petit futé

2019
2020

CHÂTEAUX DE LA LOIRE



3 centre val de loire





WWW.PETITFUTE.COM

DOMAINE DE CHAUMONT-SUR-LOIRE
FESTIVAL INTERNATIONAL DES JARDINS
CENTRE D'ARTS ET DE NATURE
CHATEAU - PARC HISTORIQUE - ECURIES



DOMAINE
DE CHAUMONT-SUR-LOIRE

OUVERT
TOUTE L'ANNÉE

WWW.DOMAINE-CHAUMONT.FR T. 02 54 20 99 22

/Domaine de Chaumont-sur-Loire @Chaumont_Loire

© Alex MacLean

Région Centre-Val de Loire

EDITION

Directeurs de collection et auteurs : Dominique AUZIAS et Jean-Paul LABOURDETTE
Avec la collaboration de Alexandre BLOND et Christian GUILLE

Auteurs : Antonio HERNANDEZ, Margaux MIRAMON, Elsa CADIER, Justine PRAITE, Hélène EFTIMAKIS, Samuel TASTET, Sibille ROUZAUD, Pauline FONS, Mélanie DE COSTER, Camille NURET, Christophe BELHOMME, Estelle BOUTHELOUP, Jean-Paul LABOURDETTE, Dominique AUZIAS et alter

Directeur Editorial : Stéphan SZEREMETA

Rédaction France : Elisabeth COL, Tony DE SOUSA, Mélanie COTTARD et Sandrine VERDUGIER

Rédaction Monde : Caroline MICHELOT, Morgane VESLIN, Pierre-Yves SOUCHET, Jimmy POSTOLLEC, Elvane SAHIN et Natalia COLLIER

FABRICATION

Responsable Studio : Sophie LECHERTIER assistée de Romain AUDREN

Maquette et Montage : Julie BORDES, Sandrine MECKING, Delphine PAGANO et Laurie PILLOIS

Iconographie et Cartographie : Anne DIOT assistée de Julien DOUCET

WEB ET NUMERIQUE

Directeur Web : Louis GENEAU DE LAMARLIERE

Chef de projet et développeurs : Nicolas de GUENIN, Adeline CAUX et Kiril PAVELEK

Intégrateur Web : Mickael LATTES

Webdesigner : Caroline LAFFAITEUR et Thibaud VAUBOURG

Community Traffic Manager : Alice BARBIER et Mariana BURLAMAQUI

DIRECTION COMMERCIALE

Responsable Régies locales : Michel GRANSEIGNE

Relation Clientèle : Vimla MEETTOO et Manon GUERIN

Chefs de Publicité Régie nationale : Caroline AUBRY, François BRIANCON-MARJOLLET, Perrine DE CARNE MARCEIN et Caroline PREAU

REGIE INTERNATIONALE

Chefs de Publicité : Jean-Marc FARAGUET, Guillaume LABOUREUR, Camille ESMIEU assistés de Claire BEDON

DIFFUSION ET PROMOTION

Directrice des Ventes : Bénédicte MOULET assistée d'Aissatou DIOP, Marianne LABASTIE, Sidonie COLLET

Responsable des ventes : Jean-Pierre GHEZ assisté de Nelly BRION

Relations Presse-Partenariats : Jean-Mary MARCHAL

ADMINISTRATION

Président : Jean-Paul LABOURDETTE

Directrice des Ressources Humaines : Dina BOURDEAU assistée de Sandra MORAIS et Eva BAELEN

Directrice Administrative et Financière : Valérie DECOTTIGNIES

Comptabilité : Jeannine DEMIRDJIAN, Adrien PRIGENT et Christine TEA

Recouvrement : Fabien BONNAN assisté de Sandra BRIJLALL et Vinoth SAGUERRE

Responsable informatique : Briac LE GOURRIEREC

Standard : Jehanne AOUMEUR

PETIT FUTÉ CHÂTEAUX DE LA LOIRE

LES NOUVELLES EDITIONS DE L'UNIVERSITE
18, rue des Volontaires - 75015 Paris.
✆ 01 53 69 70 00 - Fax 01 42 73 15 24
Internet : www.petitfute.com
SAS au capital de 1 000 000 € - RC PARIS B 309 769 966
Couverture : Forteresse royale de Chinon © David Darrault : Vignes d'Anjou © Thierry RYO - stock.adobe.com ; © Mary Evans Picture Library 2017
Impression : CORLET IMPRIMEUR - 14110 Condé-en-Normandie
Achevé d'imprimer : avril 2019
Dépôt légal : 22/05/2019
ISBN : 9782305010014

Pour nous contacter par email, indiquez le nom de famille en minuscule suivi de @petitfute.com
Pour le courrier des lecteurs : info@petitfute.com

BIENVENUE DANS LA VALLÉE DE LA LOIRE ET SES CHÂTEAUX !

Chambord, Valençay, Blois, Saint-Aignan, Chenonceau, Amboise, Azay-le-Rideau, Chinon, Saumur, Angers, le Plessis-Macé… Tant de châteaux de renom, rêvés par des rois afin d'épouser les méandres de la Loire et de ses affluents. Leur noble architecture, faite d'ardoise et de pierre, surprend le regard au détour d'une route qui longe cette Loire docile et nonchalante.

Autour de ces châteaux parfois délicats, parfois imposants comme des forteresses, se nichent des villes accueillantes et prospères. Vos pas résonneront sur ces pavés anciens foulés jadis par Jeanne d'Arc, François Ier ou Louis XIV. Vos yeux se poseront, au hasard d'une ruelle, sur un fronton, une moulure, un encorbellement, un emblème rappelant la fierté de ces penseurs et bâtisseurs de châteaux.

Votre imagination vous permettra peut-être d'apercevoir la silhouette d'un cavalier magnifiquement vêtu et d'entendre le bruit des sabots de son cheval…

Sur le fleuve royal, les gabares vous feront découvrir les bancs de sable de la Loire, si langoureux et si traîtres parfois, la faune sauvage, alors que vous vous abandonnerez en suivant de la main le courant rapide de l'eau sous les ponts. Peut-être aurez-vous le privilège d'admirer un coucher de soleil ! Vous aimerez vous arrêter dans les nombreux restaurants et « ripailler » avec les produits locaux de saison, les légumes et fruits cultivés par de nombreux maraîchers installés dans les vallées. Commencez par des asperges de Sologne ou un foie gras accompagné de « poire tapée », poursuivez par une géline de Touraine, ou un silure, puis ne négligez pas les Sainte-Maure de Touraine, le Valençay, Pouligny et autres crottins de chèvre. Un nougat de Tours ravira votre envie de douceur. Vous arroserez bien sûr le tout de bons vins du Val de Loire ! Les vignes poussent sur les coteaux environnants et donnent de succulents crus : Menetou-salon, Cheverny, Vouvray, Montlouis, Chinon, Bourgueil et autres Champigny sauront s'accorder à vos repas. Assistez ensuite à un spectacle de nuit : pendant l'été les sons et lumières sont variés et souvent magiques, retraçant la belle histoire de nos rois qui ont tant aimé la Loire et l'ont fait rayonner à travers le monde. Musées, marchés de fruits et légumes, parcs, zoo, foires… Vous n'aurez pas le temps de tout faire, de tout voir, mais vous reviendrez, c'est certain, pour poursuivre la découverte des châteaux en suivant la Loire et ses rivières sœurs, du Blésois aux confins de l'Anjou.

Découvrez dans notre guide Petit Futé actualisé, toutes les adresses à ne pas manquer et que ce soit à pied, à vélo, en bateau, à cheval, en Segway, en mongolfière ou en voiture, vivez la vallée de la LOIRE. En 2019, partez à la découverte des Châteaux de la Loire à l'occasion de l'anniversaire des 500 ans de la Renaissance.

PEFC
10-31-1510
Certifié PEFC
Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.
pefc-france.org

IMPRIMÉ EN FRANCE

SOMMAIRE

DÉCOUVERTE

Les immanquables 10
Indre-et-Loire 10
Loir-et-Cher 16
Loiret 22
Maine-et-Loire 23
Nature 28
Géographie 28
Situation hydrographique 28
Climat 29
Relief 29
Faune et flore 31
Faune 31
Flore 31
Parcs et réserves naturelles 32
Économie 33
Histoire 34
Moyen Âge 34
De la Renaissance à la Révolution 35
De nos jours 35
Patrimoine et traditions 36
Patrimoine culturel 36
Patrimoine architectural 39
Traditions et modes de vie 39
La vallée de la Loire gourmande 41
Produits du terroir 41
Viandes, volailles et gibiers 41
Charcuteries 41
Poissons, fruits de mer et crustacés 41
Fromages, produits laitiers 42
Fruits et légumes 43
Pains, pâtes 43
Huiles, épices, condiments 43
Douceurs 44
Vins et vignobles 45
Les vins d'AOC d'Anjou et de Saumur 45
Les vins AOC de Touraine 47
Les vins AOC du Centre 49
Bières, cidres 50
Alcools, eaux de vie et liqueurs 50
Sports et loisirs 51
Activités de plein air 51
Pêche 54
Dans les airs 54
Sports à sensation 54
Festivals et manifestations 55
Le Val de Loire célèbre les 500 ans de Renaissance(s) en 2019 55
Indre-et-Loire 55
Loir-et-Cher 61
Loiret 64
Maine-et-Loire 66

INDRE-ET-LOIRE

Indre-et-Loire 76
Amboise 76
Azay-le-Rideau 95
Bourgueil 104
Chenonceaux 111
Chinon 118
Langeais 132
Le Grand-Pressigny 142
Loches 146
Richelieu 155
Sainte-Maure-de-Touraine 159
Saint-Paterne-Racan 163
Tours 164



Ces établissements
sont les coups de cœur du Petit Futé !

REPÉREZ LES MEILLEURES VISITES

★ INTÉRESSANT ★★ REMARQUABLE ★★★ IMMANQUABLE ★★★★ INOUBLIABLE



L'Indre et la collégiale Saint-Ours à Loches.

© DANIELE CATI - ICONOTEC

LOIR-ET-CHER

Loir-et-Cher 210
Blois 210
Chambord 225
Chaumont-sur-Loire 236
Cheverny 243
La Ferté-Imbault 251
Lamotte-Beuvron 252
Mondoubleau 256
Montoire-sur-le-Loir 259
Montrichard 264
Romorantin-Lanthenay 272
Saint-Aignan 276
Salbris 282
Vendôme 286

LOIRET

Loiret 296
Beaugency 296
Briare 303
Châtillon-Coligny 308
Châtillon-sur-Loire 310
Ferrières-en-Gâtinais 315
La Ferté-Saint-Aubin 318
Gien 325
Jargeau 336
Lorris 341
Montargis 342
Orléans 344
Pithiviers 360
Sully-sur-Loire 362

MAINE-ET-LOIRE

Maine-et-Loire 370
Angers 370
Baugé-en-Anjou 398
Brissac-Quincé 402
Chalonnes-sur-Loire 407
Châteauneuf-sur-Sarthe 411
Chemillé-en-Anjou 414
Doué-la-Fontaine 418
Durtal 424
Fontevraud 425
Gennes-Val-de-Loire 429
Le Lion-d'Angers 433
Les Rosiers-sur-Loire 437
Montreuil-Bellay 442
Montsoreau 450
Savennières 453
Saumur 455
Bellevigne-en-Layon 486

ORGANISER SON SÉJOUR

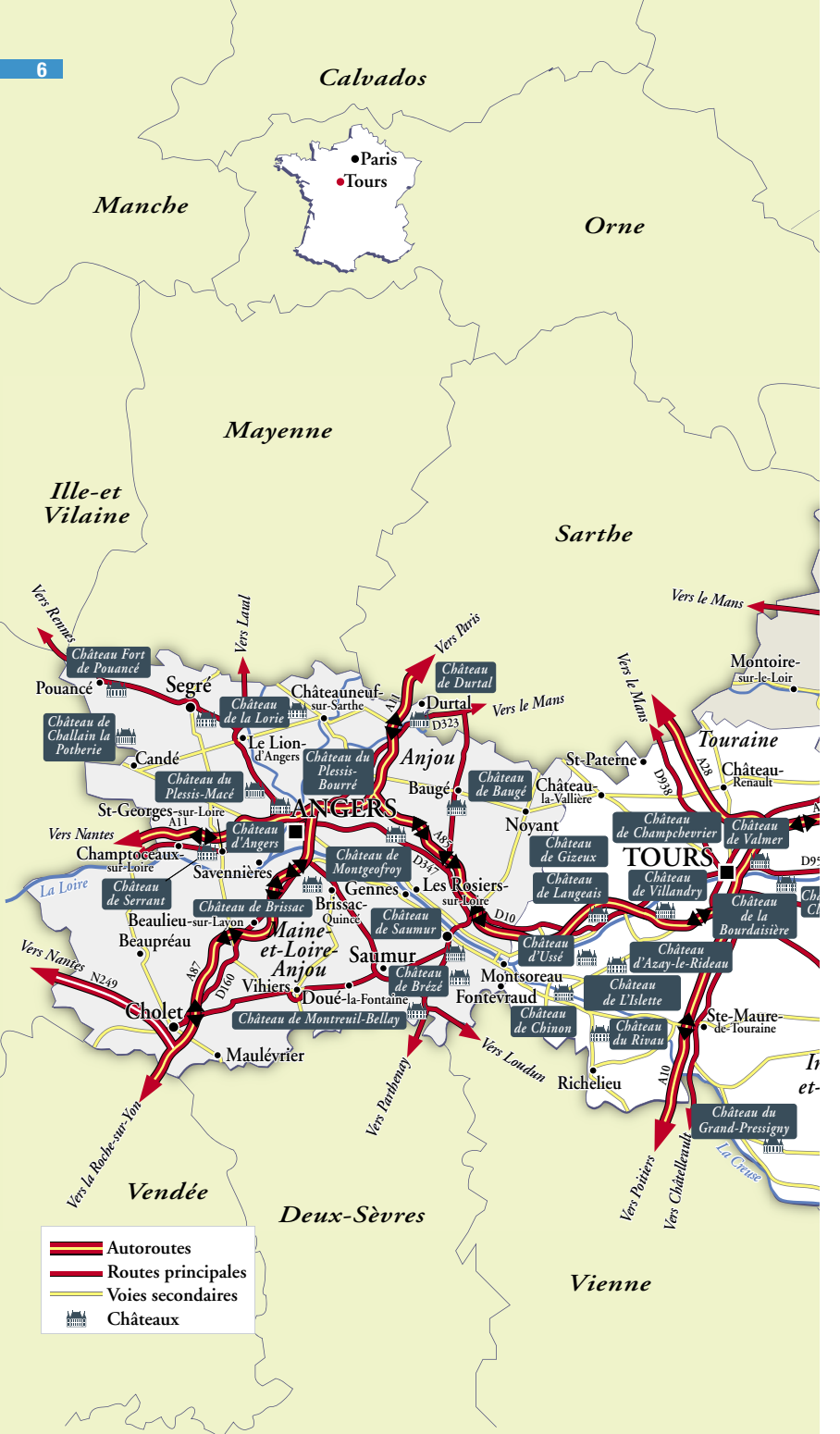
Se rendre dans les Châteaux de la Loire – Région Centre 490
Circuler en Pays de la Loire – Région Centre 492
Hébergement 495
S'informer sur les Pays de la Loire et la Région Centre 496
Index 501

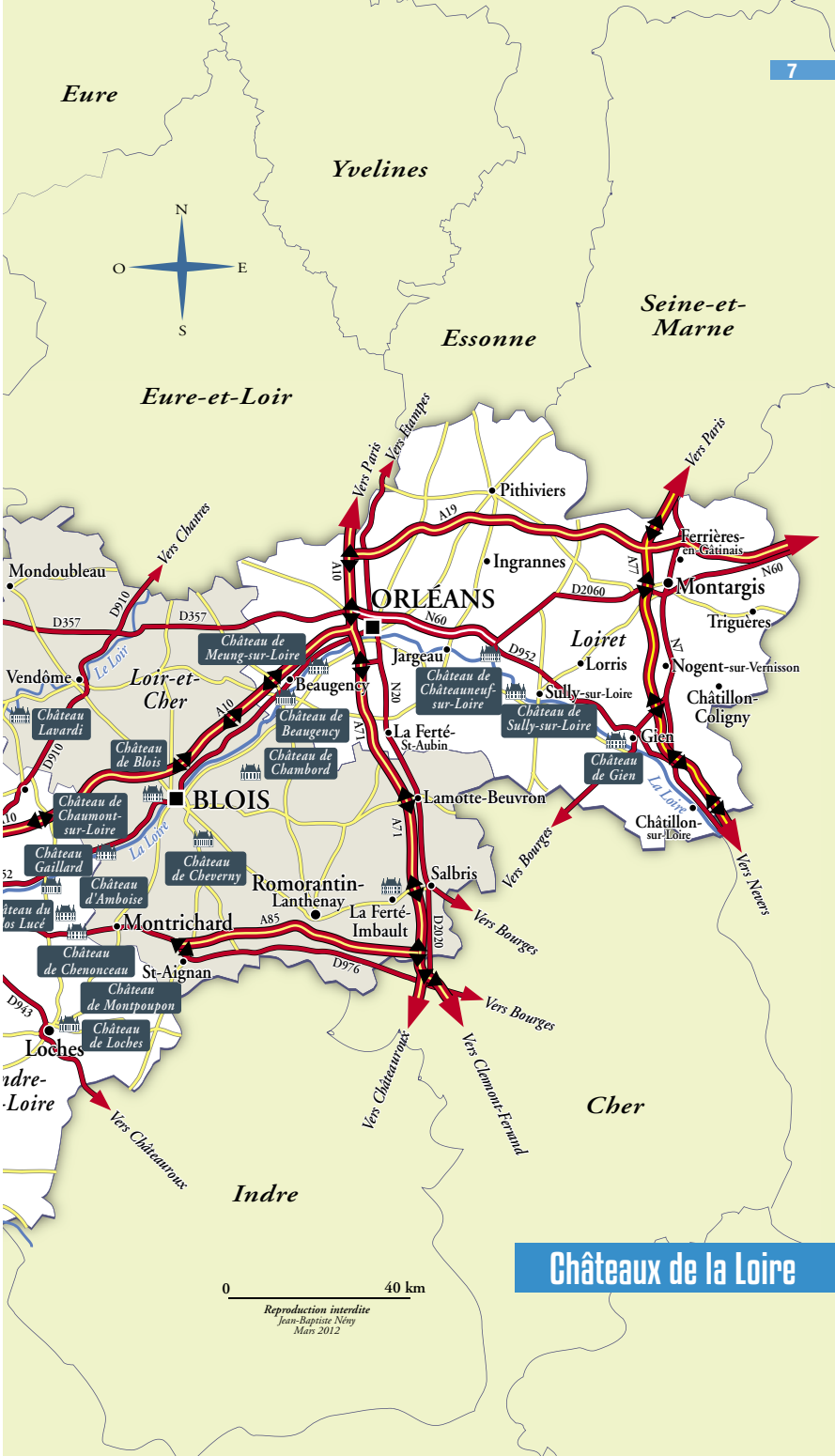
- accès direct à la plage
- bar
- blanchisserie
- climatisation
- discothèque
- distributeur d'argent
- eau potable
- équitation
- espace fumeurs
- établissement non-fumeurs
- fitness
- golf miniature
- handicap malentendant
- handicap malvoyant
- handicap mental
- handicap moteur
- jardin ou parc
- jeux
- lave-linge / laverie
- location de vélos
- magasin d'alimentation
- navette aéroport
- pêche
- piscine intérieure



Le château de Chaumont-sur-Loire.

© CROBARD – FOTOLIA


Calvados
Paris
Tours
Manche
Orne
Mayenne
Ille-et
Vilaine
Sarthe
Vers Rennes
Vers Laval
Vers Paris
Vers le Mans
Vers le Mans
Vers le Mans
Château Fort de Pouancé
Pouancé
Segré
Château de la Lorie
Châteauneuf-sur-Sarthe
A11
Château de Durtal
Durtal
D323
Vers le Mans
Montoire-sur-le-Loir
Château de Challain la Potherie
Le Lion-d'Angers
Candé
Château du Plessis-Bourré
Anjou
Château du Plessis-Macé
Château de Baugé
Baugé
Château-la-Vallière
St-Paterne
D938
A28
Touraine
Château-Renault
St-Georges-sur-Loire
A11
ANGERS
Château d'Angers
A87
Noyant
Château de Champchevrier
Château de Valmer
Vers Nantes
Champtoceaux-sur-Loire
Savennières
Château de Montgeoffroy
D347
Château de Gizeux
TOURS
D95
La Loire
Château de Serrant
Château de Brissac
Gennes
Les Rosiers-sur-Loire
Château de Langeais
Château de Villandry
Château de la Bourdaisière
Brissac-Quincé
Beaulieu-sur-Layon
Château de Saumur
D10
Maine-et-Loire-Anjou
Château d'Ussé
Château d'Azay-le-Rideau
Vers Nantes
N249
A87
D160
Beaupréau
Saumur
Vihiers
Château de Brézé
Montsoreau
Fontevraud
Château de l'Islette
Doué-la-Fontaine
Château de Chinon
Château du Rivau
Ste-Maure-de-Touraine
Cholet
Château de Montreuil-Bellay
Vers Loudun
Vers Parthenay
Mauléon
Richelieu
A10
Château du Grand-Pressigny
Vers la Roche-sur-Yon
Vers Poitiers
Vers Châtellerault
La Creuse
Vendée
Deux-Sèvres
Vienne
Autoroutes
Routes principales
Voies secondaires
Châteaux



Reproduction interdite
Jean-Baptiste Néry
Mars 2012

Châteaux de la Loire



Château d'Azay-le-Rideau.

© VIACHESLAV LOPATIN – SHUTTERSTOCK.COM

DÉCOUVERTE



LES IMMANQUABLES

Indre-et-Loire ★★★★

Château royal d'Amboise

Bâti aux XV^e et XVI^e siècles, le château d'Amboise peut se visiter en suivant différents parcours, qui vous permettront chacun d'apprécier ce haut lieu de l'histoire de France. Le château, rattaché à la couronne de France en 1431, fut le témoin d'événements marquants de l'histoire de France (baptêmes et mariages princiers, mort accidentelle de Charles VIII en 1498, obsèques de Léonard de Vinci en 1519, exécution des conjurés d'Amboise en 1560, édit de tolérance de 1463, etc.). Aménagé par Charles VIII et son épouse Anne de Bretagne entre 1492 et 1497, il fut la résidence du jeune François d'Angoulême, futur roi François I^er qui ordonna la surélévation du logis royal. À l'invitation de ce dernier, Léonard de Vinci vint à Amboise, où il passa les trois dernières années de sa vie. La chapelle Saint-Hubert est considérée comme l'un des chefs-d'œuvre du gothique flamboyant : elle abrite la tombe de Léonard de Vinci qui a fait l'objet d'une élégante restauration. Le logis royal, richement meublé, a récemment enrichi ses collections d'œuvres d'art du XIV^e au XIX^e siècle. Accès permanent, après restauration, à la tour cavalière Heurtault et ses sculptures du XV^e siècle.

- **Lancement de la saison 500 ans de fêtes royales à Amboise :** costumes, spectacles et pyrotechnie.
- **Festival « Avanti la Musica » :** concerts et chœurs de compagnies musicales, personnages costumés, du 18 mai au 18 août.
- **Expositions :** du 2 mai au 2 septembre 2019, **« 1519, la mort de Léonard de Vinci : la naissance d'un mythe »** dans les collections de la Bibliothèque Nationale de France - Ravo Mattoni.

Du 30 mars au 30 septembre 2019 - Exposition photographique **« Viva Polaris ! ».**

- ***Bal Renaissance :*** avec la compagnie Le Banquet du roi, le 29 juillet à 20h30.

CHÂTEAU ROYAL D'AMBOISE ★★★★
Place Michel-Debré
✆ 08 20 20 50 50
www.chateau-amboise.com

Ouvert toute l'année. Sauf le 25 décembre et le 1^er janvier. A partir de 9h. Fermeture de 16h45 à 19h selon la saison. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 12,80 € (droit d'accès et notice de visite). Enfant : 8,80 €. Droit d'accès handicapé et accompagnateur (audio-visite adaptée handicaps incluse) : 10,50 € – Histopad. American Express, Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Accueil enfants. Visite guidée. Restauration (salon de thé avec terrasse vue sur le Château). Boutique.

Château d'Azay-le-Rideau

Après trois ans de travaux, le château d'Azay-le-Rideau s'est défait de ses échafaudages en 2017. Bâti sur pilotis sur une île de l'Indre, ce château édifié de 1518 à 1527 à la place d'une ancienne maison forte a retrouvé toute la magnificence de son architecture qui résume le nouvel idéal de la Renaissance. Ponctuées de tours et de tourelles, les deux ailes en équerre présentent une alliance parfaite d'éléments traditionnels et de traits empruntés à l'art italien. Comme à Chambord, l'escalier est une des pièces maîtresses du site, puisque c'est l'un des premiers escaliers à rampe droite construits en France. La restauration des façades et des toitures s'est accompagnée d'une réorganisation des jardins et de la rénovation des intérieurs. Les cuisines ont ainsi retrouvé leur lustre d'antan sous de superbes voûtes ogivales, et la salle de billard et les salons du rez-de-chaussée rivalisent d'élégance avec la Grande Salle et les appartements du premier étage, avant que les combles et la charpente ne donnent l'impression d'être dans un vaisseau de chêne et de cèdre. Les travaux achevés en 2017 ont permis l'installation de mobilier et d'éléments décoratifs du XIX^e siècle pour plonger les visiteurs dans le passé (un voyage tout de même ponctué d'œuvres d'art contemporain à l'étage). Pour préparer cette immersion, la salle du pressoir située à l'entrée du domaine est aujourd'hui transformée en espace d'introduction grâce à des outils numériques interactifs et ludiques. Un point d'entrée idéal pour aborder la visite sans crainte de s'ennuyer, avec toutes les clés en main pour apprécier ce bijou de la Renaissance !

- **Nouveauté 2019** : Les nuits fantastiques tous les soirs (juillet et août) – Son et lumière.

CHÂTEAU D'AZAY-LE-RIDEAU ★★★★
19, rue Balzac
✆ 02 47 45 42 04
www.azay-le-rideau.fr

Ouvert toute l'année. Fermé les 1^er janvier, 1^er mai et 25 décembre. Tous les jours. D'octobre à mars de 10h à 17h15 ; avril à juin et septembre de 9h30 à 18h ; juillet, août 9h30 à 23h. Dernier accès 1h avant la fermeture. Gratuit jusqu'à 25 ans pour les ressortissants de l'UE ou résidents réguliers sur le territoire français, personnes handicapées + accompagnateur, demandeur d'emploi et le 1^er dimanche du mois de novembre à mars. Adulte : 10,50 €. Groupe (20 personnes) : 8,50 €. Audio-guide junior disponible. Chaque premier dimanche des mois de novembre à mars, profitez de la gratuité d'accès au château. Ouverture nocturne (entrée gratuite) du parc de 19h à 21h jusqu'à fin août. Visite guidée (en français, 45 minutes). Salon de thé. Boutique.

On vous embarque !

Tous les dimanches à 12.55
à partir du 10 mars 2019



Carte d'identité

Région Centre

Population : 2 582 374 habitants (source : INSEE, population légale 2015 ; + 11826 habitants par rapport aux chiffres de 2013) Superficie : 39 151 km². Densité : 66 habitants/km². Préfecture de région : Orléans. Cours d'eau principal : la Loire. Départements la composant (hors guide) : le Cher, l'Eure-et-Loir, l'Indre.

L'Indre-et-Loire. Numéro du département : 37
Population : 606 164 habitants. Superficie : 6 127 km². Densité : 98 habitants/km². Préfecture : Tours (134 817 habitants). Point culminant : le signal de la Ronde, à Céré-la-Ronde, à l'est du département (186 m) Cours d'eau principal : la Loire. Cours d'eau annexes : le Cher, l'Indre, la Vienne et la Creuse.

Le Loir-et-Cher. Numéro du département : 41
Population : 332 775 habitants. Superficie : 6 343 km²
Densité : 52 habitants/km². Préfecture : Blois (46 492 habitants) Point culminant : Fontaine-Raoul (252 m), au nord du département. Cours d'eau principal : la Loire. Cours d'eau annexes : l'Indre et la Vienne, ainsi que le Cher.

Le Loiret. Numéro du département : 45
Population : 670 906habitants. Superficie : 6 775 km². Densité : 98 habitants/km². Préfecture : Orléans (114 167 habitants) Point culminant : au lieu-dit La Foulonnerie, entre Gernoy et Pierrefitte-lès-Bois, près de Châtillon-sur-Loire (273 m). Cours d'eau principal : la Loire. Cours d'eau annexes : la Loire, le Loiret, le Cosson, l'Essonne, le Beuvron ainsi que le Loing.

Région Pays de la Loire

Population : 3 716 068 habitants (source : INSEE, population légale 2010 ; + 32 447 habitants par rapport aux chiffres de 2009). Superficie : 32 082 km². Densité : 114 habitants/km². Préfecture de région : Nantes. Cours d'eau principal : la Loire. Départements la composant (hors guide) : la Loire-Atlantique, la Mayenne, la Sarthe et de la Vendée.

Maine-et-Loire. Numéro du département : 49
Population : 800 505 habitants Superficie : 7 166 km²
Densité : 112 habitants/km²
Préfecture : Angers
Point culminant : la Trottière à La Tourlandry, (216 m). Cours d'eau principal : la Loire
Cours d'eau annexes : la Vienne, la Sarthe, le Loir et la Mayenne.

Château de Chenonceau

L'histoire de France est l'écrin de ce joyau de la Renaissance. Une beauté universelle qui vient de l'harmonie entre le monument et ses jardins. Un raffinement présent dans chacune des pièces qui forment la visite de ce château à l'architecture unique au monde, inspirée d'un palais vénitien. Chenonceau se distingue aussi par la richesse de ses admirables collections : chefs-d'œuvre des plus grands peintres, rare ensemble de tapisseries des Flandres du XVI[e] siècle, mobilier Renaissance…
Le salon Louis XIV évoque le souvenir de la visite royale. La Galerie Médicis, cabinet de curiosités, raconte l'histoire du château. C'est Catherine de Médicis qui fit édifier les deux galeries sur la rivière, comme une réponse au Ponte Vecchio de sa ville natale, Florence. Cette reine a été la plus importante des « Dames de Chenonceau », qui ont, chacune, marqué leur époque. Pour lui rendre hommage, et fêter les 500 ans de sa naissance, en 1519, son Apothicairerie ouvre au public le 15 juin, à l'emplacement même où elle a existé, dans le Bâtiment des Dômes. Son jardin historique sera, lui, entièrement repensé en noir et blanc, comme son iconique Galerie.

Samedi 20 juillet : « Dégustation sous les étoiles » soirée oenotouristique dédiée à l'histoire du vin depuis la Renaissance.

Automne 2019 : Exposition « Catherine de Médicis, une femme qui fut un roi ».
Les surprises gourmandes du restaurant gastronomique du château, L'Orangerie, marqueront l'année. Car c'est sous l'impulsion de Catherine de Médicis que les festins royaux, très raffinés, deviennent une marque de suprématie culturelle.
Le château compte aussi des dépendances : un self-service dans les anciennes Ecuries royales, la Galerie des Attelages, superbe étable de la ferme du XVI[e] siècle, qui expose un rare ensemble de voitures hippomobiles. Et, de somptueux jardins : Jardin de Catherine de Médicis, Jardin de Diane de Poitiers, Jardin Vert, labyrinthe, potager des fleurs et le nouveau jardin contemporain « Hommage croisé à Russell Page et François Xavier Lalanne ».

