

# Histoire du Manoir de Beauvoir



## Menus Enfants

Entrée & plat & dessert du Chef **13.00 €**

Entrée & plat ou Plat & dessert **9.00€**

Salade composée **Ou** Assiette de charcuteries

\*\*\*

Steak hâché **Ou** Fish and Chips

Garniture au choix

\*\*\*

Moelleux chocolat **Ou** 2 Boules de glace

## Nous vous recevons toute l'année

### Pour vos événements professionnels,

Séminaires, journée d'étude,  
Soirée étape, repas d'affaires...

### Pour vos événements privés,

Mariages, baptême, communions,  
Repas de famille, anniversaires...

Notre brochure séminaires est disponible à la réception.

N'hésitez pas à demander une visite des salons  
et un chiffrage pour votre convention,  
séminaire ou séminaire résidentiel

### Nos partenaires :



MANOIR DE BEAUVOIR

635 Route de Beauvoir 86550 Mignaloux-Beauvoir

Tél : 33 (0)5 49 55 47 47

Fax : 33 (0)5 49 55 31 95

[resa-manoir@garrigae.fr](mailto:resa-manoir@garrigae.fr)



Le Manoir de Beauvoir se trouve à l'emplacement de l'ancien domaine de la « Boissonnerie » qui a probablement été construit à la fin du 15<sup>ème</sup> siècle par la famille Boisson.

En 1840, le cadastre indique une reconstruction à la « Boissonnerie » qui sera désormais appelée « Manoir de Beauvoir ». L'ensemble passe en 1850 dans les mains d'Isidore Chevallereau (1794-1878), de Poitiers, également propriétaire du château de Touffou. Il revend le Manoir en 1863 à Guillaume de Fautreau (1809-1865), directeur de l'assurance « Mutuelle de Poitiers », le Manoir de Beauvoir, ancienne Boissonnerie, échoit au fils adoptif de Guillaume Fautreau, Arthur Nouveau de La Carte, vicomte de Fautreau qui y demeure. C'est là que naissent deux de ses enfants, en 1867 et 1870.

Le Manoir de Beauvoir est vendu vers 1877 au Marquis Ernest de La Corbière. C'est lui en 1878, selon le cadastre, qui fait démolir le vieux Manoir de Beauvoir-La Boissonnerie, et fait construire le nouveau Manoir, l'actuel, dans le terrain immédiatement situé à l'Est. C'est sans doute à cette époque que sont posées les boiseries et les cheminées encore visibles à l'intérieur.

Le Marquis de La Corbière est maire de Mignaloux-Beauvoir de 1888 à sa mort, à 81 ans, en 1897. Charles-Théodore Allenet, lieutenant-colonel d'infanterie, achète alors le Manoir de Beauvoir pour y habiter.

En 1904, il fait construire une maison de gardien, comme l'indique la date encore gravée sur ce bâtiment. Sa veuve vend la propriété en 1915 à Maurice Gilbert, marchand de café à Poitiers, fondateur des « Cafés Gilbert ».

Habitant dans l'hôtel particulier situé boulevard du Grand Cerf puis 15 rue de Blossac (Actuel tribunal administratif), il passe son temps libre au Manoir de Beauvoir, sa maison de campagne. Lorsqu'il en fait l'acquisition, la propriété comprend le nouveau Manoir construit en 1878, une ferme ancienne, peut-être les restes de l'ancienne Boissonnerie (L'actuel chemin situé entre la serre et le bâtiment hôtelier contemporain).

En 1922, il fait construire la serre et la buanderie. Entre 1929 et 1935, il confie aux architectes Maurice et Pierre-André Ursault d'importants travaux qui donnent au manoir son aspect actuel. A la même époque, Ursault travaille pour M.Gilbert sur son hôtel particulier, rue de Blossac. Le toit du manoir est alors remanié, de petites lucarnes y sont percées, et un escalier central est aménagé à l'intérieur. Surtout une loggia est accolée à la façade du manoir. Un bassin est creusé dans l'axe du manoir, vers l'est, devant la loggia. Tout autour, un jardin est aménagé par l'architecte de jardins Vuaud-Bruant. Fermé par une haie d'ifs, le jardin comprend plusieurs parterres disposés symétriquement, à la française. Dans le prolongement du bassin, la perspective est marquée par une statue du sculpteur Georges Chauvel, représentant « l'Aube » sonnant le réveil dans un olifant. Une autre statue de Chauvel orne la loggia.

