

Le château fantôme sera sauvé de la ruine

Le promoteur a le feu vert. Abandonné depuis douze ans, le château La Folie-Guillemot va être rénové pour accueillir des appartements de standing. Tout le cachet d'origine sera conservé.

Une folie architecturale de la Belle époque



Le château La Folie-Guillemot va être refait comme neuf. 22 appartements de standing vont y être aménagés.



Le château, ici vu de l'arrière, doit son nom de « folie » à la diversité des styles architecturaux ainsi qu'à la richesse des éléments décoratifs de ses façades.

Le projet

Griffons, tags, herbes folles...

Des griffons sculptés vous toisent du sommet. À l'intérieur, des tags recouvrent des tapisseries déchirées. La cour est envahie par les herbes folles. Le château La Folie-Guillemot, ancienne propriété d'Alfred Guillemot, fondateur des Nouvelles Galeries de Rennes, est abandonné depuis douze ans. Cette bâtisse stupéfiante détonne au milieu d'un quartier d'immeubles contemporains, avenue du Général-Leclerc, à côté de l'hôpital Guillaume-Régnier, dans le quartier Beaulieu. D'ici 2019, l'édifice accueillera des logements : 22 appartements de standing (13 dans la partie château et 9 dans la partie dépendance).

dance). Une allée pavée de pierres, arborée de tilleuls, cerisier et cèdre, mènera au perron.

Un an de travaux

Les travaux doivent commencer d'ici le 2^e trimestre 2018 pour une livraison prévue un an après. « Le permis de construire a été accepté par la mairie », se félicite Jean Leclercq, responsable de programme chez Conserto. Cette société parisienne, spécialisée dans l'immobilier ancien et fondée par deux frères, Son et Lân Descolongs, a racheté le bâtiment au groupe rennais Giboire en 2016.

Du T1 au T4

La taille des appartements varie de 25 m² à plus de 80 m², « du T1 au bel appartement T4 duplex, détaille

Jean Leclercq. Le cachet d'origine est conservé, mais avec tout le confort moderne. Pour les acquéreurs, c'est la perspective de se créer un patrimoine immobilier intéressant et atypique, qui garde une valeur de revente importante. »

4 000 € le m²

La vente des appartements a été confiée au cabinet parisien Kacius, une autre société spécialisée dans l'ancien restauré et dirigée également par Son et Lân Descolongs. « La commercialisation touche à sa fin, mais des opportunités sont encore à saisir. » Le prix ? Compter environ 440 000 € pour un T4 duplex, 353 000 € pour un T2, indique Kacius.

Un chantier exceptionnel

Kacius lance aujourd'hui la consultation des entreprises qui réaliseront les travaux. Un chantier hors-norme vu l'état du bâtiment. « Il a été saccagé par la mэрule, la présence de squatteurs, les tags, et surtout l'absence d'entretien pendant des années. Son environnement n'est pas non plus à la hauteur de ce qu'il devrait être. Mais c'est un édifice qu'on tient beaucoup à sauver », insiste Son Descolongs.

Refait comme neuf

Pour mener ce chantier exceptionnel, Kacius souhaite faire appel à des artisans labellisés « Entreprise du patrimoine vivant », qui distinguent le savoir-faire d'excellence. « Les volumes existants seront conservés et l'ensemble des façades, des toitures, ainsi que l'enceinte, seront restaurés dans leurs dispositions anciennes, précise Jean Leclercq. Le projet prévoit également la remise en valeur des composantes décoratives extérieures : parements en pierres, briques émaillées, céramiques et terres cuites, ainsi que des éléments de serrurerie et de fontes décoratives, tels que la marquise monumentale ornant le perron d'entrée de la maison de maître. »

Un architecte de renom

Bertrand Monchecourt, architecte du patrimoine, ancien élève de l'École du Louvre et fondateur de l'Atelier Monchecourt & Co, supervisera le chantier de A à Z. « On lui doit notamment la restauration en cour de la surintendance des bâtiments du Roi à Versailles », souligne Jean Leclercq.

Yann-Armel HUET.

