



L'échappée naturelle **AUX PORTES DE NANTES**

À quelques minutes en voiture de Nantes, le paysage change sans prévenir. Les lignes urbaines s'estompent, remplacées par des horizons plus doux, dessinés par la rivière et les vignes.

À Vertou, tout semble s'organiser autour de la **Sèvre Nantaise**. Elle serpente, structure, apaise. Ses rives deviennent des lieux de passage et de pause, où l'on vient marcher, s'attarder, **regarder le temps filer autrement**. L'eau impose son rythme, plus lent, presque méditatif. Autour, la vigne s'étend en silence. Ici commence **le vignoble nantais**, façonné par des **générations de vignerons**. Les saisons y écrivent leur propre récit : rangs graphiques au printemps, lumière dorée des vendanges, brumes matinales qui enveloppent les coteaux. Un territoire vivant, discret, **mais profondément ancré**.

Ce qui rend Vertou singulière, c'est **cet entre-deux parfaitement maîtrisé**. La proximité immédiate de Nantes apporte une énergie, une ouverture, **une facilité d'accès**. Mais sur place, l'ambiance est ailleurs : plus apaisée, plus végétale, **presque hors du temps**.

Une destination qui ne cherche pas à impressionner, **mais à se ressentir**.
Un lieu où l'on vient autant pour ralentir que pour se retrouver.



LE LIEU

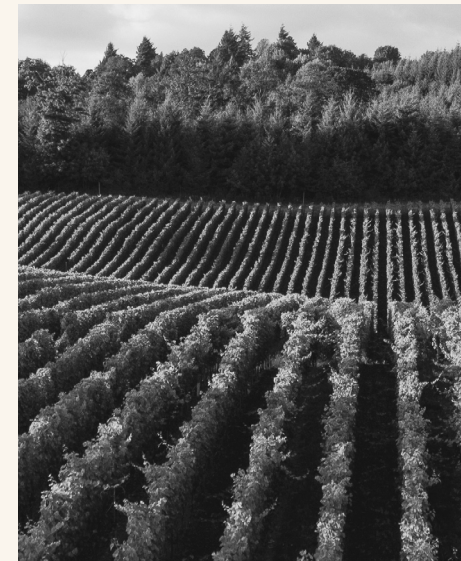
UNE MÉMOIRE VIVANTE

À Vertou, un nom a traversé les siècles sans jamais se perdre : *le Portereau*. Il viendrait du vieux français « *port sur eau* », ce point d'accès à la rivière nommé ainsi par les gens du lieu. L'embarcadère est encore là.

Le manoir date du XVI^e siècle. **Résidence successive de grandes familles**, dont les Novion, cousins du Général Lamoricière, il entre dans l'Histoire régionale au milieu du XIX^e siècle quand **la famille Lefèvre-Utile en fait son domaine de chasse**. Ces mêmes Lefèvre-Utile qui, depuis Nantes, ont créé **les Petits LU** (le biscuit de l'enfance française !) et offert à la ville sa Tour, l'une de ses silhouettes les plus reconnaissables. Leurs armoiries ornent encore **les cheminées extérieures du Château**.

Quand la famille LU lègue le domaine à **la congrégation des Frères Montfortains**, une nouvelle page s'écrit. Les messes sont célébrées dans ce qui deviendra **l'actuelle salle de restaurant**. Sous la coupole, la spiritualité a habité les murs avant la gastronomie.