Agrandi, l'immense parc est agrémenté de nouvelles plantations de cèdres du Liban et de chênes d'Amérique. Un kiosque ou maison de chasse est construit au nord du manoir. En 1929, Maurice Gilbert fait édifier une chapelle au sud de la propriété, en remerciement pour la naissance de son premier petit-fils, Claude. Pendant la Seconde guerre mondiale, la famille Gilbert se réfugie dans sa propriété de Beauvoir. Maurice Gilbert y meurt le 12 septembre 1944, à 80 ans. Son épouse y vit jusqu'à sa mort en 1958.

L'activité agricole de la propriété cesse à cette époque-là. A partir de 1990, le manoir de Beauvoir et son parc sont transformés en un hôtel restaurant et golf 18 trous. Les travaux sont confiés à l'architecte Serge Caillaud. Un bâtiment hôtelier est construit à l'ouest du manoir, et le club-house au sud de la grange.

**Soirée étape**

Uniquement  
Marché du Chef

**Formule « Birdie »**

Entrée & Plat **Ou** Plat & Dessert  
**27.00€**

**Formule « Eagle »**

Entrée & Plat & Dessert  
**34.00€**

**Nos Entrées**

Salade de couteaux persillés minute ou  
Croustillant de légumes de saison, crème anchovis ou  
Gaspacho de légumes verts et ses tapas d'encornet mariné ou  
Marché du chef

**Nos Plats**

Effiloché de bœuf en croûte de sésame, gratin de papaye verte ou  
Râble de lapin rôti, pak choï et légumes glacés au thym et au miel ou  
Parmentier de sardine façon Beauvoir, concassée de légumes grillés ou  
Marché du chef

**Nos Fromages / Desserts**

Planche de Fromages ou  
Brochettes de fruits de saison et granité ou  
Moelleux chocolat ou  
Marché du chef



**Formule du midi**

Entrée & plat & dessert du Chef **20.00 €**

Entrée & plat ou Plat & dessert **16.00€**

**Tous les midis**

**Nos Entrées**

Salade de lingue fumée par nos soins, choux chinois et légumes croquants	<b>12.00€</b>
Terrine de foie gras et compote de figue, toasts	<b>16.00€</b>
Croustillant de légumes de saison, crème anchovis	<b>11.00€</b>
Gaspacho de légumes verts et tapas d'encornet mariné	<b>10.00€</b>
Roulé de saumon, chèvre frais, pamplemousse et salade roquette	<b>12.00€</b>
Salade de couteaux persillés minute	<b>10.00€</b>
Marché du chef	<b>11.00€</b>

**Nos Plats**

Effiloché de bœuf en croûte de sésame, gratin de pommes de terre	<b>19,00€</b>
Cuisse de canard de 7 heures à l'ail et romarin du jardin, légumes braisés	<b>19.00€</b>
Râble de lapin rôti et tombée de pak choï, légumes glacés au thym et au miel	<b>19.00€</b>
Turbot cuit à l'étouffé, légumes croquants	<b>22.00€</b>
Parmentier de sardine façon Beauvoir, concassée de légumes grillés	<b>17.00€</b>
Cabillaud grillé sur peau, riz crémeux aux amandes torréfiées	<b>19.00€</b>
Marché du chef	<b>14.00€</b>

**Fromages, dessert**

Planche de fromages	<b>9.50€</b>
Verrine fraîcheur « Cubaine »	<b>10.00€</b>
Profiteroles au caramel beurre salé, chantilly et amandes	<b>10.00€</b>
Brochettes de fruits de saison sur un granité orange verveine-citronnelle	<b>9.00€</b>
Assiette gourmande	<b>9.00€</b>
Marché du chef	<b>9.00€</b>

**Pour tout changement, un supplément vous sera demandé**

**Notre Chef Sébastien RAIMBAULT**

**a fait le choix de vous proposer une carte réduite,  
afin de vous cuisiner des produits frais et de saison**

Désireux de vous proposer une qualité optimale,