CHÂTEAU DE CHENONCEAU ★★★★
✆ 0 820 20 90 90
www.chenonceau.com – info@chenonceau.com

Ouvert tous les jours toute l'année, de 9h à 19h30 en haute saison. Adulte : 14,50 €. Enfant (de 7 à 18 ans) : 11,50 €. Groupe (20 personnes) : 11,50 €. Visite libre avec brochure. Visite audio/vidéo guidée. Consignes et parking gratuits. Restauration. Boutique.

INSCRIT AU PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO

CHENONCEAU

L'INOUBLIABLE CHÂTEAU



CHEF-D'ŒUVRE DE LA RENAISSANCE

JARDINS À LA FRANÇAISE, ADMIRABLE COLLECTION DE TAPISSERIES, DE MOBILIER ET DE TABLEAUX DE MAÎTRES, SCÉNOGRAPHIES FLORALES DANS CHACUNE DES PIÈCES...

LE CHÂTEAU
VOUS ACCUEILLE
TOUS LES JOURS,
TOUTE L'ANNÉE

www.chenonceau.com

apyrène communication | photo marc jauneaud

Château du Clos Lucé – Parc Leonardo Da Vinci

A 500 mètres du château royal, découvrez la demeure où Léonard de Vinci vécut les dernières années de sa vie jusqu'à sa mort en 1519. On y découvre les fabuleuses machines conçues par le maître, reconstituées pour parfaire le musée. La visite permet de se plonger dans l'intimité du génie italien, avec notamment la chambre de Léonard de Vinci et ses ateliers restitués dans sa demeure. Les quatre salles des machines abritent de superbes maquettes : le char d'assaut, la pompe à eau, les bombardes, l'hélicoptère, animations 3D… Poursuivez par une balade originale, pleine de rêveries dans le parc d'une grande tranquillité et regardez des vidéos sur l'artiste, sur un grand écran dans l'une des dépendances du château.

A l'invitation de François Ier, Léonard de Vinci s'installe en 1516 au château du Clos Lucé à Amboise. Ici commence l'histoire française de ses 3 chefs-d'œuvre qu'il apporte avec lui, dont la Joconde, aujourd'hui conservés au musée du Louvre. François Ier le nomme « premier peintre, ingénieur et architecte » du roi. Il travaille à de multiples projets dont un château grandiose avant de s'éteindre dans sa chambre au Clos Lucé, le 2 mai 1519.

2016-2019 : célébration des années Léonard de Vinci en France, au Clos Lucé (1516-1519)

Pour les 500 ans de la mort de son hôte le plus illustre, le Clos Lucé, qui fut sa dernière demeure, a préparé une programmation à la hauteur de l'événement. Du 15 avril au 2 mai, Effervescience propose des animations ludiques, des expositions et des ateliers de création pour célébrer l'effervescence de l'esprit novateur de Léonard de Vinci. C'est aussi la possibilité unique d'admirer, du 7 juin au 2 septembre, la tapisserie de *La Cène* réalisée sur ordre de François Ier d'après le tableau de Léonard. Offerte par le roi au pape, cette œuvre n'est plus sortie des musées pontificaux depuis le XVIe siècle. Elle sera présentée en compagnie d'une trentaine de chefs-d'œuvre prêtés par des musées. Les 17, 18 et 19 juillet, le Clos Lucé accueillera une aventure théâtrale nocturne qui relie Léonard à ses héritiers d'aujourd'hui. Les 27, 28 et 29 septembre, Jordi Saval entouré de jeunes talents offrira un spectacle de musique Renaissance.

CHÂTEAU DU CLOS LUCÉ – PARC LEONARDO DA VINCI ★★★
2, rue Clos-Lucé
AMBOISE
✆ 02 47 57 00 73
www.vinci-closluce.com
infos@vinci-closluce.com

La Loire à Vélo. Accueil vélo. Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. Sauf le 25 décembre et le 1er janvier. Ouvert de 10h à 17h en janvier, de 9h à 18h de février à juin et en septembre et octobre, de 9h à 20h en juillet et août, de 9h à 19h en novembre et décembre – Fermeture de la billetterie 1h avant la fermeture du site. Gratuit jusqu'à 7 ans (ainsi que pour les personnes handicapées). Adulte : 15,50 € (13,50 € en basse saison). Enfant (de 7 à 18 ans) : 11 € (10,50 € en basse saison). Groupe (20 personnes) : 11,80 € (10,50 € en basse saison). Label Tourisme & Handicap. Label sécuri-site. Restauration (3 restaurants). Boutique. Animations.

Forteresse royale de Chinon

Située sur son éperon rocheux aux confins de l'Anjou, de la Touraine et du Poitou, la forteresse royale de Chinon reflète les heures les plus prestigieuses du Moyen Âge. Dernier refuge d'Henri II Plantagenêt roi d'Angleterre, ses murs millénaires ont accueilli Aliénor d'Aquitaine, Richard Cœur de Lion, Charles VII et Jeanne d'Arc lors des tournants majeurs de l'histoire de France. Les « trois châteaux » qui composent la seule forteresse médiévale royale du Val de Loire livrent aujourd'hui leurs secrets au travers de reconstitutions et d'animations variées.

© GILLARD ET VINCENT



Vue aérienne sur le Château du Clos Lucé – Parc Léonardo Da Vinci.



Visiter la forteresse royale de Chinon, c'est marcher dans les pas de Jeanne d'Arc, comprendre le fonctionnement d'une machine de guerre, ou admirer les magnifiques panoramas du Val de Loire.

Nouveautés 2019 :

- Voyage en immersion au Moyen Âge avec l'HistoPad (visite en réalité augmentée, incluse dans le billet d'entrée). - Mise en lumière de la forteresse, tous les jours, à la tombée de la nuit. - Toute l'année sur réservation, un escape game spécial « Le Secret d'Hildegarde » pour les enfants.

FORTERESSE ROYALE DE CHINON ★★★
✆ 02 47 93 13 45
www.forteressechinon.fr
forteressechinon@cg37.fr
La Loire à Vélo. Accueil vélo. Ouvert toute l'année. Fermé le 1er janvier et le 25 décembre. Du 2 janvier au 28 février : tous les jours de 9h30 à 17h. Du 1er mars au 30 avril : tous les jours de 9h30 à 18h. Du 1er mai au 31 août : tous les jours de 9h30 à 19h. Du 1er septembre au 31 octobre : tous les jours de 9h30 à 18h. Du 1er novembre au 31 décembre : tous les jours de 9h30 à 17h. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 10,50 €. Tarif réduit : 8,50 €. Pass Privilège : 16 € ; plan d'orientation tactile avec repères et indications en braille et gros caractères. Visite guidée (gratuite). Restauration. Boutique. Sur réservation toute l'année, l'escape game « La chapelle oubliée ».

Château d'Ussé

La construction de ce château atypique s'est échelonnée du XVe au XVIIe siècle. Les familles propriétaires se succédèrent, imprimant chacune leur marque dans la pierre blanche, pour finalement aboutir à un ensemble composite d'un charme irrésistible, où la façade militaire et le donjon du XVe siècle se marient avec trois corps de logis, de style gothique à l'est, Renaissance à l'ouest et classique au sud ! Au XVIIe siècle, Ussé adopte le caractère que nous lui connaissons aujourd'hui, avec la construction du pavillon, celle de la chapelle, et la mise en valeur des jardins à la française dessinés par Le Nôtre. La légende raconte que, de passage à Ussé, l'écrivain Charles Perrault, inspiré par le romantisme des lieux, y écrivit le conte de *La Belle au bois dormant*. C'est elle qui rendit le château si célèbre ! La demeure abrite aujourd'hui de précieuses œuvres d'art (tapisserie des Teniers, majoliques de Faenza) et une exposition de costumes d'époque installée dans les salons du château et la chambre du roi (admirez au passage son lit à la polonaise et ses sièges Louis XVI) dont le thème est cette année, « Chic été ». Dans les caves, un docu-fiction vous expliquera comment se pratiquaient jadis les vendanges et la vinification. Mais les enfants retiendront surtout de leur visite le parcours de *La Belle au bois dormant*, lorsqu'ils ont emprunté (courageusement) le chemin de ronde qui les a guidé vers les reconstitutions de scènes du célèbre conte (décors et personnages de cire à taille réelle).

CHÂTEAU D'USSÉ ★★★
RIGNY-USSÉ
✆ 02 47 95 54 05
www.chateaudusse.fr
chateau-dusse@orange.fr
La Loire à Vélo. Ouvert du 17 février au 11 novembre. 17 février au 31 mars (10h à 18h) – 1er avril au 30 septembre (10h à 19h) – 1er octobre au 11 novembre (10h à 18h). Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 14 € (plus de 16 ans). Enfant (de 8 à 16 ans) : 4 €. Les audioguides à partir de 2 € pour les groupes. Boutique. Visite libre.

Château et jardins de Villandry

Dernier des grands châteaux bâtis à la Renaissance, cet édifice, construit sur une plate-forme entourée de douves, reprend l'ordonnancement typique de l'époque : un corps de logis principal flanqué de deux ailes en retour. Profondément remanié au XVIIIe siècle par son acquéreur Michel-Ange de Castellane, il faudra attendre le début du XXe siècle pour que Joachim Carvallo lui rende son caractère originel en supprimant les ajouts architecturaux. Il s'attachera également à reconstituer les jardins en s'inspirant d'ouvrages de référence pour l'art de la Renaissance, empruntant le potager à la tradition monastique et les ornements à l'influence italienne. Aujourd'hui, ces jardins qui comptent parmi les plus beaux de France sont toujours entretenus par ses descendants. Les jardiniers proposent leur récolte de légumes aux visiteurs en fin de saison. Possibilité de déguster sur place au restaurant du château La Douce Terrasse. « Villandry en famille » permet aux plus jeunes d'apprécier la visite de façon ludique et active durant lequel ils découvriront le lieu, les jardins et leurs travaux en s'amusant. La salle François Ier est accessible dans le cadre de la visite du château !

Catherine de Médicis à l'honneur

Pour le château royal de Blois, l'année 2019 n'est pas uniquement l'anniversaire de la mort de Léonard de Vinci, c'est également celui de la naissance d'une des reines les plus mal aimées de l'histoire de France, Catherine de Médicis. Plus que la souveraine, c'est la femme qui est réhabilitée et mise à l'honneur car Catherine a vu grandir ses dix enfants dans l'enceinte du château de Blois et trois d'entre eux deviendront rois. L'exposition exceptionnelle « Enfants de la Renaissance » est le point d'orgue d'une riche programmation. Attractive et ludique, elle expose la vie familiale et son évolution du Moyen Âge à la Renaissance. Le château a été d'abord un palais familial et une pouponnière pour les enfants royaux pendant plusieurs siècles et une étude scientifique inédite nous en fait découvrir toutes les facettes. Catherine de Médicis aimait les jardins et elle aurait sûrement apprécié celui qui va dès le printemps être créé sur la grande terrasse surplombant la Loire. Ce jardin fleuri et arboré sera un lieu de découverte et un espace de détente. La visite insolite du château fait découvrir des salles fermées au public et le son et lumière est à la hauteur de l'évènement, fastueux.

CHÂTEAU ET JARDINS DE VILLANDRY ★★★★
✆ 02 47 50 02 09
www.chateauvillandry.com
info@chateauvillandry.com

Accueil vélo. La Loire à Vélo. Jardins ouverts toute l'année. Château ouvert du 10 février au 12 novembre et pendant les vacances de Noël. Ouverture toute l'année à partir de 9h. Horaires de fermeture selon saison. Gratuit jusqu'à 8 ans. Adulte : 11 € (7 € pour les jardins seuls). Enfant (de 8 à 18 ans) : 7 € (5 € pour les jardins seuls). Groupe (15 personnes) : 8,50 € (5.50 € pour les jardins seuls). Visite audioguidée : supplément de 4 €. Tarifs réduits en hiver. Label Tourisme & Handicap. Label Jardin Remarquable. Label Qualité Tourisme. Accueil Vélo. Classé Unesco. Accueil enfants (accueil enfants (livret-jeux, parcours dans les jardins)). Restauration. Boutique. Animations.

Loir-et-Cher ★★★

Château royal de Blois

Aux portes du Val de Loire, le château royal de Blois présente un véritable panorama de l'art et de l'histoire des châteaux de la Loire, ce qui en fait la meilleure introduction à leur visite par sa richesse architecturale. Autour de la cour, dominée par le monumental escalier François Ier, se déploie un florilège de quatre styles de l'architecture française, le style gothique avec la salle des Etats généraux, les prémices de l'influence italienne avec l'aile Louis XII, Renaissance dans l'aile François Ier et enfin classique avec l'aile bâtie par Mansart pour le duc d'Orléans. Résidence de sept rois et de dix reines de France, le château royal est le lieu évocateur du pouvoir et de la vie quotidienne de la cour à la Renaissance, comme en témoignent les appartements royaux, meublés et ornés de magnifiques décors polychromes. Sur la façade extérieure, le portail est surmonté de la statue équestre du roi Louis XII. Dominant la ville, la façade aux multiples loges colorées est tout simplement remarquable… Pour vous surprendre, la « visite insolite » du château (sur réservation uniquement) : parcours atypique privilégiant les parties fermées au public. Un nouveau parcours de visite des appartements royaux avec l'histoire du château en 3D (écrans géants interactifs) ainsi qu'une nouvelle présentation du musée des Beaux-Arts ont été mises en place. Chaque année, des expositions mettent en valeur l'histoire du château et de ses hôtes. Le spectacle son et lumière est tout simplement magnifique.

CHÂTEAU ROYAL DE BLOIS ★★★★
Place du Château
✆ 02 54 90 33 33
www.chateaudeblois.fr
contact@chateaudeblois.fr

Qualité Tourisme. Fermé le 25 décembre et le 1er janvier. Basse saison : ouvert tous les jours de 10h à 17h. Haute saison : tous les jours de 9h à 18h30. Ouvert jusqu'à 19h juillet et août. Gratuit jusqu'à 5 ans (les visiteurs en situation de handicap bénéficient de la gratuité). Adulte : 12 €. Enfant (de 6 à 17 ans) : 6,50 €. Billets combinés château + son et lumière : 19,50 €. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée (payante). Boutique. Animations.

Château de Chambord

Emblème de la Renaissance française à travers le monde, Chambord ne peut être dissocié de son milieu naturel, la forêt. Avec ses 5 440 ha et ses 32 km de murs d'enceinte, le domaine national de Chambord est le plus grand parc clos d'Europe. Bien plus qu'un château, Chambord est un joyau d'architecture et de nature, né du rêve de François Ier et inspiré par Léonard de Vinci. La visite plonge le public dans une atmosphère unique et féerique. Parmi les activités proposées, l'offre est particulièrement variée : visite du château (découverte, ludique, insolite ou approfondie), visite de la réserve en 4×4, spectacle équestre et balades en calèches, promenade (en vélos, bateaux et voiturettes électriques), festival de musique en juillet, expositions, lectures, café d'Orléans et boutique… Au moyen d'une tablette numérique utilisant la réalité augmentée, le public redécouvre Chambord et explore le château tel qu'il était au XVIe siècle. L'HistoPad Chambord, c'est une immersion dans huit salles reconstituées à l'époque de François Ier grâce au travail d'expertise de spécialistes de la Renaissance, une géolocalisation automatique dans toutes les salles du château pour aider les visiteurs à



s'orienter et à organiser leur visite, un guide de visite numérique de dix-neuf salles ouvertes au public pour en découvrir l'histoire et les collections, enfin une chasse au trésor ludique et interactive pour le jeune public.

■ **CHÂTEAU DE CHAMBORD** ★★★★
✆ **02 54 50 40 00**
www.chambord.org
info@chambord.org

Ouvert toute l'année. Fermé le 25 décembre et le 1er janvier. Basse saison : tous les jours de 9h à 17h. Haute saison : tous les jours de 9h à 18h. Gratuit jusqu'à 17 ans (et jusqu'à 25 ans pour les ressortissants de l'UE). Adulte : 13 € (réduit : 11 €). Groupe (20 personnes) : 9 € (visites guidées de 5 € à 11 € suivant durée. Voiture, moto (par véhicule et par jour) : 6 €. Camping-car/minibus : 10 €/jour (24h). Autocar : 50 €. Stationnement gratuit pour les autocars et minibus des groupes ayant visité le château). Chèque Vacances. Visite guidée. Restauration. Boutique.

Château de Chaumont-sur-Loire

Belvédère sur la Loire sauvage, offrant une des plus belles vues sur le fleuve royal, le Domaine de Chaumont-sur-Loire qui s'étend sur plus de 30 hectares accueille plus de 400 000 visiteurs par an. Il réunit le château (XVe-XIXe), ses écuries, son parc paysager conçu par Henri Duchêne ainsi que le célèbre Festival International des Jardins (du 25 avril au 3 novembre 2019, 28e édition sur le thème « Jardins de Paradis »). Le Domaine accueille également des installations d'artistes contemporains et des expositions de grands photographes. Des « Jardins de Paradis » invitent à une promenade nocturne à la découverte des jardins du Festival (tous les soirs de juillet et d'août). Les restaurants du domaine vous proposent une cuisine inventive et raffinée. Chaque année voit son lot de nouveautés, en 2019 les artistes seront invités en marge du festival à créer des compositions florales remarquables dans le cadre de « Fleurir est un art », en octobre, les « Botaniques de Chaumont sur Loire » seront des journées de rencontres et d'échanges où l'on pourra acquérir des végétaux exceptionnels et rares auprès de pépiniéristes passionnés.

La naissance de Chambord

L'année 2019 verra la célébration des 500 ans de la Renaissance et de la pose de la première pierre de la construction de Chambord. Cet anniversaire servira de prétexte à la mise en œuvre de 9 grands projets pour présenter le château tel qu'il avait été pensé par François Ier. Les restaurations permettront de découvrir les secrets de sa construction et les symboles que renferme l'édifice. Les lanternons vont retrouver leurs plombs et leurs dorures perdus au fil des ans. Pour mieux se représenter Chambord au temps de François Ier, l'atmosphère de la cour itinérante a été reconstituée pour la première fois à une telle échelle. Comme au XVIe siècle, les décors ont été volontairement conçus pour pouvoir être roulés et emportés dans un autre château royal. L'exposition « L'Utopie à l'œuvre » permet d'explorer la genèse de sa construction inachevée avec l'empreinte laissée par Léonard de Vinci et de donner libre cours à l'imagination d'architectes contemporains pour terminer avec les techniques actuelles le chef-d'œuvre de la forêt solognote. Les personnalités du savant et du roi chevalier sont évoquées à travers 150 œuvres prestigieuses. Le tiers des 32 km du mur d'enceinte sera restauré tout comme les écuries dont l'espace sera réaménagé. Une vigne a été plantée avec le cépage romorantin, amené par le roi de Bourgogne en Sologne et un chai sera construit pour pouvoir produire le cru Chambord. Dans une volonté de ramener l'agriculture au sein du domaine royal, un potager en permaculture va côtoyer un verger écologique. Les nouvelles illuminations du château le mettront en valeur tout en préservant la vie de la faune nocturne. En septembre, les pierres de tuffeau remonteront symboliquement la Loire des carrières d'origine au château en souvenir de la première pierre qui a lancé la construction de ce joyau de la Renaissance.

© MARIE-MONIQUE PÉAN – XILOPIX



Le château et le village au bord de la Loire – Chaumont-sur-Loire.

De nouveaux parcours permettront de profiter de la fraîcheur du domaine avec les voûtes vertes, la promenade de ombres et les jardins d'eau. Une nouvelle serre insolite va voir le jour ainsi qu'une collection de rosiers anciens en hommage à l'Orléanais voisin. Les pivoines vont également disposer d'un espace dédié. Le maître jardinier Pierre Nessmann dispensera ses cours de jardinage au grand public.

DOMAINE DE CHAUMONT-SUR-LOIRE
✆ 02 54 20 99 22
www.domaine-chaumont.fr
contact@domaine-chaumont.fr

Ouvert toute l'année. Fermé le 25 décembre et le 1er janvier. Horaires variables : consultez www.domaine-chaumont.fr, rubrique informations pratiques. Dernier accès billetterie 45 min avant la fermeture du site. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 18 € (tarif réduit : 12 €. Guide multimédia pour la visite du château 4 € (adultes en 10 langues, enfants à partir de 6 ans en 4 langues)). Enfant (de 6 à 11 ans) : 6 €. Chèque Vacances. Accessibilité du château très partielle (rdc). Expositions temporaires de plain-pied. Restauration (les restaurants du domaine sont ouverts dès le 25 avril). Boutique.

Les 500 ans de la Renaissance

Il y a 5 siècles, un courant de modernité venu d'Italie bouleversait la société française en la transformant profondément et c'est dans la vallée de la Loire que la Renaissance a atteint son apogée. De nombreux châteaux et demeures vont célébrer cet anniversaire en fêtant les grands personnages qui les ont marqués. Cette période est indissociable de François 1er et à Léonard de Vinci qui seront mis à l'honneur à Chambord et à Amboise tant au château royal qu'au Clos Lucé. Catherine de Médicis, reine mal aimée de l'histoire, mais protectrice des arts et amoureuse des jardins est réhabilitée à Blois et à Chenonceau. Dans toute la région centre, c'est plus d'une centaine de manifestations qui participeront chacune à sa manière à commémorer ce tournant de notre histoire.

Château de Cheverny

Cheverny est le plus grand des châteaux privés encore habités du Val de Loire. Le domaine est la propriété de la même famille depuis plus de 700 ans. Hergé s'en est inspiré pour dessiner le château de Moulinsart du capitaine Haddock. Même la marche cassée du grand escalier dans « les Bijoux de la Castafiore » vient de Cheverny ! Dans le château, Hergé a un prédécesseur : Jean Mosnier. Celui-ci, au XVIIe siècle, a reproduit dans la salle à manger l'histoire de Don Quichotte, sous la forme de trente-quatre panneaux. L'ancêtre de la BD, en somme. A voir : l'extraordinaire décoration sculptée du grand escalier Louis XIII, de nombreux trésors d'architecture, de peintures, de sculptures et d'ameublement… Cheverny est l'un des châteaux les mieux meublés et des plus agréables à visiter. A l'extérieur, l'Orangerie accueille dorénavant un café-snack pour pauses gourmandes d'avril à novembre. Le parc de Cheverny occupe une superficie de 100 ha. Trois jardins sont ouverts au public : un jardin contemporain d'agrément, un jardin potager et un jardin de tulipes pour lequel plus de 150 000 bulbes ont été plantés. Face au château, l'allée principale se prolonge sur près de 6 km. Un important chenil est associé au château ; il abrite 100 chiens de chasse qu'il est possible de voir dîner, en haute-saison, à 11h30. Enfin, de nombreuses manifestations, comme le week-end vénitien, le festival Jazz in Cheverny (fin juin), viennent animer les jardins de Cheverny.

DOMAINE DE CHAUMONT-SUR-LOIRE
FESTIVAL INTERNATIONAL DES JARDINS
CENTRE D'ARTS ET DE NATURE
CHATEAU - PARC HISTORIQUE - ECURIES



DOMAINE
DE CHAUMONT-SUR-LOIRE

OUVERT
TOUTE L'ANNÉE

WWW.DOMAINE-CHAUMONT.FR T. 02 54 20 99 22

/Domaine de Chaumont-sur-Loire @Chaumont_Loire

© Eric SANDER

Région Centre-Val de Loire

CHÂTEAU DE CHEVERNY ★★★★
Avenue du Château ✆ 02 54 79 96 29
www.chateau-cheverny.fr
domainedecheverny@chateau-cheverny.com

Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours de 10h à 17h. Haute saison : tous les jours de 9h15 à 18h30. Haute saison du 1er avril au 30 septembre, basse saison du 1er octobre au 31 mars. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 12 €. Enfant (de 7 à 14 ans) : 9 €. Groupe (20 personnes) : 7,50 € (enfant de 7 à 14 ans 4,50 €). Chèque Vacances. PMR et personnes en fauteuil : visite possible de l'exposition Les secrets de Moulinsart. Visite guidée. Restauration. Boutique.

Zoo parc de Beauval

En 2017, la naissance à Beauval **d'un bébé panda** fut un grand évènement de dimension nationale et internationale, qui fit le buzz de Paris à la Chine ! Le nouveau-né, nommé Yuan Meng, a bien de la chance car sa marraine est la première dame de France, Brigitte Macron, qui a d'emblée fondu pour son filleul, comme tous ceux qui l'approchent depuis janvier 2018. Classé parmi les 15 plus beaux zoos du monde et le plus beau de France, le ZooParc de Beauval mérite sa réputation d'excellence. Au cœur de la région Centre, entre Tours, Bourges, Châteauroux et Orléans, c'est un lieu incontournable, avec quelque 10 000 animaux dont des espèces uniques en France vivant sur 35 ha. Créé au début des années 1970 par Françoise Delord, Beauval c'est l'histoire d'une vie entière dédiée aux animaux et à leur sauvegarde… A l'origine : un petit parc d'oiseaux. Puis, tigres blancs, serres tropicales, Savane Africaine, lamantins, gorilles, koalas et okapis sont venus au fil des ans enrichir le ZooParc de Beauval. Allant au bout de son rêve, Françoise Delord a construit l'un des plus beaux parcs zoologiques du monde, abritant des centaines d'espèces, dans des installations novatrices et modernes. Les animaux sont ici « chez eux ». Pour preuve : le zoo enregistre plus de 450 naissances par an ! En outre, il soutient plus de 40 programmes de conservation et de recherche dans le monde. Vous pouvez participer en parrainant un animal.

- **Quatre serres tropicales** accueillent oiseaux, gorilles, chimpanzés, orangs-outans, reptiles… Sur une « Savane Africaine » de 3 ha plus de 80 animaux cohabitent (girafes, rhinocéros, antilopes…). A la piscine des manchots, on admire l'incessant ballet de ces étranges oiseaux qui volent sous l'eau ! Espaces verdoyants, îles aménagées, bassins panoramiques… Au détour d'une allée ou dans une serre à l'ambiance feutrée, des rencontres inédites s'offrent aux visiteurs, hiver comme été. Les nourrissages des animaux sont autant d'instants privilégiés et instructifs. A noter : visiter Beauval est aussi l'occasion d'introduire les notions essentielles de préservation des espèces et de conservation des milieux en danger. Investi dans ces causes, le ZooParc finance et soutient des programmes de conservation et de recherche avec son association Beauval Nature et invite petits et grands à parrainer un animal de Beauval pour contribuer à soutenir ces projets de terrain aux quatre coins du monde !
- **Le Zoo évolue chaque année.** En 2010 : la Plaine Asiatique avec les rhinocéros indiens, les tapirs à dos blanc, les grues à cou blanc, les muntjacs (petits cervidés), les chats-pêcheurs et les langurs Hanuman. En 2011, le ZooParc de Beauval faisait place à la Chine avec 2,5 hectares d'agrandissement au décor magnifique pour accueillir panthères des neiges et pandas roux. L'année 2012 fut marquée par l'arrivée extraordinaire d'un couple de pandas géants, un privilège réservé à seulement 19 parcs zoologiques à travers le monde (hors de Chine). En 2013, ce fut la nouvelle Serre aux Oiseaux. En 2014, une extension du ZooParc accueillait un amphithéâtre de 3 000 places, décor d'un spectacle d'oiseaux présentant, outre des rapaces, de nombreuses nouvelles espèces : pélicans, chouettes, cigognes, grues, ibis, marabouts… Depuis 2015, au sein d'un amphithéâtre aquatique intégralement rénové et agrémenté d'un toboggan-plongeoir, des otaries agiles et joueuses rivalisent d'adresse et d'équilibre au cours d'un spectacle composé de numéros inédits ! Non loin de là, au cœur d'un agrandissement verdoyant, se déploie un groupe de bongos, rares et gracieuses antilopes d'Afrique centrale. En 2016, le ZooParc s'agrandit une nouvelle fois et dévoile une installation unique au monde de par sa conception et son envergure : un vaste enclos pour hippopotames, espèce présentée pour la première fois à Beauval. Et pour preuve du bien-être des animaux, le zoo enregistre environ 450 naissances par an.
- **2018** : après le fabuleux espace des lions d'Afrique inauguré en 2017 pour les lions (avec un environnement aux allures de savane, un long tunnel de verre, un bassin avec chutes d'eau, des rochers et des fossés), c'est au tour des guépards de disposer d'un bel espace. Au sein de leur nouveau territoire de 6 000 m² situé à côté des hyènes, de superbes guépards peuvent être observés via une passerelle surplombant l'ensemble où une hutte africaine permettra une halte pour mieux les contempler.
- **Quant aux enfants,** munis d'un livre d'indices, ils pourront partir pour un grand jeu-découverte en quête d'informations sur les différentes espèces du zoo ; la Maison de la Conservation délivrera aux Zoologistes Juniors et Pandas Juniors, à leur retour avec les réponses, un badge, un diplôme et un poster cadeau.
- **Pratique :** il est possible d'acheter vos billets en ligne, et même de dormir à Beauval.
- **Nouveauté 2019** : une formule pass qui vous permet de visiter quatre grands châteaux de la Loire, à proximité – Blois, Chambord, Cheverny et Chenonceau – et de consacrer une journée entière au ZooParc de Beauval.

■ **ZOOPARC DE BEAUVAL** ★★★★
SAINT-AIGNAN ✆ 02 54 75 50 00
www.zoobeauval.com – infos@zoobeauval.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés à partir de 9h. Après le passage en caisse, visite jusqu'à la tombée de la nuit. Gratuit jusqu'à 3 ans. Billet 1 jour : adulte à 32 €, enfant (de 3 à 10 ans inclus) à 26 €. Billet 2 jours : adulte à 48 €, enfant (de 3 à 10 ans inclus) à 39 €. ZooPass 1 an : adulte à 64 €, enfant (de 3 à 10 ans inclus) à 52 €. Tarifs caisse, réduction pour achat en ligne. Label Tourisme & Handicap. Restauration (self-service, crêperie, salades, sandwichs, hamburgers).

OUVERT 365 JOURS/AN
Y COMPRIS
LE 25 DÉCEMBRE,
1er JANVIER ET 1ER MAI

Visitez l'exposition
Les Secrets de Moulinsart



CHÂTEAU DE CHEVERNY

Vivez le Grand Siècle

VAL DE LOIRE

Parkings gratuits

www.chateau-cheverny.fr

Loiret

Abbaye de Saint-Benoit

Une absolue quiétude règne dans cet édifice dont on goûte la clarté dès l'entrée. Fondée entre 630 et 650, cette abbaye est un fleuron de l'art roman en Val de Loire. Sa crypte renferme les reliques de saint Benoît, ramenées du mont Cassin en 670. La tour-porche (XIe siècle) abrite des chapiteaux richement sculptés de scènes bibliques. On s'attardera à la croisée du transept pour admirer la coupole ainsi que les chapiteaux du sanctuaire et du chœur, ornés de scènes de la vie de saint Benoît. Devenue centre de pèlerinage, l'abbaye connut un rayonnement intense autour des Xe et XIe siècles, quand l'ordre des bénédictins, créé par saint Benoît, se répandit. Les moines furent contraints de quitter les lieux au moment de la Révolution. Leur monastère servit alors de carrière de pierres. Ils ne revinrent qu'en 1944, autre période trouble où le village vécut l'arrestation du poète Max Jacob. L'abbaye porte le nom « d'abbaye de Fleury », du nom du village près duquel elle fut fondée. Aujourd'hui, Fleury est un quartier de Saint-Benoît-sur-Loire, bourg qui s'est construit autour de l'abbaye et qui prit son nom actuel après l'arrivée des reliques de saint Benoît, à la fin du VIIe siècle. On ne repartira pas des lieux sans avoir fait un petit tour par la boutique dont le coin librairie est richement pourvu et très intéressant. On y trouve de bonnes idées cadeaux (petits bijoux religieux, bougies et veilleuses, bonbons, produits monastiques de toute la France) et de très belles crèches à Noël.

