

••• Les Sources puisent dans le terroir local

Alice Tourbier suit de près l'élaboration de la cuvée Grand'Vigne. Il faut dire que c'est un peu la sienne. Avec son mari Jérôme, elle a racheté le site du château du Breuil pour fonder en 2020 l'hôtel cinq étoiles Les Sources de Cheverny. Tous les deux ont planté sur site 3,3 hectares de cépage romorantin. Et c'est en partie de ces parcelles, exploitées par le vigneron Simon Tessier, qu'est issue ladite cuvée Grand'Vigne. « Ces 3,3 hectares, portent ainsi à 7 le nombre d'hectares de romorantin que nous exploitons [valorisables en AOC cour-cheverny] », souligne Simon Tessier.

Le raisin comme fil conducteur

La cuvée Grand'Vigne a évidemment une place de choix aux Sources de Cheverny. Elle est représentée dans les minibars des quarante-neuf chambres d'hôtel. D'autant que « le raisin est le fil conducteur de nos établissements », rappelle Alice Tourbier, également à la tête depuis 1999 avec son mari d'un palace nommé Les Sour-



Alice Tourbier, cofondatrice de l'hôtel Les Sources à Cheverny, avec en main une bouteille de la cuvée Grand'Vigne, qu'elle coproduit avec le vigneron local Simon Tessier. (Photo NR, Sébastien Gaudard)

ces de Caudalie au sud de Bordeaux.

Aux Sources de Cheverny, outre les restaurants L'Auberge et Le Favori (une étoile au guide Michelin pour ce dernier) – au sein desquels les vins locaux ont une place de choix – les clients peuvent également profiter d'un spa qui propose toutes sortes de soins « dont des gommages qui utilisent des

pépins de raisin », souligne Alice Tourbier, qui n'est autre que la sœur de Mathilde Thomas, la créatrice de la marque de cosmétique Caudalie.

Aujourd'hui, s'appuyant sur ses ancrages locaux – comme une collaboration également avec l'apicultrice Raphaëlle Devaud – l'établissement Les Sources de Cheverny, qui emploie 80 personnes, espère sé-

duire davantage encore. « Nous avons réalisé un bon mois de juillet, un bon mois d'août, explique Alice Tourbier. Septembre a été meilleur que l'an passé, mais nous pouvons attirer encore davantage. »

« Le Val de Loire mérite qu'on y reste »

L'établissement a déjà obtenu de belles récompenses comme l'étoile Michelin pour son restaurant Le Favori et les deux « clés Michelin » pour son hôtel cinq étoiles. « Je crois beaucoup en notre emplacement, souligne Alice Tourbier. *Le Val de Loire est trop souvent une zone traversante. Mais on mérite d'y rester.* » Aujourd'hui, les clients séjournent en moyenne trois jours à l'hôtel. Si les propriétaires misaient sur la venue de nombreux Chinois, ce sont les Américains qui constituent le plus gros contingent parmi les étrangers. Les Français représentent 50 % des clients, parmi lesquels des locaux, notamment dans les deux restaurants du site ainsi que le spa,

qui peuvent être fréquentés par des clients extérieurs à l'hôtel.

À noter qu'Alice et Jérôme Tourbier s'attachent en parallèle à développer deux autres sites en France : l'un entre Beaune et Dijon et l'autre sur les hauteurs de Colmar en Alsace. Ils plongeront eux aussi les clients au cœur de l'univers du vin .

A. C.