

Les Echos du Château



Le Journal des Amis du Château des Comtes de Challes

Pascal COLLIAT, notre chef : une valeur sûre !



Le fait d'avoir réussi la présélection des meilleurs ouvriers de France 2007 - sur 560 chefs, dont de nombreux étoilés, et faire partie des 33 Chefs en France à avoir obtenu plus de 16 sur 20 aux éliminatoires - est une très belle reconnaissance. Nos clients et amis ne s'y trompent pas, Pascal Colliat, homme humble et réservé sait de quoi il parle lorsqu'il s'agit de gastronomie ! Que ce soit pour un service à la salle des Comtes, ou pour un mariage de plus de 200 personnes "l'important, dit-il, s'est d'être organisé et d'avoir le plaisir du partage que l'on veut offrir à ses convives !"

Pascal Colliat, nous raconte cette grande aventure :

"Pendant 6 mois, j'ai tout mis de côté : loisirs, vacances, amis, famille. La sélection est la première étape : passage à la Sorbonne et épreuve pratique à Avignon. L'attente du résultat est longue, mais au bout c'est la satisfaction. Commence alors la préparation en attendant la finale. (33 finalistes sur 560 Chefs !). Tôt le matin jusque tard le soir, je passe par la sélection des produits. J'ai toujours gardé le moral, avec le soutien inconditionnel de la famille Trèves, de mon équipe, de l'équipe de salle, de ma famille, de mes anciens employeurs et de mes amis. Le 13 mars, c'est l'arrivée à Thonon-les-Bains à 20h30. Une petite nuit commence, j'ai du mal à m'endormir car je me refais plusieurs fois le déroulement de la journée du 14 mars. Tous les 3/4 heures je me réveille. Mercredi 14 mars, c'est le grand jour. Debout à 4 heures pour être au rendez-vous à 5 heures. Accueil par M. Maximin et M. Ducasse. Dernières consignes et tirage au sort de l'ordre de passage. Je passe à 9 heures et dois tout envoyer pour 14 heures. Au-delà de 5 minutes de retard, c'est l'élimination. Malgré un entraînement intensif, l'épreuve est très dure à cause de la complexité des recettes. Le jeudi 15 mars, rendez-vous à 17h30 avec les 33 finalites, les 35 membres du jury, la presse locale et nationale pour la proclamation du palmarès. Pour moi ce fut une déception mais j'ai le sentiment et la certitude de ne pas être passé loin de cette réussite et je remercie tous ceux qui m'ont soutenu et aidé dans cette très belle aventure.

L'actualité du Château...

Concert Gratuit

Trois petites flûtes et puis s'en vont...

Dimanche 27 mai 2007 à 18h30



Trois instrumentistes, et dix-neuf flûtes à bec de taille, de facture et d'époques différentes pour ce concert original, au cours duquel textes poétiques et musiques se mêlent.

A la fraîcheur des textes d'enfants, à la profondeur des poésies d'adolescents et d'adultes, tous musiciens, répondent les mélodies et les harmonies forgées au cours des siècles, du moyen-âge à l'époque contemporaine. Une heure quarante d'un spectacle intense et vivant.

Ouverture de la piscine : jeudi 17 mai 2007

Dans le cadre du Château, de son Parc ...

Nous sommes heureux de vous annoncer l'ouverture de notre Piscine le 17 mai... Nos clients et amis, venant déjeuner, peuvent bénéficier d'un agréable moment de détente à la piscine. **Les enfants doivent être surveillés et sous la responsabilité de leurs parents.**



Fêtes des Mamans

Dimanche 3 juin 2007

Comme chaque année, nous serons heureux, de fêter les mamans. Notre famille s'associe à cette fête, qui est le prolongement naturel des mariages, baptêmes, communions et anniversaires que nous réalisons tous les week-ends et toute l'année !



Pascal Colliat a prévu un menu spécial au prix de 56 €. pour les adultes et 15 € pour les enfants (- de 12 ans). Il est prudent de réserver au : 04 79 72 72 72 .