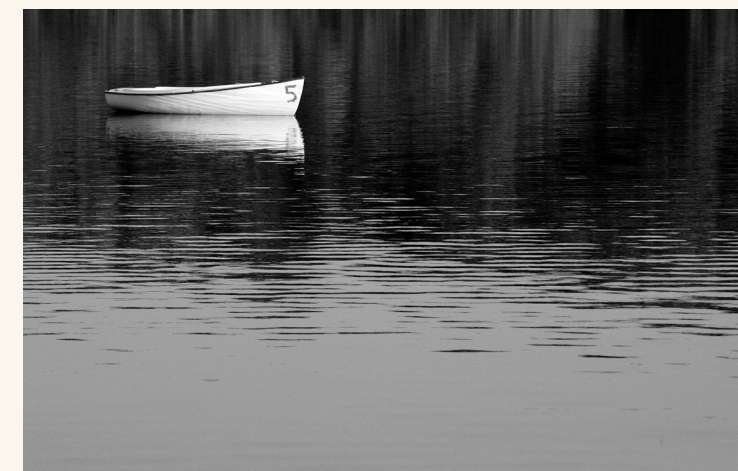
Puis vient **Maisons du Monde**. Pendant vingt ans, de 2003 à 2024, l'entreprise en fait son siège social. Le Château est occupé, mais figé dans une autre temporalité.