L'histoire

Une folie ce château ? « Dans le langage architectural, une folie est un édifice avec une juxtaposition de styles différents », explique Jean Leclercq, responsable de programme chez Conserto.

Et c'est peu dire que le château Guillemot présente un aspect bigarré : fenêtres à meneaux qui rappellent la renaissance, parements en pierres et briques alternées caractéristiques de l'époque Henri IV, faïence vernissée, ferronnerie, mascarons (ornements représentant des figures humaines)... « Cet éclectisme est typique du XIX^e siècle : les architectes empruntaient au vocabulaire ancien et cela donne toujours des choses visuellement spectaculaires. »

Réquisitionné sous l'occupation

L'édifice n'est pas classé, « mais identifié comme un témoignage de l'architecture rennaise Belle

Époque ». Il a été construit en 1902 par Alfred Guillemot (1860-1910). Fondateur des Nouvelles Galeries de Rennes, Saint-Brieuc, Saint-Malo et Dinard, il avait entrepris, une fois sa fortune acquise, de faire édifier dans un quartier alors le plus en vue de Rennes, une bâtisse caractéristique du goût de la bourgeoisie de son époque sur un terrain d'1,5 hectare.

Sous l'Occupation, le château est réquisitionné et vit à l'heure allemande jusqu'à la Libération de Rennes. Il est ensuite vendu à l'État en 1947. L'Éducation nationale y installe un collège d'enseignement technique. Le centre de formation du Greta prend rapidement la suite, investissant l'ensemble du parc jusqu'en 2005, date à laquelle il a été vendu aux enchères. Acquis par le groupe immobilier rennais Giboire, il a été racheté en 2016 par Conserto.

Y.-A. H.



Les dépendances ne manquent pas de cachet non plus.

1 408 m² C'est la surface de plancher du château La Folie-Guillemot. De quoi aménager 22 appartements : 13 dans la partie château et 9 dans la partie dépendance.

OÙ DÉJEUNER, OÙ DÎNER ?

BANQUET

Relais du Bois de Soevres RESTAURANT TRAITEUR BUAN

Béatrice BUAN vous accueille avec plaisir depuis 30 ans pour vos repas festifs et associatifs, buffet... NOUVEAUX MENUS DE SAISON: Le Chef L. CADOREL vous propose des mets alliant la tradition et l'innovation. 2 Salles lumineuses de 70 et 120 cts, jardins clôturés, et parking privé à 2 KM de Rennes sud Poterie, bus. OUVERT même le DIMANCHE, renseignez-vous (ex.complet le D.24/9, S.14/10, D.15/10, J.19/10,...) Voie rapide de Vern et Rennes, D173 ZA Hallerais, N°2 rue du Bois de Soevres (gps) VERN SUR SEICHE 02 99 50 60 82 relaisduboisdesoeuvres.fr relais.bois-de-soevres@laposte.net

CUISINE TRADITIONNELLE

Restaurant-Bistrot Le Saint-Sauveur

Le Saint Sauveur vous accueille du lundi midi au samedi soir au coeur du quartier historique dans sa maison à pans de bois datant du XVI^e-XVII^e siècle et à deux pas du marché des Lices. Formule à 13€, 15€ et 16,50€ le midi (Salades aux beaux jours). Menu à 27€ + Carte : -Crêpe Saint Sauveur et saumon fumé maison -Bœuf façon Tigre qui pleure -Soupe de fraises au basilic Salon privé pour repas d'affaires et groupes Plateaux-repas pour les entreprises.

6, rue Saint Sauveur RENNES 02.99.79.32.56 www.restaurant-lesaintsauveur.fr

FERME AUBERGE

La Ferme Auberge de l'Herbregement

Le restaurant la ferme auberge à 10mn de Rennes, cuisine traditionnelle élaborée essentiellement à base des produits de la ferme, cultivés et élevés sur l'exploitation familiale (volaille, cochon grillé, desserts maison...) pour vos repas individuels, entre amis, fêtes de famille... 2 salles 30 et 60 personnes. Ouvert la semaine formule midi de 13€ à 15€ le weekend ainsi que le soir menus à partir de 21€ Ouvert sur réservation.

