexte sanitaire actuel, le Château du Rivau met en place des mesures de sécurité adaptées :

Mesures pour la distanciation sociale

- Vente à distance des billets d'entrées conseillée et privilégiée
- Pour la vente sur place, les salariés du domaine sont séparés par une vitrine de Plexis
- Le sens de la visite a été repensé pour limiter les rencontres entre les visiteurs entrant et sortant du site.
- Une nouvelle signalétique a été mise en place pour éviter les regroupements des visiteurs
- Les visites guidées sont effectuées avec un nombre limité de personnes et en extérieur
- Un service de pique-nique en vente à emporter a été créé en attendant d'avoir le droit d'ouvrir le restaurant.

Notre implication sur la propreté et le nettoyage

L'équipe du Château du Rivau a toujours fait de l'entretien et de la propreté du site une priorité mais cette démarche se trouve renforcée par le Covid-19. Voici quelques-unes de ces actions :

- De nouvelles procédures ont été mises en place pour le nettoyage des comptoirs, des sanitaires, de la boutique.
- Le nombre des passages des équipes nettoyant les sanitaires a été doublé.
- Nous formons tous nos salariés aux normes et obligations des sites en matière d'hygiène.
- Le nettoyage des TPE et des caisses est fait à chaque changement de personnel.
- Les salariés sont sensibilisés à l'importance du lavage des mains et les pauses sont organisées en décalé pour le faciliter.
- Le nettoyage des audio-guides a été repensé.
- Un responsable nettoyage a été nommé, il se tient au courant des dernières nouveautés en matière de lutte.

Contact médias

Agence l'Art en plus

5 rue Tronchet, 75008 Paris

Tel : + 33 (0)1 45 53 62 74

Demande de visuels et informations : m.lebris@lartenplus.com

Exposition « Le Goût de l'Art », acte II

Printemps – 1er novembre 2021

Date d'ouverture à préciser en fonction des décisions gouvernementales

Tous les jours, de 10h à 18h en avril et octobre et de 10h à 19 h en mai, juin, juillet, août et septembre.

Jardins

Ouverts au public du 1er avril au 1er novembre 2021

Tous les jours, de 10h à 18h en avril et octobre et de 10h à 19h les autres mois.

Cueillette de fleurs comestibles

En juillet et août, tous les jours à 11h, 14h30, 16h et 17h.

Château du Rivau

Le Coudray

37120 LÉMERÉ

Tel : 02 47 95 77 47

info@chateaudurivau.com

www.chateaudurivau.com

Le Château du Rivau est partenaire du CCCOD de Tours et du **Jeu de Paume à Tours**.