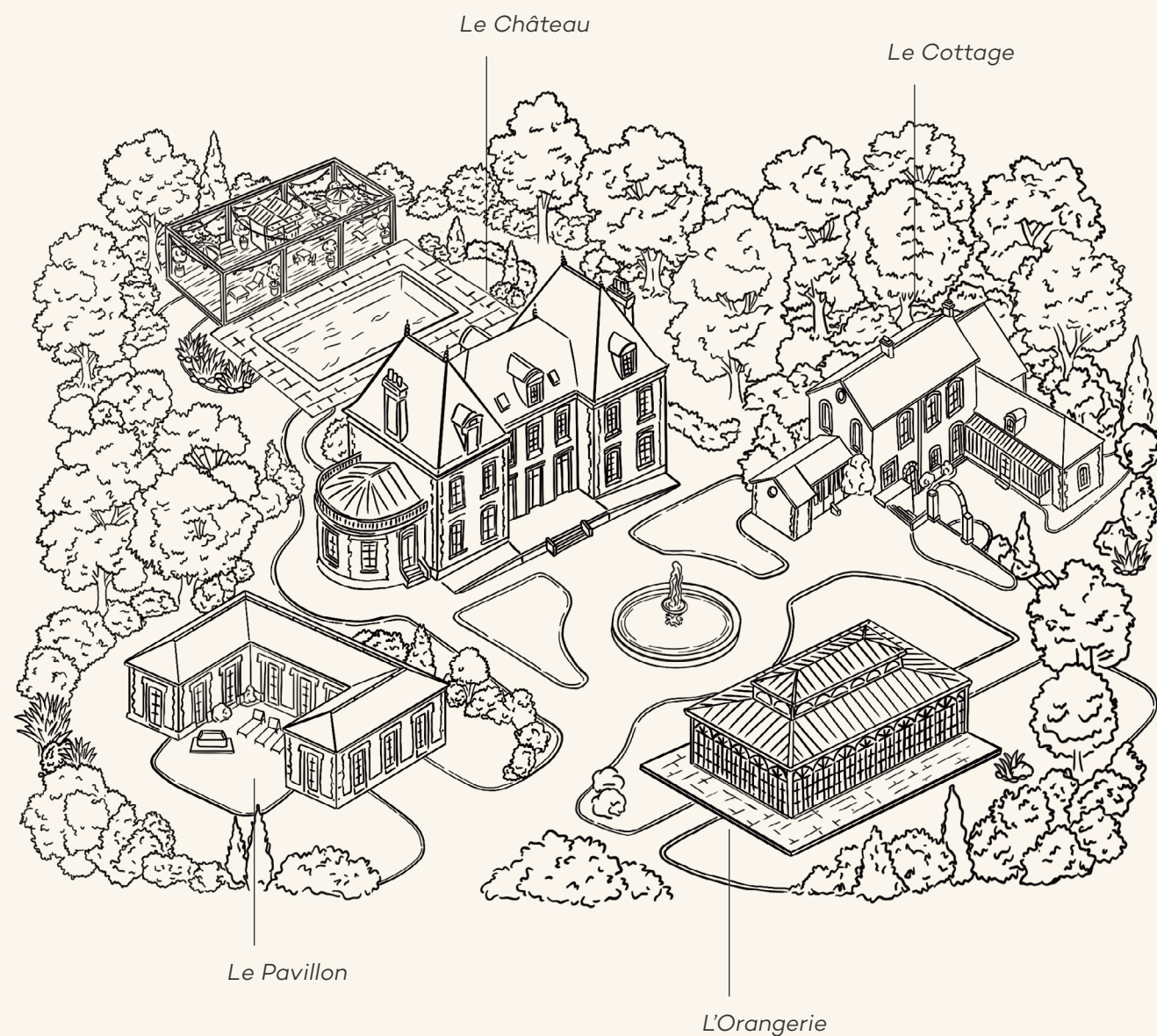


La Tour LU à Nantes



Le Château, côté Est





Un paysage habité

Aujourd'hui, **trois hectares de domaine** s'étendent entre le vignoble du Muscadet et les rives de la Sèvre Nantaise. Platanes tricentenaires et chêne bicentenaire protégés, fontaine historique (dont le jet d'eau s'élève désormais à sept mètres), puits redécouvert lors des rénovations et embarcadère au bord de l'eau **composent un paysage qui semble avoir toujours existé**. Ici, chaque bâtiment porte une mémoire : ancien pigeonnier reconverti, ancienne ferme et écuries transformées pour accueillir des hôtes...

Le Domaine s'organise désormais autour de plusieurs lieux de vie : un Château où l'on séjourne et où se découvre la table **L'Attilio Vertou**, des chambres disséminées dans les dépendances, **un espace bien-être**, une Orangerie ouverte sur le parc, et une **Guinguette** installée au fil de l'eau.

« Plus qu'un nouvel écrin entre ville et vignoble mêlant respect de l'histoire et créativité contemporaine, le Château du Portereau est avant tout une Maison où l'esprit de famille, l'authenticité et la générosité sont omniprésents, et le temps - véritable notion du luxe - est apprécié à sa juste valeur »

Yann Watrigant, Maître de Maison

Derrière cette renaissance, le **groupe Ben Touch**, qui reprend le domaine en 2024. La transformation est ambitieuse, l'objectif est affirmé : redonner au lieu sa vocation d'hospitalité, l'ancrer dans son territoire, lui redonner une âme. **Entièrement repensé par Kraft Places**, studio parisien de design global, le Château du Portereau devient **une destination complète** ; la première de ce format aux portes de Nantes.

L'UNIVERS UN PATRIMOINE DEVENU DESTINATION

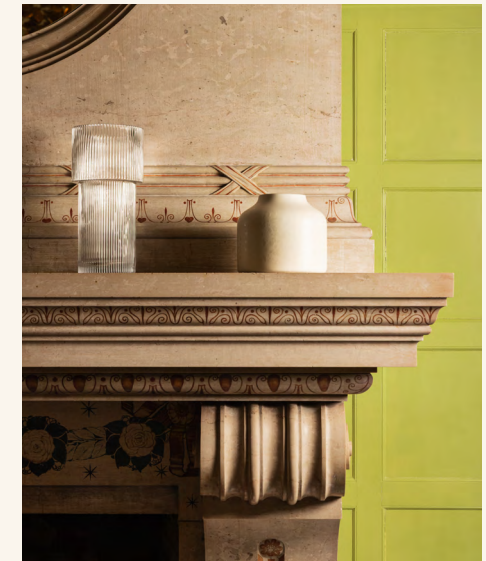
Au Château du Portereau, **chaque espace est un chapitre**. La chambre n'est pas un lieu de repos, **c'est une pause dans le récit**. Le dîner n'est pas un service, **c'est une scène**. Le Spa n'est pas un endroit de détente, **c'est un interlude**. La Guinguette n'est pas un bistro de plein air, **c'est un tableau**. Le séjour n'est pas une parenthèse, **c'est un chapitre entier**.

