

Notre engagement

Notre jardin, refuge du vivant

Au Château de Siran, nous avançons avec une conviction simple : préserver ce qui nous entoure donne du sens à ce que nous offrons.

La maison compose avec la nature

Nous avons voulu un jardin vivant, où la nature reprend sa place. Lorsque nous sommes arrivés, il était minéral. Depuis près de 16 ans, nous le laissons retrouver sa vie. Aucun traitement n'est utilisé, à l'exception des buis anciens (plus de 400 ans), protégés de la pyrale. Nous plantons chaque année davantage, pour plus de diversité, de beauté et de vie.

Aujourd'hui, la biodiversité est revenue. Nichoirs, refuges à insectes, graines en hiver, mare pour se désaltérer... tout concourt à accueillir le vivant. Huppes fasciées, chardonnerets élégants, mésanges, merles, rouge-gorges, queues rousses, tourterelles habitent le jardin, les haies laissées libres, les zones ombragées. Les papillons dansent dans les buddléias et les plantes mellifères.

Vous aurez peut-être la chance d'observer le couple de faucons crécerelles qui niche tout près et vient chaque année présenter ses petits, au-dessus des jasmins de la cour. En levant les yeux, on aperçoit circaètes Jean-le-Blanc, buses, milans, et parfois l'aigle de Bonelli ou l'aigle royal.

Les hirondelles dessinent l'été ; les pipistrelles habitent discrètement derrière les volets.

Même le gravier évolue : dans l'espace du restaurant, l'herbe reprend doucement sa place. Nous en sommes profondément heureux. La terre travaille pour demain, et nous l'accompagnons.

Dans le Sud, c'est une évidence : l'eau se respecte. Nous disposons de deux puits, qui permettent un arrosage raisonné du jardin, en goutte à goutte, afin de préserver cette ressource précieuse.

Une cuisine enracinée

Notre cuisine suit les saisons. Thomas privilégie les producteurs locaux, que nous aurons plaisir à vous faire découvrir : La Pode, le Moulin de la Restanque, Granhota, le miel de Tourouzelle, les fromages de Combeville, les confitures d'Azille, les savons de Bise Minervois...

Et bien sûr, nos amis vignerons, qui font vivre notre carte des vins.

Avec le domaine de Massamier, nous proposons une balade à travers vignes et nature, jusqu'à cette propriété engagée en agroforesterie, où arbres et vignes cohabitent.

La gestion de la température

Ici, les murs épais gardent la fraîcheur, les volets régulent la lumière et la température. En été, on ouvre la nuit, on ferme le jour pour conserver la fraîcheur ; en hiver, on protège la chaleur.

Réduire et valoriser

Le tri sélectif est organisé au sein de l'établissement et accessible dans les étages. En cuisine, rien ne se perd : les épluchures deviennent bouillons, les matières organiques nourrissent le compost, qui retourne à la terre.

Le linge est renouvelé à votre rythme ; il vous suffit de déposer vos serviettes dans la douche ou la baignoire.

Découvrir autrement

Nous vous invitons à parcourir le territoire à pied ou à vélo.

Un partenaire peut livrer sur place vélos et trottinettes électriques.

Les sentiers, entretenus notamment par l'association Ensirandan, mènent aux capitelles et aux paysages environnants.

Nous serons heureux de vous orienter, de vous raconter ce territoire, son histoire, et celle du Château de Siran.



Cet engagement est celui d'aujourd'hui. Il continuera d'évoluer, avec humilité et constance.

Toute l'équipe du Château de Siran