

bienvenue

Welcome

Peut-être pour la première fois, ou peut-être déjà habitué, nous espérons vous faire passer un moment agréable. Vous faire oublier, un instant, le bruit du monde ; partager ce bien-être si particulier à Grignan. Chacun ici est à votre disposition, tout au long de votre séjour...

Whether you are a regular or a first time Guest, we hope you'll enjoy your stay, appreciate the peace and quietness, and revel in the well-being of Grignan's way of life. Each one of us remains at your disposal during your stay.

Jean Luc
P.C.S.



« La vie, c'est ce qui vous arrive pendant que vous rêvez à autre chose »
Life is what happens while you are dreaming of something else.

Thierry SIMON de KERGUNIC

la Ferme Chapouton

Chapouton Farm

Pourquoi ce nom ?

Un lieu, une histoire et vue exceptionnelle. Construite en 1760 en bordure du village de Grignan, la Ferme Chapouton a connu de nombreux aménagements aux XVIII^{ème} et XIX^{ème} siècle, au fil de son développement. La famille Chapouton a donné deux maires au village de Grignan : Dieudonné (1878 à 1881) et Maurice (1959 à 1971). Françoise Chapouton (1925-2012), éditrice, épouse en 1946 le célèbre peintre Nicolas de Staël (1914-1955), qui fait de la Ferme sa maison de vacances. Ouvert au public en 2015, nous avons souhaité rendre au lieu son nom de toujours « La Ferme Chapouton ». Un hôtel de 9 chambres et un Bistro.

A place, a history and an exceptional view. Built in 1760 on the edge of the village of Grignan, the Chapouton Farm has undergone numerous improvements in the 18th and 19th centuries, as it developed. The Chapouton family gave two mayors to the village of Grignan: Dieudonné (1878 to 1881) and Maurice (1959 to 1971). Françoise Chapouton (1925-2012), editor, married in 1946 the famous painter Nicolas de Staël (1914-1955), who made the farm his holiday home. Open to the public in 2015, we wished to return to the place its name of always « La Ferme Chapouton ». A hotel with 9 rooms and a Bistro restaurant.

Les différents lieux (voir carte du village dans les pages suivantes)

Conjointement, **la Ferme Chapouton & le Clair de la Plume** proposent six lieux, pour une même idée : faire le mieux possible chaque jour, pour vous.

La Ferme Chapouton, d'une part :

Neuf chambres, un restaurant Bistro, une piscine traditionnelle.

Le Clair de la Plume en 3 sites, d'autre part :

1. La Maison Principale :
Neuf chambres, un restaurant gastronomique & un salon de thé dans une maison de village du XIX^{ème} siècle.
 2. La Maison Privée (100 mètres de la Maison Principale) :
Dans un bâtiment du XVIII^{ème} siècle, 3 suites (40m²) pour les familles et les longs séjours, une junior suite (celle de Thierry, au sol mystérieux), et deux chambres.
 3. Le Jardin Méditerranéen (200 mètres de la Maison Principale) :
Un bassin de nage naturel (piscine sans aucun traitement chimique), un restaurant d'été au service informel, un jardin avec une collection de plus de 300 variétés de plantes méditerranéennes (arrosage limité, aucun traitement chimique), un pavillon d'amoureux (pour séjourner à deux, autrement). Et une vue rare sur le village de Grignan.
- Puis,
4. La Boutique au centre du village :
Gourmandises & traditions de Provence... Retrouvez les pâtisseries maison, des produits français de qualité que le Clair de la Plume utilise, a sélectionné, ou réalise : miel, vins, thés, chocolats, biscuits artisanaux, nougats, liqueurs, sirops, confitures...
- Et enfin,
5. Le Café des Vignerons : un lieu unique & convivial autour des vins de l'Appellation Grignan-les-Adhémar. Café (boissons sages ou pas), vin à déguster ou à emporter au prix du vigneron, tapas, glaces maison.

La Ferme Chapouton & Le Clair de la Plume, 6 different locations but one single idea – to do our best for our guests every day. See the village map next pages.