ABBAYE DE FLEURY
Avenue de l'Abbaye
SAINT-BENOIT-SUR-LOIRE
✆ 02 38 35 72 43
www.abbaye-fleury.com
info@abbaye-fleury.com
Ouvert toute l'année. Le magasin est ouvert. Le dimanche de 11h à 13h et de 14h à 17h30. Basse saison : le lundi et du mercredi au samedi de 10h à 12h et de 14h30 à 17h30 ; le mardi de 14h30 à 17h30. Haute saison : le lundi et du mercredi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 17h30 ; le mardi de 14h à 17h30. Horaires des offices accessibles au public : en semaine 12h (en grégorien), 14h30 et 18h10 ; le dimanche 9h, 11h (en grégorien), 15h et 18h10. Visite guidée (de mars à fin octobre : en semaine à 16h, le dimanche et les jours de fêtes à 15h15 ; s'adresser à la Porterie du monastère). Boutique.

Basilique Notre-Dame de Cléry

Aux environs de 1280, des paysans trouvèrent dans les champs une statue de la Vierge. Ils s'empressèrent de l'apporter dans ce qui n'était encore qu'une modeste chapelle. La découverte miraculeuse engendra un pèlerinage qui se perpétue encore de nos jours, au début du mois de septembre. En 1428, période troublée de la guerre de Cent Ans, le chef militaire Salisbury, en marche sur Orléans, détruisit l'édifice. La paix revenue dans la vallée de la Loire, Charles VII et le fidèle Dunois, compagnon de Jeanne d'Arc, rassemblèrent l'argent nécessaire à sa reconstruction. Le dauphin (futur Louis XI) s'attacha particulièrement à cette église dont il fit reconstruire le sanctuaire. Il la restaura en un style gothique flamboyant et en fit une chapelle royale (1467) où il fut inhumé, aux côtés de son épouse Charlotte de Savoie. Situés à l'entrée de la nef, ces tombeaux ont été réalisés par Michel Bourdin au XVIIe siècle. Depuis 2009, deux baies de la nef, la chapelle Saint-Jacques, la salle capitulaire et la chapelle de Longueville-Dunois ont été restaurées.

BASILIQUE NOTRE-DAME
CLÉRY-SAINT-ANDRÉ
✆ 02 38 45 70 05
www.clery-saint-andre.com
Ouvert toute l'année. De 8h à 18h. Gratuit.

Cathédrale Sainte-Croix

Saint Euverte, Charles le Chauve, Hugues Capet et son fils Robert (sacré à Orléans du vivant de son père), Philippe Ier (qui fit édifier le chœur, le déambulatoire ainsi que certaines chapelles), Louis VI (qui vint s'y faire sacrer), Henri IV (qui en ordonna la reconstruction après les guerres de Religion), Louis XIV, Charles X, tous ces grands noms ont vu leur destin croiser celui de cette cathédrale. L'édifice actuel a été reconstruit sur une longue période allant de 1599 à 1829. La crypte ne se visite plus mais elle contient des vestiges datant du IVe siècle. Bien sûr, l'une des chapelles rend hommage à Jeanne d'Arc tandis que des vitraux relatent sa vie, depuis son appel jusqu'à sa condamnation. Par ailleurs, de superbes stalles et lambris datant du début XVIIIe siècle décorent le chœur. En été, laissez-vous tenter par l'ascension vers les tours, pour une promenade qui vous mènera au pied des anges (les huit qui ornent le sommet des deux tours). Le chemin de ronde offre un panorama à 180 degrés sur la ville qui s'étale alors sous vos yeux, avec ses rues, ses monuments et ses jardins. Vous pourrez aussi mesurer l'impressionnant travail des bâtisseurs à l'origine des gargouilles, des arcs-boutants, mais aussi des personnages qui contribuent à la splendeur de cette cathédrale.

CATHÉDRALE SAINTE-CROIX
Place Sainte-Croix
ORLÉANS ✆ 02 38 24 05 05
Pour les visites guidées de la crypte s'adresser à l'Office du Tourisme.

Musée Girodet

Après six années de fermeture, le musée Girodet de Montargis a à nouveau ouvert ses portes en décembre 2018. Les travaux de rénovation des galeries historiques et l'extension contemporaine ont permis de doubler les surfaces d'exposition. Portant depuis 1967 le nom du célèbre peintre néoclassique Anne-Louis Girodet-Trioson, né en 1767 à Montargis, le musée Girodet a su garder l'esprit de la muséologie dix-neuviémiste avec sa grande galerie, ses plafonds décorés et sa bibliothèque en chêne ornée de frontons. Véritable lieu de référence pour la découverte de l'art de la période 1780-1875, le musée est aussi le centre de recherche sur l'œuvre d'Anne-Louis Girodet-Trioson. Le lieu possède non seulement le plus grand

fonds consacré à l'artiste après le musée du Louvre (23 peintures et 130 dessins), mais aussi le fonds d'atelier d'Henry de Triqueti, des peintures anciennes de grands maîtres européens ainsi que de nombreuses œuvres d'artistes célèbres de l'époque de Girodet. Lors des inondations du 31 mai 2016, 3 000 œuvres (sur les 5 000 qui forment la collection) ont été sauvées du déluge qui a immergé la réserve transitoire du musée. L'âme romantique est le fil conducteur du nouveau parcours muséographique du musée.

MUSÉE GIRODET
2, rue du Faubourg-de-la-Chaussée
MONTARGIS ✆ 02 38 98 07 81
www.musee-girodet.fr
info@musee-girodet.fr
Ouvert du mercredi au samedi de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 4 €. Tarif réduit : 2 €.

Oratoire Carolingien

Installé près des bords de Loire, entre Châteauneuf et Saint-Benoît, le petit village de Germigny-des-Prés abrite un célèbre oratoire carolingien. Construit en 806 par un des principaux conseillers de l'empereur Charlemagne, Théodulfe, on peut y admirer une mosaïque de type byzantin du IXe siècle unique en France. Elle est située dans l'abside en cul-de-four de l'église, elle met en scène l'Arche d'Alliance encadrée de deux archanges. 130 000 tesselles la composent. Badigeonnée lors de la Révolution française, elle fut redécouverte et restaurée au milieu du XIXe siècle. L'oratoire abrite également une belle pietà du XVIe siècle ainsi qu'une statue de sainte Anne datant du XVe siècle. Une chasse médiévale en émaux est visible à l'office de tourisme, situé juste à côté de l'oratoire.

ORATOIRE CAROLINGIEN
Place du Bourg
GERMIGNY-DES-PRÉS
✆ 02 38 58 27 97
www.tourismeloiret.com
tourisme@valdesully.fr
Fermé du 1er octobre au 30 mars. Ouvert du 1er avril au 30 septembre, tous les jours de 9h30 à 18h30. Du 1er octobre au 30 mars : ouvert de 9h à 17h. Gratuit. Des visites guidées pour particuliers sont organisées le samedi à 14h30 et le dimanche à 17h, un week-end sur deux du 11 avril au 20 septembre ainsi que le mercredi en juillet et août, à 17h. Visite guidée. Boutique à l'office de tourisme qui loue des audio guides (3 €) pendant ses heures d'ouverture. L'office de tourisme est fermé le lundi du 1er octobre au 30 mars.

Maine-et-Loire

Château d'Angers

Cette impressionnante citadelle de schiste et de calcaire est une forteresse du XIIIe siècle édifiée à flanc de rivière sur un piton d'ardoise. 17 tours massives aux murs de 5 m d'épaisseur à leur base abritent différents bâtiments médiévaux : la grande salle comtale, la chapelle, le châtelet, le logis du gouverneur et le logis royal, qui fut



© PACKSHOT – FOTOLIA

Abbaye de Fleury, Saint-Benoit-sur-Loire.

endommagé par un incendie en 2009 (la restauration a été achevée début 2012). Les remparts sud ont été récemment restaurés et ont fait l'objet d'une campagne archéologique qui permet de mieux comprendre la construction de la forteresse. Dans l'enceinte existent des jardins variés : potager suspendu, roseraie, vignoble. Vous emprunterez le pont-levis (seul accès au château) pour franchir les douves sèches et parcourrez le chemin de ronde pour découvrir les vues sur la ville. Surtout, vous pourrez admirer la tapisserie de l'Apocalypse, commande de Louis Ier d'Anjou au XIVe siècle, œuvre magistrale qui est la plus grande tapisserie médiévale conservée au monde : 140 m de tissus brodés représentant l'Apocalypse de saint Jean. Des visites thématiques sont programmées toute l'année. On y a accès par la Promenade du Bout du monde qui a été entièrement restaurée : elle est piétonnière et une jolie brasserie lui fait face. Pour vous régaler, nous vous conseillons la crêperie du Château (à 50 m du pont levis).

CHÂTEAU D'ANGERS – FORTERESSE MÉDIÉVALE
2, promenade du Bout-du-Monde
ANGERS
✆ 02 41 86 48 77
www.angers.monuments-nationaux.fr
angers@monuments-nationaux.fr
Ouvert toute l'année. Fermé le 1er janvier, le 1er mai, le 1er et 11 novembre et le 25 décembre. Basse saison : tous les jours de 10h à 17h30. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 18h30. Gratuit jusqu'à 26 ans. Adulte : 9 €. Groupe (20 personnes) : 7 €. Réduit : 7 €. Label Tourisme & Handicap. Renseignements accueil publics handicapés (✆ 02 41 86 48 83). Visite guidée. Restauration. Boutique. Animations.

© ALTITUDEDRONE – FOTOLIA



Le château des Ducs d'Anjou, Angers.

© ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD



Abbaye de Fontevraud.

© CAVES DU CHÂTEAU DE BRISSAC



Le château de Brissac.

Château de Brissac

Le château de Brissac (à 15 km d'Angers) est le plus haut château de France. Ses sept étages lui valent le surnom de « Géant du Val de Loire ». L'ancien château fort du XIe siècle a été reconstruit et restauré au fil des siècles. De style à la fois médiéval et Renaissance, il compte aujourd'hui 204 pièces dont certaines sont encore habitées par ses propriétaires : la famille du 13e duc de Brissac. La visite permet de découvrir un intérieur riche et bien conservé. Elle démarre dans le grand salon où sont exposés meubles, peintures et photos amassés génération après génération. Elle se poursuit dans la salle à manger où une table est dressée comme au temps des grandes réceptions des ducs. On s'y croirait ! En montant dans les étages, on déambule dans la galerie de peinture, les chambres reconstituées et un théâtre de 200 places datant de la Belle Époque. Après une dégustation dans la cave du château, on termine la visite en beauté dans le parc aux allées fleuries et ombragées par des arbres centenaires : magnifique !

CHÂTEAU DE BRISSAC ★★
Rue Louis-Moron
BRISSAC-QUINCÉ
✆ 02 41 91 22 21
www.chateau-brissac.fr
chateau-brissac@wanadoo.fr
Horaires variables suivant la saison, de novembre à mars, ouvert seulement pendant les vacances. Avril, mai et juin tous les jours sauf mardi de 10h à 12h et de 14h à 17h. Juillet août tous les jours de 10h à 17h. Octobre tous les jours sauf mardi de 10h30 à 11h30 et de 14h à 16h30. Gratuit jusqu'à 8 ans. Adulte : 10 € (5 € pour la visite du parc des souterrains et des cuisines). Enfant (de 8 à 16 ans) : 4,50 €. Tarif réduit : 8,50 €. Chèque Vacances. Visite guidée. Boutique. Animations.

Château de Montreuil-Bellay

On distingue de très loin l'ensemble massif et pourtant finement ciselé de l'un des plus beaux châteaux du Val de Loire. Ses longs et hétérogènes remparts enferment à la fois la belle collégiale et les différentes époques d'édification de la citadelle. Construit au temps de Hugues Capet par un fidèle du roi, Foulque Nerra, comte d'Anjou, le château de Montreuil-Bellay a vu l'histoire défiler à ses pieds. Il a traversé la guerre de Cent Ans, plusieurs sièges successifs, les guerres de Religion, la Révolution française (il fut alors une prison pour femmes monarchistes), la Première Guerre mondiale (pendant laquelle son propriétaire, Georges de Grandmaison, le transforma en hôpital). Aujourd'hui, on découvre son histoire grâce à une visite guidée d'une heure environ, des intérieurs, des jardins, du logis des chanoines, des cuisines et des remparts. On apprend que son ancien et massif donjon a été comme, bien des fois dans l'histoire, démantelé pour réemployer ses pierres à d'autres constructions. A l'intérieur : fresque monumentale, escaliers, cuisine médiévale, chambres, salle à manger et salon de musique meublés…



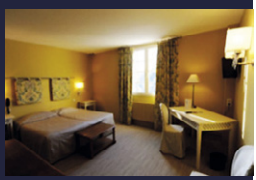
Forteresse médiévale *(XIe siècle)* et **Château Renaissance meublé** *(XVe siècle)*
Remparts et fossés, barbacane, collégiale, logis des chanoines, cuisine à foyer central et caves voûtées…



Vins calmes et fines bulles
AOC Saumur.
Dégustation et vente
toute l'année au Château.
www.chateau-montreuil-bellay.fr



Un Logis Hôtel Spa ★★★
22 chambres. Piscine chauffée en saison.
Hammam, sauna, Jacuzzi.
02 41 53 10 10
www.hotelrelaisdubellay.fr



Chambres Deluxe et Prestige
avec vue imprenable
sur le Château.
Téléphone, TV et Wifi
Parking privé.

Mais l'extérieur se visite également, ne serait-ce que pour admirer les vues que l'on obtient sur les 650 mètres de remparts, les tours de défense ou chemins de ronde. Arpenter le tour des jardins des remparts est idéal pour ne rien manquer de ce château exceptionnel alliant caractères du Moyen Age et de la Renaissance. Dernière particularité : le château possède plusieurs hectares de vigne et l'on y vend le vin de la propriété. Les visiteurs peuvent donc y déguster du saumur rouge ou blanc, du cabernet-d'anjou et du crémant de Loire. Petit plaisir gastronomique après la visite culturelle.

■ **CHÂTEAU DE MONTREUIL-BELLAY** ★★★
Place des Ormeaux
✆ 02 41 52 33 06
www.chateau-montreuil-bellay.fr
vins@chateau-montreuil-bellay.fr
Vignobles et Découvertes. Ouvert du 1er avril au 5 novembre. Basse saison : ouvert du mercredi au lundi de 10h30 à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30. En basse saison, ouvert les mardis fériés, En octobre et novembre, visites guidées uniquement l'après-midi en semaine. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 12 €. Enfant (de 6 à 14 ans) : 6,50 € (etudiants et scolaires de 15 ans et plus : 10 €). Groupe (25 personnes) : 10 €. Jardins uniquement visite libre) : 6,50 €. Chèque Vacances. Visite guidée. Boutique. Animations.

Château du Plessis-Bourré

Le château est signé Jean Bourré, Grand Argentier du roi Louis XI. Il fut édifié en seulement 5 ans de 1468 à 1473, une performance remarquable pour l'époque. Aujourd'hui encore, il demeure tel qu'il fut construit au XVe siècle. Il a la particularité d'être de style Transition : il possède toutes les caractéristiques d'une forteresse de la fin du Moyen Age avec son système de défense ; cependant, son élégance, son promenoir à arcades, ses hautes fenêtres à meneaux et le confort de ses intérieurs apprécié par plusieurs rois de France annoncent la Renaissance. En 1931, le château est classé monument historique. Plus récemment, il a servi de décor aux films *Peau d'âne* et *Fanfan la Tulipe*. Des animations ont lieu toute l'année comme le tournoi de l'ordre de Saint-Michel, avec une reconstitution de joutes médiévales.

■ **CHÂTEAU DU PLESSIS-BOURRÉ ECUILLÉ** ★★
✆ 02 41 32 06 72
www.plessis-bourre.com
contact@plessis-bourre.com
Pour la saison 2019, le château sera ouvert à la visite du 9 février au 24 novembre compris. Février, mars, octobre (jusqu'au 30 octobre inclus), visite libre : de 14h à 18h (fermeture le lundi) novembre : tous les jours sauf le lundi de 14h à 18h. Du 1 Juillet au 29 août : tous les jours de 10h à 18h. Adulte : 10 € (étudiants : 8 €). Enfant (de 7 à 15 ans) : 6,50 €. Groupe (10 personnes) : 9 €. Forfait famille nombreuse : 2 adultes/3 enfants et plus (entre 7 et 15 ans) : 35 €. Chèque Vacances. Visite guidée.

Abbaye royale de Fontevraud

Au cœur du parc régional Loire Anjou Touraine, l'abbaye royale de Fontevraud est inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco depuis 2000. Aliénor d'Aquitaine y a vécu ses derniers jours et les gisants d'Henri II et de Richard Cœur de Lion à ses côtés rappellent qu'elle fut chérie des Plantagenêt. Sur la route des châteaux

© OLIVIER BOST – XLOPIX



Le château du Plessis-Bourré et ses douves.



© MARC JAUNEAUD – ICONOTEC

Le cloître de l'abbaye de Fontevraud.

de la Loire, l'élégante et plus vaste cité monastique de France héritée du Moyen Age, mérite un séjour. En parcourant ses 13 ha, vous voyagerez à travers l'histoire et l'architecture des lieux : d'abord monastère à la tête duquel se succédèrent 36 abbesses, l'abbaye fut, comme bon nombre de monuments religieux, transformée en prison après la Révolution française. Jusqu'à 2 000 personnes y furent emprisonnées. La vie quotidienne des religieuses et les souffrances des prisonniers sont à jamais gravées dans la pierre calcaire. 18 animations, véritables tapisseries numériques, jalonnent les parcours de visite pour vous raconter 1000 ans d'histoire riche et complexe. Vous pouvez également opter pour un tour des incontournables avec la visite guidée ou l'audio-guide. De l'église abbatiale qui abrite les gisants des rois d'Angleterre à la crypte archéologique qui nous plonge aux origines du lieu, le cloître du Grand-Moûtier, les souterrains, l'ancienne léproserie, on découvre un « dédale architectural ». Vos enfants seront vos guides avec le jeu de piste sur iPad qui vous propose de suivre une journée d'un prisonnier ou d'une moniale. Avec l'application Paint, vous comprendrez la polychromie en projetant vos dessins sur les murs de l'abbatiale. Dans le parcours de maquettes, vous vous improviserez bâtisseurs. Cité tournée vers la création, lieu de vie et de rencontre, Fontevraud accueille également en ses murs une programmation culturelle variée et des installations artistiques qui vous offriront un nouveau regard sur les lieux. Attention, les cuisines romanes sont actuellement en restauration et par conséquent inaccessibles.

Fontevraud : De la fondation à la Révolution Française – Exposition historique du 21 juin au 21 septembre 2019.

ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD ★★★★

Abbaye royale de Fontevraud
FONTEVRAUD-L'ABBAYE
✆ 02 41 51 73 52
www.fontevraud.fr
resa@fontevraud.com

La Loire à Vélo. Fermé le 25 décembre et le 1er janvier – et du 2 au 18 janvier – Ouvert de 9h30 à 19h d'avril à septembre et de 9h30 à 18h de octobre à mars. Gratuit jusqu'à 8 ans. Adulte : 11 €. Enfant (de 8 à 18 ans) : 7,50 €. Groupe (20 personnes) : 7,50 €. Visites guidées, audioguides, jeu de piste sur iPad : 4,50 €. Chèque Vacances. Accueil enfants (jeu de piste ludique sur iPad pour les 8-14 ans). Visite guidée. Restauration (bar + un restaurant étoilé). Boutique. Animations. Aire de jeux. Escape Game.

REPÉREZ LES MEILLEURES VISITES

★ INTÉRESSANT ★★ REMARQUABLE ★★★ IMMANQUABLE ★★★★ INOUBLIABLE

NATURE

GÉOGRAPHIE

Le Val de Loire : la renommée du Val de Loire a été renforcée par son classement au Patrimoine mondial de l'Unesco en l'an 2000, même si elle était déjà acquise grâce à la richesse de ses paysages, de ses sites historiques et de ses musées. Classé depuis Chalonnes-sur-Loire (en Maine-et-Loire) et jusqu'à Sully-sur-Loire (dans le Loiret), il a été un temps question de prolonger ce périmètre, en amont de Gien, notamment en raison du remarquable pont-canal de Briare.

De Blois à Gien par le val orléanais et de Gien au Bec-d'Allier, par le val berrichon : le paysage agricole se caractérise par une alternance de vignes, de pépinières et de cultures maraîchères ou fruitières. Au sud de la Loire, la Sologne – lieu idéal pour les chasseurs, les pêcheurs et les promeneurs – alternent bois, clairières et étangs. La Sologne du Loiret bénéficie de meilleures terres grâce à sa position géographique, entre le Val de Loire et la vallée du Cosson.

Le Maine-et-Loire – Anjou : le paysage présente trois tendances très marquées. A l'est, les coteaux du Baugeois sont ombrés par les grandes forêts jusqu'aux limites de la Touraine et les sols occupés par les céréales. Plus au sud, le val d'Authion concentre l'essentiel de l'activité maraîchère et horticole de l'Anjou jusqu'aux remparts d'Angers. Au sud-est, on trouve des maisons troglodytes de tuffeau sur les bords de Loire, des coteaux boisés, les principaux châteaux et de la vigne du saumurois à perte de vue. Au nord-ouest, les bocages agraires du Segréen et le plateau des Mauges, au sud-ouest représentent l'agriculture (paysage agraire, bocage et vergers), ainsi que la diversité industrielle du Choletais. Le Centre, enfin, entre Loire et layon, le vaste vignoble d'Anjou et ses 31 appellations.

L'Indre-et-Loire : le relief de l'Indre-et-Loire se compose de plateaux peu élevés entrecoupés de nombreuses et vastes vallées. Le panorama arbore les couleurs du drapeau italien : le vert des vallées, le blanc des coteaux de tuffeau et le rouge du vin que produisent les vignes. Les vignobles s'étendent le long de la vallée de la Loire entre Bourgueil, Vouvray et Montlouis et dans le Chinonais, le long de la Vienne. Les vergers sont installés sur les pentes bien exposées des vallées de l'Indre et du Cher. Loches et Chinon détiennent des forêts domaniales, anciens lieux de chasses à courre royales.

Le Loir-et-Cher doit son nom à deux rivières importantes qui le traversent, le Loir au nord-ouest et le Cher au sud. Coupé en son centre par la Loire, il se caractérise par la diversité de ses paysages, composés de bocages, de plaines, de vallées et de forêts. Au nord se dessine le Perche, à l'est, la Beauce, au sud, la Sologne, sans oublier les vallées du Loir, du Cher et de la Loire.

Le Loiret : la Beauce et la Sologne sont marquées par un relief modéré composé de bas plateaux, de collines et de vallées. Au nord-ouest se trouvent les plateaux calcaires de la Beauce limoneuse et ses grandes exploitations agricoles qui lui valent le surnom de « grenier à blé de la France ». Les régions de Beauce, de Champagne berrichonne et du Gâtinais dominent largement le palmarès français par leurs grandes cultures céréalières : le blé tendre, le blé dur, l'orge et le maïs. Parmi les oléagineux, le colza domine tandis que la culture du tournesol diminue et que les jolies fleurs bleues du lin se font rares. Les betteraves à sucre figurent en haut de ce palmarès. On note également la culture de pois protéagineux de pommes de terre, quelques cultures maraîchères, ainsi qu'une plante inattendue : le pavot médicinal.

Situation hydrographique

La région se divise en deux bassins, l'un versant vers la Loire, l'autre vers la Seine. Parmi les principaux affluents de la Seine qui parcourent la région Centre, citons l'Eure, qui passe en Eure-et-Loir, ainsi que l'Essonne, née dans le Loiret, et qui rejoint la Seine vers Corbeil. La majeure partie des autres cours d'eau de la région Centre sont des affluents et sous-affluents de la Loire.

En Maine-et-Loire, le réseau hydrographique est particulièrement dense, puisque le plus vaste de France. Le département compte plus de 2 500 km de cours d'eau. Une des particularités de ce département vient de la rivière qui lui a donné son nom avec la Loire. En effet, la Maine, longue de 12 km et se jetant dans la Loire à Bouchemaine, n'a pas de source. Comme la Gironde plus au sud, la rivière naît de la confluence de trois autres rivières : la Mayenne, le Loir et la Sarthe. Si on avait choisi la logique en conservant le nom de la rivière la plus longue, elle aurait dû garder celui de la Sarthe ou plutôt du Loir, son affluent qui est avec ses 317 km le plus long des trois cours d'eau. Lors des hautes eaux, les eaux de la Loire remontent la Maine, causant des inondations parfois de longue durée.

La Loire est inscrite au Patrimoine mondial de l'Unesco à partir de Sully-sur-Loire (Loiret) et jusqu'à Chalonne-sur-Loire (Maine-et-Loire). Elle prend sa source en Ardèche, au mont Gerbier-de-Jonc à quelque 1 430 mètres d'altitude. En même temps, elle pose sa première énigme, car on dénombre trois sources : la source géographique, la source véritable et la source authentique. Personne n'est capable de s'entendre pour déterminer où se trouve le point de départ de la véritable Loire. Quelques kilomètres plus bas, tout rentre dans l'ordre, et la Loire entreprend sa course vertigineuse. En moins de 35 kilomètres, le plus long fleuve français (1 012 kilomètres) accueille ses trois principaux affluents de la rive gauche : le Cher à Villandry, l'Indre à Avoine et la Vienne à Candes. Les eaux en provenance de Montluçon, de Limoges, de Poitiers et de Romorantin se rejoignent

en Touraine pour se jeter dans la Loire reliée par des canaux à la Seine (Briare, Nivernais), à la Saône (Centre) et au Cher (Berry).

Son débit : le plus long fleuve de France ne connaît pas la demi-mesure… Son débit irrégulier peut provoquer des crues spectaculaires, comme celle de 1856, mais aussi celle de 1866, toutes deux meurtrières. En 1856, la crue avait été générale sur l'ensemble du bassin de la Loire tandis que le Cher et le Loiret réunis formaient alors un grand lac. Ces étiages extrêmes (alors qu'il est déjà arrivé que l'on traverse pour ainsi dire à pied le fleuve à Tours, notamment en 1933) font de la Loire un fleuve imprévisible. En flânant sur les bords du fleuve, vous lirez les dates mémorables de ces coups de folie ligériens, gravés sur les murs de certaines maisons, sur les quais à Orléans ou au niveau du pont Wilson, à Tours, par exemple, ou encore à Gien. Très tôt, des levées furent construites afin de séparer la terre des eaux, de renforcer la partie navigable et d'enrichir l'agriculture. Des barrages furent construits afin de réguler les eaux du fleuve royal, puis des centrales s'accrochèrent à ses rives. Les grèves au sable fin et doré apparaissent ou disparaissent au gré des humeurs de la météo. Les sables sont en mouvance perpétuelle, créant des tourbillons (d'où il est impossible de se sortir), ainsi que des sables mouvants. Des îles jalonnent la Loire, peuplées d'arbres qui disparaissent pendant les crues et refont surface, une fois le fleuve royal apaisé. Pour plus de renseignement sur la Loire, ses aménagements et la sécurité des personnes, il est possible de consulter www.plan-loire.fr (Plan Loire grandeur nature, lancé depuis 1994).

Climat

Très étendue, la région Centre-Val de Loire présente des différences climatiques sensibles : tempérée presque océanique, en Touraine et déjà plus continentale à l'est, dans le Cher et le Loiret. La Loire constitue une frontière climatique naturelle : au sud, la pluviosité est plus faible et les températures plus élevées. D'ailleurs, on entend encore dire que, passée la Loire, le temps est meilleur et cela se vérifie toujours. La Beauce, protégée par les collines de Normandie, se révèle relativement peu arrosée. Plus à l'ouest, le Maine-et-Loire est en prise quasi directe avec les perturbations atlantiques : les précipitations y sont supérieures. La Sologne bénéficie quant à elle d'un climat plus généreux en pluie, assorti d'hivers plus rudes qui font crépiter le feu des cheminées dans les hôtels et les gîtes des petits villages typiques de cette région.

Le Maine-et-Loire-Anjou : le département du Maine-et-Loire bénéficie d'un climat tempéré, océanique avec une amplitude thermique faible et des précipitations moyennes. Ne parle-t-on pas de la douceur angevine ? Sur ce département, en 2014, Météo France a enregistré 1684 heures d'ensoleillement (1 664 heures de moyenne en France) pour des températures moyennes de 4,2 °C (minimale) et 26 °C (maximale). Les vents sont aussi plus faibles que ceux du reste du pays.

L'Indre-et-Loire et le Loir-et-Cher : encore sous influence océanique, surtout l'hiver, le climat y reste relativement doux alors que l'été est assez chaud. Les précipitations sont assez faibles et l'ensoleillement agréable. Surnommée le « Jardin de la France » par Rabelais (une appellation qui depuis lui est restée), la Touraine semble privilégiée et dans les vallées, les vignobles s'en trouvent préservés.

Le Loiret : sans être continental, le climat du Loiret se montre plus rude en hiver par rapport à ce que l'on observe en Touraine ou dans le Loir-et-Cher, pourtant voisins : Météo France cite des écarts d'un degré en moins, hiver comme été. L'été est moins chaud qu'à Tours et l'ensoleillement y est également légèrement inférieur, avec 1 710 heures en moyenne.

La Sologne est la seule région naturelle de France ayant fait l'objet d'une délimitation administrative. Sur les 5 000 km² qu'elle recouvre, la Sologne rassemble une grande biodiversité, ce qui vaut à une bonne partie du territoire de faire partie du réseau Natura 2000. Composante majeure du paysage solognot, la forêt couvre près des trois quarts du territoire. La lande solognote, terrain particulièrement pauvre et acide, voit le développement des bruyères et genêts. Mais la Sologne ne se résume pas à la campagne. Délimitée au nord par la Loire et au sud par le Cher, cette région naturelle est émaillée de quelques villes : Romorantin-Lanthenay, Lamotte-Beuvron et Salbris (Loir-et-Cher), La Ferté-Saint-Aubin (Loiret), et Aubigny-sur-Nère (Cher). Voir le site www.sologne-nature.org

Relief

Paysages caractéristiques. un fleuve et ses affluents dans une large vallée bordée par des coteaux, des « fronts bâtis » ouverts sur la Loire encadrés par des espaces agricoles et forestiers, de grands espaces avec des vues d'une rive à l'autre du fleuve, d'un coteau à l'autre du val, tels sont les paysages que l'on pourra croiser au fil de la visite des châteaux, le tout nimbé de cette lumière si caractéristique qui baigne le fleuve et ses alentours toute l'année. Ce n'est pas pour rien si de nombreux poètes et autres peintres ont été durablement influencés par le Val de Loire !

Cours d'eau et vallées. Entre Orléans et Angers, la vallée est souvent bordée de petites falaises de tuffeau et de calcaire. La Loire reçoit sur cette partie de son tracé de nombreux affluents, parmi lesquels on compte notamment le Cher, l'Indre et la Vienne. Le lit du fleuve est parsemé d'îlots et autres bancs de sables. La réputation d'imprévisibilité du fleuve n'est pas usurpée, sa largeur et sa profondeur pouvant considérablement varier selon les saison, mais aussi d'une année sur l'autre. Les crues sont monnaie courante, tant et si bien que le fleuve est bordé de digues (levées) sur la plus grande partie de son cours. Elles ont donc moins de conséquences la plupart du temps. Certaines de ces crues ont cependant laissé des traces aussi spectaculaires que catastrophiques, conservées de place en place grâce à des indications de hauteurs et d'années sur les digues ou les bâtiments (échelle de crue).

