

Château de Chailly (Bourgogne)

L'art de BIEN VIVRE

«Heureux comme le diable en *Bourgogne*»... De la *Toison d'or* au *Tastevin*, le dicton évoque un pays de cocagne où *Yasuhiko Mike Sata* est devenu l'heureux propriétaire du *château de Chailly*... après avoir fait fortune dans les équipements médicaux.

Par Michèle Lasseur

Cette île de pierre apparaît au détour d'une route départementale, dans un paysage dédié à l'agriculture, bâtiments rescapés d'une histoire mouvementée. Le samouraï, doublé du titre d'industriel japonais, est tombé amoureux de ce château du XVI^e siècle avec ses tours, son style qui se décline du médiéval à la Renaissance, ses quartiers de noblesse. Coup de foudre et en deux temps, trois mouvements, il achète les pierres (quelques tuiles s'étaient envolées) et les terres. 75 ha qu'il transforme en golf avec la complicité de Géry Watine, architecte, et du champion de France professionnel 1989, Thierry Sprecher. Golf de 18 trous par 72, scratch score 7. Un parcours soigné, greens immenses, nombreux bunkers et de nombreux obstacles d'eau.

Les toits rechapautés de neuf, un décorateur est passé par là et a installé un peu de boiseries et de poutres peintes. Cinq suites Castle d'une superficie de 90 m² situées dans l'aile centrale du château au deuxième étage retiennent l'attention, avec leurs poutres anciennes. Une belle cheminée pour le salon-club des joueurs de golf, quelques tapisseries moyenâgeuses et, dans les sous-sols, des plafonds d'ogives pour des salles à manger qui ouvrent sur des pelouses rayonnantes de vert.

En Bourgogne, la route des châteaux et des abbayes croise les routes du vin et le bol d'air se goûte avec la vie culturelle. À Chailly, temple païen de la gastronomie bourguignonne, Jean-Alain Poitevin, l'infatigable chef originaire du Limousin, « le pays de la porcelaine », régale la clientèle golfeuse. Au restaurant gastronomique, l'Armançon, le soir uniquement, on sert le tartare de homard, lac de coco, pointe de caviar et la truffe d'été. Clin d'œil à Jacques Lameloise à Chagny

chez qui il a fait son apprentissage, il propose les ravioles d'escargot. À ne pas confondre avec les escargots à la bourguignonne. Au Bistrot Le Rubillon, qui tient son nom de la rivière qui sillonne le parcours de golf, on ne pouvait faire moins dans les casseroles que de cuisiner selon une élégance régionale. Et au brunch du dimanche midi, on savoure huîtres, langoustines, noix de St-Jacques, asperges... N'oublions pas la cave dotée de 15 000 bouteilles, dont quelques Romanée Conti. Symbole de l'alliance immuable entre le spirituel et le temporel bourguignon, le célèbre fromage de Cîteaux figure en bonne place sur la table du chef. Il affirme, dans un grand éclat de bonne humeur : « Meilleur mariage possible du Cîteaux, le Clos de Vougeot, un Grand Cru de Bourgogne. Attention, tous sont issus du même clos de 50 ha mais proviennent de différents viticulteurs. Ils sont inégaux !... »

Sans doute parce que la Bourgogne compte 4 abbayes cisterciennes - Cîteaux, Fontenay, Bussières et Pontigny - Mike Sata a doté l'une des tours d'une chapelle œcuménique appelée « Dôme du Cosmos » censée donner naissance à une harmonie entre la vie active et la vie contemplative. Serait-ce sous l'influence du Dalaï-Lama qui a séjourné ici ? Ou de Bernard de Clairvaux ? Il est admis que la Bourgogne peut rendre saint le pire des mécréants. Mike Sata, bourguignon d'adoption, bon vivant et un peu rabelaisien, est aussi l'instigateur d'un événement annuel, « Courir pour la paix », une course à vélo parrainée par Bernard Hinault et Francesco Moser. Les dons collectés à cette occasion alimentent la fondation Sata qui vient en aide aux victimes de la guerre et finance des projets d'éducation.

Carnet d'adresses p.126