*First, **the Chapouton Farm**: Nine rooms, a Bistro restaurant & a traditional swimming-pool.*

*Second, **Le Clair de la Plume** in 3 places:*

*1.- **The Main House**: in a 19th century village house, 9 rooms, a gastronomic restaurant, a tea room.*

*2.- The 18th century **Private House** (100 meters away from the Main House): 3 suites (40m²) for families and long stays, the Thierry junior suite (with its mysterious floor), and two other rooms.*

*3.- **The Mediterranean Garden**: a natural pool (free of all chemical), an outdoor restaurant (in summer), a garden of more than 300 different kinds of Mediterranean organic plants, a lover hideout (just for two, for a more intimate stay), and an incredible view of the village of Grignan.*

Then :

*4.- **The Shop**: homemade pastries to take away, sweets & traditions of Provence... Fine quality French products that Le Clair de la Plume uses, selects, or prepares: honey, wine, tea, chocolate, traditional cookies, nougat, liquor, cordials, jams...*

Finally:

*5.- **The Winegrowers café**: a unique friendly place where you can find out the local wine production “Grignan-les-Adhémar”. Wine bar : café, soft drinks or not, wine to taste and buy at the producer’s price, tapas, homemade ice cream.*

Thierry Simon de Kergunic

Thierry SIMON de KERGUNIC

Thierry SIMON de KERGUNIC était inconditionnel de Grignan et du Clair de la Plume. Il a activement participé à la création du Jardin Méditerranéen (jardin restaurant, baignade naturelle et pavillon des amoureux). Médecin militaire dévoué aux autres, il était esthète et doué de multiples talents dont celui de la musique, de l'écriture, de la cuisine. Exemplaire par son humanité et sa capacité à vivre le moment présent, il venait à Grignan se ressourcer chaque semaine. Un chêne à son image, à l'ombre duquel se trouvent des pierres de sa Bretagne natale, ajoute à la beauté du jardin méditerranéen qu'il affectionnait particulièrement.

Thierry SIMON DE KERGUNIC was unconditional of Grignan and Le Clair de la Plume. He actively participated in the creation of a natural space (outdoor restaurant, natural swimming pool and pavilion of lovers). Medical officer dedicated to others, he was endowed with aesthetic and multiple talents including music, writing, cooking. Exemplary in his humanity and his ability to live for the moment, he would come Grignan each week to revitalize himself. An oak tree, in the shadow of which are stones of his native Brittany, adds to the beauty of the Mediterranean garden that he was particularly fond.



Thierry SIMON de KERGUNIC



« J'aime la lavande, la lune étincelante et les étoiles brillantes.

Je souris en vous voyant. Vous souriez avec les yeux, je souris avec le cœur. »

I love lavender, the glittering moon and the shining stars. I smile when I see you. You smile with your eyes, I smile with my heart.

Thierry SIMON de KERGUNIC

Le chateau de Grignan

The Grignan's Castle

La première mention du château date de 1035 : dans les cartulaires de l'époque il est fait état de « *castellum Gradignanum* ».

Dès 1239, le château passe aux mains de la famille des Adhémar de Monteil qui transforment progressivement l'ancienne forteresse médiévale en une demeure de plaisance. La façade sud, dite façade François 1^{er}, fut construite en 1545.

En 1559, Louis Adhémar de Monteil mourut sans enfant et son héritage passa au fils de sa sœur Blanche, mariée à Gaspard de Castellane. Gaspard était le quadrisaïeul (5^{ème} génération) de François de Grignan, mari de Françoise-Marguerite de Sévigné, fille de la marquise.

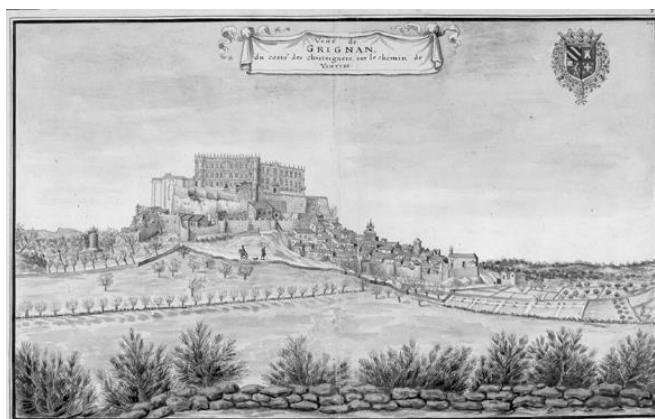
Le château connut de nombreuses turpitudes avec la révolution, et fut détruit dans sa quasi-totalité en 1794.

