

Recommandé par :



## Revue de presse

### Madame Figaro

« La demeure des nymphes du Tarn.

Les huit châtelaines de La Caze qui veillent encore – en portraits – sur la noble demeure bâtie au XV<sup>e</sup> en ont accueilli... une neuvième, Sandrine Lecroq. Elle a repris cet hôtel de charme dont son mari, Jean-Paul, a fait la grande table de la région. » Aujourd'hui, ils sont aux commandes du plus beau château des Gorges. Certains visiteurs viennent de loin, réservant d'une année sur l'autre pour goûter au charme du paysage, au raffinement du lieu, mais aussi aux truites du pays, à la selle d'agneau aux olives agrémentée de champignons des bois et au gâteau à la châtaigne, spécialités du chef inspirées par les produits de la région. »

### Marie-France

« On longe les eaux vertes du Tarn, quand la courbe dorée d'une falaise dévoile, en contrebas, tours et mâchicoulis... le Château de la Caze, édifié en 1492. Un pont de pierres franchit les douves alimentées par des sources et mène, le long des couloirs de dalles polies par le temps, jusqu'à des petits salons aux fenêtres en arcs gothiques et à une salle à manger voûtée, ouverte par une grande terrasse sur le jardin de buis. Malgré ses allures « fiéroides », La Caze fleure plus le Moyen Age des cours d'amour occitanes que celui des croisades. D'ailleurs Jean-Paul Lecroq, le jeune seigneur des lieux, a l'oeil troubadour, et son épouse Sandrine une gaieté de jouvencelle. Au piano, il vivifie les produits de Lozère, l'agneau, la morille, la truite fario, de notes basques et catalanes. Le château lui-même abrite 10 chambres avec terrasses, meubles anciens, parfois salles de bains dans les tours, et l'appartement « Soubeyrane » dont les six fenêtres donnent sur le Tarn. Devant la piscine, la ferme offre six vastes suites. A la demande, Jean-Paul et Sandrine ouvrent la « Chambre des Nymphes », une pièce classée Monuments historiques. En 1636, le peintre Prunier peignit là, à même le bois, huit portraits de femmes rieuses, descendantes de Soubeyrane Alamand et de Guillaume de Montclar, les bâtisseurs de La Caze. »

« Gourmandises en Lozère.

A l'automne, les châtaignes tombent sur les contreforts des Cévennes. La verte Lozère roussoie. Les feux s'allument dans la cheminée du Château de la Caze, classé monument historique, qui domine les gorges du Tarn. »

### Prima

« Osez la Lozère !

Entre Auvergne et Languedoc, la Lozère offre des paysages époustouffants et une nature totalement préservée. Le Château de la Caze, bâti au XV<sup>e</sup> siècle, est devenu un hôtel-restaurant de charme, idéalement situé sur les rives du Tarn près de La Malène. Seul hôtel\*\*\*\* du département. »

## **GaultMillau**

« Week-ends GaultMillau

Les randonneurs l'ignorent peut-être, mais ils ont à leur disposition une étape d'un vrai luxe cévenol, c'est-à-dire un grand confort sans démonstration de force dans un environnement de rêve. Les gorges du Tarn offrent l'un des plus beaux paysages de France, et y séjourner est un privilège. En neuf ans d'exercice, Jean-Paul et Sandrine Lecroq se sont attachés à rendre le lieu plus accueillant, tout en gardant le cachet de la demeure. A l'intérieur des murs du XV<sup>e</sup> siècle, entourés d'un vaste parc donnant sur la rivière, s'intègre une décoration chaleureuse et régionale, dans un raffinement de confort qui vaut bien son classement en quatre étoiles, et l'affiliation Châteaux et Hôtels.

Après un parcours sans faute dans nombre d'hôtels de luxe, le jeune chef propriétaire a voulu trouver son karma dans une nature propice. Ici, malgré la noblesse des lieux, la solennité et les interdits n'ont pas cours. Le chef travaille à l'inspiration et prépare ce qu'il a envie de goûter, « surtout les viandes », ce qui se conçoit assez bien avec d'aussi beaux élevages dans la région. Une petite équipe dynamique qui vise avant tout la régularité, une clientèle française et étrangère visiblement conquise : c'est autant la douceur de vivre que le château médiéval que l'on vient rencontrer au-dessus du Tarn. »

Guide Restaurant

« Le cadre : situation extraordinaire au bord des gorges. Beaucoup de charme et une séduisante piscine pour le séjour.