Les matières dialoguent avec subtilité - bois patinés, marbres veinés, touches de laiton - tandis que velours profonds, textiles enveloppants et papiers peints aux motifs délicats composent **une atmosphère feutrée**, presque domestique, **où chaque pièce semble raconter une histoire**, comme si elle avait toujours existé.

Ancré dans son territoire et **nourri de références à l'histoire locale**, notamment à l'univers de la famille LU, le projet cultive **une approche sensible et narrative**. Palette bucolique, motifs floraux et animaliers, ornements assumés et clins d'œil régressifs composent un décor à la fois élégant et évocateur. Le parcours intérieur, ponctué de surprises comme un couloir secret à découvrir à travers une porte dérobée, dialogue avec **des interventions artistiques fortes**, à l'image des œuvres d'Olivia de Bona ou des créations lumineuses d'Art et Floritude.

Une écriture décorative immersive qui redonne **ses lettres de noblesse à cette demeure**, entre **mémoire réinventée** et **imaginaire contemporain**.

Une des deux marqueteries réalisées par Olivia de Bona



Création lumineuse d'Art et Floritude



Une salle de bain



Une Junior Suite
Prestige



L'HÔTEL DE L'HISTOIRE À L'HOSPITALITÉ

Les **26 chambres et suites** se répartissent entre le **Château**, avec ses 12 chambres, et le **Pavillon** - anciennes écuries aujourd'hui entièrement réinventées - qui en compte 14, dans un dialogue harmonieux entre héritage et réhabilitation.

Cinq catégories structurent l'offre : Classique, Deluxe, Supérieure, Junior Suite et Junior Suite Prestige. Les plus spacieuses peuvent accueillir jusqu'à quatre personnes, prolongeant l'expérience en famille ou entre amis. Toutes partagent la **même intention** : offrir un espace de respiration, grâce aux volumes justes, aux lumières douces et aux teintes apaisantes. Depuis les fenêtres, le regard s'ouvre sur le parc, la fontaine ou les bords de Sèvre, comme **une invitation à ralentir**.

Situées au deuxième étage du Château, la Junior Suite et la Junior Suite Prestige figurent parmi celles qui offrent un aperçu de l'esprit des lieux. Déployées sous les toits, avec leurs poutres apparentes, elles conjuguent volumes généreux et atmosphère chaleureuse, fidèle à l'âme de Maison de famille qui traverse la propriété. La Junior Suite de 31 m² s'ouvre sur une vue apaisante sur la Sèvre, tandis que la Junior Suite Prestige, plus spacieuse avec ses 37 m², donne sur la fontaine. Toutes deux peuvent accueillir jusqu'à trois personnes et proposent un cadre à la fois élégant et confortable, pensé pour prolonger l'expérience du Château.

LA TABLE

LA SIGNATURE CULINAIRE DU CHÂTEAU

Sous la coupole de l'ancienne chapelle des Frères Montfortains, aujourd'hui réinterprétée par l'artiste Olivia de Bona, L'Attilio Vertou s'impose comme la table nantaise du Chef Attilio Marrazzo.

Le matin, le Château du Portereau cultive l'esprit d'une Maison de famille à travers un petit déjeuner pensé comme un moment à part. Proposé sous forme de buffet autour de la cheminée, il met à l'honneur des produits frais et locaux, parmi lesquels une pâte à tartiner maison, emblématique de cette attention portée au fait maison. L'offre est complétée par des préparations chaudes servies au fil du service, fidèle à l'atmosphère et à l'esprit du lieu.

Le Restaurant gastronomique, L'Attilio Vertou, adresse-sœur de L'Attilio Paris et de L'Attilio Briollay au Château de Noirieux par le Chef Attilio Marrazzo, s'impose comme l'un des cœurs battants du lieu, entre intérieurs soignés et terrasse baignée de lumière. Pensé comme une véritable destination culinaire, il célèbre les richesses du terroir français à travers des inspirations italiennes, exécutée avec inventivité et dans le respect de la saisonnalité. Au fil de la journée, la cuisine se fait généreuse et élégante, et les produits locaux y sont sublimés avec exigence, dans une cuisine qui évolue au fil des récoltes et des inspirations du Chef Exécutif Giulio Ierace. En parfaite harmonie avec cette cuisine créative, la carte des vins s'inspire des plus beaux flacons italiens comme nantais.