Géologie. La géologie est grandement diversifiée sur l'ensemble des Pays-de-Loire. En Touraine, on trouvera les sols typiques du bassin parisien, sol argilo-calcaire, mais aussi de l'argile à silex et bien sûr, la craie tuffeau qui a fait la renommée du bâti local. Les bords de Loire sont, quant à eux, essentiellement constitués de sable et de gravier. L'Anjou est lui partagé en deux, entre les sols calcaires du bassin parisien à l'est et les schistes essentiellement ardoisiers du massif armoricain.

© STEPHAN SZERMETA



Tours – La Loire.

© Moniaphoto - iStockphoto



Sanglier.

© BÉATRICE PICHON-CLARISSE



Chançay – Potager des jardins du château de Valmer.

FAUNE ET FLORE

Faune

Mammifères. On en dénombre 29 espèces, parmi lesquelles on peut citer notamment le castor et la loutre d'Europe peuplant les bords de Loire, le rat musqué d'Amérique du Nord et le ragondin d'Amérique du Sud, ou le mystérieux blaireau, présent mais très difficile à observer, et pas moins de 13 espèces de chauves-souris.

Reptiles. On en dénombre 7 spécifiques, parmi lesquels le lézard des murailles et son homologue, le lézard des souches.

Oiseaux. Ils s'imposent en seigneurs de la faune du Val-de-Loire, avec pas moins de 226 espèces représentées. Pour la fine bouche, on compte parmi celles-ci 65 nicheurs, 190 migrants et 103 hivernants. Pour l'essentiel, ils tirent leur subside du fleuve eux-aussi, ainsi que des innombrables étangs de Sologne.

Poissons. De par la diversité de sa faune piscicole, la Loire est réputée chez les gastronomes pour son poisson. Parmi eux, on pourra citer le plus surprenant : le mulet, poisson de mer à l'origine, mais que l'on peut pêcher en Loire jusqu'à 400 kilomètres en amont de l'estuaire ! On trouvera également des brochets, perches, brèmes, lamproies et truites pour une cinquantaine d'espèces au total naviguant dans le courant du fleuve, dont le saumon qui reconstitue lentement ses populations.

Flore

Les forêts

Le Centre-Val de Loire est une région particulièrement boisée. Sur le seul département du Loir-et-Cher, la forêt couvre 2100 km^2, soit un tiers du département. Les forêts de Russy, de Boulogne (40 km^2), de Blois, de Frèteval et de Marchenoir en Loir-et-Cher ; de Loches, d'Amboise et de Chinon, en Indre-et-Loire ; celui d'Orléans dans le Loiret ne sont que quelques massifs forestiers dont la région du Centre peut s'enorgueillir.

La forêt d'Orléans, avec ses 34 500 hectares, est la plus grande forêt domaniale de France. On peut y adjoindre les 10 000 hectares de bois particuliers pour avoir toute l'étendue de ce massif forestier de 45 000 hectares environ. Historiquement, elle s'appela d'abord Leodica Sylva (avant l'an 1000), puis forêt Legium, au Moyen Age, avant de prendre le nom de forêt des Loges, qu'on utilise encore parfois aujourd'hui. Elle se compose de trois massifs : massif d'Orléans, massif d'Ingrannes, et massif de Lorris (le plus vaste). Les routes forestières représentent de nos jours 200 kilomètres de réseaux, auxquels s'ajoutent 1 000 kilomètres de chemins pour les randonneurs, les cavaliers et ceux qui circulent à bicyclette (nombreux itinéraires balisés). Outre la marche ou la simple promenade, de nombreux autres loisirs sont pratiqués dans la forêt : pêche et loisirs nautiques sur les étangs et sur le canal d'Orléans ; pique-nique sur les aires aménagées ; visite de sites comme par exemple l'Arboretum des Grandes Bruyères, à Ingrannes (voir au chapitre Orléans) ou le carrefour de la Résistance (entre Lorris et Ouzouer-sur-Loire), où se trouvait le plus important maquis du Loiret. A cela vient s'ajouter la chasse, avec la présence d'équipages de chasse à courre en pleine saison cynégétique.

Trois massifs composent la forêt d'Orléans

Le massif de Lorris (à l'est de la forêt d'Orléans) est le plus vaste des trois massifs composant cette forêt domaniale. Quelques beaux étangs, comme celui du Ravoir, ont permis la réimplantation du balbuzard pêcheur, grand rapace migrateur, devenu symbole de cette forêt. Non loin de cet étang, un mémorial rappelle que ce massif abrita un important foyer maquisard qui essuya de graves répressions au moment où se dessinait la libération (voir à ce sujet au chapitre consacré à Lorris et ses environs).



© DAMIANKUDYKA – ISTOCKPHOTO

Cerf élaphe.

Le massif d'Ingrannes, au centre de la forêt d'Orléans, abrite aussi le point culminant de cette forêt : la butte de Foulaubin, haute de 174 mètres. Ce même massif d'Ingrannes connaît aussi le point le plus bas de la forêt d'Orléans (107 mètres), situé près de la maison forestière du Gué Girault.

Le massif d'Orléans se situe à l'ouest de la forêt domaniale. Partout évoluent cerfs, biches, chevreuils et sangliers. L'ONF organise à l'automne des sorties pour écouter le brame du cerf, à la tombée de la nuit. Au sujet de la forêt d'Orléans, voir notamment le remarquable site des Naturalistes orléanais et de la Loire moyenne : www.loiret-nature-environnement.org
Une multitude d'essences : chênes sessiles et chênes pédonculés règnent en maîtres sur ces lieux. Mais on voit encore bon nombre de pins sylvestres, essence bénie au XIXe siècle en raison de la rapidité de sa croissance, tout comme le pin laricio, autrefois très utilisé pour le reboisement. Mais là-dessus les points de vue (mais aussi les besoins) ont changé : désormais, place à la diversité ! Une cinquantaine d'espèces (trembles, cormiers, charmes, néfliers, pommiers sauvages, etc.) habillent bois et sous-bois. Cette forêt domaniale comporte bon nombre de sentiers fort bien aménagés et balisés, pour le plus grand bonheur des promeneurs, randonneurs et cyclistes, qui devront néanmoins penser qu'à l'automne, il leur faudra cohabiter avec les chasseurs, parfois même avec des équipages de chasse à courre…

Parcs et réserves naturelles

MAISON DU PARC NATUREL RÉGIONAL LOIRE-ANJOU-TOURAINE
15, avenue de la Loire
MONTSOREAU
✆ 02 41 38 38 88
www.parc-loire-anjou-touraine.fr
info@parc-loire-anjou-touraine.fr
Fermé du 13 novembre au 5 mars. Basse saison : ouvert le lundi et du mercredi au samedi de 9h15 à 13h et de 14h à 18h ; le mardi de 10h à 13h et de 14h à 18h ; le dimanche de 10h à 12h. Haute saison : le lundi et du mercredi au samedi de 9h15 à 19h ; le mardi de 10h à 19h ; le dimanche de 10h30 à 17h30. Gratuit. Ouvert toute l'année, pour les groupes et les scolaires, sur réservation.
La Maison du Parc est un lieu plein de ressources pour ceux qui veulent découvrir l'histoire et les paysages des 250 hectares du parc naturel régional Loire-Anjou-Touraine. L'espace, entièrement scénographié, propose tout plein d'outils pédagogiques et d'activités ludiques qui permettent de comprendre comment, au fil des siècles, les hommes ont construit les paysages de la région. La Maison du Parc est également le point de départ de nombreuses sorties accompagnées, de circuits pédestres, cyclistes et équestres. Elle dispose de toutes les cartes et fiches des sentiers balisés, des sentiers d'interprétation, des rivières, des sites d'observations d'oiseaux, des circuits patrimoniaux… Et des adresses de restaurants à tester ! Des accueils personnalisés pour les groupes sont également proposés, avec possibilité de visite commentée également.

Réserves naturelles

Couvrant une superficie de près de 300 hectares, la réserve naturelle nationale de Grand-Pierre et Vitain est située à une dizaine de kilomètres de Blois. En plus de son attrait pour sa diversité faunistique et floristique, elle recèle une nécropole protohistorique (de 2 400 à 1 200 avant notre ère), sans doute la plus grande de la région Centre. Constituée de forêts, de zones humides et de pelouses sur calcaire ayant servi de pâturages aux moutons, la réserve domine la vallée de la Cisse, petit affluent de la Loire. Environ 2 800 groupes faunistiques et floristiques y ont été recensés parmi lesquelles de nombreuses espèces d'orchidées, d'araignées, de papillons et de libellules. Située dans le bourg de Marolles, à l'entrée de la réserve, la Maison de la Nature et de la Réserve constitue une introduction essentielle à sa découverte, grâce à une muséographie ludique. Elle est ouverte tous les jours durant les vacances scolaires (sauf à Noël) et se situe entre Averdon et Marolles (Loir-et-Cher).

Tout près d'Orléans, la réserve naturelle nationale de Saint-Mesmin fait figure de petite nouvelle dans le paysage. En effet, le décret ministériel actant sa création ne date que de 2006. Mais cette protection se faisait sur la base d'un périmètre déjà existant, bien que plus restreint, puisqu'il portait, depuis 1975, sur l'île de Saint-Pryvé-Saint-Mesmin, îlot au milieu de cette verdure. Le périmètre de protection s'est donc étendu sur huit kilomètres de berges du fleuve royal, englobant désormais la Pointe de Courpain – là où la rivière Loiret rejoint la Loire – et les îles de Mareau-aux-Prés, en plus du périmètre initial. La zone de protection s'étend donc sur cinq communes du sud-ouest d'Orléans : Saint-Pryvé-Saint-Mesmin, Mareau-aux-Prés, La-Chapelle-Saint-Mesmin, Chaingy et Saint-Ay. Au titre de la flore, on compte des espèces protégées du point de vue national (pulicaire vulgaire, gagée des prés ainsi que des tulipes sauvages) et quelques espèces protégées au niveau régional, notamment la corydale à bulbe plein ou les scilles d'automne. En fonction de la saison, vous aurez peut-être l'occasion de voir fleurir les renoncules flottantes, qui ne sont pas sans évoquer la chevelure de quelques créatures aquatiques tout droit sorties des contes racontés autrefois lors des veillées. Du point de vue de la faune, cet espace est le temple des oiseaux, avec une forte population de grands cormorans, de mouettes rieuses, de sternes naines et de sternes pierregarins. Les observateurs plus pointus pourront aussi observer des aigrettes garzettes et des grèbes castagneux. Plus discrets dans ce paysage, rousserolles effarvattes, fauvettes et bruants des roseaux côtoient le lumineux martin-pêcheur, tandis que sur les berges s'affaire le castor d'Europe, lui aussi protégé. La faune halieutique mêle chabots – des curieux poissons aux allures préhistoriques –, anguilles et bouvières – des poissons ligériens – mais aussi des truites de mer, saumons et aloses, sur la route de leur migration.

ÉCONOMIE

Dynamisme économique et démographie d'une région sont intimement liés. Or, dans une étude publiée à la fin de l'année 2010, l'INSEE confirmait le dynamisme démographique de la région Centre, tout en y apportant des nuances. En effet, si la population augmente sensiblement ces dernières années, elle vieillit également, car l'essentiel des nouveaux arrivants en région Centre font plutôt partie de la tranche des seniors. Et on les comprend, tant cette région offre un cadre de vie intéressant et pratique. Par ailleurs, l'essor de cette population se fait de façon inégale, privilégiant essentiellement l'axe ligérien, entre Tours et Orléans, au détriment des départements tels l'Indre, le Cher, mais aussi le Loir-et-Cher, tout aussi agréables pourtant. Les bassins de vie d'Orléans, Tours, Amboise, Blois font aussi preuve d'un grand dynamisme, ainsi que Montargis et Pithiviers, même si c'est dans de moindres proportions.

A ce sujet, notons que Tours, Orléans et Montargis bénéficient de liaisons ferroviaires qui mettent Paris à 1 heure de trajet de milliers de voyageurs qui, chaque matin, prennent le train pour aller travailler. Le projet de ligne à grande vitesse Paris-Orléans-Clermont-Lyon (POCL, également nommé TGV Cœur de France) pourrait permettre, depuis la région Centre et au-delà, de rejoindre l'aéroport de Roissy ou encore prendre le RER C, sans passer par la capitale. Depuis longtemps, les usagers du Loiret espèrent une réouverture de la ligne SNCF Orléans-Châteauneuf : ce projet devient moins chimérique avec cette actualité. On évoque aussi une extension vers Montargis et Gien, où la demande est loin d'être illusoire. En témoigne le succès des lignes de bus Ulys, mises en place par le Conseil général du Loiret (2,30 € le ticket). Le nombre de bus ne cesse d'augmenter, notamment sur la ligne Orléans-Montargis, avec parfois quatre bus au départ les jours ou heures de pointe. Même ainsi, il arrive fréquemment que des usagers restent à quai ou sur le bord de la route… Parmi ces usagers, on compte un grand nombre de lycéens pensionnaires et des étudiants de la faculté d'Orléans, mais aussi quelques-uns passant par Orléans pour rejoindre Angers, ville universitaire s'il en est.

En 2016, la région Centre-Val de Loire, qui n'a pas évolué en ce qui concerne ses frontières, comptait 2 577 435 habitants, soit presque 30 000 habitants supplémentaires par rapport à 2010. Pour ajouter quelques chiffres, cela représente 137 000 personnes supplémentaires en quinze ans et 3,92 % de la population française, ce qui situe la région Centre en milieu de peloton parmi les 22 régions qui composent la France. Le Loiret rassemble 667 812 habitants (11 700 habitants de plus qu'en 2010). L'Indre-et-Loire compte 602 025 habitants (11 500 habitants de plus qu'en 2010). Le Loir-et-Cher compte 333 758 habitants (3 600 habitants de plus qu'en 2010). La densité de population dans ce département (52 habitants/km^2) est déjà un peu en dessous de la moyenne régionale (65 habitants/km^2), tandis qu'elle plafonne à 96 et 97 habitants au km^2 en Indre-et-Loire et dans le Loiret, zone relativement plus dense – surtout en agglomération – sans que cela nuise à la qualité de vie, bien au contraire.

Mais tout cela n'est rien au regard du dynamisme affiché à l'ouest, notamment en Maine-et-Loire, avec 804 860 habitants (population légale en 2014, source INSEE), soit une hausse de 20 000 habitants depuis les quinze dernières années répartis sur 7 166 km^2, le Maine-et-Loire affiche ainsi une densité de population de 112 habitants au km^2 (dont 147 571 habitants rien qu'à Angers, en 2010). Là aussi, les chiffres sont à la baisse : Angers enregistre 4 118 habitants de moins entre 2009 et 2010 au profit des villes de sa banlieue, qui elle, en compte 274 708. Néanmoins, cela n'entache en rien le dynamisme démographique des départements de la façade atlantique ainsi que le caractère incroyablement jeune de la capitale angevine. Il n'y a qu'à voir l'ambiance de cette ville, notamment les jours de fête comme lors des Accroche-Cœurs, festival de spectacles de rue qui a lieu en septembre, pour le mesurer. Avec une population étudiante estimée à près de 32 000 étudiants, une ville ancienne préservée et admirablement bien entretenue avec ses 55 m^2 d'espace vert par habitant, son tram et ses 500 spectacles annuels, Angers a plus d'un atout à cultiver. D'ailleurs, elle a été classée n°3 des villes moyennes où il fait bon étudier, palmarès 2016-2017 du magazine l'Etudiant et 1^e ville de France où il fait bon vivre selon le magazine l'Express.





HISTOIRE

Haut lieu d'art et d'Histoire, la vallée de la Loire est l'illustration parfaite de l'évolution cohérente des hommes avec leur environnement sur deux mille ans d'histoire. Grand itinéraire utilisé depuis des siècles, la vallée a été façonnée à la fois par la nature et par les rois de France. Le paysage du Val de Loire – avec plus particulièrement ses nombreux monuments culturels – illustre à un degré exceptionnel les idéaux de la Renaissance et du siècle des Lumières sur la pensée et la création de l'Europe occidentale. Cela n'est pas étranger à la décision de l'Unesco d'intégrer ce paysage culturel au patrimoine mondial de l'humanité. Le paysage est organisé selon le principe domus-hortus-ager-saltus-silva : le jardin (hortus) proche des maisons (domus), puis les champs (ager) ainsi que les terres vouées à l'élevage (saltus) dans la vallée et enfin la forêt (silva), au-delà des coteaux. Dans ce paysage classique, la culture de la vigne sur les versants bien exposés des coteaux constitua une innovation. Autre composante du paysage, les levées, destinées à limiter les dégâts des inondations de la Loire, furent construites dès le règne des rois carolingiens, au IX^e siècle. Henri II Plantagenêt, comte d'Anjou et roi d'Angleterre, en construisit d'autres au XII^e siècle. Plus tard, au XV^e siècle, Louis XI continua de développer ce système en édifiant à son tour des digues. Au XIV^e siècle, les revers de la guerre de Cent Ans et l'occupation étrangère contraignirent les rois de France à se replier et à s'installer durablement en Val de Loire : c'est pourquoi Charles VII reçut Jeanne d'Arc à Chinon.

Moyen Âge

Jeanne d'Arc et Orléans

Venant de Tours par la Sologne, Jeanne d'Arc entra dans Orléans le 29 avril 1429 à la tombée de la nuit, par la porte de Bourgogne, ovationnée par le peuple qui voyait en elle son dernier espoir. Elle fut hébergée dans la demeure du trésorier du duc d'Orléans. Le lendemain, après un conseil de guerre, Jeanne envoya une sommation aux Anglais, qui refusèrent de se rendre. Le 4 mai, l'armée française, encouragée par la présence de la jeune Lorraine, prit la bastille de Saint-Loup. Le 7 mai, Jeanne entra à Orléans par le pont, comme elle l'avait prédit, après avoir repris le boulevard et le fort des Tourelles. Le 8 mai, les armées anglaises et françaises étaient en présence l'une de l'autre : une messe fut célébrée sur place à la demande de Jeanne d'Arc. La messe terminée, les Anglais levèrent le siège, Orléans était libre. Spontanément, les habitants entamèrent une procession d'action de grâce vers la cathédrale. Pour les Anglais, ce fut le début… de la fin, cet épisode marquant un retournement de situation qui renversa le cours de la guerre de Cent Ans. Ils furent définitivement battus à Patay. L'une des rues du cœur d'Orléans est baptisée du nom d'Isabelle Romée, mère de Jeanne d'Arc, qui vint habiter Orléans à partir de 1440, après le décès de son mari. Restée très attachée à sa libératrice, la cité johannique fête Jeanne d'Arc chaque année à partir du 1^er mai, pendant une dizaine de jours, au cours des fêtes johanniques.

© ALEXANDRE BLOND



Aqueduc Gallo-Romain de Luynes.

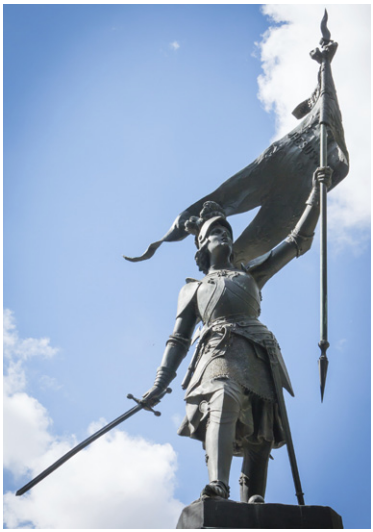
De la Renaissance à la Révolution

Renée de France à Montargis

A une époque où les femmes n'avaient guère voix au chapitre, Renée de France – fille de Louis XII et belle-sœur de François Ier – a fait preuve d'un très grand courage face à l'intolérance religieuse. Femme de culture, elle eut Clément Marot pour secrétaire, alors qu'elle vivait en Italie. Devenue veuve, elle passa les quinze dernières années de sa vie à Montargis où, malgré une certaine hostilité, notamment celle du roi, elle donna refuge à nombre de protestants. Parmi les personnalités les plus connues qui se retrouvèrent alors dans cette ville, on note Jacques Ier Androuet du Cerceau, célèbre graveur et architecte grâce auquel on a des plans exacts témoignant de la grandeur du château et des jardins de Montargis. On note aussi la présence du poète Agrippa d'Aubigné et celle d'Henri de Navarre (Henri IV), alors jeune prince protestant. Tous deux avaient une dizaine d'années à l'époque. Invitée au mariage de Marguerite de Valois avec le futur Henri IV, Renée de France se trouvait à Paris lors de la nuit de la Saint-Barthélemy. Témoin impuissant du massacre, elle rentra de toute urgence à Montargis sous escorte fournie par Charles IX, son petit-neveu. Elle mourut à peine deux ans plus tard, au château de Montargis où elle fut enterrée, selon la pratique réformée. Son corps n'a jamais été retrouvé.

De nos jours

Chaque département, chaque ville a ses historiens locaux, dont les travaux sont précieux pour ne pas perdre ce qui fait la « petite histoire », parfois tout aussi passionnante que la grande. Mais ces travaux sont souvent trop sérieux pour le commun des lecteurs. Aussi la série des *Polars du Gâtinais* (éditions de l'Ecluse, Châtillon-Coligny) constituent-ils une alternative heureuse pour les lecteurs qui s'intéressent à l'est du Loiret. Bien sûr, la formule consistant à mêler intrigue policière et histoire locale n'est pas nouvelle, mais les polars d'Armelle Guégant, par ailleurs relieuse d'art plusieurs fois primée, sont une véritable réussite dans le genre. Ses intrigues prennent corps à Montargis et mêlent habilement histoire locale et personnages à la verve gouailleuse. *Crime à la Société d'Emulation* permettait de découvrir un monument méconnu, mais ô combien étrange : la petite église de Cortrat, entre Montargis et Châtillon-Coligny, église du Xe siècle, l'un des édifices religieux parmi les plus singuliers de la région Centre en raison des curieux dessins qui ornent le linteau de pierre au-dessus de son porche. *Les Héritiers de l'or rouge* évoquaient la culture du safran, à Pithiviers, sur fond de quête de la *Belle Elisabeth*, toile signée de Girodet. Vendue très chère à la mort du peintre natif de Montargis, revendue une ou deux fois par la suite, cette toile a mystérieusement disparu, sans que l'on puisse dire si son prix initial était justifié, ni si elle est à présent dans une collection particulière ou encore si elle a été détruite. *Nuit, brouillard et solexine*, paru en mars 2013, est en fait son premier roman. Mais l'intrigue très complexe avait obligé l'auteur à poser l'ouvrage pour le reprendre plus tard, la plume aiguisée par les deux précédemment cités. Vous y lirez toute la saga qui conduisit trois seigneurs de la famille de Courtenay, petite ville en lisière de l'Yonne, à devenir une dynastie d'empereurs byzantins. Comme d'habitude sous la plume d'Armelle – qui s'appuie sur les recherches de Daniel Daix, bouquiniste – l'intrigue est rondement menée cette fois-ci sur fond de quête d'un trésor perdu – la table d'or des rois de Constantinople – et de secrets tout droit sortis de la période trouble de la Seconde guerre mondiale. Ces polars sont à lire en parcourant la campagne décrite : ils valent bien un guide ! Le site Internet vous donnera également une foule de renseignements sur des légendes locales, notamment une version très pointue du *Chien de Montargis*. www.lesaventuresdeguy.free.fr



© VMJOURD – STOCKPHOTO

Statue de Jeanne d'Arc, Beaugency.

PATRIMOINE ET TRADITIONS

Patrimoine culturel

Littérature

Honoré de Balzac (1799-1850) aura beaucoup marqué la région Centre, et réciproquement. Né à Tours, il fut élevé en nourrice à quelques kilomètres, à Saint-Cyr-sur-Loire. Le château de Saché, où il séjourna souvent, conserve sa chambre intacte (jusqu'au papier peint d'origine reproduit à partir d'un morceau retrouvé).

Hervé Bazin (1911-1996). Un détour dans le Maine-et-Loire et par Angers vous permettra de vous plonger dans l'atmosphère de ses romans où l'eau (réminiscence du marais poitevin voisin) n'est jamais bien loin. Le berceau de sa famille est à Marans (à 5 km au sud de Segré), où vous pourrez voir de l'extérieur le manoir du Paty, aussi sombre et impressionnant dans la réalité que dans le roman, à découvrir avec à la main un exemplaire de *Vipère au Poing* (mais aussi de *Cri de la Chouette*, ultime volet de la trilogie) pour comparer le modèle et sa description… Hervé Bazin fut par ailleurs président de l'académie Goncourt de 1973 jusqu'à son décès.

René Bazin (1853-1932), écrivain et par ailleurs membre de l'Académie française, est l'oncle d'Hervé Bazin – qui fait référence à lui dès les premières pages de *Vipère au Poing*. Mais si le neveu avait la fibre révolutionnaire dans cette famille de la bourgeoisie angevine, l'oncle écrivait dans une veine très raisonnable, défendant les valeurs du catholicisme et de la famille, dans leurs recoins les plus traditionalistes.

Joachim du Bellay (1522-1560) est né en Anjou, au château de Turmelière, à Liré (Maine-et-Loire). L'auteur des *Regrets* (recueil d'où est extrait le célèbre sonnet *Heureux qui, comme Ulysse*). Avec Pierre de Ronsard, il est à l'origine La Pléiade, groupe de poètes signataires du manifeste *Défense et illustration de la langue française* (déjà au XVI[e] siècle…). Du Bellay a également vécu au château de Gizeux (Indre-et-Loire), non loin d'Angers.

René Descartes (1596-1650) est né en Indre-et-Loire, à La Haye-en-Touraine, ville qui, en 1802, fut rebaptisée Descartes. Devenue musée, la maison natale du philosophe y est toujours visible.

Maurice Genevoix (1890-1980) est né à Châteauneuf-sur-Loire dans le Loiret et fréquenta le lycée Pothier, à Orléans. *Raboliot* évoque la Sologne et le braconnage, mais l'écrivain et académicien a consacré une bonne part de son œuvre à l'expérience la plus traumatisante de son existence : la guerre des tranchées qu'il vécut sur le front de Lorraine. Il est l'un des auteurs les plus prolifiques sur la question avec, *Sous Verdun, août-octobre 1914* (édité dès 1916) ; *Nuits de guerre, Hauts de Meuse* (1917) ; *La Boue* (1921) et *Les Eparges* (1923). Ces récits ont été rassemblés en un seul livre, *Ceux de 14*, publié en 1949 et toujours édité. Un musée lui est consacré à Saint-Denis-de-l'Hôtel, près d'Orléans.

Rabelais (v.1490-1553). « Car je suis né et ai été nourri jeune au jardin de France : c'est Touraine » écrivait l'illustre auteur dans *Pantagruel*. Mais peut-être était-ce lui-même qu'il évoquait puisqu'il est né à La Devinière, à Seuilly, en Indre-et-Loire. Il fit naître son géant Gargantua dans la plaine de la Saulaie, sur la route qui mène à la Devinière, à l'endroit même où l'auteur est né, dans une voiture à cheval. Les épisodes relatifs à la région Centre émaillent les livres de cet écrivain et humaniste.

Pierre de Ronsard (1524-1585) est né au manoir de la Possonnière, fascinante demeure sise à Couture-sur-Loir (Loir-et-Cher). D'ailleurs, il revendiquait ses origines en signant « Pierre de Ronsard, gentilhomme Vendômois ». Le prince des poètes et poète des princes était par ailleurs prieur du prieuré de Saint-Cosme, à La Riche. Il y rencontra Marie Dupin, sa seconde inspiratrice, après Cassandre Salviati (« Mignonne… »).

Alfred de Vigny (1797-1863), né à Loches, en Indre-et-Loire où il ne resta que deux années ainsi que **François Villon** (1431-1463) qui fut enfermé (et torturé) au château de Meung-sur-Loire (Loiret).

Peinture

Anne-Louis Girodet (1767-1824) fut élève de David, qu'il lui arriva de surpasser… Il passa son enfance à Montargis, dans le Loiret, où un très beau musée lui est consacré. Il est notamment auteur de l'un des trois portraits officiel de Napoléon I[er] et du portrait de Chateaubriand jeune, pour ses œuvres les plus connues. En 2005, le Louvre lui a consacré une exposition rassemblant une centaine de ses œuvres. Après de nombreuses année exilé au P'tit musée Girodet, ce peintre a retrouvé son musée refait à neuf après travaux depuis fin 2018. Le musée est situé au 2 rue du Faubourg de la Chaussée à Montargis

Sculpture

L'œuvre de David d'Angers (1788-1856) est considérable. Victor Hugo l'admirait pour la remarquable finesse qui s'y exprime. Grand Prix de Rome en 1811, il a réalisé le buste de bon nombre d'écrivains de la période romantique. Sa ville natale lui consacre une galerie dans la grande abbaye angevine où sont réunis le célèbre tombeau de Bonchamp, les bustes de Balzac, Paganini, Gœthe et de tout le gotha artistique de l'époque romantique, de même que le modèle du fronton du Panthéon et surtout, la Petite Odalisque et le Jeune Berger.



La cathédrale Sainte-Croix d'Orléans.

© Bouloc – Fotolia



Hôtel Goüin, Tours.

© ALEXANDRE BLOND

Henry de Triqueti (1803-1874) fait partie de ces artistes injustement et incroyablement oubliés. Né à Conflans, près de Montargis, dans le Loiret, il habitait le château de Vaugouard, à Fontenay-sur-Loing, à une dizaine de kilomètres au nord de Montargis. Cette ville lui dédie d'ailleurs une partie de son musée Girodet. Surnommé le « sculpteur des princes », en raison de ses liens avec les familles royales de France et d'Angleterre, son talent s'est exprimé notamment dans le gisant du duc Ferdinand d'Orléans (église Notre-Dame-de-Compassion, Paris XVII[e]) mais aussi dans sculptures, bronzes et plâtres où la finesse le dispute à la subtilité. Ses œuvres les plus marquantes sont certainement les portes en bronze de l'église de la Madeleine (Paris) et le décor mural de la chapelle du prince Albert au château de Windsor, commande de la reine Victoria qui occupa les dix dernières années de sa vie. A son sujet, on peut lire *Henry de Triqueti (1803-1874), le sculpteur des Princes,* publié aux éditions Hazan (2007).

Patrimoine architectural

Par la douceur de son climat et la richesse de ses forêts, la vallée de la Loire a attiré les rois et les nobles, qui y firent construire un nombre impressionnant de châteaux. La Renaissance marqua l'âge d'or des châteaux de la Loire, mais beaucoup gardent les traces de constructions plus anciennes ou, au contraire, de modifications ultérieures. Il est possible d'emprunter la route touristique François I[er] en Val-de-Loire, qui part de la Charente, où le roi est né, à Angoulême, et va jusqu'en Ile-de-France, en passant par les châteaux de la Loire. A ce sujet, vous pouvez aussi consulter le site Internet de l'association des Châteaux de la Loire, qui regroupe 57 sites à visiter et l'association Les Routes de François I[er] à Blois qui fait la promotion des châteaux et proposent des circuits.
www.leschateauxdelaloire.org – www.routesfrancois1.com – ✆ 01 43 29 48 44

Villes et villages

D'aval en amont, les caractéristiques architecturales dans les villes et villages ne sont pas les mêmes : le bleu de l'ardoise allié à la blancheur du tuffeau d'Angers jusqu'en Touraine cède le pas au rouge de la brique en Sologne puis à des maisons en pans de bois en allant en direction du Cher.