La cuisine : la technique de Jean-Paul Lecroq est sûre, ses produits soigneusement sélectionnés. Carte classique avec salade de chair de tourteau et spaghetti au caviar d'aubergines, foie gras de canard poêlé et crème de lentilles vertes, tronçon de truite fario au beurre de carotte, millefeuille à la banane caramélisée, des assiettes qui reçoivent d'encourageants applaudissements et valent deux toques.

La carte des vins : particulièrement bien triée en Languedoc, elle est en revanche assez chère et bien vendue par Sandrine Lecroq, maîtresse des lieux. »

## **L'Express Mag**

« Des Pyrénées-Orientales à La Lozère... des étapes de charme.

A l'abri des falaises, sur les rives du Tarn, un château du XV<sup>e</sup> siècle parfaitement préservé et transformé en hôtel\*\*\*\*, avec lits à baldaquin, salles de bains dans les tourelles, vue sur le fleuve... La cuisine de Jean-Paul Lecroq, gastronomique et régionale, est à la hauteur des lieux. Les plus : le grand parc, la piscine remplie d'eau de source et la plage privée sur le Tarn. »

## **Côté Femme**

« La Lozère de tous les délices.

Construit voilà 500 ans, le château est devenu un hôtel empreint de l'histoire de ses vieux murs. Chambres somptueuses et noble salle à manger où vous pourrez savourer un magnifique carré d'agneau de Lozère rôti dans son jus. »

## **Le Point**

« Les Gorges du Tarn : Nos coups de coeur... Le château de La Caze !  
Chambres somptueuses donnant sur le Tarn

## **TV Magazine Midi Libre**

« L'avis d'Alain Ducasse : au coeur des gorges du Tarn, le Château de La Caze bénéficie d'un environnement naturel époustouflant. Le chef Jean-Paul Lecroq y crée des plats subtils et originaux, aux parfums de la région.

Infos+ : il était une fois un château de légende, protégé par un univers de falaises dorées. Dans la salle à manger comme dans les chambres distinguées, le temps s'arrête au bord d'un panorama inoubliable. »

## **Lyon Capitale**

« La magie au fond des gorges

Mi-féodal mi-Renaissance, le château de La Caze a été construit au XV<sup>e</sup> siècle au pied de la falaise, tout contre le Tarn dont il est juste séparé par une plage de galets. Dominé par de spectaculaires enrochements et par une végétation abondante, La Caze est un lieu de villégiature rêvé. Le panorama est inoubliable, l'accueil y est chaleureux, la cuisine très bien notée par les grands guides. Et une très belle piscine permet de se reposer après de longues balades. »

## **Version Femina**

« En passant par la Lozère

Une belle demeure au bord du Tarn. Pour l'accueil de Sandrine et la cuisine inventive de Jean-Paul Lecroq. »

## **Culinaire Saisonnier**

« Une perle dans un ravin

En arrivant au Château de La Caze, posé dans un profond fossé des Gorges du Tarn, nous avons été immédiatement touchés par l'authenticité du lieu, par une véritable personnalité et par un excellent service. Si le château est aujourd'hui équipé de tout le luxe moderne, les chambres, elles, nous laissent deviner qu'un jour elles ont accueilli des chevaliers.

La cuisine de Jean-Paul Lecroq se résume à un juste milieu entre la tradition et un élan de modernité. En plus des touristes, le restaurant compte aussi bon nombre d'autochtones parmi ses clients et pour faire plaisir à ces derniers, du homard et des coquilles Saint-Jacques étoffent la carte. Nous n'avons trouvé que le respect pour le produit dans chaque préparation qui nous a été présentée. Souhaitez-vous, loin de la ville et dans une nature à couper le souffle, dormir dans la tour d'un château et dans un lit de rêve ? Etre allongé près de la piscine en contemplant les falaises et être mis dans la ouate ? Alors ceci est votre adresse. »