Chef Attilio Marrazzo



Le Restaurant L'Attilio Vertou



La terrasse





« Recevoir, c'est offrir un moment suspendu,
où tout, du produit à l'attention, doit être juste. »

Attilio Marrazzo, Chef

À la carte

À la carte, se retrouvent les **grands incontournables** de la maison L'Attilio, devenus signatures, tels que le sandre au beurre blanc, le carpaccio de daurade ou encore le vitello tonnato. À ces classiques répondent les réinterprétations du Chef Giulio Ierace, qui **ancore sa cuisine dans le territoire** en sublimant les produits locaux : un tiède de mer délicat, une fregola à la crème de basilic et cuisses de grenouille, un merlu façon milanaise ou encore un canard au barbecue. Une partition culinaire où **tradition et création** dialoguent avec justesse.

Originaire de Campanie, Attilio Marrazzo puise son inspiration dans les saveurs ensoleillées de son Italie natale. Formé auprès de Sergio Mei au Four Seasons de Milan, il poursuit son apprentissage en France dès 2006, où il se forge une solide expérience dans de grandes maisons. Élève de Joël Robuchon, il affine son identité culinaire au sein d'établissements prestigieux tels que Le Pavillon Élysée, La Table ou encore L'Atelier Étoile, avant de rejoindre les cuisines du George V aux côtés d'Éric Briffard. Depuis des années, le Chef développe une cuisine gastronomique à la croisée des traditions, qu'il exprime notamment à L'Attilio Paris et à L'Attilio Briollay : une cuisine lisible et exigeante, portée par la justesse, la sensibilité et ce plaisir sincère de recevoir.

Aujourd'hui, à L'Attilio Vertou, au Château du Portereau, sa signature s'inscrit dans un cadre renouvelé et s'ancore dans son environnement : une carte qui évolue au fil des saisons, portée par des produits sourcés auprès de producteurs locaux et travaillés avec justesse pour laisser s'exprimer l'essentiel.

LA GUINGUETTE LE TABLEAU AU BORD DE L'EAU

Au pied des platanes tricentenaires, face à la Sèvre Nantaise et à quelques pas de l'ancien embarcadère, la Guinguette du Portereau s'anime dès les beaux jours. On y vient quand le moment s'y prête : pour un verre, une planche généreuse composée de produits frais et locaux, un éclat de rire au grand air. Pas de service à table. Pas de programme. **Juste la liberté de l'instant.**

Cocktails de saison ou classiques revisités, mocktails, vins du vignoble voisin - celui du Muscadet. Et, progressivement, une **programmation culturelle** : concerts en plein air, soirées à thème. La Guinguette est le contrepoint électrique du Château : **même adresse, atmosphère radicalement différente.**

Dans l'assiette, l'esprit reste le même : **simple, généreux, sans jamais être ordinaire.** À partager (ou non !), la carte fait dialoguer les influences, entre France et Italie, avec une sélection de planches de charcuteries et de fromages, des tacos de truite gravlax, ou encore un hot-dog de bœuf revisité. Les croustilles, déclinés autour du poisson relevé d'une mayonnaise pimentée, ou des légumes accompagnés d'une sauce au parmesan, prolongent cet esprit Guinguette, entre **spontanéité** et **gourmandise**. À la plancha, la brochette de poulet fermier mariné au soja et au miel, rôtie avec des poivrons, vient compléter cet ensemble pensé pour être savouré **au rythme de l'instant**, entre deux verres et quelques notes de musique.