En 1912, Mme Fontaine, passionnée par le château, acheta les ruines et le reconstruisit en partie. Ses héritiers le cédèrent en 1979 au Conseil Général de la Drôme, qui, depuis, parachève la restauration.

La visite du monument, si elle n'est déjà faite, s'impose...

In the middle of the 11th Century, Hugues Adhémar was the first important person to make Grignan Castle his home. Prior to that, his ancestors built a sort of medieval castle at the top of the hill protect by high walls, used to protect the area of the Lords of the neighbourhoods. A mention of a feudal castle is made in 1106. The castle has been constantly modified during the ages.

Gaucher Adhémar (1450-1516) and his son Louis Adhémar (1474-1558) altered the feudal citadel and turned it into a modern castle. The south façade, called the François I façade, was built in 1545. King François I visited it with his 3 sons, as well as with the queen and the Duke of Vendôme. In 1559, Louis Adhémar died without any children, and his inheritance went to his sister Blanche's son. Blanche was married to Gaspard de Castellane. The daughter of Mme de Sévigné, Françoise-Marguerite, married François (Comte of Grignan), who was the 5th generation of de Castellane. The castle was nearly totally destroyed after the Revolution, in 1794. In 1912, Mme Fontaine, a wealthy widow, bought the ruins and started to rebuild it. The property was sold to the district in 1979. Visiting the castle, if you have not already, is a must...



Château de Grignan

la marquise de Sevigne

Marchioness Sévigné

Madame de Sévigné, de son nom de jeune fille Marie de Rabutin Chantal, naquit à Paris le 5 février 1626. Orpheline à l'âge de 7 ans, Christophe de Coulanges, son oncle, abbé de Livry, lui donna une éducation plus solide que cela ne se faisait alors communément. Elle épousa, le 6 août 1644, le marquis de Sévigné, qui se montra vite "le plus mauvais mari du monde". Il fut mortellement blessé au cours d'un duel en 1651. Au regard de divers écrits, Madame de Sévigné n'était "ni une beauté parfaite, ni même parfaitement jolie", mais son esprit prenait toujours le dessus. "Quand on vous écoute, disait Madame de La Fayette, on ne voit plus qu'il manque quelque chose à la régularité de vos traits".

Elle était une mondaine accomplie, et fut aussi mère incomparable pour sa fille. Cette dernière fut mariée en 1668 au comte de Grignan, qui allait être nommé juste après lieutenant général de Provence. Le départ de sa fille fut pour Madame de Sévigné un véritable déchirement et elle n'eut plus qu'une raison d'être : lui écrire presque chaque jour de longues lettres (car elle avait pour elle une passion qui excédait presque l'amour maternel). Elle la rejoignit à Grignan à la fin de sa vie et y mourut le 17 avril 1696, à soixante-dix ans.

Madame de Sévigné is well known in France as some of the letters she wrote to her daughter were published, and used as a reference for historians. She was born Marie de Rabutin Chantal on the 5th of 1626. By the age of 7, she became an orphan and her uncle, Christophe de Coulanges, Priest of Livry, gave her a much more elaborated education than was customary. She married the Marquis de Sévigné on 6 August 1644. She referred to him as "the worst husband in the world". He was killed in a duel in 1651; a consequence of a love affair. If we are to believe different notes, Madame de Sévigné was "neither a perfect beauty, neither perfectly beautiful", but her spirit was remarkable. "When we listen to you, Madame de la Fayette used to say, we forget that something is missing in regularity of your features".

She was fully involved in the society gatherings, and an exceptional mother to her daughter, who in 1668, married the Comte de Grignan (to be nominated Lieutenant General of Provence soon after). The departure of her daughter was a total desperation for Mme de Sévigné. She then had only one reason to be alive: writing, nearly every day, long letters, as she had for her daughter a passion which exceeded normal maternal love. Madame de Sévigné joined her daughter in Grignan, at the end of her life, and died there in April 1696: she was 70.



Marie de Rabutin Chantal
Marquise de Sévigné

la collegiale

The Collegial (church)

L'histoire de la Collégiale Saint Sauveur est indissociable de celle du château voisin. Sa construction est directement liée à la campagne d'agrandissement et d'embellissement du vieux château médiéval, entreprise dès le début du XVI^{ème} siècle par les Adhémar. Ceci allait aboutir à la création de l'ensemble spectaculaire qui doit une partie de sa renommée à la Marquise de Sévigné.