En Anjou et en Touraine, le long du bassin de la Loire, depuis l'Antiquité, les hommes ont extrait le tuffeau, cette roche calcaire d'un blanc tirant sur le blond, très lumineuse, tendre, poreuse et légère à la fois. Tandis que les gisements servaient aussi de logement aux paysans, ils ont permis aux architectes royaux d'ériger Chambord ainsi que les magnifiques châteaux Renaissance que l'on trouve dans toute cette région. Sous l'action conjointe de l'eau et des hommes, un monde souterrain s'est développé dans le sol saumurois et dans le Loir-et-Cher : caves, champignonnières, ateliers mais aussi de véritables hameaux autour de manoirs et de chapelles. Dans le Val-de-Loire, particulièrement en Anjou, en Touraine, en vallée du Cher ainsi que dans le Vendômois, les maisons troglodytiques ont investi les pentes verticales des coteaux. Comme leurs ancêtres, les gens du pays se sont logés dans ces carrières où la température, à quelques degrés près, était constante. De nos jours, sous la plaine, les anciennes carrières d'extraction ont souvent été reconverties en champignonnières (où se cultive 80% de la production française de champignons de Paris), mais aussi en caves à vins.

Du Loir-et-Cher au Loiret, plusieurs villages ont su, au fil du temps, conserver leurs vieilles maisons à colombages. C'est le cas dans des villages comme Souvigny-en-Sologne, Chaon, Marcilly-en-Gault, Saint-Viâtre, ou Chaumont-sur-Tharonne pour le Loir-et-Cher, et bien d'autres encore. Autrefois, les murs étaient édifiés en pans de bois hourdis (remplis entre les solives) de torchis. Les toits des maisons étaient recouverts de roseau, de chaume ou même de bruyère. A partir du XIX[e] siècle, les maisons furent montées en briques et les toits garnis de tuiles plates, donnant ainsi tout leur caractère aux villages solognots.

Traditions et modes de vie

Entre le mythe et la légende, certains pourraient croire qu'il y a l'épaisseur d'une feuille de papier de soie : il n'en est rien. Les mythes ont l'étoffe des héros, celles de l'Olympe ou de la Rome antique, par exemple. Leur caractère est universel tandis que les légendes prennent pour cadre des lieux bien précis. En ce qui concerne le Val de Loire, nous aurons donc affaire à des légendes attachées à des villages ou à des personnes ; de ces histoires qui se racontaient lors des veillées. Bien souvent, il s'agissait de cultes païens que la religion chrétienne reprenait à son compte en la mettant à sa sauce : les bonnes fées devenaient des bonnes dames et les fontaines miraculeuses jaillissaient de terre sur le lieu de martyre d'un saint. Bien souvent aussi, les histoires avaient un parfum de morale ou bien elles mettaient en garde. Ces légendes sont légions. Aujourd'hui comme hier, conteurs et conteuses en constituent la mémoire.

En Touraine, la légende de saint Martin est des plus connues. Martin de Tours, également surnommé Martin le Miséricordieux, était arrivé de l'actuelle Hongrie et était devenu évêque de Tours après avoir été soldat de l'Empire romain (c'est lui qui coupa son manteau en deux pour protéger un pauvre hère du froid). Malgré une vie spartiate, il était très influent, y compris auprès des empereurs. Martin mourut en novembre à Candes, à une cinquantaine de kilomètres en aval de Tours. Sa dépouille fut confiée à la Loire comme il était de coutume à l'époque pour les personnes en odeur de sainteté dès leur vivant. A charge pour le fleuve royal de choisir son lieu de sépulture. Mais au fur et à mesure que le radeau dérivait, les rives reverdissaient : d'où l'expression « l'été de la Saint Martin ».

La nuit de Noël est propice aux miracles et aux pierres tournantes. C'est aussi le moment où les pierres et dolmens – héritages directs des rites païens – se mettent à tourner, voire à léviter, pour laisser le passage vers un trésor. Les lieux sont connus, le moment guetté, mais gare à celui qui voudrait s'y aventurer : l'issue se referme dès que les douze coups de minuit ont sonné ou au plus tard au moment où le prêtre sonne l'élévation.

A chaque fois, les fieffés, pourtant prévenus, se sont fait piégés, car sous les pierres, les richesses sont telles qu'ils en furent comme hypnotisés. Moralité : ces impies auraient mieux fait d'aller à la messe plutôt que de convoiter… Ils sont encore prisonniers de la pierre crapaud de Lion-en-Sullias, près de Sully-sur-Loire, aisément reconnaissable à sa silhouette de batracien. La pierre tournante de Tavers, non loin d'Orléans, est en fait un dolmen : au moment de Noël, il tourne si vite sur lui-même – et certainement il se met à léviter – qu'on ne le voit même pas tourner ! Baugé en Anjou (commune d'Echemiré) est aussi le lieu de semblables événements fantastiques. Deux mégalithes très connus sont surnommés la Pierre du Coq et la Pierre de la Poule (la poule est plus petite). Dans plusieurs récits, on a pu lire que la Pierre du Coq se met à tourner quand elle entend un coq chanter.

Au Moyen Âge, les moines s'attaquèrent aux marais et marécages pour les assainir et les transformer en étangs pour la pêche, voire en terre cultivables. En même temps, ils prêchèrent la bonne parole afin que le christianisme prenne le pas sur les rites païens. Au passage, nombre de saints terrassèrent des dragons. L'actuelle ville de La Chapelle-Saint-Mesmin a été établie sur semblable marécage. La bête qui y gardait une grotte au trésor avait une haleine pestilentielle au point de faire tomber raide morts les oiseaux qui la survolaient. Saint Mesmin en vint à bout armé d'un tison enflammé. La grotte en question existe toujours.

Les Dames blanches sont des figures récurrentes. Elles sont en général liées aux endroits marécageux et brumeux. Elles relèvent plus de l'hallucination que de la religion. L'une d'entre elle est attachée à Lorris où s'élevait un vaste palais, du temps du millénaire des Capétiens. Tous les villageois le savaient : il ne fallait pas se rendre dans les ruines de ce château. Mais il y a toujours des fanfarons pour braver les interdits, malgré les avertissements. A Lorris, les bravaches trouvèrent la Dame enchaînée à un mur, hurlant sa peine. Le sol se déroba sous leurs pieds et ils disparurent dans les ténèbres. A quelques kilomètres de Lorris se trouve Le Moulinet, un tout petit village où se dresse encore une ancienne tour de garde. Là aussi erre une Dame blanche, la même qu'à Lorris, en l'occurrence le fantôme de Blanche de Castille.

Artisanat

L'ardoise or bleu de l'Anjou coiffe les toits du Val de Loire. Les ardoisières – autrement dit, les carrières d'ardoise – sont enfouies dans l'épaisseur des coteaux, d'Angers jusqu'à Trélazé. L'ardoise angevine est réputée : sa régularité permet de faire des économies de temps à la pose de la couverture (le tri est réduit au minimum et il y a très peu de perte). De tout temps, l'ardoise a été utilisée de tout temps dans la région d'Angers : au Moyen Age, elle était déjà extraite de façon artisanale pour la construction régionale. Ce n'est qu'à la Renaissance qu'elle fit l'objet d'industrialisation. Tel un gruyère, le pays angevin est troué par les carrières qui marquent le paysage. Jusqu'à la moitié du XIXe siècle, l'exploitation se fit par gradins droits, c'est-à-dire par descentes successives avec d'immenses « marches ». Les blocs étaient débités sur la hauteur d'un gradin. Mais ce mode d'extraction économique présente des dangers : des éboulements et des accidents. De nos jours, l'ardoise la moins chère est toujours celle extraite à ciel ouvert, mais pas l'ardoise de qualité. A Trélazé, une tentative de réouverture de carrière de ce type a échoué, faute d'une qualité ardoisière suffisante du schiste.

Les émaux de Briare sont synonymes d'inaltérabilité et d'éléments de décor haut de gamme. La variété de leurs formes géométriques et les couleurs (plus de 10 000 coloris référencés) permettent toutes les combinaisons. Certaines compositions décoratives sont entièrement exécutées à la main dans les ateliers d'art et à très peu d'exemplaires pour préserver l'originalité de l'œuvre. Leur destination est orientée vers la salle de bains, la cuisine, le hall d'entrée, les bassins, etc. Ouverte à la visite, la manufacture répond aussi aux commandes particulières des clients (forme, couleur) ainsi qu'à la possibilité de faire de la rénovation.

Depuis 1821, la faïence de Gien est reconnue pour sa qualité et la créativité qui s'y exprime, fruits d'un savoir-faire traditionnel mêlé aux techniques modernes. Orientée au début vers des services de table de qualité, la production se diversifia à partir de 1855, avec des pièces décoratives. La réputation de la faïencerie giennoise s'installa grâce à la reproduction de décors raffinés d'inspiration Renaissance italienne, notamment le célèbre décor aux dauphins et chimères, plus connu sous le nom de « fond bleu de Gien ». Il faut aussi ajouter les reproductions japonaises, chinoises, puis françaises du XVIIIe siècle (Rouen, Moustiers, Marseille, Strasbourg). La faïencerie multiplia aussi la création de séries d'assiettes imprimées en camaïeu de bruns. A chacune des expositions universelles de la fin du XIXe siècle, la faïencerie de Gien a été couronnée de médailles. De nombreuses expositions furent également organisées à travers le monde afin de présenter ces pièces remarquables qui suscitaient l'admiration. En 2002, Louis Grandchamp des Raux reprit la direction de cet établissement de renom. L'image de la faïencerie de Gien s'est modernisée grâce à des créateurs reconnus. Créé en 1986, le musée de la Faïencerie est installé dans une ancienne cave à pâte de faïence du XIXe siècle dont la façade est restée telle quelle.

La soie est arrivée en Touraine lorsque, au XVe siècle, Louis XI fit venir des artisans italiens à Tours pour y implanter l'industrie de la soie et développer le « mestier des draps de soye ». A cette époque, les importateurs italiens de Lyon refusaient de développer une production locale en concurrence avec leur commerce qui assurait la prospérité de la cité. Depuis, Lyon est revenu sur sa position et a supplanté Tours pour devenir la capitale française de la soie. Il n'empêche que Tours reste bel et bien le berceau de cet artisanat en France : au XVIe siècle, la soierie faisait vivre le tiers de la population active de Tours. On y fabriquait taffetas, velours et damas. De nos jours, une seule entreprise subsiste : la maison Georges Le Manach a été fondée en 1829, dirigée par la même famille depuis cinq générations et aujourd'hui repris depuis 2013, par la Maison Pierre Frey. Installée dans un relais de poste du XVIIe siècle, elle est classée monument historique et conservatoire du tissage de la soie.

LA VALLÉE DE LA LOIRE GOURMANDE

PRODUITS DU TERROIR

Viandes, volailles et gibiers

Depuis février 2011, l'oie d'Anjou bénéficie d'une Indication géographique protégée (IGP). Méconnue, cette production appartient pourtant au paysage agricole local depuis des siècles (les marchés les plus anciens remontent au milieu du XV[e] siècle). Chaque année, une cinquantaine d'éleveurs de la région produisent plus de 60 000 oies à rôtir (de 5,5 à 6 kg chacune), commercialisées sous les labels « Oie d'Anjou » ou « Duchesse d'Anjou ». Elles sont presque exclusivement consommées lors des fêtes de fin d'année. Trois grandes foires aux oies subsistent dans le département : Brissac-Quincé, Longué et Vihiers.

Le poulet à l'angevine est une volaille rôtie accompagnée de champignons, échalotes et lardons.

Le poulet noir fermier de l'Orléanais, célèbre depuis le Moyen Âge, perpétue l'image des volailles de terroir dont il est directement issu.

Le poulet jaune fermier de l'Orléanais (médaille d'or au Concours général de Paris en 2001) est issu des plus anciennes souches de poulets de terroir.

Le saint-sauveur (médaille d'or au Concours général de Paris en 1999) est un poulet original qui perpétue l'authentique image des volailles du terroir. Il est issu du croisement d'une poule noire et d'un coq à pattes bleues. Sa finition aux produits laitiers assure le moelleux et la blancheur de sa chair. Il est l'un des rares poulets label Rouge à bénéficier d'une durée d'élevage de 100 jours minimum.

La malvoisine est une volaille fermière rustique et naturelle, nourrie aux céréales et gorgée de nature.

La pintade fermière de l'Orléanais est une volaille originale par son goût, la qualité et la couleur de sa chair.

La géline de Touraine est caractérisée par la finesse de sa chair. Dans les années 1900, Jean-Baptiste Martin a voulu donner ses lettres de noblesse à cette poule noire. Elle fut baptisée géline de Touraine et un standard fut établi en 1913. Elle a connu ses heures de gloire dans les années 1920. Aujourd'hui la poule noire est labellisée : le label Rouge a été signé le 19 juillet 2001, pour un lancement officiel le 5 novembre de la même année.

La poule gâtinaise, pourtant familière des basses-cours de la première moitié du XX[e] siècle a bien failli disparaître, laissant place à des pondeuses anglo-saxonnes qu'un Jean-Pierre Coffe énervé comparerait à la généralisation des prim'holsteins dans l'élevage des bovins. Ceci dit, la gâtinaise est bonne pondeuse, même au cœur de l'hiver, et précoce avec cela. Quant à son plumage, il a la même blancheur que sa chair une fois engraissée et nourrie au maïs et au lait. Certains lui reprocheront son petit gabarit, signe d'élégance après tout : ce sera une bonne excuse pour lui laisser courir la campagne (ou le jardin), en quête de vers de terre grassouillets.

Le duc poulet fermier de l'Orléanais est un produit Label Rouge de haute qualité, élevé dans le respect d'un cahier des charges homologué par les pouvoirs publics.

Charcuteries

La gogue angevine est une sorte de boudin roulé avec des épinards ou des tétragones et des oignons.

Les rillauds d'Anjou, morceaux de poitrine de porc cuits au saindoux, sont servis froids en charcuterie ou réchauffés en accompagnement de salade. En Touraine, on les nomme plutôt rillons et, en Auvergne, grattons, même s'ils sont plus petits.

La charcuterie de Touraine est renommée : andouillettes de Vouvray et de Tours, rillons et rillettes de Tours (IGP). A ce sujet, une tourte aux rillons de Tours ne se boude pas. Il y en a même pour mêler rillons et rillettes dans la préparation, pour ajouter au moelleux et dire définitivement adieu à son tour de taille.

En Orléanais, l'andouille de Jargeau est une autre spécialité, de même que le roboratif pâté de Pâques aux œufs durs, spécialité du Berry tout proche.

Les fameuses rillettes de Tours sont immanquables. Préparées à base de produits tendres et haut de gamme, cette charcuterie cuite est en effet obtenue après une cuisson très longue, en marmite, à découvert. Elles sont de couleur dorée avec des gros morceaux et des fibres. Les rillettes de Tours sont traditionnellement aromatisées de Vouvray. Aujourd'hui, l'appellation IGP prouve qu'il s'agit d'un produit reconnu et protégé. Seuls les artisans ont le droit d'utiliser le nom « Rillettes de Tours », s'ils suivent le cahier des charges IGP Rillettes de Tours, (indication géographique protégée).

Poissons, fruits de mer et crustacés

Comme dans toutes les régions que la Loire traverse, les poissons de rivière (brochet, carpe, sandre, alose, saumon) font bonne figure sur les tables des restaurants.

Parmi les diverses recettes, on peut noter la carpe à la Chambord, braisée au vin rouge et garnie de truffes ou le sandre farci à la Cheverny (farci de champignons et braisé au vin blanc de Cheverny).

La matelote d'anguille est aussi très prisée des restaurants de Loire et du Layon. Elles sont mitonnées avec un vin de Champigny, Chinon ou Bourgueil, beurre, ail, oignons, tomates, lard, champignons de Paris, citron et un bouquet garni. Une fête lui était même en partie consacrée à Saint-Aubin-de-Luigné, petite commune du Maine-et-Loire, à une dizaine de kilomètres à l'est de Chalonnes-sur-Loire.

Les poissons de rivière et de Loire, notamment le sandre, sont servis au beurre blanc. Cette sauce est revendiquée par les Nantais, mais elle s'est installée dans le lit de la Loire depuis fort longtemps. On dira qu'elle est ligérienne, afin de contenter tout le monde. Toujours est-il que l'utilisation des échalotes grises de Saumur lui apporte plus de bouquet.

Voisines des sardines, les aloses grillées possèdent une chair estimée. L'alose se développe dans la mer et vient pondre dans les cours d'eau douce au printemps.

Attention, le barbeau à la tourangelle (servi avec un court-bouillon, des champignons et de la crème) est un poisson d'eau douce dont les œufs sont toxiques !

Pour cuisiner une bonne carpe marinière, il faut choisir de préférence une carpe bien charnue, avec ses œufs ou sa laitance. Autant dire qu'il vaut mieux la pêcher entre juin et avril. Si l'on craint que la carpe ne garde un goût de vase, la faire séjourner une fois vidée et écaillée dans un bain d'eau vinaigrée.

Les frites de carpe : même les enfants ne rechignent pas (en général !) devant ce plat de poisson croustillant et sans arête qui nous vient de la Brenne voisine.

Fromages, produits laitiers

Peu de fromages de vache sont reconnus en région Centre. Citons néanmoins le cendré de Pannes, produit près de Montargis, et le pithiviers au foin, produit bien sûr à Pithiviers. L'olivet vient des alentours d'Orléans. Il peut arborer une couleur bleutée (moisissures naturelles) ou s'enrober d'une croûte de cendres, élaborée à base de sarments de vigne. Son goût rappelle celui d'un brie de Melun non affiné.

Les fromages d'appellation d'origine contrôlée (AOC) de la région Centre sont des fromages de chèvre :

Le royaume du crottin de Chavignol commence à Poilly-lez-Gien : qu'on se le dise ! En effet, la zone d'appellation s'étend depuis le Cher jusqu'au Loiret et la Nièvre. Sur le Loiret, quinze communes sont concernées. Pour la petite histoire, en 1896, Moïse Boulay fut le premier affineur de « fromages de chèvre » à Chavignol (petit village de la commune de Sancerre, dans le Cher). A sa mort en 1922, son épouse Léontine continua le travail puis son gendre, Georges Dubois, reprit le flambeau. Ce délicieux petit fromage de chèvre de forme cylindrique, légèrement bombé, est fabriqué au lait cru entier. La richesse de l'herbage de la région de Sancerre, là où pâturent les chèvres, a été le premier maillon de cette grande réussite. Il est reconnu en AOC depuis 1976 et fait partie des 45 produits français bénéficiant d'une AOP (appellation d'origine protégée, sigle européen).

Même Balzac aurait fait tout un fromage du sainte-maure-de-touraine : « Le plus connu (des fromages de chèvre) reste celui de Saint-Maure, de forme longue, avec une paille à l'intérieur, il est conservé dans la cendre des javelles de sarments, les boubines », expliquait-il dans *La Rabouilleuse*. Ce pur chèvre remonte aux très anciennes invasions arabes qui importèrent la tradition d'élevages caprins. Né en Indre et Loire, ce fromage de chèvre bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée depuis 1990. Aujourd'hui, l'AOP sainte-maure-de-touraine rassemble 74 producteurs fermiers, 5 fabricants (industriels privés et coopératives) et 135 producteurs de lait qui produisent 1 140 tonnes de fromage !

La zone d'appellation du pouligny-saint-pierre s'étend essentiellement sur l'Indre, mais aussi sur l'Indre-et-Loire, le Loir-et-Cher et le Cher. AOC depuis 1972, également protégé par une AOP, le pouligny-saint-pierre est un fromage à pâte molle fabriqué exclusivement avec du lait de chèvre entier et cru. A apprécier avec un vin blanc sec et fruité.

Le selles-sur-cher possède une croûte fleurie, couleur de cendre, et son goût est typique de ces fromages de chèvres qui contribuent à la notoriété du Loir-et-Cher.

Valençay est la seule AOP en France pour deux produits : le vin et le fromage. Sa pyramide dont la forme tronquée viendrait du clocher de la collégiale Saint-Sylvain de Levroux, mais certaines légendes l'attribuent à Talleyrand qui les aurait fait écrêter pour ne pas déplaire à son maître Napoléon après son retour sans gloire d'Égypte. Le résultat est un fromage au goût fruité et aux arômes de noix et de fruits secs à la pâte molle et qui, cendré au charbon de bois, se mariera parfaitement avec un vin blanc de même appellation.

© CHANTALS – FOTOLIA



Crottins de Chavignol.



© JEAN-LUC PECHINOT

Harmonie et couleurs au marché de Tours.

Une onctueuse préparation baptisée crémet d'Anjou est élaborée à partir de fromage frais mêlé à des blancs en neige et un peu de crème. Elle est servie en fromage avec des aromates (poivre, ciboulette, ail, cumin, safran, sarriette, etc.) ou au dessert avec un coulis de fruits (rouges le plus souvent). Certains fromagers le vendent (notamment sur les marchés) et quelques (trop rares) restaurants lui offrent les honneurs de leur carte.

Fruits et légumes

Le champignon dit « de Paris » est en fait majoritairement produit en Anjou depuis la fin du Moyen Age. Cultivé dans les galeries du Saumurois, il ressort de l'obscurité des caves avec un chapeau bien blanc ou légèrement blond, pour le plaisir de nos palais. Quand on le laisse grossir, son chapeau devient large et lourd, tout en fragilisant son pied, ce qui le fait rouler de la butte sur laquelle il est cultivé. Cette roulade lui vaut son surnom, « la Galipette ». Farci au beurre d'ail, aux rillettes ou au fromage, on le cuit dans un four à fouaces. Servi surtout dans la région de Saumur, on le rencontre dans quelques restaurants angevins. Les forêts de Sologne sont une source infinie de champignons des bois. Les cèpes, girolles trompettes de la mort et autres pieds de mouton sont repris par tous les chefs du plus humble au plus prestigieux pour magnifier un gibier ou une viande.

Côté fruits, la seule véritable tradition se range du côté de la reine-claude, en Anjou. Ce fruit doit son nom à Claude de France, première épouse de François Ier, qui en raffolait. Délicieux, il est mûr aux environs du 15 Août. On peut le disposer entier avec son noyau, comme pour une tarte, sur une pâte mi-sablée mi-briochée (à chacun sa recette) que l'on referme en laissant une cheminée centrale. En bénéficiant de l'humidité du fruit, la pâte devient alors moelleuse, tout en restant croquante. Ce pâté aux prunes est un dessert typique de l'Anjou et rassemble tous les suffrages. On ne peut passer l'été en Anjou sans le rencontrer à tous les coins de table. Les autres pâtisseries angevines sont souvent élaborées à base de Cointreau. Olivet est réputé pour ses poires dont on tire une délicieuse eau de vie et pour ses cerises. Le Berry produit surtout des pommes que l'on retrouvera dans une tarte comme la célèbre Tatin.

Pains, pâtes

Les fouaces ou fouées (petits pains) servaient autrefois à contrôler, selon certains dires, la température du four avant de cuire les fournées de pain. Elles sont ressorties des tiroirs depuis une vingtaine d'années et sont servies dans les restaurants troglodytes du Saumurois et, depuis peu, dans certains restaurants thématiques. Fameuses, ces galettes sont à l'origine, dans l'épopée gargantuesque, de la guerre picrocholine puisque ce conflit prit sa source au moment où des fouaciers, sujets du roi Pichrocole, refusèrent de vendre leurs produits aux bergers de Grangousier. S'ensuivit un massacre sans nom et une guerre sans merci à laquelle le magnanime Gargantua mettra un terme, sous la plume alerte d'Alcofribas Nasier, anagramme de François Rabelais.

Huiles, épices, condiments

A la fin du XIVe siècle, le gentilhomme Pocquain, propriétaire des terres de Boynes dans le Loiret, rapporta quelques bulbes de safran d'un voyage. Depuis 1987, la culture du safran du Gâtinais a été relancée. Sur la fameuse « terre à grouette », propice à son épanouissement, le safran a découvert sa terre d'adoption. Véritable tradition locale, le safran fait l'objet d'une charte de qualité. Les stigmates rouges, qui recèlent arôme et saveur, sont seuls conservés. Des chefs de cuisine renommés utilisent cette épice surnommée « l'or rouge du Gâtinais ». Les Romains se servaient de safran pour teindre leurs toges. Cette épice est un des joyaux du Val de Loire, et on en trouve aujourd'hui dans nos assiettes en guise d'accompagnement, mais aussi dans du miel, des chocolats, de la confiture…


© RICHARD VILLALON – FOTOLIA

Le safran de Touraine, *crocus sativus,* possède un goût inimitable à la couleur jaune orangé. Cette culture est aujourd'hui en plein essor dans la région Centre : on peut compter 33 producteurs de safran (dont 9 dans le Gâtinais). Son implantation en France se fait d'abord dans l'Albigeois, le Quercy, l'Angoumois, le Poitou et la Touraine, et enfin dans le Gâtinais à la fin du XIII[e] siècle. En Touraine, cette épice se développe et se fait connaître grâce à des associations.

Au Moyen Âge, le métier de vinaigrier reçut ses lettres de noblesse. Mais il fallut attendre le XIX[e] siècle pour que le vinaigre d'Orléans soit reconnu grâce à la réussite de la vinaigrerie Dessaux Fils, fondée en 1824. Dès 1852, l'un des fils, Ludovic, entreprit une avancée technologique, abandonnant l'ancienne méthode d'acétification. Cinquante ans plus tard, sa nouvelle méthode le propulsa à la première place.

On trouve les premières traces d'une corporation de vinaigriers, buffetiers, sauciers et moutardiers dès 1394, soit plus de trente ans avant la libération de la ville par Jeanne d'Arc. Le roi valida l'appellation moutarde d'Orléans en 1580. Au XIX[e] siècle, elle tomba dans l'oubli avant de réapparaître grâce à la maison Martin-Pouret et au grand chef parisien Alain Passard. La recette ancestrale a été remise au goût du jour avec des ingrédients nobles : le vinaigre d'Orléans, des graines de moutarde de Sénevé (moutarde blanche) broyées à la meule de pierre, une pointe d'aromates et du sel de Guérande. Elle se décline en deux goûts : l'une fine et corsée, l'autre au cépage chardonnay, pour les gastronomes.

Douceurs

Le dessert d'Angers (et des pays de Loire) par excellence est sans nul doute le plantagenêt. Officiellement né en 1986, il est harmonieusement composé d'un biscuit aux noisettes, d'une crème pralinée et d'une bavaroise au Cointreau, parsemée de griottes.

Le quernon d'ardoise : c'est dans les années 1960 qu'un célèbre pâtissier et chocolatier d'Angers a conçu cette gourmandise devenue une spécialité du Maine-et-Loire. Fondant et croquant à la fois, il est reconnaissable à sa couleur bleue et rend hommage aux mineurs de fond qui extraient encore l'ardoise du sous-sol angevin. Toujours élaboré chez La Petite Marquise, 22 rue des Lices à Angers, le quernon est un petit carré de nougatine recouvert d'un chocolat bleu rappelant les blocs de schiste avec lesquels les fendeurs réalisaient les ardoises des toitures de l'Anjou et des châteaux de la Loire.

Le pithiviers porte le nom de sa ville d'origine, dans le Loiret. Mais cette spécialité a évolué au fil du temps. La version initiale est une galette qui remonte à l'époque des Carnutes. Elle s'est trouvée enrichie par les amandes des commerçants romains, donnant naissance au « pithiviers fondant », un fondant glacé et décoré aux fruits. Plus tard, au XVIII[e] siècle, l'invention du feuilletage permit la confection d'un « pithiviers feuilleté » recette bien connue des Maîtres Pâtissiers de France et recette définitive. Mais le « pithiviers fondant » glacé et décoré aux fruits, reste la spécialité locale et a acquis une excellente réputation.

La fameuse tarte Tatin invite à un petit détour par Lamotte-Beuvron. Face à la gare se trouve encore l'hôtel qui a perdu son appellation de Terminus où naquit, au début du XX[e] siècle, ce fameux « dessert manqué ». D'après les dires locaux, l'une des sœurs Tatin, retardée par un client bavard, dut imaginer en catastrophe un dessert. Elle garnit un moule de beurre et de sucre, y jeta les pommes et enfourna. Elle couvrit ensuite les pommes bien caramélisées d'une pâte, afin de sauver la situation. Ni véritable tarte, ni pommes au four, la tarte des Demoiselles Tatin était née. Chaude, odorante et moelleuse, elle demande impérativement à ce que les pommes soient coupées en quartiers. La foire à la Tatin a lieu au début du mois de septembre, à Lamotte-Beuvron.

Les macarons aux fruits d'Orléans ont vu le jour à l'initiative d'une dizaine de pâtissiers orléanais dont l'objectif était de renforcer l'identité gastronomique de la ville en créant une nouvelle spécialité locale. Petits macarons d'un diamètre d'environ trois centimètres, ils sont de couleurs pastel, rose, orange, vert ou jaune en fonction de leur parfum. Leur goût n'a rien d'ordinaire : fraises déglacées au vinaigre d'Orléans, compotée de poire et de gingembre, confit de pétale de rose, citron vert et cannelle et crémeux noisette constituent, entre autres, ces arômes peu habituels.

La poire tapée de Rivarennes : obtenue par déshydratation dans un four, le fruit aplatie « tapé » est dégusté comme un fruit sec.

Le nougat de Tours : pâtisserie dont le fond de tarte est recouvert d'une marmelade d'abricot, de dés de fruit confits et d'une macaronade d'amandes et saupoudrée de sucre glace

VINS ET VIGNOBLES

Les vins d'AOC d'Anjou et de Saumur

L'aire de production des appellations d'Anjou (blancs, rouges et rosés confondus) s'étend sur près de 20 000 hectares et sur 188 communes. Le vignoble est planté sur des sols à dominante schisteuse ou argilo-schisteuse, appelés « l'Anjou noir ». Il permet une production moyenne de 410 000 hl en rouges et rosés. Après les anjou et anjou-villages, les différents vins produits autour de Saumur développent également leurs nuances particulières, entre autres liées à la nature des sols : saumur, saumur-champigny, etc. Cette partie du Val de Loire offre également un grand choix à l'amateur de vins blancs, avec de nombreuses appellations (de moelleux notamment) issus de terroirs schisteux ou siliceux : coteaux-de-l'aubance ou du layon, savennières, bonnezeaux. N'oublions pas non plus les vins effervescents, tels que le crémant-de-loire ou le saumur brut. A connaître aussi : le noble-joué, un vin très ancien élaboré à partir de gris-meunier, pinot gris et pinot noir sur des sols typiques argilo-calcaires et argilo-siliceux. Très typé, ce Gris qui connut un grand succès jusqu'au XIX^{e} siècle, est à boire jeune et frais. Il est produit sur les communes de Joué-les-Tours, Chambray, Saint-Avertin, Larçay et Esvres-sur-Indre, mais là on est un peu hors de l'Anjou-Saumur.

Les vins rouges

AOC anjou-gamay : cette appellation anjou-gamay peut être produite sur toute l'aire d'appellation Anjou. Issu du seul cépage gamay noir à jus blanc, l'anjou-gamay est produit sur les terrains les plus schisteux de la zone. Le vignoble s'étend sur 370 hectares. La production moyenne est de 20 000 hl (rendement moyen : 60 hl/ha). L'anjou-gamay est un vin rond, souple, fruité, avec des arômes de groseille. Depuis 1986, une partie est vinifiée en primeur, ce qui en fait un vin frais, aromatique et très agréable.

