



©Marc Erhard

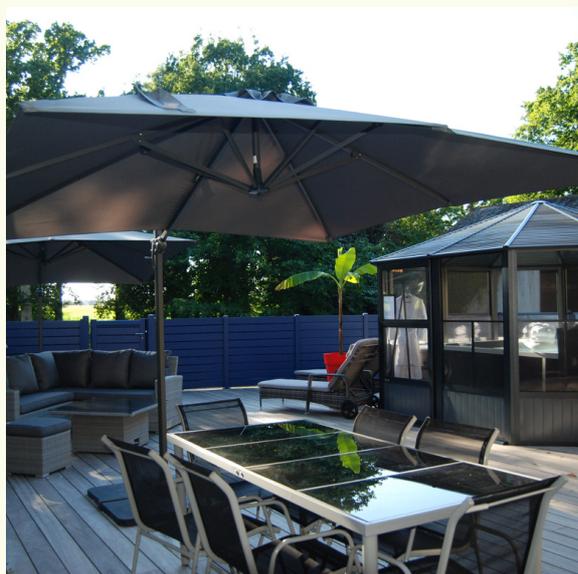
PRÉSENTATION

Originaire de Chartres, Marc Erhard et sa femme se sont installés en Bretagne il y a deux ans. Informaticien de formation, une reconversion professionnelle l'a amené vers le métier d'apiculteur qu'il exerce aujourd'hui. En 2021, sa femme Marie et lui deviennent propriétaire du Château du Plessis Coudray à Landujan.

Le château est situé sur un domaine de 5 hectares. Au cœur de cet espace verdoyant, la dépendance du château a été rénovée en un gîte moderne et confortable. Une belle terrasse sans vis-à-vis avec jacuzzi fait d'ailleurs le bonheur des résidents ! Un deuxième gîte est actuellement en travaux.

Sur place, moutons et arbres centenaires veillent sur le domaine sans oublier les abeilles et leurs ruches. Il est possible de louer une partie du domaine pour des mariages, des projets professionnels ou des besoins dans de grands espaces verts grâce au grand parc. Le domaine évolue de plus en plus, en fonction des besoins et des nouvelles idées.

Le domaine est entièrement géré par Marc, sa femme Marie et quelques membres de leur famille. Ce récent châtelain a d'ailleurs plus d'une corde à son arc : lors de sa formation d'apiculteur, il a découvert les produits dérivés liés la production de miel. C'est donc naturellement qu'il s'est formé pour proposer du vin hypocras réalisé avec le miel produit sur place.



©Marc Erhard

LE CHÂTEAU

Les premiers propriétaires de ce château ont été le comte et la comtesse de Guéhéneuc, puis la famille Rousselle. Marc et sa femme sont donc les troisièmes propriétaires de ce domaine.

Ce château remplace un manoir qui a été rasé à quelques mètres. Cet ancien manoir appartenait successivement aux familles Harel en 1427 et 1513, Botherel en 1774, Du Boishue (fin XVIIIème siècle), et de Guéhéneuc jusqu'en 1998.



©Marc Erhard

LES PRODUITS

L'hypocras

L'hypocras est un vin blanc ou rouge amélioré avec du miel et des épices. Chaque apiculteur a sa propre recette de l'hypocras.

Marc a lui-même travaillé sur l'élaboration de ce vin avec sa famille et ses proches pour trouver LA recette parfaite. Cette ancienne boisson, remontrant au temps d'Hypocrate. Louis XIV était également un très grand amateur de ce breuvage.

Marc produit également de l'hydromel. Cette boisson fermentée est un mélange d'eau et de miel. C'est un des plus vieux alcools du monde. L'Hermine (base d'hydromel et de fraise) fait aussi partie de sa production.

Le miel et les ruches

Marc possède aussi 24 ruches. Dans un projet de développement, il aimerait en avoir 50 pour l'année prochaine. Il vend son miel produit sur place et réalise aussi des bougies.

Ses produits sont disponibles en fonction de la production et des stocks. Des dégustations sont possibles sur le domaine dans la cave. Désireux de faire connaître ses produits, Marc et sa femme sont aussi présents sur les marchés de Noël, dans des magasins ou des restaurants (notamment à Paris). Marc travaille aussi sur la mise en place d'une boutique au sein du domaine.



©Marc Erhard

L'équipe de l'office de tourisme remercie Marc et sa femme pour l'accueil qu'ils leur ont réservé !

Pour en savoir plus sur le gîte : <https://www.broceliande-vacances.com/offres/le-plessis-coudray-landujan-fr-2279043/>

Pour en savoir plus sur la production de miel et ses produits dérivés : <https://www.chateauduplessiscoudray.com/boutique/>