

Le Moniteur de Seine-et-Marne

Journal
hebdomadaire
d'information
politique
et générale

20 juin 2026 | n°25 | 1,40 € | mesinfos.fr

ÉCONOMIE



© PUISIM

Un nouvel hôtel 5 étoiles
ouvrira à Disneyland Paris
en 2030

TERRITOIRE



© DR

Le Médibus, centre de santé
itinérant, est arrivé

ART DE VIVRE



© Musée de la Grande Guerre

Le musée de la Grande Guerre
vous en fait voir de toutes
les couleurs



© Le Clos de Nonville

ACTUALITÉ
Jean-Marc Bernini
va succéder
à Loïc Gauthier



© DR



© Le Clos de Nonville

CLOS DE NONVILLE, UN DOMAINE BIO ET TOURISTIQUE À VENIR

Au Clos de Nonville, Xavier Fender dirige une exploitation agricole diversifiée, mêlant viticulture, maraîchage, arboriculture et champignons. Sur plus de 50 hectares, le domaine, qui appartient au Groupe Bertrand, s'apprête à accueillir prochainement un site agri-touristique avec hôtel, restaurant et lodges au cœur de la nature. Toutes les cultures sont biologiques, et une partie de la production est déjà servie dans les restaurants et brasseries du

Groupe Bertrand, offrant aux visiteurs une expérience immersive unique entre agriculture et nature.

Pouvez-vous nous présenter le Clos de Nonville ?

Le Clos de Nonville est une exploitation très diversifiée, qui comprend de la viticulture, du maraîchage, de l'arboriculture fruitière, de l'arboriculture dédiée à la trufficulture, ainsi qu'un atelier de champignons actuellement en cours de développement.

Nous venons de récolter de superbes morilles. D'autres projets d'ateliers sont également à l'étude.

Ce domaine a été acquis par le groupe Bertrand, qui est en train de le développer et qui le transformera en domaine hôtelier ?

Absolument. Il s'agit d'un projet de site agri-touristique qui accueillera un hôtel-restaurant comprenant dix chambres, ainsi que des lodges im-



Xavier Fender

© MSM

plantés dans un espace naturel et agricole. L'objectif est de proposer une offre complète de restauration et d'hôtellerie, dans un véritable esprit d'immersion en pleine nature. Le domaine s'étend sur un peu plus de 50 hectares et se structure autour de pôles très différents : maraîchage, vignes, forêt avec les lodges.

L'idée est d'immerger la clientèle au cœur d'un domaine à la fois agricole et naturel, particulièrement riche sur le plan écologique. Le site est traversé par la rivière le Lunain, ce qui permet d'observer une biodiversité remarquable, parfois rare, composée de bois, de prairies et

d'espaces naturels variés. Parallèlement, le domaine reste un espace de production agricole intense, avec plusieurs activités et des équipes qui y travaillent au quotidien. Nous sommes donc sur un lieu qui conjugue accueil du public et production de légumes, raisins, vin, champignons, entre autres. Des ateliers permettront également à la clientèle de découvrir concrètement les activités agricoles du domaine.

Une partie de la production va se retrouver sur les tables parisiennes du groupe Bertrand ?

Aujourd'hui, la production de légumes est déjà consommée dans certaines brasseries du groupe, notamment le restaurant étoilé Bellefeuille du St-James et dans des brasseries. À terme, elle sera majoritairement utilisée par le restaurant du domaine, tout en continuant à approvisionner les brasseries du groupe. Concernant le vin, une fois mis en bouteille, il est diffusé dans l'ensemble des enseignes du Groupe, et notamment dans les grandes brasseries parisiennes.

Naturellement, toutes les cultures sont biologiques ?

Le domaine, dans son ensemble, est certifié en agriculture biologique. Nous sommes contrôlés chaque année et tous les produits issus de notre production sont certifiés bio.

Peut-on s'arrêter plus spécifiquement sur la vigne ?

Nous exploitons environ sept hectares de vignes, qui sont entretenues, cultivées et récoltées par Sébastien, notre responsable de vignoble. L'ensemble des travaux est réalisé en interne, jusqu'aux vendanges. Nous cultivons trois cépages : le Pinot noir pour le vin rouge, ainsi que le Sauvignon et majoritairement le Chardonnay pour les vins blancs. La première cuvée (2025) est servie au restaurant du domaine de Nonville et dans les brasseries parisiennes. Nous cherchons actuellement des volontaires pour la vendange 2026.

Quel est le calendrier des opérations avant l'ouverture au public ?

D'importants travaux vont prochainement débiter, tout en maintenant l'activité agricole. Les principaux aménagements concerneront le moulin, qui sera transformé pour accueillir la cuisine, le restaurant et l'accueil de la clientèle, ainsi que la création de dix chambres. Le domaine sera également aménagé afin d'accueillir le public dans les meilleures conditions et lui permettre de profiter pleinement du caractère naturel et agricole du lieu. Enfin, des lodges seront installées dans un environnement mêlant nature et culture.

Maxime Monnotte



© Le Clos de Nonville