AOC anjou : cette appellation s'étend sur 2 000 hectares et 188 communes. Le vignoble se situe le plus souvent au pied des collines et des plateaux, à une altitude comprise entre 30 et 100 mètres. Souvent plantées sur des sols argilo-schisteux, ces vignes produisent environ 100 000 hl par an (rendement : 60 hl/ha). L'anjou rouge est élaboré à partir de cabernet franc et/ou de cabernet sauvignon. Après une cuvaison d'environ huit à dix jours, il est mis en bouteille au printemps suivant la récolte. Cela en fait un vin léger, fruité et très agréable dans sa jeunesse. De couleur rubis, avec des arômes parfois végétaux, il développe des notes de fruits rouges, souvent épicées et se caractérise en bouche par sa fraîcheur et la finesse de ses tannins.

AOC anjou-villages : l'anjou-villages ne peut être produit que dans 56 communes. Le vignoble s'étend sur 278 hectares et permet de produire environ 14 000 hl par an, sur des sols schisteux (rendement : 55 hl/ha). Issu du cabernet franc et/ou du cabernet sauvignon, il se différencie de l'anjou-rouge par la sélection de ses terroirs et par sa vinification : un an minimum d'élevage est requis avant sa commercialisation. D'une couleur soutenue, un rouge profond, il développe des arômes complexes de type fruits noirs et sous-bois. C'est un vin charpenté, aux tanins soyeux, harmonieux, apte au vieillissement.

AOC saumur : le saumur rouge est récolté sur un terroir de 750 hectares à dominante calcaire et sablo-argileuse. Produisant environ 45 000 hl, ce vignoble s'étend sur environ 750 hectares (rendement : 55 hl/ha). Issu principalement du cabernet franc et/ou du cabernet sauvignon, il possède un caractère aromatique à dominante de fruits rouges. Agréable dès sa jeunesse, il est à consommer dans les cinq ans.

AOC saumur-champigny : le plus célèbre des vins de Saumur est originaire de neuf communes situées au sud-est du terroir. Le vignoble s'étend sur un terroir calcaire de 1 300 hectares et permet de produire environ 75 000 hl par an (rendement : 55 hl/ha). Le cépage utilisé est principalement le cabernet franc, parfois associé au cabernet sauvignon. Le saumur-champigny est un vin charmeur qui peut être bu jeune, sur son fruit, mais qui possède une excellente aptitude à la garde. Il développe des arômes complexes de fruits rouges et, avec l'âge, des arômes épicés et empyreumatiques. Il se caractérise par une robe pourpre aux éclats rubis.

AOC saumur-puy-notre-dame : dernière née (en 2009) et 31^{e} appellation en Anjou pour ce rouge issu de cabernet franc au sud de Saumur, tout autour de la commune du même non. Le Puy-Notre-Dame, vaste butte de tuffeau, creusée de centaines de kilomètres de caves, domine, du haut de ses près de 100 mètres d'altitude, la vallée au sud en direction de Poitiers. Son terroir typique et son climat ont légitimement donné cette « exclusivité » pour des rouges profonds ronds et très aromatisés naturellement.

Les vins rosés

AOC rosé-de-loire : les vins de l'appellation rosé-de-loire sont produits dans les aires de production des vins AOC anjou, saumur (la superficie du vignoble atteint 900 hectares pour une production de 35 000 hl) et touraine (production très faible). Cette appellation concerne un type de vin rosé sec, élaboré avec au minimum 30 % de cabernet franc et/ou de cabernet sauvignon, associés ou non aux cépages grolleau, gamay, côt et pineau-d'aunis (rendement : 60 hl/ha). Les rosés-de-Loire sont donc très marqués par le caractère des cépages qui les composent, ainsi que par les terroirs où ils sont produits, donnant ainsi tant des vins légers que des vins plus charpentés. Ce sont en général des vins francs, légers et très rafraîchissants, dominés sur le plan aromatique par des notes fruitées.

AOC rosé-d'anjou : exploitée dans tout l'Anjou viticole, cette appellation rosé-d'anjou, qui s'étend sur 2 500 hectares, est essentiellement produite à partir de grolleau. Mais cabernet franc et/ou sauvignon, gamay, côt et pineau d'aunis peuvent entrer sans restriction dans son élaboration. C'est un vin demi-sec (sucre résiduel minimum : 7 g/litre), frais et léger, un vin de « jeunesse » dominé par des arômes fruités. Sa qualité sera donc dépendante des terroirs à dominante schisteuse ou argilo-schisteuse qui lui donneront également une robe saumon ou cerise dite « pelure d'oignon ». La production atteint en moyenne 130 000 hl (rendement : 60 hl/ha).

AOC cabernet-d'anjou : exploitée dans tout l'Anjou viticole, cette appellation cabernet-d'anjou, qui s'étend sur 2 300 hectares, est exclusivement produite à partir de cabernet franc et/ou de cabernet sauvignon. C'est un vin rosé demi-sec (sucre résiduel minimum : 10 g/l), qui prend en vieillissant une nuance plus soutenue Les grands millésimes supportent une longue garde. La production atteint en moyenne 12 000 hl (rendement : 55 hl/ha).

AOC cabernet-de-saumur : ces vins proviennent de l'aire délimitée de l'appellation saumur, qui recouvre 37 communes. Leurs cépages sont limités aux cabernet franc et cabernet sauvignon, cultivés sur sol calcaire. Le vignoble s'étend sur 50 hectares et permet de produire environ 2 500 hl (rendement : 60 hl/ha). C'est un rosé de type sec, frais et aromatique (petits fruits rouges).

Les vins moelleux et liquoreux

AOC coteaux-du-layon : le vignoble de l'AOC coteaux-du-layon s'étend sur 1 700 hectares et sur 27 communes. Ces vins moelleux ou liquoreux issus de raisins récoltés par tries successives sont issus exclusivement du chenin et sont célèbres pour leur belle robe or pâle, tirant parfois sur le vert ; pour leurs arômes où se mêlent le miel et l'acacia ; pour leur rondeur, leur souplesse et leur plénitude. On distingue sept appellations qui reflètent plus spécifiquement leur terroir. Un hameau – Chaume – et six communes peuvent voir adjoindre leur nom à celui de l'AOC coteaux-du-layon : Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné, Saint-Lambert-du-Lattay, Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou et Rablay-sur-Layon. Les terroirs sont caillouteux, avec des dominantes tour à tour schisteuses, siliceuses ou partiellement argileuses. La production moyenne des coteaux-du-layon atteint 50 000 hl (rendement : 37 hl/hectares, 30 hl/hectares pour les coteaux-du-layon suivis d'un nom de commune et 25 hl/hectares pour le coteau-du-layon-chaume), seul vin du Val de Loire possédant le nom de 1er cru.

AOC coteaux-de-l'aubance : les 100 hectares et dix communes de ce vignoble, plantés exclusivement en chenin, s'étendent sur des coteaux de schiste de part et d'autre de la rivière Aubance. Cette zone peu pluvieuse bénéficie régulièrement d'une arrière-saison sèche favorable à l'obtention d'une maturité optimale et aux vendanges tardives, ce qui permet d'obtenir un vin blanc demi-sec à moelleux plus souple que ceux du Layon. Il présente des arômes floraux, de gelée de coings, d'abricots secs, avec une pointe de vanille. La production moyenne est de 3 000 hl (rendement : 35 hl/hectares).

AOC bonnezeaux : ce vin, parmi les plus célèbres crus de l'Anjou, est produit dans un vignoble de 100 hectares, sur une seule commune : Thouarcé. Issu du chenin surmûri et vendangé par tries successives, c'est un vin blanc liquoreux qui doit toutes ses qualités au terroir exceptionnel qu'il occupe : trois petits coteaux de schistes abrupts orientés plein sud. La production moyenne est de 2 300 hl (rendement : 25 hl/hectares). Le millésime 96 en grains nobles a été internationalement qualifié de meilleur vin liquoreux du monde.

AOC quarts-de-chaume : situé sur la commune de Rochefort-sur-Loire, ce vignoble donne ce grand vin blanc moelleux issu de vendanges surmûries de chenin par tries successives, aux subtils arômes (abricot, miel) liés aux spécificités de son terroir. L'origine de son nom remonte au Moyen Age : le quart de la récolte du hameau de Chaume, où la vigne était cultivée par des moines, était alors dû au seigneur local qui choisissait les meilleures barriques. L'appellation couvre 50 hectares plantés sur un coteau argilo-caillouteux, exposé au sud et qui surplombe la rivière Layon. La production est faible, de l'ordre de 700 hl (rendement : 25 hl/hectares).

AOC coteaux-de-la-loire : l'aire délimitée recouvre cinq hectares et neuf communes d'une région au sous-sol varié où l'on retrouve du calcaire ou du schiste. La production se situe autour de 1 500 hl (rendement : 38 hl/ha). Ce vin demi-sec ou moelleux selon le millésime et issu du chenin, possède des arômes complexes : les sols schisteux lui confèrent des notes animales ; les sols calcaires, des nuances plus minérales.

AOC coteaux-de-Saumur : ce vin blanc liquoreux est issu du chenin planté sur un sol calcaire composé de craie tuffeau. La superficie du vignoble n'est que de 7 hectares, sur 13 communes. Récolté uniquement lorsque les conditions climatiques le permettent, il est produit lors des grands millésimes. Il présente des arômes fruités et floraux (pêche blanche) d'une grande finesse. La production est d'environ 300 hl (rendement 38 hl/ha).

Les vins blancs et effervescents

AOC anjou : vaste aire couvrant une grande partie de l'Anjou pour des blancs secs ou légèrement doux (tendres). Le cépage nominatif est le chenin, mais l'appellation admet un pourcentage de sauvignon et de chardonnay en faible proportion. De très belle qualité, ces vins sont de plus en plus produits à base de raisins issus de l'agriculture biologique.

AOC savennières, savennières-coulée de-serrant et savennières-roche-aux-moines : trois grands crus secs dominant la Loire au nord sur des coteaux parfois très pentus. Très jolie route du vin allant de Angers à la Possonnière pour admirer ces vastes rangs de vigne plantés en cépage chenin. Ces grands blancs comptent parmi les plus nobles de France.

AOC saumur : Tout comme les anjous et les savennières, les saumurs blancs sont issus du cépage chenin, mais poussent quasiment tous sur la craie du Saumurois, nommée ici le tuffeau. Vendus l'année suivante ou longuement travaillés en fûts ou en foudres, ces vins délicats et parfumés savent être les meilleurs compagnons de nos mets festifs et iodés.

AOC des vins effervescents dits aussi de méthode champenoise : l'appellation anjou peut être élevée en vins de mousse, mais c'est assez rare, puisque ce sont les crémants-de-loire qui leur dament le pion. En effet, une gigantesque production de ces vins à bulles et festifs est consommée en Val de Loire, mais également dans le monde entier. Les grandes maisons de Saumur s'entendent à les promouvoir dans plus de 100 pays. Le saumur brut, différemment travaillé, tout comme son homologue crémant se déclinent de plus en plus en rosé, très présents aux apéritifs et autres cocktails populaires ou mondains.

Les vins AOC de Touraine

Le fleuve, critère d'unité entre des sous-régions particulières, confère au climat une douceur favorable à la vigne. Les cépages qui profitent de cette douceur sont nombreux : le chenin en Touraine et le sauvignon autour de Sancerre et de Pouilly-sur-Loire. Les cépages rouges, surtout cultivés en Touraine, sont de type cabernet franc et cabernet sauvignon, même si le gamay est présent aujourd'hui, pour sa facilité et son bon rendement, d'un bout à l'autre du vignoble. De même le pinot noir est présent en Sancerrois. Encore en amont, voici la Touraine. Rouge ou blanc, le touraine – issu de terroirs plutôt calcaires – est un vin très parfumé. Il n'y a pas d'appellation touraine-villages, mais trois sous-appellations : touraine-amboise, touraine-azay-le-rideau et touraine-mesland. Trois appellations de rouge ont acquis, dans ce département d'Indre-et-Loire, une célébrité légitime : chinon, bourgueil et saint-nicolas-de-bourgueil. Ces rouges, plus ou moins charpentés et marqués par le fruit rouge, consacrent un cépage connu en Bordelais, le cabernet franc.

AOC bourgueil : situé au nord de la Loire, le vignoble de Bourgueil s'étend sur 1 200 hectares et sept communes. Bien abrité des vents du nord, le vignoble jouit d'un microclimat doux et produit environ 70 000 hectolitres, essentiellement des vins rouges et, plus rarement, des rosés (rendement : 55 hl/hectare). Issu du cabernet franc, le bourgueil rouge se caractérise par une robe presque pourpre et des arômes intenses. Les fragrances de fruits rouges, surtout de framboise, dominent. Deux familles de vins coexistent : les vins de graviers, souples et fruités, atteignent rapidement leur maturité, alors que les vins de tuffeau, corsés et tanniques, plus charpentés, peuvent se conserver de nombreuses années.

AOC chinon : le vignoble chinonais s'épanouit sur 26 communes réparties de part et d'autre de la Vienne, presque jusqu'à la Loire, sur des sables argilo siliceux ou argilo-calcaires. Il jouit d'une exposition au sud très favorable à la culture de la vigne et produit, majoritairement des vins rouges, et – en quantité limitée – des rosés ainsi que des blancs. Le chinon rouge est issu essentiellement du cabernet franc, appelé localement breton, et se caractérise par sa robe rubis et ses arômes prononcés de violette (rendement : 55 hl/hectare). La personnalité du chinon s'exprime en fonction des divers terroirs : produit sur les terrasses graveleuses le long de la Vienne, c'est un vin léger, fruité, très aromatique et agréable dès sa prime jeunesse, alors que les coteaux et plateaux argilo siliceux ou argilo-calcaires donnent plutôt de grands vins de garde, qui vivent facilement vingt ans et plus, suivant les millésimes. Ce sont alors des vins corsés, charpentés, aux arômes complexes (notes empyreumatiques et animales).

AOC saint-nicolas-de-bourgueil : voisin de l'appellation bourgueil, ce vignoble s'étend sur 920 hectares qui épousent les contours de la commune de Saint-Nicolas-de-Bourgueil. Le vignoble, bien exposé au sud, s'étend entre les sables de la Loire et la forêt, sur des sols de graviers, ou des « aubuis » qui recouvrent le tuffeau. Il produit en moyenne 50 000 hectolitres, essentiellement des vins rouges (la production de rosés est faible) à partir du cabernet franc (rendement : 55 hl/hectare). Comme pour le bourgueil, on distingue là des vins de « graviers », aux arômes de fruits rouges.

AOC touraine : située sur les coteaux qui bordent la Loire et ses affluents (le Cher et l'Indre), de Blois à Candes-Saint-Martin, l'aire de l'appellation touraine couvre 8 000 hectares sur 146 communes (blancs, rouges et rosés confondus). La production annuelle est en moyenne de 300 000 hectolitres, dont 45 % en blancs et 55 % en rouges et rosés. Les sols sont très variés : « aubuis » (argilo-calcaire), « perruches » (argiles à silex), sables ou graviers légers, sables sur tuffeau ou faluns, permettent aux différents cépages de s'exprimer pleinement. Le touraine rouge peut être issu de gamay noir à jus blanc, de cabernet franc, de cabernet sauvignon, de côt, de pinot meunier, de pinot gris ou de pineau d'aunis. Surtout cultivé à l'est de la Touraine, le gamay assure à lui seul 60 % de la production des vins rouges. La production est de l'ordre de 165 000 hectolitres en rouges et rosés (rendement : 60 hl/hectare). Le touraine rouge se caractérise par sa légèreté et son fruité. Depuis 1977, il peut également être vinifié en primeur, uniquement à partir du gamay. Ce cépage est parfois associé au cabernet et au côt pour donner un vin de demi-garde : le touraine « tradition ». Les vins blancs de l'AOC touraine proviennent aux deux tiers du sauvignon. Ils se caractérisent par des arômes floraux intenses qui évoluent vers des notes minérales en vieillissant, en particulier lorsqu'ils sont produits à base de chenin. Les vins ainsi obtenus sont secs en général, parfois demi-secs ou moelleux, selon l'ensoleillement. Comme pour les autres types de vins, les sols très variés permettent aux différents cépages de s'exprimer pleinement. Les touraines rosés sont élaborés principalement à partir de gamay, cabernet franc ou côt. Plus localement, on peut également employer plusieurs cépages assemblés dont le pineau d'Aunis et le groslot (rendement : 60 hl/hectare). Ce sont des vins toujours secs, frais et fruités (fruits rouges).

AOC touraine-amboise : réparti de part et d'autre de la Loire, le vignoble de l'appellation touraine-amboise s'épanouit sur 200 hectares de sols caillouteux ou sableux. Il produit environ 10 000 hectolitres (rendement : 55 hl/hectare), aux trois quarts en rouge, tiré du gamay, du cabernet et du côt. Tantôt riche et corsé, très fin et aromatique, ou encore léger et fruité, le touraine-amboise rouge traduit l'expression de son terroir. Mariage harmonieux de ces trois cépages, la cuvée François Ier a une bonne aptitude à la garde. Les sables siliceux mêlés d'argile et de calcaire conviennent au chenin à partir duquel sont élaborés les touraine-amboise blancs, secs, demi-secs ou, exceptionnellement, moelleux (rendement : 60 hl/hectare).

AOC touraine-azay-le-rideau : le vignoble de l'AOC touraine-azay-le-rideau s'étend sur 100 hectares et huit communes, répartis sur les deux rives de l'Indre. La production annuelle est de 2 000 hectolitres dont les deux tiers en vins blancs et l'autre tiers en vins rosés (rendement 55 hl/hectare). La vigne est plantée sur des sols argileux (argile à silex), argilo-calcaires ou sur des sables éoliens. Issus du chenin, les vins blancs sont harmonieux et fruités, avec un bon équilibre rondeur/nervosité. Selon les millésimes, ce sont des vins secs ou demi-secs. Issue de grolleau (60 % de l'encépagement), de cabernet, de gamay ou de côt, la production en rosé est de l'ordre de 700 hectolitres. Vifs et légers, les rosés touraine-azay-le-rideau ont une robe claire légèrement violacée et présentent des arômes à dominante fruitée.

AOC touraine-mesland : l'aire d'appellation couvre 350 hectares sur six communes et s'étend sur la rive droite de la Loire. Par sa situation, ce terroir bénéficie d'un climat semi-océanique. La production annuelle est d'environ 8 000 hectolitres de rouges et rosés ainsi que de 2 000 hectolitres de blancs. Les sables et les graviers de silex de quartz constituent un terroir de prédilection pour la production de vins rouges. Obtenu à partir de gamay, cabernet franc ou côt, le touraine-mesland rouge diffère selon le type de sol. Fruité, avec des arômes de framboise, il sera à déguster dans sa prime jeunesse ; plus charpenté, mieux vaudra le laisser vieillir. Le touraine-mesland blanc est obtenu à partir du chenin, parfois agrémenté de sauvignon et de chardonnay. L'appellation produit aussi un rosé sec issu de cabernet, de gamay ou de côt, et qui tient sa délicatesse des sables granitiques très argileux recouvrant le tuffeau. Le gris de touraine-mesland est un rosé obtenu à partir du gamay. Une vinification spécifique – les grappes sont pressées juste après leur récolte, sans macération préalable – lui donne un bouquet minéral particulier.

Les vins blancs tranquilles, les pétillants

AOC montlouis : à l'est de Tours, entre la rive gauche de la Loire et la rive droite du Cher, l'aire de production de cette appellation s'étend sur 350 hectares et trois communes. Le vignoble repose sur un plateau de craie tuffeau sur lequel s'appuient des sols argilo siliceux ou argilo-calcaires. La production est d'environ 17 000 hectolitres, dont les trois quarts en vins tranquilles (rendement : 52 hl/hectare). Les montlouis mousseux sont produits selon la méthode traditionnelle de seconde fermentation en bouteille. Les vins de l'AOC montlouis sont des vins blancs issus du chenin. Le montlouis tranquille peut être sec, demi-sec ou moelleux. Il présente des arômes floraux et mellifères qui évoluent vers les fruits secs avec l'âge.

AOC vouvray : l'aire de production s'étend sur 2 000 hectares et huit communes, situées en amont de Tours, au nord de la Loire. Le vignoble est planté sur les sols argilo-calcaires ou argilosiliceux qui couvrent la craie tuffeau. La production tourne autour de 110 000 hectolitres, dont plus de la moitié en vins tranquilles (rendement : 52 hl/hectare). Les vins mousseux sont produits selon la méthode traditionnelle de seconde fermentation en bouteille. Les vins de l'AOC vouvray sont des vins blancs issus de chenin. Le vouvray tranquille peut être sec, demi-sec ou moelleux. Il présente des arômes de fruits (pêche, coing) et de fleurs blanches qui évoluent vers le miel avec l'âge.

Les vins blancs liquoreux

Produits sur des sols très variés, calcaires en Touraine, les vins blancs naturellement doux du Val de Loire sont moelleux ou liquoreux en fonction des conditions climatiques propres à chaque millésime. Quelle que soit leur appellation d'origine, ils sont exclusivement issus du chenin récolté tardivement par tries successives, c'est-à-dire à surmaturité : les baies contiennent des taux de sucre si élevés que ceux-ci ne sont pas transformés en alcool en totalité au cours de la fermentation. Les rendements réels sont très faibles (entre 20 et 45 hl/hectare). Lorsque les conditions sont particulièrement propices (arrière-saison ensoleillée, brouillards matinaux), le champignon *botrytis cinerea* ou « pourriture noble » se développe sur les grains, provoquant une concentration, particulièrement des sucres et du glycérol. Les vins obtenus après de très longues fermentations se caractérisent par leur richesse aromatique (dominée par des notes fruitées et mellifères) et par un excellent équilibre en bouche entre douceur et acidité qui leur assurent d'exceptionnelles capacités de vieillissement.

AOC vouvray moelleux : le vouvray moelleux est issu de cépage chenin cultivé sur des sols calcaires. Des conditions climatiques favorables (automnes ensoleillés) permettent la production du vouvray moelleux, récolté par tries successives (rendement : 52 hl/hectare). Les vins acquièrent avec l'âge les arômes complexes des grands vins liquoreux : coing mûr, acacia et miel. Leur capacité de garde peut atteindre un siècle.

AOC montlouis moelleux : le montlouis moelleux est issu de chenin planté sur sols calcaires. Lorsque les conditions d'ensoleillement sont favorables, le terroir de Montlouis permet la production de vins moelleux issus de vendanges récoltées par tries successives (rendement : 52 hl/hectare). Ces vins présentent des arômes très riches de verveine et de bergamote, ainsi qu'une touche d'amande caractéristique. Avec l'âge, ils évoluent vers des notes de miel, de cire et de gelée de coings.

AOC touraine-chenonceaux : cette nouvelle appellation est issue du cabernet franc et du côt pour les rouges et du sauvignon pour les blancs. Attachée au splendide château, sa faible production de 700 hl (60 hl/ha pour les blancs et 55 hl/ha pour les rouges) permet aux vignerons de mettre en avant leur passion, leur savoir-faire et une quête de qualité de tous les instants. Le territoire s'étend sur 8 communes d'Indre-et-Loire et 19 communes du Loir-et-Cher. Les sols peuvent être calcaires ou argilo-siliceux sur les coteaux en pente douce, bien drainés. Les vins rouges, tanniques, dégagent des arômes intenses de fruits rouges. Ils accompagneront avec bonheur les viandes, les gibiers et même quelques poissons. Les vins blancs mêlent les arômes de fleurs (aubépine, acacia…) à ceux des fruits (agrumes, fruits secs…). Ils seront

parfaitement en accord avec les poissons de Loire ou de mer, mais également avec les viandes blanches ou un fromage de chèvre.

AOC touraine-noble-joué : ce vin a retrouvé sa place d'honneur sur les tables, après avoir disparu quelques temps, entre 1940 et 1975 à cause du climat et des effets de la Seconde Guerre mondiale. Avec sa typicité de vin rosé, Le touraine-noble-joué est un vin d'appellation d'origine contrôlée produit sur les communes de Chambray-lès-Tours, d'Esvres, de Joué-lès-Tours, de Larçay et de Saint-Avertin. Aujourd'hui, ce vignoble se développe beaucoup dans cette partie de la touraine. Il s'accompagne très bien avec des charcuteries, et de la viande blanche.

AOC touraine-oisly : le village de Oisly possède une véritable tradition viticole. On dit même que c'est le berceau du célèbre cépage sauvignon. Sa production annuelle moyenne est de 1 100 hl, son rendement de base de 60 hl/ha. L'aire d'appellation touraine-oisly s'étend sur 10 communes situées au cœur de la Sologne Viticole, qui recouvrent un vaste plateau sur la ligne de partage des eaux entre le Cher et la Loire. Son vignoble est présent depuis le début du XX^{e} siècle sur les sols sablonneux de la Sologne, qui ont un bon mélange équitable d'argile et de sable. Il accompagne parfaitement les fromages de la région et les poissons de La Loire.

Les vins AOC du Centre

AOC coteaux-du-giennois : les vignobles du Giennois s'étendent sur les coteaux de la Loire, dans les départements de la Nièvre et du Loiret. En aval de la Loire, les origines des vins du Giennois sont à rechercher dans les dépendances viticoles de la célèbre abbaye de Saint-Benoît-sur-Loire ; en amont, dans celle de l'abbaye de La Charité-sur-Loire. Les nombreuses abbayes créées dans la région contribuèrent à l'expansion de ce vignoble (en AOC depuis 1998) parmi lesquelles l'abbaye cistercienne de Roche, à Myennes, et la Commanderie des Templiers. Les coteaux-du-giennois s'étendent sur 150 hectares répartis sur 14 communes : Beaulieu, Bonny, Gien, Briare, Ousson, Thou, La Celle-sur-Loire, Cosne, Cours-sur-Loire, Myennes, Neuvy, Pougny, Saint-Loup et Saint-Père. Les sols siliceux et calcaires de la région permettent la production de vins rouges et rosés (issus d'un mélange de gamay et de pinot noir) ainsi que de vins blancs.

Vins de l'Orléanais

A l'origine, les premiers ceps firent leur apparition dès l'époque de Clovis. Leur culture est signalée au V^{e} siècle entre Loire et Loiret, à Mincy. Aux XII^{e} et XIII^{e} siècles, leurs grandes heures de gloire leur vaudront d'être servis sur les tables de la cour royale de France. Au XV^{e} siècle, le vignoble s'étendait de Châteauneuf-sur-Loire à Tavers, à l'ouest. Selon l'historien Roger Dion, « le vignoble d'Orléans était comparable en puissance et en richesse au vignoble bordelais d'aujourd'hui ». Afin d'être les principaux négociants à approvisionner Paris, la qualité s'en alla au profit de la quantité à partir du XVI^{e} siècle. Les vins du Midi au XIX^{e} siècle et la crise du phylloxera mirent un terme à l'époque faste. Par la suite en moins d'un siècle, la superficie passa de 39 000 hectares à environ 4 000 hectares. Mais cette époque est révolue, car à force de travail, les vignerons de l'Orléanais ont reconquis leurs lettres de noblesse, faisant des vins de l'Orléanais la dernière appellation d'origine contrôlée de la région Centre, depuis 2006.

Vins de l'Orléanais côté sud

Le vignoble orléanais se concentre sur quatre communes au sud-ouest d'Orléans, sur la rive gauche de la Loire – Saint-Hilaire-Saint-Mesmin, Mareau-aux-Prés, Cléry-Saint-André, Mézières-lez-Cléry – et s'étend sur 189 hectares. Cinq cépages sont élevés : le pinot meunier et pinot noir, le cabernet, le chardonnay, le gamay et le sauvignon.

AOC orléans blanc : ce vin d'une grande finesse offre une bouche longue et fruitée. Assorti d'une belle couleur jaune pâle, il est issu du cépage chardonnay, Sa saveur s'accorde avec les apéritifs, crustacés, poissons. Ses 25 hectares ne sont pas négligeables.

AOC orléans rosé : l'orléanais rosé est issu à 90 % de cépage pinot meunier et à 10 % de cépage pinot noir qui pousse sur un sol cailloux de silex, sur argile et ou sable. Sa robe rose offre l'accord parfait avec les repas d'été, apéritifs et charcuteries. La superficie exploitée ne va pas au-delà des huit hectares : sa rareté n'en sera que plus appréciée à l'avenir.

AOC orléans rouge : avec 38 hectares, il détient le record de la superficie. L'orléanais rouge est issu d'un cépage pinot meunier qui pousse sur un sol silico-argileux. Avec un nez de fruit rouge, une couleur rubis, il est équilibré rond et prometteur. Il accompagne généreusement charcuteries, volailles et poissons en sauce.

AOC orléanais cabernet : réparti sur 35 hectares, ce cépage cabernet franc bénéficie du climat privilégié du sud de la Loire. Son nez aromatique, typé poivron, confirmé par une note épicée en bouche sans tannins excessifs lui donne une couleur intense et profonde. C'est l'accompagnement idéal pour les gibiers, viandes rouges et les fromages. Cuvée de cabernet franc ou cuvée solognote « Brocards aux Aguets » : c'est un cabernet franc 100 % qui fournit 4 500 bouteilles par an. Pour le décrire, faisons confiance à nos vignerons : de couleur « équinoxe », nez de fruits rouges (cassis, framboise), de poivron rouge typique du cépage, de torréfaction, de vanille, épices, réglisse. Bouche finale : droite, équilibrée, ronde, tanins fermes et mûrs. En vieillissant, ce vin s'exprimera sur des notes de sous-bois et ses tannins se fondront. Il se boit jeune avec du bœuf ou de la volaille, et du gibier à poil (lapin, lièvre). A maturité, il supportera des mets plus corsés, au goût plus affirmé (sanglier, chevreuil, cerf, agneau, fromages).

AOC cheverny : environ 26 000 hl sont produits chaque année sur le territoire de 24 communes principalement en blanc pour la moitié de la production. Les rouges et les rosés se partagent l'autre moitié à parts égales. Ces vins fruités sont recherchés pour leur finesse leur agrément, ce sont des vins faciles et conviviaux, l'idéal pour une fête entre amis.

L'AOC cour-cheverny : le cépage emblématique du cour-cheverny est le romorantin dont il détient l'exclusivité. Introduit sous François Ier, ce cépage a trouvé dans ces sols siliceux un territoire où il a pu développer tout son potentiel. Les vins sont secs et vifs, supportant très bien la garde où ils prennent des arômes d'acacia et de miel leur permettant de se joindre à un foie gras pour en sublimer les saveurs.

Bières, cidres

Les bières de la vallée de la Loire n'ont pas une grande réputation, mais cela n'empêche pas quelques passionnés de s'être lancés dans l'aventure et de proposer une gamme intéressante de bières qui pour l'instant sont surtout consommées localement.

Brasserie artisanale du Centre : à Tour-en-Sologne : bière de Chambord, Leonardo, bière de Sologne réserve des Châteaux.

Brasserie Hönigmann à Saint-Lubin-en-Vergonnois : L'Or de Beauce, le Vieux Prieuré, Chante Blé : des bières inspirées des traditions nord américaines et européennes.

Brasserie Guillaume : à Cour-Cheverny. La 1515, une gamme complète de fermentation haute allant de la blanche à la brune.

Brasserie des Ecluses, à Vitry-aux-Loges, s'est appuyée sur des recettes éprouvées pour élaborer sa gamme : la blonde est une *belgian strong ale*, l'ambrée est une *ruby red* de tradition britannique, la brune une *treble stout* irlandaise, la pils *une american premium*. Elle commercialise également une bière à la cerise et une autre à Noël.

Brasserie Octopus à Chaingy : des bières assez classiques, mais aussi des créations comme la bière aux framboises fraîches.