La Guinguette, au bord de la Sèvre

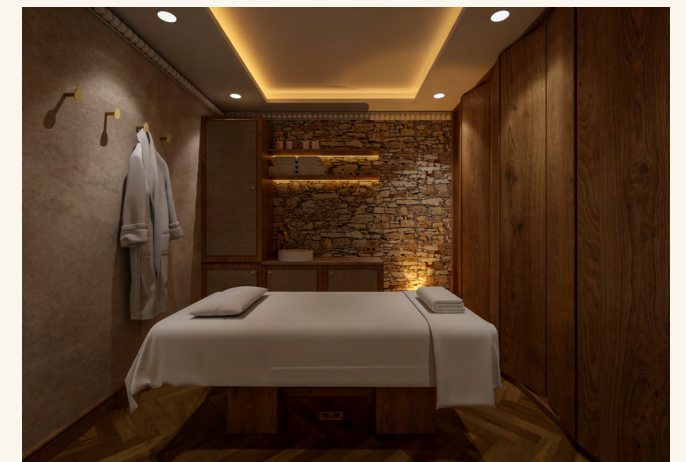


LE SPA SHAMAN L'INTERLUDE

À l'écart, dans l'intimité du Pavillon, le Spa Shaman est un refuge lumineux. De plain-pied, ses espaces se répondent : la chaleur tamisée du hammam et du sauna, l'intimité enveloppante des deux cabines de soin, dont une configurable en duo grâce à une paroi isophonique, la lumière du solarium... La terrasse plein sud et le jacuzzi extérieur prolongent l'expérience dans le parc, comme une parenthèse de calme au cœur du domaine. Les rituels font la part belle aux soins Omnisens, également présents en produits d'accueil dans les chambres, pour une expérience sensorielle cohérente, ancrée dans une cosmétique naturelle et apaisante.

Au Spa Shaman, on ne suit pas un programme. On laisse la journée se dessiner. On vient se déconnecter, retrouver un équilibre, ou simplement s'offrir un moment pour soi - dans le silence et la douceur d'une maison qui sait recevoir.

La tisannerie



Le jacuzzi extérieur



RIEN QUE POUR VOUS

Au cœur du Château du Portereau, chaque instant se vit comme une expérience unique, entièrement façonnée sur mesure. Dès l'arrivée, une sensation différente s'installe : ici, il ne s'agit pas simplement de proposer un massage, mais de créer le soin idéal. Un échange, une écoute attentive, presque intuitive... Les envies, les tensions, les habitudes de vie deviennent le point de départ d'un soin entièrement personnalisé, car au Château du Portereau la personnalisation n'est pas une option, mais une véritable philosophie.

Chaque geste s'ajuste, chaque pression se réfléchit, chaque transition s'anticipe. Le corps parle, et le soin y répond — parfois même avant que le besoin ne soit exprimé. Qu'il s'agisse de 30 minutes pour une pause ciblée, de 45 minutes pour rééquilibrer le corps, ou de 60 minutes pour une immersion complète, le soin évolue au fil des ressentis.

RELÂCHEMENT SPORTIF

Le calme, la précision du geste, le rythme du jeu... Sur le practice de golf voisin, le corps s'engage, les muscles se sollicitent, l'esprit se concentre. Puis vient ce moment charnière, celui où le plaisir se prolonge autrement : le Relâchement Sportif prend alors tout son sens. Pensé en collaboration avec des kinésithérapeutes, ce soin de 60 minutes ne se contente pas de détendre : il comprend le corps en mouvement. Chaque geste est ciblé, chaque pression répond aux tensions accumulées, qu'elles soient liées à une pratique sportive comme le golf ou simplement au quotidien. Les zones les plus sollicitées sont travaillées avec précision pour favoriser une récupération optimale, et retrouver un équilibre global.

Le corps, d'abord mis en action, est ensuite accompagné vers un relâchement profond. Les muscles se délient, la mobilité revient, et une sensation de légèreté s'installe progressivement.

