



nous bâtissons un château fort

communiqué de presse
11 mars 2026

Au fil des ans, de saison en saison, nos ouvriers ont remporté un défi unique au monde, en bâtissant sous les yeux de millions de visiteurs un château fort du XIIIe siècle.



Pour la saison 2026, les tailleurs de pierre et les maçons poursuivent l'élévation de la porte entre deux tours, et dès les beaux jours, nos visiteurs accéderont pour la première fois, à l'exceptionnelle salle de la herse.

Ils élèveront aussi le chemin de ronde de la courtine à l'est en réalisant le mur parapet, protégé par neuf créneaux.

Les menuisiers s'installent dans le château pour habiller de lambris de chêne la charpente de la chambre du logis ! Ce lambrissage sera mené étape par étape selon les techniques du XIIIe siècle ! Un ouvrage inédit impliquant charpentiers, menuisiers, fendeurs et lambrisseurs.

Les forgerons auront cette année à prévoir les 2000 clous nécessaires à la fixation des lambris !

Les peintres, après avoir terminé les peintures murales de la chapelle représentant Saint François et Hildegarde de Bingen, commenceront recherches et essais pour la décoration de cette voûte lambrissée.

Les charpentiers vont équarrir et tailler les pièces de chêne nécessaires à la création de la galerie circulaire qui permettra de relier le chemin de ronde est au chemin de ronde nord.

Les visiteurs pourront pour la première fois faire le tour complet de l'enceinte de notre château philippin.

Visiter Guédelon demande de prendre le temps de rencontrer et d'échanger avec nos ouvriers, de regarder, sentir, écouter, ce lieu chargé de sens, d'histoire, d'humanité.
Un véritable voyage au pays des bâtisseurs.

Prenez le temps durant une journée de partager notre aventure !
Les ouvriers de Guédelon



la canopée

Venez vivre une véritable expérience gustative inspirée de la cuisine du Moyen Âge !
À partir de début avril, notre chef vous accueille dans notre restaurant La Canopée.

Depuis la saison dernière, après avoir fait le choix de privilégier les bons mets de notre région et de faire notre pain avec les céréales locales, nous proposons une aventure gustative inspirée de la cuisine médiévale : pas d'assiette mais un tranchoir et chez nous on mange avec une cuillère en bois ou avec les doigts !

Les places à la Canopée sont limitées alors prévoyez de réserver sur notre billetterie en ligne.

le bon pain de guédelon

Nos boulangers vous proposent leurs excellents pains au levain avec les farines bio de notre voisin agriculteur, Vincent.
Cuits chaque jour dans notre fournil, ces pains sont disponibles au restaurant et dans notre boutique.

Guédelon est ouvert du 02 avril au 01 novembre 2026,
retrouvez le calendrier complet sur guedelon.fr

contact presse

**Besoin de plus d'informations
ou de photos, merci de contacter :**
+33 (0)7 64 38 71 32
communication@guedelon.fr
D 955 89520 TREIGNY

Pour télécharger notre dossier
de presse complet :
guedelon.fr/presse