Premier Festival de la musique Cadienne du 6 au 8 juillet 2007 à Challes les Eaux



Le désir de faire connaître les musiques de nos amis francophones d'Acadie et de Louisiane a incité la commune de Challes à participer au festival du 6, 7 et 8 juillet 2007. La musique est festive, indissociable de la joie de se rassembler pour boire, manger et danser.

Le Vendredi 6 juillet à 17h30 débutera le festival par l'accueil au Château des Comtes de Challes, des groupes cadiens, de la presse et des partenaires du festival. Le programme s'échelonne sur 3 jours (jours et nuits), ateliers, stages de danses et d'instruments, exposition de luthiers, bals, concerts : une grande manifestation dans notre petite ville savoyarde.

Renseignements : Office de Tourisme de Challes 33 (0) 4 79 72 86 19

E-mail : ottchalles@aol.com

Les Archers au Château des Comtes de Challes en compétition le dimanche 7 octobre 2007

Deux fois par an, le club de tir à l'arc "les archers du Roc Noir" organise un concours sur cibles animalières en forêt. Ces concours se déroulent sur les pentes du Mont St Michel et accueillent entre 150 à 230 archers. L'accueil se fait dans le cadre agréable du Château des Comtes de Challes. Les archers viennent pour la plupart de la région Rhône-Alpes et pour quelques uns de la Suisse. Les cibles d'entraînements sont situées dans le parc du château, près de la piscine. Les concours se terminent toujours autour du verre de l'amitié dans la salle d'honneur des Comtes de Challes. **Le public peut assister à la compétition en suivant les chemins balisés.**



Les amis du Château...

Mariage au Château des Comtes de Challes : un succès assuré



Imaginez, votre cocktail de mariage et repas dans un lieu chargé d'histoire et d'ambiance festive, gage d'une journée inoubliable !! La meilleure des preuves : **plus de 40 mariages au Château en 2006 dont 2 de plus de 300 personnes**, sans oublier celui (plus petit) célébré dans l'oratoire "St Jacques" du

Château. **Une nouveauté : de plus en plus de mariages se réalisent à l'automne et même en cours d'hiver.**

Cours de Cuisine pour les Sociétés

Une idée originale de notre chef : Pascal Colliat a fait son chemin cette année. Plusieurs sociétés ont formé leurs cadres par un cours de cuisine avec l'équipe du Château des Comtes de Challes.

Pascal Colliat le chef, David le second et Guillaume le chef pâtissier, ont permis à des néophytes motivés, de réaliser leur rêve... Surtout avec un finaliste des meilleurs ouvriers de France 2007, Ils intervenants n'ont pas vu le temps passer, et ils furent plus que comblés !



Séminaire d'entreprise : Record battu !



Cette année, nous avons reçu 260 entreprises au Château en journées séminaire ou repas d'affaire. Notre demeure devient un haut lieu de formation et de congrès des entreprises. **Pour votre confort, au 15 juin, 2 nouvelles salles seront climatisées.**

Club des Amis du Château : l'internet en vue !

Nous avons atteint cette année les 2450 personnes, adhérentes au club des amis du Château. Merci à toutes les particuliers, associations et sociétés qui nous ont fait confiance. Nous vous remercions de bien vouloir nous communiquer vos adresses e-mail pour un service gratuit mensuel !

Repas d'associations et de comités d'entreprises



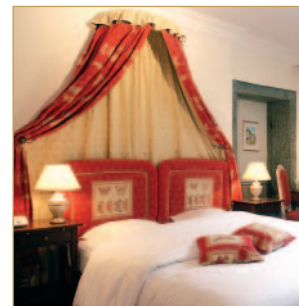
Quel succès extraordinaire que cette promotion créée en 2005-2006 qui permet de découvrir le Château des Comtes de Challes, son ambiance familiale et les menus présentés par Pascal Colliat (finaliste des meilleurs ouvriers de France 2007). **A partir de 10 personnes et jusqu'à 350 personnes, en fonction de nos disponibilités, venez au Château avec le menu special association du Chef à 25 euros tout compris (apéritif, vins et café inclus).** Le succès est assuré : cette année plus de 4 000 repas ont été servis à 80 associations et comités d'entreprises !