L'ORANGERIE L'ÉCRIN DES CÉLÉBRATIONS

250 m² de surface intérieure, une terrasse de 200 m² ouverte sur le parc, jusqu'à 400 convives. L'Orangerie du Portereau a été conçue pour **rassembler et célébrer** : mariages, séminaires, soirées d'entreprise, événements privés... Elle est **entièrement équipée** (écran géant, audiovisuel, chauffage, climatisation) et accompagnée par une équipe dont l'approche est 100% **sur mesure** pour que chaque configuration s'adapte au **rythme de l'événement**.

Équipe dédiée, lumière naturelle, parc en toile de fond... l'Orangerie est pensée pour que les hôtes se concentrent sur l'essentiel : **être ensemble**.

En complément, le **Cottage**, bâtisse indépendante privatisable dans son intégralité, **peut accueillir jusqu'à dix personnes**. Idéal pour les préparatifs d'un mariage, une famille en vacances ou un séminaire en résidentiel, il dispose également de deux salons transformables en espaces de travail.

Un lieu pensé pour accueillir ce qui compte vraiment, et où **les instants prennent toute leur ampleur**.



L'Orangerie



À PROPOS D'OLIVIA DE BONA

Artiste parisienne née en 1985, Olivia de Bona développe depuis plus de quinze ans un univers figuratif ancré dans la nature, le rêve et l'intime — décliné au gré des supports et des savoir-faire artisanaux que sa curiosité créatrice lui fait rencontrer. Ces dernières années, elle s'attache tout particulièrement à la marqueterie de paille, une technique quasi-disparue consistant à assembler, brin par brin, de la paille pressée et colorée sur bois, à raison de 10 cm² par jour au maximum.

Au Château du Portereau, elle signe deux interventions distinctes : la fresque peinte de la coupole du restaurant, où ses figures féminines enlacées de végétaux dialoguent avec l'architecture de l'ancienne chapelle des Montfortains, et deux grandes marqueteries de paille (environ 2 m²) à l'entrée du château.

À PROPOS DE KRAFT PLACES

Kraft Places est un studio de design global qui imagine des lieux porteurs de sens, profondément ancrés dans l'univers de l'hospitalité. Leur intervention au Château du Portereau est une lecture sensible de l'existant : ils n'ont pas décoré un lieu, ils ont révélé ce qu'il était déjà. L'atmosphère évoque une maison de famille où chaque détail semble naturellement à sa place, où les matières dialoguent avec l'histoire et les paysages du domaine.

Parmi les signatures du projet : des lustres en porcelaine évoquant la floraison des magnolias du parc (Art et Floritude), des références graphiques discrètes à la famille LU, une palette de verts profonds, rouges feutrés, bleus sourds et jaunes lumineux, et une curation artistique qui intègre les œuvres comme des éléments narratifs à part entière.

À PROPOS DE BEN TOUCH

Ben Touch développe et exploite des lieux de vie singuliers, où hôtellerie, gastronomie et art de recevoir se conjuguent avec exigence et sensibilité. À travers chacune de ses adresses, le groupe défend une vision de l'art de vivre fondée sur l'émotion, l'authenticité et le respect de l'identité des lieux. Patrimoine, savoir-faire et créativité sont au cœur de chaque projet, pensé comme une rencontre entre une histoire, un territoire et celles et ceux qui le font vivre.

Le Château de Noirieux près d'Angers, première adresse de la collection, a posé les bases d'un savoir-faire. Le Château du Portereau en est l'ambition nouvelle : plus vaste, plus complet, plus ancré dans son territoire, et porteur d'une vision globale de la destination.



CONTACT PRESSE
AGENCE 14 SEPTEMBRE

Mélanie Rodrigues
melanierodrigues@14septembre.fr
06 49 75 55 16

Fanny Ortiz Olivet
fannyortizolivet@14septembre.fr
06 59 52 64 17

Georgia Azzolin
georgiazzolin@14septembre.fr
06 11 35 26 88

LE CHÂTEAU DU PORTEREAU

Le Portereau, 44120 Vertou
chateauduportereau.com

Crédits photos Victor Bellot