NOYAL-CHATILLON SUR SEICHE 02 99 52 28 65 www.ferme-auberge-herbregement.fr

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Ar Milin'

Osez une escapade à chateaubourg ! Le bistrot du moulin ouvre chaque midi : l'occasion de profiter de sa large terrasse donnant sur le domaine de 5 ha et l'exposition d'art. Ouverture en continu les dimanches après midi pour déguster glaces artisanales, pâtisseries ou boissons fraîches. Menus fait maison à partir de 23 €. Privatiser le Bistrot à partir de 25 adultes, tout inclus à 35 € par personne. Les Week-end, le Restaurant Panoramique au 1^{er} étage propose 2 menus à 29 et 39 € mettant en avant les produits du terroir. L'entrée du Domaine est gratuite et seulement à 15 min de Rennes.

Moulin-Hôtel Restaurant 30, rue de Paris CHATEAUBOURG www.armlin.com 02 99 00 30 91

BISTROT

les Halles de Saint-Grégoire

Ouvert tous les jours du lundi au samedi MIDI et SOIR. Accueil de 12h-14h30 et 19h-22h30. Carte bistrot menu des Halles le midi à 18€50. Ambiance Lounge. Menu du Chef à partir de 23€ le soir. Salles séminaire, possibilité groupe.

Les Halles de Saint-Grégoire (Ex robiquette) 6 bld de la Robiquette SAINT-GRÉGOIRE Tél : 02 56 00 07 63

CUISINE TRADITIONNELLE

L'AOC cuisine du marché

Bienvenue au restaurant L'AOC où le chef vous propose une cuisine inventive à base de produits frais et sélectionnés par nos soins. Bœuf fermier de l'Aubrac, volaille de Paul Renault, vous serez séduits par les associations que le chef vous propose mais aussi par les desserts revisités en fonction de son inspiration. Nous pouvons accueillir des groupes, jusqu'à une trentaine de personnes à l'étage ; le tout dans une ambiance chaleureuse et décontractée. N'hésitez pas à nous suivre sur Facebook.

67 ter, Boulevard de la Tour d'Auvergne 35000 RENNES Tél. 02 99 67 03 04

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Le Clos Champel

Le Clos Champel, ancien relais de diligence converti en forge puis relais gastronomique de charme, où se marient l'authenticité de la cuisine bretonne, Christian L'HARIDON construit sa cuisine autour des saveurs et de la créativité des produits et des saisons. Le coucou de Rennes, volaille élevée dans la pure tradition par Monsieur Robert, les petits gris cessonais, menu bistrot à 15,30€, menus de 23,5€ à 69€ en gastronomie. Service en terrasse. Service traiteur et cuisinier à domicile Bons cadeaux à partir de 70€ CESSON-SÉVIGNÉ contact@closchampel.fr 02 99 83 12 87

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Le Sarmet de Vigne

À mi chemin entre la ville et la campagne, Le Sarmet de Vigne vous convie à une Escalade gourmande créative, naturelle, autour de produits locaux et de saison. Le chef, Yannick, y affectionne particulièrement cette merveilleuse région gorgée de petits artisans amoureux et respectueux de "Dame nature". Venez partager un agréable moment ensoleillé sur notre NOUVELLE TERRASSE. Ouvert Midi et soir du mardi au dimanche midi (sauf samedi midi). Cécile vous guidera dans vos choix et vos accords mets et vins autour de nouveaux menus... Parking assuré... en amoureux, en groupes, plats à emporter. Maître Restaurateur 54 route de Fougières CESSON-SÉVIGNÉ Tél. 02.99.62.00.13 www.lesarmetdevigne.com contact@lesarmetdevigne.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. www.mangerbouger.fr

Annonceurs, cette rubrique vous intéresse, contactez Precom au 0 820 856 212 (0.15€/mn + prix d'un appel)

Tech

Profiter pleinement de la camp4Gne.

En 2017, Orange étend sa couverture 4G à Aubigné

Boutique Orange, orange.fr



En France métropolitaine, selon les zones déployées, avec offre et équipements compatibles. Plus d'informations sur reseau.orange.fr Orange SA au capital de 10 640 226 396 € - 380 129 866 RCS Paris.