Vers 1530, on jugea l'édifice trop exigü pour les offices du Chapitre, et on décida de le remplacer par une église plus vaste. La Collégiale fut construite de 1535 à 1539 à la demande du Baron Louis Adhémar pour la célébration des offices du chapitre des Chanoines, contre la plate-forme rocheuse qui supporte le château. Les guerres de religions apportent leurs troubles de 1562 à 1568.

En 1654, Louis Adhémar, Comte de Grignan, fait réédifier la façade et, vingt-six ans plus tard, une terrasse est construite sur le toit de l'église.

Aux environs de 1665, un orgue admirable est construit par Charles Le Royer (de Namur). Madame de Sévigné s'éteint au Château de Grignan en avril 1696 : son tombeau, ainsi que celui des Adhémar, est situé dans la crypte du Chœur. Il sera violé le 13 septembre 1793, la Révolution ayant déjà supprimé le Chapitre en 1789.

Si le Château fut détruit dans sa quasi-totalité puis reconstruit, la Collégiale demeure le seul monument de Grignan à traverser l'Histoire jusqu'à nos jours sans connaître de dommages majeurs. Voici un lieu de culte et de mémoire incontournable de Grignan.

The History of the "Collegial Saint Sauveur" (Grignan's Church) is inseparable from that of the castle. Its construction is related to the renewal of the old medieval castle beginning in the early 16th Century by the Adhémar family who created the spectacular structure. Around 1530, the church was considered too small for the monk religious services, and the Collegial was built against the platform supporting the castle between 1535 and 1539 on the demand of the Baron Louis Adhémar. Wars of Religion caused some damage during the period 1562 to 1568. In 1654, Grignan's Comte Louis Adhémar had a new façade built, and, 26 years later, the terrace was built on the Church's roof. Around 1665, an admirable organ was built by Charles le Royer (from Namur). Madame de Sévigné died at the Grignan Castle in April 1696 -her tomb, as well as those of the Adhémars, is situated in the choir crypt. It would be demolished on September 13, 1793 by the Revolution that had already destroyed the Chapters in 1789. The castle was destroyed and entirely rebuilt, leaving the collegiate church the only monument in Grignan to go through history without any major damage. It is a place of memory and worship for Grignan.



Collégiale de Grignan

fontaine et place

The fountain and the « Mail » square

La fontaine à colonnes devant l'hôtel est en fait un lavoir, construit vers 1853 par le Maire de l'époque, Maître Ducros, notaire. Homme de goût, il a également réalisé la mairie (1856) dans l'état où nous la connaissons, et rénové une partie de la Collégiale. Le lavoir se compose de deux bacs : le petit pour le lavage, et le plus grand pour le rinçage (où se trouve l'arrivée de l'eau).

La place du Mail, où se situe l'hôtel, était l'emplacement du jeu de « mail » créé vers 1550 par le Baron de l'époque.

Au temps de Madame de Sévigné, la promenade du Mail avait atteint son maximum d'embellissement : c'était le lieu de rendez-vous de la brillante société réunie au Château, qui venait se livrer au jeu du « mail », très en vogue au XVI^{ème} siècle. Ce jeu, ancêtre du « croquet », consistait à pousser une boule en bois avec un petit maillet muni d'un long manche.

The fountain in front of the hotel is in fact a washhouse built in 1853 by Grignan's Mayor, a solicitor named Ducros. He also built the present Town Hall, and renewed a part of the Collegial. The washhouse is composed of two parts: the small one for the washing, and the large one for rinsing.

The name "Place du Mail", where the hotel is located, comes from the game "mail", a lawn game ancestral to croquet. This game consisted of pushing a wooden ball with a small hammer on a long handle. In the 16th century, the game of "the mail" was very popular.

During Madame Sévigné's time, the walk up to Place du Mail was at its most beautiful. It served as a rendez vous point for brilliant company reuniting at the castle.