Brasserie du Vauret : à Mardié. l'Avallée de la Loire, la Hippie Ale, the Dark side of the Mousse, des bières bio qui sortent d'une micro-brasserie où le premier plaisir est déjà dans la fabrication.

Big Bang Beers à Cercottes : Solar Flare, The Second Law ou Red Shift, des bières à la fois traditionnelles et pleines de créativité, brassées dans une brasserie neutre en empreinte carbone.

Brasserie La Pigeonnelle, à Céré-la-Ronde, présente la Loirette qui se décline en blonde et ambrée, la Salamandre, une bière de garde, et la Pigeo-Noël une brune plus étonnante et plus forte pour les fêtes de fin d'année.

Brasserie de l'Aurore, située à l'ancienne gare de Cormery, propose une première gamme complète allant de la blanche à la brune : la Turone. La deuxième gamme, la Tourangelle est plus destinée à la dégustation.

MB.T, la micro-brasserie de Tours à La Riche. Un passionné qui se propose de produire de la bière à partir de malt local.

Compagnie tourangelle de Bière à Tours. Deux brasseurs qui veulent donner leurs lettres de noblesse à la bière en l'invitant sur les plus grandes tables, à l'égal des vins.

Brasserie des Râteliers, à Amilly, produit une bière de fermentation haute brassée au sein d'un ESAT, en appliquant les procédés des maîtres brasseurs flamands : la Bell' de Loing qui existe en blonde, ambrée et blanche.

Brasserie des Carnutes, à Neuville-aux-Bois. Fruit du seul plaisir d'un brasseur passionné, elle propose de la blonde légère, de l'ambrée et une brune forte à acheter sur place.

La Fabrique des Bières d'Anjou, à La Ménitré, produit des bières bio avec une des gammes les plus complètes pour répondre à tous les goûts. A côté des traditionnelles blondes brunes et ambrées s'ajoutent une rousse, une noire, une triple, une bière d'hiver et une *indian pale ale* à l'amertume plus marquée.

Brasserie la Belle de Maine à Bouchemaine : à côté des bières classiques, d'autres sont plus rares comme celle au sarrasin et la brasserie peut même proposer des bières personnalisées.

Brasserie la Belle de Maine à Bouchemaine : à côté des bières classiques, d'autres sont plus rares comme celle au sarrasin et la brasserie peut même proposer des bières personnalisées.

Alcools, eaux de vie et liqueurs

Si Combier, à Saumur, revendique l'invention du triple sec qu'il produit toujours, Cointreau, lui, a inventé une liqueur cristalline absolument transparente à base d'écorces d'oranges douces et amères, le Cointreau. Le cocktail angevin crémant de Loire, jus de citron et Cointreau, est un bonheur ! Frais, peu sucré et extrêmement agréable à déguster, il allie légèreté et élégance féminine. A Saumur, on trouve la même recette avec les liqueurs Combier.

La cerise de Montmorency et plus encore la guigne, espèce semi-domestique de cerise, a longtemps été produite en Anjou et de nombreux artisans élaboraient le Guignolet. Aujourd'hui encore, deux belles maisons le produisent avec panache : Combier (à Saumur) et Giffard (à Avrillé, près d'Angers). Cette dernière produit également une large gamme de liqueurs et de sirops.

L'eau-de-vie distillée à partir de poire Williams ou de poire bon-chrétien fait la gloire et le renom d'Olivet (Olivet) sous le nom de poire d'Olivet. A l'origine, on trouve les moines de Micy (commune de Saint-Pryvé-Saint-Mesmin, dans le Loiret) plantant les premiers poiriers. En 1933 les producteurs fruitiers fondèrent leur coopérative et distillèrent une partie de leur récolte. Les poires destinées à être distillées sont cueillies à la main à maturité (titrant de 45° à 50°). Mais la récompense, c'est le goût et la beauté du fruit baignant dans une eau-de-vie parfumée.

Le Cœur d'Arlicot, médaillé d'or au concours général du salon de l'Agriculture 2013, est un apéritif à base de vin et de cerises du Val de Loire, élaboré par Covifruit, coopérative vinicole et fruitière installée à Olivet (Loiret).

SPORTS ET LOISIRS

Activités de plein air

La Loire à vélo

La Loire est le plus grand fleuve français. Née dans une étable, au pied du Mont-Gerbier-de-Jonc, elle a continué son chemin en remontant l'Allier, de nombreuses gorges, avant de s'immobiliser en un fleuve somptueux, mystérieux et témoin de l'histoire et du temps. La Loire recèle de nombreux trésors pour le promeneur qui prendra la peine de s'arrêter quelques instants, et d'écouter le calme de ce paysage naturel unique : bruissements des feuilles, ruissellements de l'eau, battements d'ailes d'aigrettes ou de sternes, ronflement des péniches qui frôlent en douceur la surface de l'eau, souffle du vent… Pourquoi ne pas profiter de ce conservatoire protégé en famille, entre amis ou seul, pour découvrir tous les trésors de cette Dame ?

Aujourd'hui, pour pouvoir pénétrer au plus près de ce fleuve majestueux, la Région Centre et la Région Pays-de-la-Loire, vous proposent de parcourir les rives à bord de votre bicyclette ! La Loire à Vélo ne vous demande qu'un effort : pédaler ! Sur plus de 800 kilomètres, vous avez le choix de votre itinéraire. Ces kilomètres s'étendant tout le long d'une route touristique, aménagée dans les deux sens. Constituée de chemins balisés, de petites routes goudronnées, avec peu ou pas de circulation, la sécurité est de mise sur toutes les portions du trajet. Préférez tout de même un bon vélo pour pouvoir pédaler sans trop d'efforts. Pour ce périple à bicyclette, les vélos tous chemins (VTC) ou vélos tous terrains (VTT) seront parfaits pour parcourir des heures de pédalages ! Veillez à ce que votre vélo soit à la bonne taille, avec de bons freins, de bons pneus bien gonflés, une lumière et une sonnette pour avertir les piétons de votre passage. Une tenue de sport avec des bonnes chaussures feront l'affaire. Attention, pour les plus petits, en fonction de la promenade que vous choisirez, optez sur la sécurité. Protégez les coudes, les genoux ! Prévoyez de l'eau et un bon pique-nique et c'est parti ! Si vous n'avez pas votre propre vélo, de nombreux vendeurs (ou VAE) en louent désormais : donc pas de stress ! Pour des sommes modiques vous pourrez louer votre VTC.

La Loire à vélo, c'est près de 1 000 kilomètres de balades. Parcourir la Touraine, c'est dénicher des trésors : jardins, parcs, châteaux, étangs, bois, villages pittoresques… Sur votre route, vous trouverez hébergements, location de vélos, étapes gourmandes… Toutes les routes sont classées en voies vertes cyclables, en voies avec très faible circulation ou vraies pistes cyclables goudronnées. Des petits panneaux vous aident à vous guider. De Saint-Nazaire à Nevers, les chemins sont nombreux ! De nombreux circuits vous sont proposés, selon votre niveau et votre temps. Par exemple, partez à la découverte du Jardin de France : un joli parcours entre Amboise et Tours. De 27 km, environ 3 heures, vous longerez le coteau de la rive gauche de La Loire. Traversez Montlouis, La Ville-aux-Dames, ces petits villages à découvrir absolument.



© LEGABATCH – FOTOLIA


Calvados
Paris
Tours
Manche
Orne
Mayenne
Ille-et
Vilaine
Sarthe
Château Fort de Pouancé
Pouancé
Segré
Châteauneuf-sur-Sarthe
Château de Durtal
Durtal
Château de la Lorie
Château de Challain la Potherie
Le Lion-d'Angers
Candé
Château du Plessis-Bourré
Anjou
Château du Plessis-Macé
Baugé
Château de Baugé
St-Georges-sur-Loire
ANGERS
Noyant
Château-la-Vallière
Touraine
Château de Serrant
Château d'Angers
Château de Montgeofroy
Château de Gizeux
Château de Champchevrier
TOURS
Château de Valmer
Château Gaillar
La Loire
Château de Brissac
Gennes
Brissac-Quincé
Les Rosiers-sur-Loire
Château de Langeais
La Loire
Le Cher
Château de la Bourdaisière
Beaulieu-sur-Layon
Saumur
Château d'Ussé
Château de Villandry
Château de Saumur
La Loire
Beaupréau
Maine-et-Loire-Anjou
Doué-la-Fontaine
Château de Brézé
Château de l'Islette
Fontevraud
Château d' Azay-le-Rideau
Cholet
Château de Montreuil-Bellay
Maulévrier
Château de Chinon
Ste-Maure-de-Touraine
Richelieu
Château de Rivau
Vendée
Deux-Sèvres
La Creuse
Château Grand-Pre
Vienne
Château de Montoire-sur-le-Loir
Château-Renault
Châteaux
Itinéraire de la loire à vélo
Itinéraire l'Indre à vélo



La Loire et l'Indre à vélo

Reproduction interdite
Jean-Baptiste Nény
Mars 2015

Vous pouvez aussi découvrir le Pays Lochois en 4 heures, ou le vignoble de Vouvray : vous arpenterez les vignobles, sur 35 km, en traversant les communes de Parçay-Meslay, Chançay ou encore Vernou-sur-Brenne… Et ne pas oublier les joyaux du cœur du Val de Loire : au cœur de la Renaissance, visitez de très près ces grands édifices comme le château d'Amboise, la ville de Chenonceaux, ou Chissay-en-Touraine… De merveilleuses promenades en perspective.
Organisez votre séjour avec les offices de tourisme de la région, ou les agences de location de vélos. Pour tous renseignements : www.loireavelo.fr.

VTC
BAUGÉ-EN-ANJOU
Pas forcément très pentu pour les vététistes, mais idéal grâce à ses nombreux chemins tracés à travers bois, le Baugeois se prête agréablement à la pratique du VTC. Toute la famille et les plus sportif s'adonnent aux virées dans cette vaste nature boisée. Et pour les plus sportifs, chaque année a lieu la course le Tour du Baugeois, début mai !

LE CŒUR VAL DE LOIRE À VÉLO
BLOIS
www.coeur-val-de-loire.com
La Loire à Vélo, c'est un parcours sécurisé, aménagé le long du fleuve sauvage. Il permet de parcourir, en famille, 800 km du Cher à l'Atlantique. En se promenant sur les 113 km d'itinéraires déjà balisés et sécurisés en Loir-et-Cher, on découvre tour à tour, points de vues panoramiques sur la Loire, villages typiques, mais aussi châteaux… Au cœur du périmètre inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco. Chenonceaux et Chambord sont à votre portée grâce aux itinéraires des châteaux à vélo. Vous pouvez parcourir le domaine national de Chambord où 12 km de sentiers vous permettent de faire le tour du château (ou de rejoindre d'autres châteaux à travers le domaine). La toute jeune Sologne à vélo se dessine au cœur du pays de Grande Sologne. 5 boucles permettent de découvrir les plus beaux étangs en empruntant les petites routes et les chemins ruraux. Le pays de Vendôme propose 11 circuits vélo en boucles de 23 à 45 km, et 6 circuits VTT de 18 à 53 km. Il est ainsi possible de suivre le chemin de Compostelle sur 80 km le long de la vallée du Loir. Le site Internet cœur-val-de-Loire est plutôt bien fait et vous permet de choisir la thématique de votre circuit à vélo, voire à pied (rubrique info pratiques) : les étangs de Sologne, la vallée des rois, route des vins de la vallée du Loir, des églises à fresques, etc. Bref, un grand choix selon vos centres d'intérêt.

BAGAFRANCE
77, rue du Petit-Coteau
VOUVRAY ✆ 07 86 38 41 27
www.bagafrance.com
reservation@bagafrance.com
Ouvert à partir de mi-avril.
Bagafrance est la société de transport qui va vous faciliter le séjour pour voyager léger et profiter de cette magnifique région sans être chargé ! Depuis 2013, cette société vous propose diverses prestations personnalisées, gère le transport de vos bagages, de vos vélos et de tout type de matériel encombrant dont vous auriez besoin sur place. Bagafrance s'adapte et s'occupe de tout, du transfert de vos bagages en passant par le transport des personnes avec bagages et matériel sur tous les itinéraires et étapes de la Loire à Vélo, d'Orléans à Saint-Nazaire ! Le professionnalisme, la qualité, l'accueil chaleureux et surtout la disponibilité : tout y est ! Laissez-vous transporter dans ce nouveau « tourisme vert » aux côtés de Bertrand, Jean-Louis et Fabrice, passionnés des voyages. Bagafrance propose également ses services sur le canal du Midi.

Tourisme fluvial
En Anjou, on peut louer des bateaux habitables, à Chenillé-Changé et Grez-Neuville, dans une région qui compte plus de 3 500 km de rivières navigables. On peut pratiquer le canoë-kayak (une quinzaine de clubs dont certains sont centenaires) sur la Loire, la Mayenne, la Sarthe, l'Evre ou bien encore le Louet. La Loire partiellement navigable permet de rejoindre Chambord ou Vendôme en barque ou en fûtreau, sur les traces des mariniers d'autrefois et le Cher offre des croisières à l'heure ou à la semaine.

Golf
Pas moins d'une trentaine de terrains de golf existent en région Centre Val de Loire pour ce sport très en vogue, la plupart du temps sur des sites somptueux. A ce sujet, la maison d'édition du Petit Futé édite un guide sur *Les plus beaux parcours de golf en France*.

Pêche
L'eau est reine sur l'ensemble du Val de Loire : la pêche sportive et celle, plus tranquille, en étang ou rivière sont couramment pratiquées. Certains sites sont adaptés à la pêche à la carpe à toute heure de la nuit ou à l'anguille, très tard soir. Cette pêche est très encadrée car cette espèce est menacée depuis les années 1960.

Dans les airs
Les vastes plaines céréalières accueillent de nombreux petits aéroports de plaisance qui permettent de simples baptêmes de l'air, mais aussi de piloter avions, planeurs, ULM 3 axes ou pendulaires, et de pratiquer le parachutisme (ascensionnel ou non), loisirs de plus en plus appréciés. La montgolfière est aussi un excellent moyen de découvrir les châteaux sous un nouvel angle.

Sports à sensation

Sports d'eaux-vives
Le kayak est largement pratiqué en région Centre Val de Loire, que ce soit sur la Loire, vers Orléans, sur l'île Charlemagne, vers le Cher et sur de nombreuses rivières, avec l'association Loire Nature Découverte. La descente de rivière en kayak et les balades accompagnées sur plusieurs jours y sont également très prisées. Plus de renseignements sur *www.loirenaturedecouverte.com*

FESTIVALS ET MANIFESTATIONS

Le Val de Loire célèbre les 500 ans de Renaissance(s) en 2019

Pour cette nouvelle année, le fameux nom Léonard de Vinci sera sur toutes les lèvres puisque l'année 2019 marquera les 500 ans de sa mort.
Pour cette célébration si particulière, le Val de Loire a mis en place une large liste d'événements abordant des thèmes diversifiés : patrimoine, arts et lettres, musique, jardins, sciences et révolutions technologiques, architecture, artisanat, gastronomie. Le but étant de mettre en avant l'art de vivre à l'époque de la Renaissance.
Dans le programme de l'événement **« Viva Leonardo Da Vinci ! 2019 »** *, vous pourrez voir :*
–Du 1er janvier au 31 décembre : vous pourrez visionner l'animation numérique « Sur les pas de Léonard » grâce à un web-documentaire interactif.
–Du 1er février au 30 avril : une exposition sur l'invention musicale chez Léonard de Vinci sera mise en œuvre via un documentaire inédit et un concert.
–Du 2 mars au 7 avril : il faudra se rendre à la mairie d'Orléans pour admirer l'exposition « Léonard et les robots » en interaction avec le public.
–Le 21 mars (19h à 20h30) : un ciné-concert aura lieu à la cinémathèque de Tours « Vinci fait son cinéma ».
–Du 1er avril au 3 novembre : une exposition d'art contemporain en hommage à Léonard de Vinci se déroulera au château du Rivau en déployant les différentes facettes de ses œuvres.
–Du 13 avril au 1er mai : Les festivités EfferveSciences se dérouleront au château du Clos Lucé chez Léonard de Vinci.
–Le 1er mai (de 11h à 19h) : INVENTORIUS le spectacle commémoration Léonard de Vinci, un événement à ne pas rater.
–Le 2 mai (9h à 20h) : vous pourrez fêter le 500e anniversaire de la mort de Léonard de Vinci au château du Clos Lucé avec 50 personnalités qui témoigneront à propos de l'héritage légué par l'artiste.
–Du 2 mai au 2 septembre : rendez-vous à l'Exposition « La Mort de Léonard de Vinci : la construction d'un mythe » – en partenariat avec la BNF (Bibliothèque Nationale de France) au château royal d'Amboise.
–Le 1er juin (14h à 16h) : une conférence évoquera le visible et l'invisible dans l'œuvre de Léonard de Vinci au château du Rivau.
–Du 6 juin au 8 septembre : préparez-vous à l'admiration devant « La tapisserie de la Cène de Léonard de Vinci pour François Ier, un chef-d'œuvre en soie et argent » au château du Clos Lucé.
–Du 24 juin au 28 : un colloque aura lieu sur Léonard de Vinci entre création et innovation au château de Chambord.

Voici donc les principaux événements en référence à Léonard de Vinci mais il en existe encore d'autres pour cette riche année 2019 !
N'hésitez-pas à vous rendre sur le site **www.vivadavinci2019.fr** *qui vous indiquera avec précision tous les événements à découvrir.*

Indre-et-Loire

Fêtes

■ **LES AUTOMNALES DE LA GASTRONOMIE**
Domaine de Cande
MONTS
Les Automnales de la gastronomie et du goût se déroulent de fin septembre à fin octobre. Restauration. Tarif repas 36 €.
Si vous êtes adeptes de la bonne cuisine du terroir, ne ratez pas cette édition des Automnales de la gastronomie. L'objectif est de valoriser le savoir-faire de la Touraine : grand nombre de produits de la région et de saison seront mis en avant ! Les chefs tourangeaux se donnent rendez-vous chaque année afin de vous faire goûter des repas de qualité. Au pavillon de chasse du Domaine de Candé, la cuisine de qualité est assurée. Un rendez-vous à ne pas manquer !

Noël au pays des châteaux

Lorsque l'hiver arrive, les châteaux de la Loire deviennent de véritables palais de contes de fées. Pour l'occasion, l'opération « Noël au pays des châteaux » associe cinq d'entre eux pour cultiver la magie des fêtes de fin d'année. Les anciennes demeures royales se parent de leurs plus beaux atours et proposent aux petits comme aux grands de nombreuses animations ludiques et éducatives.

- **Château Royal d'Amboise**
- **Château d'Azay-le-Rideau**
- **Château de Chenonceau**
- **Forteresse Royale de Chinon**
- **Château de Langeais**
- **Cité Royale de Loches**

Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site **www.tourainevalley.com**

LES ÉCRIVAINS CHEZ GONZAGUE
21, allée Valérie-Schneider
CHANCEAUX-PRÈS-LOCHES
✆ 02 47 91 63 76
www.laforetdeslivres.com
contact@laforetdeslivres.com

Dernier dimanche d'août. Entrée gratuite.

La Forêt des livres créée par Gonzague Saint Bris dans son village de Chanceaux près de Loches était le rendez vous incontournable pour tous les écrivains et pour un public de plus en plus nombreux. Ce premier rendez-vous littéraire de l'année s'est arrêté après sa 22e édition. À la mort de son créateur, l'équipe qui le secondait dans l'organisation a décidé de poursuivre son œuvre mais de façon différente car la Forêt des livres ne peut exister sans Gonzague. Le festival devient : Les écrivains chez Gonzague. Tous les organisateurs et les bénévoles mettent tout en œuvre pour que l'esprit de la Forêt voulu par Gonzague soit toujours présent. Leur première action sera la création d'une maison des écrivains dans le Chalet des Chasseurs avec son escalier que tous rêvaient de monter car c'était le véritable tapis rouge de la Forêt.

FESTIVAL AUCARD DE TOURS
Plaine de la Gloriette
TOURS
www.radiobeton.com/aucard

Début juin. Entrée : 30 € (les 5 jours réseaux FNAC et Ticketnet avec frais de location, billetterie Béton sur le site de la radio, ou au magasin Terres Natives, 21 rue de Bordeaux à Tours, sans frais). 25 € tarif étudiant PCE sur présentation de votre Passeport Culturel Etudiant. Restauration.

Toujours organisé par Radio Béton, le festival Aucard de Tours compte parmi les principaux rendez-vous de la scène pop-rock actuelle en région Centre. Programmé par Radio Béton, on y retrouve depuis plus de 30 ans le meilleur de la scène alternative nationale et internationale en rock, électro, rap ou reggae. On y vient donc pour découvrir de nouveaux groupes, et profiter d'une ambiance conviviale sur les pelouses de la Gloriette. Les bénévoles et leurs déguisements, les interludes avec des comédiens de rue, les crêpes de l'association Smalla Connexion, le studio radio mobile… Les incontournables du festival seront au rendez-vous du 5 au 9 juin 2019 !

FESTIVAL DE LA TOMATE
Château de la Bourdaisière
MONTLOUIS-SUR-LOIRE
✆ 02 47 45 16 31
www.labourdaisiere.com
contact@chateaulabourdaisiere.com

Deuxième week-end de septembre ouvert de 10h à 19h. Entrée : 7,50 €.

Dans son conservatoire, le Prince Jardinier a rassemblé une collection unique en son genre de 650 variétés de tomates. Jaunes, noires, blanches, vertes, rouges, plates, rondes et même en forme de cœur, elles offrent une palette infinie de saveurs, de l'acidulé au sucré, en passant par une infinie variété de nuances, célébrées chaque deuxième week-end de septembre, depuis 1998. Animations et exposants permettront aux visiteurs de mieux comprendre les enjeux du jardinage biologique, de la production locale, de la sélection et de la préparation des aliments. Dans la magnifique salle voûtée, un grand choix de graines et de semences biologiques permet au visiteur de redécouvrir les variétés oubliées. Une visite du remarquable potager est l'occasion de découvrir les tomates mais aussi nombre d'autres légumes en situation. La micro ferme avec ses poules plaira aux plus petits. Pour ceux qui seraient allergiques aux légumes et aux bonnes choses, la visite des extérieurs du château est déjà un véritable plaisir.



Foires – Salons

FOIRE NATIONALE AUX FROMAGES
SAINTE-MAURE-DE-TOURAINE
www.sainte-maure-de-touraine.fr
Le premier week-end de juin.
Fromage et gastronomie restent bien sûr au centre de toutes les attentions. Les organisateurs mettent l'accent sur la qualité et le plaisir de bien manger, leurs constantes. Cette foire nationale est le lieu de réunion d'artisans du goût en provenance de plusieurs régions françaises : ils exposeront leurs produits (vins, fromages et autres délices). Ils viendront notamment du Poitou-Charentes, région voisine amie. Une visite au cours de cet événement vous permettra de savourer quelques spécialités telles que le Chabichou, le tourteau fromager, le Cognac, le broyé, entre autres spécialité poitevines et charentaises. Cette manifestation riche en saveurs sera ponctuée de nombreuses animations musicales folkloriques et associatives. Par ailleurs, le concours aux fromages de chèvre récompensera le meilleur fromage AOP de France.

LA BRADERIE DE TOURS
TOURS
Le 1er dimanche de septembre.
Un rendez-vous incontournable du mois de septembre. Pendant un dimanche entier, les commerçants de la ville déballent leurs stocks et bradent à tout-va ! L'occasion de faire des affaires, à condition de se lever tôt pour éviter la foule présente en journée. L'avenue de Grammont et la rue Charles Gilles accueillent de leur côté un sympathique vide-grenier. Pour les pauses gourmandes, plusieurs stands proposent des andouillettes, des sandwichs, des crêpes, des glaces, de quoi reprendre des forces avant de replonger dans les cartons et les étalages. L'évènement, qui a lieu depuis environ 20 ans, rencontre un large succès puisqu'il attire en général autour de 200 000 personnes !

LA FOIRE À L'AIL ET BASILIC
TOURS
Tous les 26 juillet pour la Sainte-Anne.
Dans le Vieux Tours, la place de la Victoire, la place et la rue Châteauneuf et la rue du Grand-Marché se transforment une fois par an en une grande foire qui ravira les cuisiniers en herbe et jardiniers du dimanche. Pour les connaisseurs, l'événement trouverait sa source au Moyen-Age. Quoiqu'il en soit, aujourd'hui encore les Tourangeaux fêtent l'ail et le basilic ! Toutes les variétés de ces deux produits s'étalent, se sentent, se vendent, s'échangent et se marchandent sur ces places. Et tout autour, aux Halles et rue Courteline, s'implante une grande foire avec ses brocanteurs, ses artistes et ses artisans… Les habitués ne loupent jamais une année !

LA FOIRE DE TOURS
Parc des expositions
TOURS
www.lafoiredetours.fr
fferger@tours-evenements.com
Du 3 au 12 mai 2019 (horaires d'ouverture : de 10h à 20h / Village gastronomique : de 10h à 0h). Entrée et parkings gratuits. Restauration.
Et c'est reparti pour un tour : vous avez de nouveau rendez-vous à la Foire de Tours du 3 au 12 mai 2019 au Parc Expo de Tours. Cette année, vous avez droit à un thème qui promet plein de belles surprises festives : l'Irlande ! C'est un rendez-vous à ne pas manquer pour découvrir les nouveaux produits ou bien les services que vous proposeront plus de 650 exposants. Qu'ils soient gustatifs ou bien matériels, les produits seront innovants et agréables à goûter ! Côté gastronomie, n'oubliez pas de passer par le village où vous pourrez manger des spécialités tourangelles et d'ailleurs. Il y aura aussi une scène ouverte où la fête sera au rendez-vous avec plusieurs groupes de musique. Un événement à ne vraiment pas manquer !

LE SALON DU CHOCOLAT
Centre international de Congrès de Tours Vinci
TOURS
www.salonchocolat-tours.com
infovinci@tours-evenements.com
Manifestation annuelle fin février (vendredi et samedi ouvert de 9h à 18h et le dimanche de 9h à 17h30). Entrée : 5 €. Gratuit pour les moins de 12 ans. Restauration.
Rendez-vous annuel des amateurs et des artisans, le salon du chocolat propose, outre un marché gourmand, de nombreuses animations et ateliers pour petits et grands. C'est l'occasion pour les artisans de montrer tout leur savoir-faire : un prix est décerné à la plus belle réalisation en chocolat. On y voit de véritables sculptures en chocolat, et on y trouve toutes les variétés dont on peut rêver, et à tous les prix. L'événement se tient au centre de congrès du Vinci, en plein centre-ville, à deux pas de la gare.

Manifestations culturelles – Festivals

AVOINE ZONE GROOVE
AVOINE
www.avoinezonegroove.fr
Du 28 au 30 juin 2019. Restauration.
Comme chaque année, venez revivre le son sous toutes ses formes et pour cette vingtième édition c'est l'éclectisme qui est au rendez-vous… La petite commune d'Avoine vous prépare encore de belles surprises pour cette prochaine édition : trois jours de musique sont en effet trois jours de fête au son de l'électro et de groupes cultes. Possibilité de se restaurer sur place, et de bouger sur de la musique festive dans une ambiance chaleureuse. Un festival qui reçoit chaque année de nombreux artistes talentueux. Une date à ne pas rater pour s'éclater jusqu'au bout de la nuit, pendant trois jours non-stop !
Au programme : Supertramp's Roger Hodgson, Martin Solveig, Zaz, Hyphen Hyphen, The Dire Straits Experience, Gauvain Sers et Suzane.

FESTIVAL DE THÉÂTRE EN VAL DE LUYNES
LUYNES ✆ 06 52 10 35 53
www.theatre-valdeluynes.com
infos@theatre-valdeluynes.com
Du 11 au 31 juillet 2019. Entrée : 18 €. Tarif réduit : 16 €. Enfant : 10 €. Forfait 3 spectacles : 48 €.

Depuis 2004, le festival de Théâtre en Val de Luynes s'est fait une jolie réputation, avec une spécialité : proposer des pièces de théâtre en plein air, dans des lieux chargés d'histoire. Pièces classiques ou contemporaines, comédies et drames sont ainsi joués dans des manoirs et belles demeures de Luynes et des communes environnantes, avec de la bonne humeur, du talent, du rire et des rencontres. Des moments de partage entre public passionné et professionnels du spectacle sont en effet au programme, ainsi qu'un spectacle à voir en famille, pour de beaux moments artistiques et humains, à vivre dans de magnifiques lieux mis en valeur par les nuits d'été.

■ JAZZ EN TOURAINE

Espace Ligeria
9, rue de la Croix-Blanche
MONTLOUIS-SUR-LOIRE ✆ 02 47 50 72 70
www.jazzentouraine.com
jazzentouraine@wanadoo.fr

♿

Mi-septembre. Concerts gratuits au village du festival et dans les communes partenaires. Festival In : 18 € à 35 € hors réductions. Restauration.

Jazz en Touraine, depuis 1987 c'est la musique jazz dans tous les sens et sous toutes ses formes… et pour tous les budgets ! Les concerts *off* en plein air sur le village gourmand du festival ou dans les communes partenaires sont gratuits, tandis que dans l'espace Ligéria ou sous le chapiteau du Magic Mirror, il faudra ouvrir son portemonnaie. Mais cela en vaut la peine ! Pendant dix jours, le meilleur de la scène nationale et internationale est là, et tous les grands noms sont passés au moins une fois par Montlouis. Didier Lockwood, DeeDee Bridgewater, Stéphane Belmondo, Manu Dibango… et toujours de belles surprises venues d'Amérique latine, d'Europe de l'Est ou des Etats-Unis, à savourer dans une ambiance décontractée avec musique à volonté. Idée futée : le bal-brunch du dimanche permet d'allier gourmandise et bonne musique !

■ TERRES DU SON

Domaine de Candé
MONTS ✆ 02 18 88 50 70
www.terresduson.com – contact@terresduson.com

12, 13 et 14 juillet 2019. Pass 1 jour à 3 jours. Restauration. Village gastronomique – Navette gratuite.

Chaque année, le festival Terres du Son, organisé par l'A.S.S.O., met le paquet pour faire vibrer les murs et les plaines du domaine de Candé, à Monts. Avec plus de 40 000 festivaliers chaque année, il a su s'imposer comme un rendez-vous attendu et apprécié du public régional. Il faut dire que pour attirer les foules, Terres du Son sort chaque année l'artillerie lourde avec l'espace payant de la prairie, où l'on retrouve de grands noms de la scène nationale et internationale, tous styles musicaux confondus, ainsi que des artistes de la région Centre, mais aussi un village gratuit à ne pas manquer ! Concerts pour petits et grands, jeux en famille, projection de films, conférences-débats, et stands gastronomiques : même les petits budgets peuvent en profiter !

▸ **Programmation 2019 :** Angèle**,** Josman, Jeanne Added, Jambinai.

■ AMERICAN TOURS FESTIVAL

Parc des Expositions de Tours
Avenue Camille-Chautemps
TOURS
www.americantoursfestival.com
infoparc@tours-evenements.com

Tous les ans, mi-juillet.

L'American Tours Festival est le rendez-vous des bikers de l'Hexagone, un moment où les Harley-Davidson envahissent la ville en journée. Pendant l'évènement, les participants ont l'occasion de bouger sur des danses d'outre-Atlantique comme le rock'n'roll, la country ou le swing. Ils peuvent aussi chiner en journée au marché vintage et se faire plaisir avec les vêtements rétro, les ceintures, les chaussures ou bien encore les vinyles de leurs artistes favoris. Mais le moment fort reste les concerts, plus de 35 au total tout au long du week-end, l'occasion de chanter et de danser au son de belles têtes d'affiche comme Scorpion et Stray Cats pour 2019. L'Amérique fait escale en Touraine !