Photo : Visite de l'association ASCRA d'Anney le vieux (187 personnes)

Travaux de Rénovation au Château

8 chambres supplémentaires pour le mois d'août !

Nous avons souhaité augmenter la capacité hôtelière de notre établissement et dans les parties désaffectées (hors normes) de la Demeure du Parc, nous avons rénové en "chambre château" avec climatisation, TV avec écran plasma, douche multi-jet... 8 chambres sur l'aile gauche de cette résidence. **Nous atteindrons donc dès le mois d'août 54 chambres et suites afin de faire face à la demande de cet été et des séminaires d'automne prochain.**



Forfaits Cadeaux

Une progression de 200% !!

Quelle bonne idée que d'offrir à vos proches ou amis un séjour au château, soirée, repas ou week-end de charme... **Les bons cadeaux sont établies selon vos désirs et remis par vous-même aux élus de votre cœur.** Cela leur permet de découvrir l'ambiance conviviale du Château des Comtes de Challes, le parc, la piscine, la table reconnue de Pascal COLLIAT, coup de cœur du Bottin Gourmand 2007. N'hésitez pas à visiter notre site internet ou venez nous voir à ce sujet.

Les Châteaux et ses histoires . . .

Les visites guidées du Château, une première !



Sur l'initiative de nos amis de l'établissement thermal, nous avons proposé toutes les 3 semaines une visite guidée du Château et de ses dépendances : tour de garde, oratoire, parc, tours et salle des comtes.

La visite dure 30 minutes, nous vous invitons bien volontiers à participer à ce moment de "l'histoire de Savoie" et du Château des Comtes de Challes !
La Famille Trèves se réjouit de vous recevoir. Pour les visites merci de vous adresser à l'accueil du château ou à l'établissement thermal de Challes.



Blason de la famille Milliet Retour aux sources !

La famille Milliet qui a vécu au Château de 1594 à 1792 date de la révolution nous a laissé un très beau blason. Nous avons voulu lui rendre hommage en rénovant celui de la salle des Comtes qui de la couleur bleue revient à ses couleurs d'origine.

Les Hérons cendrés emblème actuel du Château des Comtes de Challes

Depuis 5 ans, nous avons le plaisir d'accueillir sur les cèdres du Parc 4 nichés de Hérons cendrés. A chaque migration, notre cœur se serre... reviendront-ils, l'an prochain ?... Au mois de Mars nos yeux se lèvent vers la cime de nos arbres et un matin nous sommes heureux d'entendre leur caquettement... l'air de dire : "Nous voilà ! Nous sommes revenus.. !" Les écureuils du Parc leur rendent une petite visite... tout comme les vilains corbeaux qui n'hésitent pas à picorer les œufs ! Heureusement la nature est bien faite et chaque année 4 ou 5 petits prendront leur envol...