Le lavoir sur la place du mail

lavande

Lavender

Plusieurs espèces de lavande (genre *lavandula*) poussent naturellement en Provence. Deux d'entre elles sont principalement cultivées et transformées par les lavandiculteurs : la lavande fine et le lavandin. **La lavande fine** (ou « vraie ») pousse naturellement au-dessus de 700 à 800 mètres d'altitude. Robuste, elle résiste aux contraintes climatiques des montagnes sèches de Provence. La lavande est cultivée en grande partie pour l'huile essentielle. Son parfum frais et vif est très apprécié par les parfumeurs et les fabricants de cosmétiques. Elle est également produite pour la confection de bouquets vendus à travers le monde entier. Une petite part est dédiée à la fleur mondée dont les calices « arrosent » les mariages provençaux. **Le lavandin**, plus volumineux et plus productif, est principalement cultivé en plaine ou sur les plateaux jusqu'à 600 mètres d'altitude. Il représente plus de 90 % des surfaces et des volumes produits dans la famille des lavandes. Il est principalement destiné à la parfumerie fonctionnelle (savons, lessives). Un hectare de lavande fine donne 15 à 20 kg d'huile essentielle. Pour le lavandin, les rendements oscillent entre 60 et 150 kg d'huile essentielle par hectare, soit de 3 à 10 fois plus ! Dès l'Antiquité, dans les civilisations grecques et romaines, la lavande est citée pour ses usages actuels. Au Moyen Age, c'est toujours comme plante médicinale ou essence aux précieuses vertus que l'on retrouve la lavande : elle s'avère très efficace dans la lutte contre la Grande Peste. Et puis, au début du XX^{ème} siècle, voilà « l'Or bleu » ! L'expansion, à Grasse, des industries de la parfumerie provoque une forte progression de la demande de plantes à parfum. La cueillette de l'aspic et de la lavande fine se généralise et s'organise. Au milieu du XX^{ème} siècle, la mécanisation et la meilleure productivité des plantes favorisent l'intensification de la culture de la lavande. De nombreuses familles agricoles vivent essentiellement de la lavande. La fin du XX^{ème} siècle marque un tournant. Dans un marché très tendu, le nombre de lavandiculteurs décroît, de même que la surface cultivée. Le paysage change, la lavande « bouge » de plus en plus rapidement. Dans les années 2000, l'apparition de nouveaux débouchés, notamment celui du « bien-être », permet de maintenir le nombre de producteurs et tend à encore améliorer la qualité de la production. **Découvrez dans notre jardin méditerranéen jusqu'à 7 sortes de lavandes différentes !**

Several species of lavender (Lavandula genus) occur naturally in Provence. Two of them are grown and processed mainly by "lavandiculteurs" (farmers specialized in lavender): the "lavender" itself, and "lavandin". The fine lavender (or "true") grows naturally in regions over 700-800 meter high. It is quite robust and adapted to the dry climate of Provence's mountains. Lavender is grown largely for the essential oil. Its scent is fresh and lively and much appreciated by perfumers and cosmetic manufacturers. It is also produced for making "bouquets" which are sold worldwide. A small part is dedicated to the traditional weddings of Provence. Lavandin is a larger and more productive type. It is mainly grown in areas up to 600 meter high. It represents more than 90% of surfaces and volumes produced in the lavender family. It is mainly used for functional perfumery (soaps, detergents). An acre of lavender produces 15 to 20 kg (33 lbs to 44 lbs) of essential oil. For lavender, yields vary between 60 and 150 kg (132 lbs to 330 lbs) of essential oil per hectare (= per 2 acres) which is 3 to 10 times more than lavender! Greek and Roman civilizations already mentioned lavender for its current uses. In the Middle-Ages, it was still a medicinal plant, known to be effective in the fight against the Great Plague. In the early 20th century, it was dubbed the "Blue Gold". The perfume industry's expansion (mostly in the city Grasse) caused a strong increase of demand for fragrant plants. The harvesting of the "aspic" and the lavender became organized. In the middle of the 20th century, mechanization and improved productivity caused the intensification of lavender cultivation. Many farmers lived mainly off the lavender production. The late 20th century was a turning point. In a tight market, the number of "lavandiculteurs" decreased. The landscape changed. Since the 2000's, the emergence of new markets, including that of the "well-being", has helped maintain the number of producers and has tended to improve the quality of production.

Discover, in the Mediterranean garden up to 7 different kinds of lavender!



Lavande fine



Lavandin