



CHÂTEAU DU LUDE : JOURNÉES EUROPÉENNES DU PATRIMOINE 18-19 Septembre 2021

Situé au carrefour de trois anciennes provinces : le Maine, l'Anjou et la Touraine, le Château du Lude fait partie des éléments incontournables du patrimoine sarthois. Ancienne forteresse médiévale, le château a une histoire riche de plus de huit siècles. Transformé en demeure de plaisance à la Renaissance, le Lude est un des derniers grands châteaux de la Loire encore habité.

Depuis 2020, le parcours de visite s'enrichit progressivement, au rythme de l'avancement des travaux de restauration de la tour nord. Après la salle de chasse et l'appartement des invités, ce sont les salles dédiées à la vie domestique qui s'ouvrent au public, avec cette année la **lingerie**. On y trouve diverses pièces de linge, pour certaines vieilles de plus de 150 ans : chapeaux, vêtements d'enfants, linge de lit armorié, et tout le matériel nécessaire à l'entretien du linge (fers à repasser, machine à coudre).

Les enfants sont accompagnés dans leur découverte du château par Timoléo et son **livret de jeux**. **Dimanche 19**, dans les jardins, la **chasse au trésor** les entraîne dans les divers espaces du parc, des souterrains au bois, en passant par les labyrinthes, les douves ou encore les écuries. Une fois le trésor trouvé, ils en ramènent une pièce à l'accueil où une surprise les attend.

Dans le bâtiment des communs datant du XVI^{ème} siècle, deux salles d'**escape game** vous plongent dans les univers palpitants de Jules Verne et des Trois Mousquetaires. Enfermés dans une salle, vous avez une heure pour résoudre toutes les énigmes et sortir de la salle. Si vous dépassez le temps imparti, vous avez perdu ! Le jeu se joue en groupe de 4 à 7 joueurs. A base d'énigmes et d'observation, le jeu est conçu pour les adultes, mais convient également aux ados. Les mineurs doivent impérativement être accompagnés d'adultes.

Dans les **cuisines médiévales**, les fruits de saison (rhubarbe, framboises, pommes, poires, prunes) sont transformés en **confitures** sur les fourneaux à bois du XIX^{ème} siècle. Les différentes recettes sont à déguster sur place sur de savoureuses crêpes, ou à emporter.

Les amateurs de jardins profitent des ambiances variées des jardins. Les feuillages des arbres se teintent progressivement de leurs couleurs d'automne et les floraisons tardives font leur apparition dans le jardin de la source. Dans la roseraie, les roses continuent à embaumer l'air. Enfin, on profite de ces journées spéciales pour visiter le **potager**, exceptionnellement ouvert à l'occasion.



Château du Lude
Château du Lude 72800 Le Lude
Tél. 02 43 94 60 09

www.lelude.com - www.facebook.com/chateaudulude

INFOS PRATIQUES :

Tarif unique château + jardin : adulte 11€ / -18 ans gratuit

Horaires :

Jardins, boutique, cuisines : 10h-18h en continu

Château : 10h-12h30 / 14h-18h

- Le château est en **visite libre documentée** suivant un **parcours à sens unique**.
- **Port du masque obligatoire dans le château et la boutique** à partir de 11. Gel hydroalcoolique à disposition des visiteurs.
- Passe sanitaire nécessaire pour la visite des intérieurs.
- Le château et les jardins sont accessibles aux personnes à mobilité réduite (sauf grenier à blé, cuisines et tour nord: accessibles uniquement par escalier).
- Les poussettes ne sont pas autorisées à l'intérieur du château, un espace est prévu pour les laisser le temps de la visite.
- Les chiens tenus en laisse sont autorisés dans le parc.

SEPTEMBRE & OCTOBRE :

Le château et ses jardins sont ouverts :

- tous les jours en septembre de 10h à 12h30 et de 14h à 18h (château en visite libre documentée)
- tous les jours en octobre. En semaine, uniquement en visite guidée à 14h30, 15h30, 16h30 et 17h30. Le week-end en visite libre documentée de 14h30 à 18h.
- tous les jours pendant les vacances de la Toussaint (23 octobre – 8 novembre) de 14h30 à 18h.

ESCAPE GAME :

- sur réservation sur notre site internet www.lelude.com
- 20€ par personne



Château du Lude

Château du Lude 72800 Le Lude

Tél. 02 43 94 60 09

www.lelude.com - www.facebook.com/chateaudulude