Témoignage : Madame Noël a vécu au Château pendant la dernière guerre

Château de Challes, un séjour non prévu, mais imposé, en 1944-1945

"Nous sommes le Dimanche 25 mars 2007. A l'issue de l'Assemblée générale du Refuge des cheminots qui s'est déroulé à Chambéry, une centaine d'adhérents a été conviée à partager un repas gastronomique au restaurant des Comtes de Challes, à Challes les Eaux. Arrivée sur les lieux, des souvenirs vieux de 63 ans surgissent : j'ai en effet vécu 8 mois dans ce château, de fin mai 1944 à fin janvier 1945. Voici dans quelles circonstances... *Mon père était gendarme, à la caserne, située à l'époque, tout près de la gare de Chambéry. Lors du bombardement américain du 26 mai 1944, le bâtiment a été touché partiellement mais il n'était plus habitable. Toute la brigade (familles et gendarmes) a été hébergée en urgence au Château de Challes. Mes parents et moi, logions dans l'annexe située dans la cour. Un jeune gendarme ayant des talents culinaires, s'est porté volontaire pour mettre en route : une "popote". Tous les matins, "corvée de pluches" ! Chacune venait avec son couteau pour éplucher les légumes que notre Chef avait pu trouver. Bien entendu, pas de délicieux repas gastronomiques comme celui qui nous a été servi aujourd'hui !!! Mais ça allait. Pour meubler les journées, ces dames avaient parfois des idées cocasses... Un jour, elles ont entrepris de fabriquer du savon car ce produit était rationné. Imaginez un mélange infâme de graisse de bœuf et de cristaux de soude qu'elles cuisaient dehors (à cause de l'odeur !) dans des lessiveuses. Chacune comparait ses compétences : "Ah ! Madame, votre savon est plus réussi que le mien !" C'était plutôt joyeux ! J'ai localisé le lieu de fabrication, au pied du mur, non loin de l'actuelle piscine. Au cours de l'été 45, je me souviens de l'intrusion rapide et imprévue de Maquisards, venus se saisir des armes des gendarmes, en plein après-midi près du porche d'entrée. Les mois d'hiver ont été difficiles, l'hôtel, étant saisonnier, quelques poêles, installés dans les chambres, fonctionnaient avec du bois de récupération. Leurs tuyaux, sortant par les fenêtres, faisaient plutôt penser à un campement, mais bon, à la guerre comme à la guerre... Au début de Février 1945, nous sommes retournés à la gendarmerie, plus ou moins rafistolée. **Je suis maintenant une vieille dame qui n'a rien oublié et ne veut rien oublier ; mais qui aspire pour ses enfants et petits enfants à une Europe unie et durablement en Paix.**"*



Jeannine Noël - St Alban-Laysse, le 3 Avril 2007

Retrouvez l'intégralité de ce texte sur notre site : www.chateaudescomtesdechalles.com

Pour les personnes qui auraient des anecdotes originales du passé de l'histoire du Château, n'hésitez pas à nous contacter.



Famille de Challes

En pratique . . .



Famille Milliet

Hébergement :

Hôtel de charme trois étoiles, membre des chaînes "Châteaux et demeures de tradition" et "Châteaux et Hôtels de France" ;
Ouvert 7 jours sur 7. 46 chambres et suites de style réparties dans trois bâtiments de caractère (54 chambre à partir du mois d'août) ;
de 63 € (tarif société) à 245 € la nuit.

Points forts :

Pascal COLLIAT, Finaliste de l'épreuve des Meilleurs ouvriers de France 2007 est également le coup de cœur du guide le bottin gourmand 2007.

Equipements :

wi-fi gratuit, 7 salles de séminaire dont une de 150 pers., 4 salles de restaurant jusqu'à 350 pers. piscine extérieure, parking fermé...

Restaurant : ouvert midi et soir ;

Menus gastronomiques 25 €, 38 €, 50 €.

Tout compris associations et CE : 25 €



A la carte en ce moment* :

*Escalope de Foie gras de Canard poêlée,
Pomme acidulée et Fruits exotiques*

*Noix de Saint Jacques aux Asperges Blanches
et Vertes, Crème légère aux Morilles*

*Noisettes d'Agneau au Jus, Boulgour aux Citrons
Confits et Caviar d'Aubergines aux Fraises*

*Carré Moelleux au guanaja, cœur fondant
au caramel gingembre et son spéculos*

** Sous réserve de changement, selon les saison*



Le Château des Comtes de Challes

RESTAURANT & HÔTEL DE CHARME ★★★



BP 1, Montée du Château - 73190 Chambéry Challes-les-Eaux
(sortie 20 de l'Autoroute A 43) Tél. 33 (0)4 79 72 72 72

www.chateaudescomtesdechalles.com