■ CONCERTS D'AUTOMNE

10, rue Léonard de Vinci
TOURS
✆ 09 53 56 84 47
www.concerts-automne.com
contact@concerts-automne.com

11-27 octobre 2019. Plein tarif 46 €, selon placement et selon lieux. Pass Solo et pass Duo : accès à tous les concerts d'un week-end.

Fin octobre, offrez-vous quelques apartés musicales, à la découverte de la musique classique et de grands talents. Dans des lieux incontournables de la ville comme le Grand Théâtre, les églises, l'hôtel Gouin, venez écouter des sonorités anciennes et baroques. Les artistes, venus du monde entier, présentent un répertoire de musique d'antan mais aussi celtique, espagnole, italienne, de l'époque de la Renaissance en passant par le jazz et des sonorités plus contemporaines. Le festival a lieu sur plusieurs week-ends et est fait de rencontres, de partage, de bonne humeur. Des conférences, des stages, des films et des tremplins pour les jeunes prennent également place. Un festival riche !

■ ÉMERGENCES

TOURS
www.festivalemergences.fr

En novembre. De 8 € à 16 € ou gratuit suivant spectacle. Toutes les informations sur le site Internet.

Les deux poids lourds du jazz que sont le Petit Faucheux (salle de spectacle) et Jazz à Tours (école de musiques actuelles) s'associent depuis une dizaine d'années pour organiser un festival ouvert aux artistes locaux aussi bien qu'aux artistes internationaux. Avec un point commun : le jazz ! Emergences, c'est du jazz en tous genres, avec des nouveaux talents et des stars confirmées, des concerts au Petit Faucheux, bien sûr, mais aussi à La Pléiade de La Riche et dans les bars de Tours. Le « barathon » Emergences est en effet devenu une tradition, avec une soirée festive de concerts à déguster de bar en bar ! Des spectacles gratuits sont proposés dans des lieux insolites comme l'Hôtel Goüin.

FESTIVAL LA GRANGE DE MESLAY
85, rue Mirabeau
TOURS
✆ 02 47 20 63 46
www.festival-la-grange-de-meslay.fr
lesfetesmusicales@orange.fr
En juin. Toutes les informations et dates sur le site internet.
Les Fêtes Musicales en Touraine, nées en 1964, deviennent le Festival La Grange de Meslay, un moment dédié à la musique classique. Pour l'histoire, lorsque Sviatoslav Richter, pianiste russe, tombe sur la grange de Meslay, qui appartenait autrefois au monastère de Marmoutier et qui date du XIII[e] siècle, il décide d'en faire avec d'autres passionnés le lieu d'accueil de concerts, en invitant de grands noms. Pianistes, violonistes, orchestres, ils sont nombreux à défiler sur scène et à reprendre les répertoires des incontournables Schubert, Mozart, Bach, Chopin, pour le plus grand plaisir des adeptes. Le festival, aujourd'hui de renommée internationale, rencontre toujours un beau succès.

LES MÉRIDIENNES
TOURS
✆ 02 47 42 13 37
www.diabolusinmusica.fr
Au mois de juillet. Entrée : 6 €. Pass festival : 72 €.
Une pause déjeuner en musique, ou un début de soirée bercé par des mélodies venues d'ailleurs ? C'est ce que propose le festival des Méridiennes, organisé par Diabolus in Musica. L'ensemble musical tourangeau, de renommée internationale, a décidé de ne pas prendre de vacances pour orchestrer cet événement d'une dizaine de jours. Musiques anciennes et musiques du monde tiennent le haut de l'affiche dans le magnifique cadre de la salle Ockeghem. Ces courts concerts d'environ 30 minutes sont toujours suivis d'une dégustation de produits régionaux en compagnie des artistes. Idéal pour allier patrimoine, gastronomie et musique, dans la convivialité.

VIGNES VINS RANDOS (VVR)
InterLoire (Interprofession des vins du Val de Loire)
62, rue Blaise-Pascal
TOURS
✆ 02 47 20 24 20
www.vvr-valdeloire.fr
contact@vvr-valdeloire.fr
Septembre 2019 (16[ème] édition). Tarifs : 5 € par personne, gratuit pour les moins de 18 ans. Le samedi : départs entre 9h30 et 15h30 ; le dimanche : départ à partir de 8h30. Parcours : classique, de 6 à 8 km (3h environ) ; famille, de 3 à 4 km (1h30 environ).
« Vignes Vins Randos » est l'une des activités proposées et organisées par InterLoire, organisme interprofessionnel des vins du Val de Loire, qui fournit non seulement un soutien logistique et un concours technique aux professionnels, mais permet également au grand public de s'informer sur les vins de Loire et de découvrir de nombreux moyens mis à sa disposition pour en profiter. C'est dans ce but qu'a été créé, en 2004, « Vignes Vins Randos », un événement qui, plus de 15 ans après, est devenu un rouage incontournable de l'œnotourisme en Val de Loire. Sur fond de paysages désormais inscrits au patrimoine mondial de l'humanité par l'Unesco, des balades gustatives sont programmées sur l'ensemble de la vallée de la Loire, à travers des vignobles abritant une vingtaine d'appellations. Dans la chaleur et la convivialité d'une ambiance de groupe, au cours de balades ouvertes aux enfants comme aux grands, aux individuels comme aux familles, les randonneurs n'ont pas besoin d'être des marcheurs endurants pour savourer une expérience humaine et sensorielle s'incarnant dans un vignoble qui allie douceur de vivre et produits délicieux. Comment cela se passe-t-il ? Accompagné d'un vigneron, vous partirez découvrir la nature et le patrimoine à travers des circuits ponctués de dégustations de mets et de vins locaux, de visites de chai, de lectures du paysage et d'activités diverses… Le « kit du parfait randonneur » vous sera remis au départ pour vous permettre de comprendre les richesses que vous traverserez et de goûter les saveurs du terroir. Au retour, le village VVR propose des gourmandises et des animations pour petits et grands et la vente de bouteilles des vins dégustés (et appréciés) en chemin. En septembre 2018, les vignerons du Val de Loire ont fêté la 15[e] édition de cette belle manifestation.

LES JOURNÉES DU POTAGER
Jardins du château de Villandry
VILLANDRY ✆ 02 47 50 02 09
www.chateauvillandry.fr
info@chateauvillandry.com
Du 28 au 29 septembre 2019 (de 10h à 18h). Entrée : 11 € (château et jardins). Jardins seuls : 7 €. En hiver, tarifs réduits, château et jardins : 9 €, jardins seuls : 5 €.
Les jardiniers de Villandry ouvrent large les portes de leurs savoirs et savoir-faire, au cours de ces Journées du Potager qui mêlent ateliers, démonstrations, visites guidées du potager, mais aussi des animations pour les enfants et exposants. Les visiteurs pourront goûter au jus de pommes frais pressées sur place à l'ancienne, tandis que les enfants découvriront de nombreuses animations à leur intention : le manège à légumes les enchantera avec ses légumes géants ; la malle à chapeaux les dotera d'un couvre-chef fleuri, tandis qu'un atelier de maquillage les transformera en fleurs ou animaux. Ces animations sont comprises dans le droit d'entrée pour les jardins.

YZEURES N' ROCK
YZEURES-SUR-CREUSE
www.yzeuresnrock.com
yzeuresnrock@free.fr
1[er] semaine d'aout. Adulte tarif à partir de 18€. Restauration.
A Yzeures-sur-Creuse, un bien joli festival réveille la petite ville chaque année. Ambiance assurée et jeune avec de la musique qui bouge et qui attire de plus en plus de monde chaque année. Ce festival rassemble des artistes régionaux mais aussi d'autres plus connus. 130 bénévoles se relayent et assurent des instants de folie. L'organisation reste parfaite chaque année, et l'énergie est toujours au rendez-vous. Sur deux jours, venez découvrir une ambiance hors du commun, avec une programmation qui promet encore cette année… Possibilité de dormir au camping sur place ou dans sa voiture, sur le parking, pour les plus endurants. Petite restauration, et baignade juste à côté.

Manifestations sportives

10 ET 20 KM DE TOURS
TOURS ✆ 02 47 31 70 11
www.20kmdetours.com
20kmdetours@nrco.fr

Troisième week-end de septembre. 18 € (inclus : participation, maillot, dossard, sac à dos, collation). Etudiant, demandeur d' emploi 13 €.
Avis à tous les coureurs de fond qui ont la forme : les 10 et 20 km de Tours sont l'événement à ne pas manquer dans le grand ouest ! Ce n'est pas pour rien si la Fédération a classé cette manifestation parmi les dix plus grandes courses sur route en France. Depuis 1982, des milliers de participants, venus pour certains de l'étranger, courent dans la joie et la bonne sueur… Le tracé n'est pas modifié à chaque édition (histoire d'améliorer son chrono d'une année sur l'autre), mais subit tout de même quelques changements de temps en temps (histoire de découvrir d'autres coins de la ville). A noter, les coureurs handicapés participent à la course avec un départ anticipé de 10 min et une course des jeunes se déroule sur un parcours réduit. A vos marques…
Records : 10 km féminin : 31m 40s – 20 km féminin : 1h 08m 28s – 10 km masculin : 28m 24s – 20 km masculin : 58m 21s

MARATHON TOURAINE LOIRE VALLEY
TOURS
www.marathon-tlv.fr
marathon-tlv@nrco.fr

Troisième week-end de septembre. Pendant les 10 et 20km de Tours. A partir de 40 €. Label FFA Régional.
Organisé par le service grands évènements-promotion de *La Nouvelle République*, le coup de feu du marathon Touraine-Loire-Valley est tiré le troisième week-end de septembre, le même jour que les traditionnels 10 et 20 km de Tours. Sous le signe de la « nature », très écolo, tourné vers l'environnement entre la Loire et le Cher, il longera la Loire et son affluent, jusqu'au Château de Villandry et ses magnifiques jardins, et le retour par Berthenay-Saint-Genouph et ce, bien évidemment, sur 42,195 km. La première édition de 2014 était un véritable succès car elle a attiré près de 3 700 coureurs. **Record :** 2h 12m 50s

TOURS N'MAN
Avenue Camille-Chautemps
TOURS
www.toursnman.com
organisation@toursnman.com

16 juin 2019. Inscription 129 € à 396 € selon course.
Voilà une épreuve sportive qui manquait encore en Touraine ! Depuis 2018, Tours a désormais son Iron Man : le Tours'N'Man. Au programme un parcours avec 3,8 km de nage en eaux vives dans le Cher, 180 km de vélo (sous forme de deux boucles de 90 km) et pour finir, 42,195 km de course à pied. Le format L qui représente la moitié de ces distances permettra aux moins aguerris de tenter leur chance. On peut d'ailleurs concourir par équipe de trois sportifs, afin de se répartir l'effort entre amis ! Si les courses auront lieu le dimanche, dès le vendredi soir un village festif et gastronomique accueillera les concurrents, avec des animations prévues tout au long de la journée de samedi.

Spectacles historiques – Son et lumière

LA PROPHÉTIE D'AMBOISE
AMBOISE ✆ 02 47 57 14 47
www.laprophetiedamboise.com
ara@renaissance-amboise.com

Du 6 juillet au 24 août 2019 les mercredis et les samedis (sauf le 13 luillet). dates supplémentaires : 15 et 29 juillet et 15 et 23 août. Entrée : 20 € (adulte). Jusqu'à 6 ans (sur les genoux). 11 € (de 7 à 12 ans). Tarif réduit 17 € – Groupe à partir de 15 - Promo famille : 2 adultes + 3 enfants, le 3ème est gratuit – Durée du spectacle : 1h15 - Audio guide en Anglais (sur réservation). Réservation en ligne sur www.laprophetiedamboise.com.
Que la lumière soit ! Depuis 2016, le spectacle mis en scène par Damien Fontaine, **La Prophétie d'Amboise**, l'animation renaissance Amboise, va encore une fois vous émerveiller. Attention les yeux, même si nous avions l'habitude d'être subjugués devant tous les anciens spectacles du château chaque année (depuis 1976). Encore plus de figurants, d'acteurs, de silhouettes, de costumes, et surtout de lumières dans ce cadre majestueux. Des jeux de lumière comme vous ne l'avez jamais vu, des musiques et des tableaux à vous donner le vertige. Un beau programme en perspective, surtout lorsque l'on connaît le talent du célèbre metteur en scène. Intrigues, fastes, fêtes et avènement du grand François Ier sous les yeux de sa mère Louise de Savoie. Une superbe soirée vous attend : vous serez transportés à travers le temps, dans une arène « multi-sensorielle » au château d'Amboise.

DÉCOUVREZ CHENONCEAU LA NUIT
Château de Chenonceau
CHENONCEAUX ✆ 02 47 23 90 07
www.chenonceau.com – info@chenonceau.com

De 21h à 23h30 (fermeture de la billetrie à 23h). Entrée : 6 € (gratuit pour les enfants de moins de 7 ans). Les 12, 13 et 14 juillet et du 15 au 18 août – Le 20 juillet « soirée dégustation sous les étoiles ».
Quand arrive l'été, la visite du château de Chenonceau prend des allures de véritable rêve nocturne tout au long d'une promenade romantique. Les jardins s'illuminent dès que la nuit commence à poindre, tandis que la balade se déroule aux accents de la musique de Haendel. L'enchantement est complet grâce aux jeux d'ombre et de lumière sur le monument, dans les jardins de Diane de Poitiers et Catherine de Médicis. Certains soirs, le parc s'ouvre pour des dégustations sous les étoiles.

NUITS SOLAIRES
32, Grande-Rue
MONTRÉSOR ✆ 02 47 92 70 71
www.montresorseraconte.com

Accès libre et gratuit, tous les soirs en juillet et en août, entre 22h et minuit. Animations spéciales les mercredis, du 14 juillet au 15 août, danse, ciné, astronomie, musique, contes…

Le village de Montrésor est classé parmi les plus beaux villages de France et référencé Station Verte. Le jour, venez découvrir le splendide château qui surplombe la ville, la collégiale, la balade Balcons de l'Indrois… Et la nuit, le spectacle ne fait que continuer : tous les soirs de juillet et août, la magnifique petite cité resplendit de mille feux. Tous les habitants participent à cette mise en scène, hors du commun, en éclairant leurs jardins, leurs fenêtres… Imagination et créations sont au rendez-vous. Photophores ou lanternes fluorescentes brillent fort et n'ont rien à envier aux étoiles. Un parcours de lumière sonorisé vous est proposé, ainsi que musique et piste de danse, jeux de société, et les mercredis des animations en plus : observation des étoiles, courts métrages, danse contemporaine, slackline… Une attraction féerique pour tous ! Vous en prendrez plein les yeux. Et chaque année les Nuits Solaires vous proposent d'être créatif avec un concours sur le thème : « Plantez votre arbre, dans la forêt solaire ! Imaginez un arbre beau le jour, et lumineux la nuit »…Et depuis 2018 le château devient un écran où se projettent des images

■ **SCÉNOFÉERIE DE SEMBLANCAY**
Domaine Jacques de Beaune
Avenue de la Source
SEMBLANÇAY ✆ 02 47 56 66 77
www.scenofeerie.fr – contact@scenofeerie.fr
Juillet et août. Entrée : 19 € (7 € pour un enfant). Label FFFSH. Restauration.
450 acteurs, 60 combattants et cascadeurs ainsi que 18 chevaux et 2 attelages donnent vie au grand spectacle son et lumière de Touraine, avec plus de 2 000 costumes. Ensemble, ils vous feront revivre l'histoire de la Touraine, depuis la période gallo-romaine jusqu'à nos jours, en passant par les croisades, Foulques Nerra, le Moyen-Age, la Renaissance et la révolution. Depuis 1990, ce spectacle a déjà attiré plus de 200 000 spectateurs, charmés par ce son et lumière et son bassin de fontaines aquatique, l'embrasement avec des projecteurs de flammes et les feux d'artifices. Une manière de voyager à travers le riche passé de la Touraine grâce aux conteurs et comédiens bénévoles.

Loir-et-Cher

Fêtes

■ **BERDIGNE-BERDOGNE**
LA MAROLLE-EN-SOLOGNE
✆ 02 54 88 71 09
www.ucps.fr – accueil@ucps.fr
Fête organisée début septembre, chaque année dans un lieu différent. Entrée : 5 €. Renseignements auprès de l'UCPS du mardi au samedi, de 14h à 18h.
Ce nom étrange vient du bruit que faisaient les attelages en se balançant au rythme du pas lent des animaux. Le lieu de ce grand rassemblement d'attelages ruraux organisé par l'Union pour la Culture populaire en Sologne change de lieu chaque année tout comme le thème. Dans un village replongé dans l'ambiance d'autrefois, de vieux attelages ruraux parcourent les rues (tirés par des bœufs, des ânes et des chevaux de trait, et même des chiens), des métiers aujourd'hui disparus ou totalement transformés renaissent et le marché tenu par les habitants du village bat son plein. Les vieux commerces sont rénovés et leurs enseignes replongent les anciens dans leurs souvenirs. C'est la fête du patrimoine rural et les visiteurs sont devenus de véritables fidèles en la suivant de village en village. Berdigne-Berdogne est traditionnellement programmée le deuxième week-end de septembre de chaque année.

Expositions

■ **LES PROMENADES PHOTOGRAPHIQUES**
2, rue du Colonel-Lebel
VENDÔME
✆ 02 54 72 02 47
www.promenadesphotographiques.com
contact@promenadesphotographiques.com
De juin à septembre. Gratuit.
Le festival Promenades Photographiques présente tout l'été plus d'une vingtaine d'expositions de photographes de renommée internationale et de jeunes talents à découvrir, dans les lieux patrimoniaux de la ville de Vendôme : Parc et Orangerie du château, Manège du quartier Rochambeau, Cour du cloître de la Trinité, Chapelle Saint-Jacques, Marché Couvert, etc. Le week-end d'ouverture de la nouvelle édition prévoit une visite des expositions, une rencontre avec les photographes, ainsi qu'un Salon de l'édition photographique qui se tiendra au marché couvert, dans le centre-ville.

Foires – Salons

■ **GAME FAIR**
LAMOTTE-BEUVRON
www.gamefair.fr – gamefair@editions-lariviere.fr
Du 14 au 16 juin 2019 (vendredi de 10h30 à 21h30. (Nocturne de19h à 21h30). Samedi de 9h à 20h. Dimanche de 9h à 18h). Entrée : 16 € (18 € le samedi). Enfants de 10 à 16 ans : 13 € ; groupes à partir de 20 personnes : 13 €. Billet 3 jours 25 €. Enfants de 10 à 16 ans : 22 € ; groupes à partir de 20 personnes : 22 €.
Après être passé par des lieux prestigieux comme Versailles, Chantilly et Chambord pendant presque 30 ans, le plus grand salon de la chasse et de la nature s'est installé à Lamotte-Beuvron sur le site du superbe parc équestre fédéral. Victime de son succès il avait besoin d'un cadre permettant un meilleur accueil des exposants et du public. Véritable paradis des chasseurs, il regroupe tout ce que les amoureux de ce sport peuvent rechercher, armes, vêtements et près de 6 000 chiens. Les nouveautés comme la chasse à l'arc seront également présentes. Les animations se déroulent tout au long des trois journées, allant du défilé de mode aux démonstrations de forge, de fauconnerie, de vénerie et même des baptêmes en hélicoptère. Un vide-grenier spécial chasse, une messe de Saint-Hubert, des dégustations de gibier ou de champagne, des concours de trompes de chasse, la liste des activités est longue et le public ne pourra tout voir en une seule journée. De plus, les pêcheurs sont maintenant invités avec un village pêche avec des simulateurs, des essais de matériel, des démonstrations et un concours de pêche à la mouche. Un parcours de tir permet de tester les dernières nouveautés en termes d'armes de chasse.

FESTIVAL BD BOUM
BLOIS
✆ 02 54 42 49 22
www.bdboum.com
Du 22 au 24 novembre 2019 (la maison de la BD est ouverte en période estivale du lundi au samedi). Entrée gratuite.
Créé en 1984, le festival de Blois compte parmi les principaux rendez-vous en France et le plus important festival français gratuit. Depuis plusieurs années déjà, il est devenu incontournable pour tous les passionnés de BD. A la pointe des dernières tendances de la bande dessinée, cette manifestation populaire aux multiples facettes, programmée en divers lieux de la ville (Halle aux grains, Bibliothèque Abbé-Grégoire, Expo 41, La Fabrique, etc.) s'adresse à tous les publics. Pour mieux répondre aux besoins des passionnés, BD Boum a ouvert la Maison de la BD, qui devient ainsi le Centre régional de la bande dessinée. Ce lieu permet de regrouper les activités de l'association et de proposer au public des expositions permanentes et des ateliers.

FESTIVAL INTERNATIONAL DES JARDINS
Domaine Régional de Chaumont-sur-Loire
CHAUMONT-SUR-LOIRE
✆ 02 54 20 99 22
www.domaine-chaumont.fr
contact@domaine-chaumont.fr
Ouvert tous les jours de fin avril à début novembre. Horaires variables : consultez www.domaine-chaumont.fr / rubrique informations pratiques. Dernier accès à la billetterie 1h avant la fermeture du site. Entrée : 15 € (tarif réduit 10 €). Gratuit -6 ans. Enfant : 5 €. Restauration.
Si tout naturellement le jardin appelait un hédonisme sans entraves, une tentation née d'un éden perdu, une soif de connaissance et de dépense ? Espace magique invoquant pour s'épanouir la règle que l'on peut subvertir et la liberté qui connaît ses limites, il sera l'expression capiteuse des péchés capitaux, un festival de débordements et de retenues, le témoignage brillant de ce qu'est la dualité des élans et des caractères. Qu'en est-il de la gourmandise et de l'orgueil au jardin ? De la paresse et de la sensualité ? De la colère et de l'envie ? La gourmandise ne peut-elle être un péché mignon, l'emportement une sainte colère, l'orgueil un péché de jeunesse, le repos de la paresse « un charme secret de l'âme » pour La Rochefoucauld et la luxure « cause de génération » selon Léonard de Vinci ? Parfums capiteux, audaces végétales, excès divers et variés, avers et revers de ces « péchés » véniels ou majeurs d'hier et d'aujourd'hui seront évoqués, sans se départir de l'humour coutumier de Chaumont et sauront entraîner le visiteur dans une joyeuse méditation sur des motifs éternels, source inépuisable d'inspiration des artistes.

LES RENDEZ-VOUS DE L'HISTOIRE
BLOIS
✆ 02 54 56 09 50
www.rdv-histoire.com
rdv.histoire.blois@wanadoo.fr
Du 9 au 13 octobre 2019 (cette 22e édition porte sur le thème « l'Italie »).
A Blois, en octobre, les Rendez-vous de l'Histoire rassemblent chaque année 1 000 intervenants de tous horizons ; c'est un lieu unique de rencontres, d'échanges et de débats. Historiens, universitaires, écrivains, cinéastes, philosophes, politiques, journalistes se retrouvent au cours d'un long week-end pour plus de 400 rencontres, débats, conférences, cafés historiques, ateliers, etc., dans une quinzaine de lieux de la ville. A cette occasion, la Halle aux grains (au cœur de Blois) devient le plus grand salon du livre d'histoire en France. Près de 150 éditeurs et 300 auteurs viennent à la rencontre des amoureux de l'histoire. Le cycle cinéma permet de voir ou revoir des films au cinéma Les Lobis, à travers une sélection d'une cinquantaine de documentaires et de fictions, relevant du patrimoine comme de la production récente, archives de films comme de la télévision. Enfin les Rendez-vous de l'Histoire sont une occasion unique de découvrir l'histoire autrement, en la côtoyant dans des lieux insolites (cafés historiques), à travers des découvertes gastronomiques (dîners historiques), des spectacles, des expositions de photographies, de bandes dessinées historiques.

Manifestations culturelles – Festivals

FESTIVAL DE MUSIQUE DE CHAMBORD
CHAMBORD
✆ 02 54 50 50 40
www.chambord.org
reservations@chambord.org
Du 28 juin au 13 juillet 2019. De 18 € à 50 € suivant le concert et la place (tarif réduit de 18 € à 35 €). Pass festival tous concerts : 175 €, Pass 5 concerts : 80 €.
Le château de Chambord est un écrin précieux pour la musique. Depuis 2011, les grands noms de la musique et de l'opéra y viennent. Le plus fascinant des châteaux de la Loire accueille une large sélection allant des chants médiévaux à la musique contemporaine. L'année 2019 marquera les 500 ans de la mort de Léonard de Vinci. Pour le célébrer, le festival prendra certains jours une couleur italienne avec Puccini ou Vivaldi mais les grands comme Chopin ou Fauré seront aussi à l'honneur à chaque fois dans un lieu magique ou grandiose comme la cour du château, la salle des chasses…

MUSICALIES EN SOLOGNE
PIERREFITTE-SUR-SAULDRE
✆ 02 54 88 71 09
www.ucps.fr
accueil@ucps.fr
3,4 et 5 mai en 2019.
Un festival des musiques traditionnelles qui se déroule chaque année sur trois journées. Pour sa 32e édition, il vous donne rendez-vous pour des concerts, une balade musicale, des animations pour les enfants, une initiation gratuite aux danses traditionnelles pour tous, des scènes ouvertes aux groupes et des spectacles de professionnels (musiciens, chanteurs, groupes, danseurs, luthiers…), des bals, des animations et autres festivités vont placer Pierrefitte-sur-Sauldre sous le signe de la fête et envahir ses rues, ses bars, ses cafés et ses places de musique, de talents et d'allégresse. C'est également un tremplin pour tous ceux qui veulent débuter dans les meilleures conditions.

Manifestations sportives

LE MACADAM BLÉSOIS
Ville de Blois
3, allée de Bury
Service des sports
BLOIS
✆ 02 54 52 20 00
www.blois.fr
Le 12 mai 2019. Entrée : 8 € (en préinscription et 10 € sur place).
Chaque année, les bénévoles de la ville de Blois mettent à l'honneur la course à pied lors du Macadam ; les rues de la ville sont alors fermées aux automobilistes pour laisser place aux sportifs. Deux boucles sont proposées : une facile de cinq kilomètres et une autre un peu plus sportive de dix kilomètres. De quoi se mettre au challenge de faire mieux l'année suivante ! Et pour ceux qui préfèrent prendre leur temps, des promenades en famille et des circuits de 1 et 2 km (gratuits) sont également organisés dans la ville.
- **Durée :** entre 1h et 2h.
- **Difficulté :** facile.

Spectacles historiques – Son et lumière

SON ET LUMIÈRE HISTORIQUE
AU CHÂTEAU ROYAL DE BLOIS
Place du Château
BLOIS
✆ 02 54 90 33 33
www.chateaudeblois.fr
contact@chateaudeblois.fr
Spectacle tous les soirs, du 26 avril au 29 septembre (sauf les 21 juin et 13 juillet) à 22h (22h30 en juin, juillet et août). Entrée : 10,50 € (tarif réduit 9 €). Possibilité d'acheter des billets combinés avec le château et avec la maison de la Magie. Gratuit pour les moins de 6 ans. Enfant : 6,50 €. Traduction simultanée gratuite par audio-guide en anglais, allemand, italien, espagnol, néerlandais, russe brésilien, chinois et japonais (écouteurs jetables à disposition : 2 €).
« Ainsi Blois vous est conté… » Ce festival d'effets spéciaux sonores et de projections géantes rend un vibrant hommage à l'architecture grandiose du château. A travers un dédale de couleurs et de lumière, redécouvrez les épisodes célèbres de l'histoire de France. Dans la cour royale, les voix de Robert Hossein, Pierre Arditi ou Fabrice Luchini racontent la tumultueuse histoire du château royal de Blois. Grâce aux images qui défilent, profitez d'un spectacle unique en Europe, écrit par Alain Decaux. Ce son et lumière conclut idéalement la visite du château. Spectacle disponible en audiodescription (français).

SPECTACLE CHEVAUX
ET RAPACES LES ÉCURIES DE CHAMBORD
Ecuries du maréchal de Saxe
CHAMBORD
✆ 02 54 50 50 40
www.chambord.org
♿
Du 27 avril au 29 septembre 2019. Entrée : 15,50 €. Enfant : 12 €. Billet jumelé château + spectacle équestre : 26€ Fiches résumés : anglais, chinois, espagnol, italien, allemand, néerlandais. Promenade en calèche d'avril à septembre. Restauration.
Pour les cinq cents ans de la mort de Léonard de Vinci, le spectacle équestre a été entièrement revu. Aux cavaliers en costume se joignent des rapaces qui frôlent les spectateurs. Les chevaux et leur cavaliers rivalisent d'ardeur dans les scènes de combat ou dans les parties plus calmes de dressage et de voltige. Mais bien sûr la vraie vedette reste le roi François Ier et le magnifique château qui, après tous ces siècles, continue à atteindre son but initial : laisser sans voix le visiteur qui le découvre pour la première fois. Pour se replonger un peu plus dans l'atmosphère de la Renaissance, la visite des abords du château en calèche est idéale (durée 45 minutes), sous la conduite d'un cocher. Le mieux est de passer une journée complète à Chambord en alliant une visite en calèche, le spectacle équestre avec la visite du château

Loiret

Fêtes

FÊTE DE CHALETTE
CHÂLETTE-SUR-LOING
✆ 02 38 93 17 96
Les 20 et 21 juin (Fête de la musique). Accès libre et gratuit.
Chalette est une ville cosmopolite, avec une politique culturelle très intéressante et une volonté d'accessibilité à tous. A ce sujet, la fête de Chalette est un grand moment fédérateur, pour tous les âges, avec des animations gratuites pour les enfants (bricolage, maquillage, structures gonflables). Ils peuvent aussi s'initier à différents sports proposés par les clubs des alentours : tir à l'arc, canoë, planche à voile, BMX, karaté, etc. Les adultes auront la possibilité d'écouter des conférences, d'assister à des démonstrations de danse et des spectacles de rue, mais aussi d'effectuer une petite croisière sur le canal du Loing. De leur côté, les associations proposeront leurs spécialités gourmandes (sénégalaises, turques, marocaines, portugaises, espagnoles, etc). Le samedi soir, moment charnière, est toujours marqué par un concert avec des artistes connus et reconnus.

FÊTES HISTORIQUES
YÈVRE-LE-CHÂTEL
✆ 02 38 34 25 91
chatellenie.yevre@gmail.com
Les 15 et 16 août, de 14 à 18 heures. Ces animations ont lieu dans le cadre de la visite du château.
Le cadre de ce petit village – l'un des plus beaux de France – se prête admirablement aux fêtes d'inspiration médiévale. A la mi-août, les habitants du village se prêtent au jeu et revêtent les costumes d'une autre époque. Les pierres millénaires voient de nouveau se jouer des joutes chevaleresques tandis que des artisans confectionnent des cottes de mailles. Tout l'été, la forteresse est le théâtre d'animation qui contribuent à sa mise en valeur, entre le feu d'artifice du 13 juillet au soir, mais aussi les fêtes à thèmes. De nombreux concerts ont lieu dans l'église du village dont le prestigieux festival de Sully-sur-Loire qui s'y produira le 31 mai.

Foires – Salons

FOIRE AUX ROSIERS
Espace du Château
BELLEGARDE
✆ 02 38 90 25 37
Les samedi, dimanche et lundi de Pâques. Entrée gratuite.
Avec plus de trois millions de rosiers produits par an, Bellegarde fournit la troisième production de roses en France. Cette activité locale remonte à de plus d'un siècle et vous pourrez admirer quelques beaux spécimens dans la roseraie du château, autour du donjon dont la construction s'est échelonnée du XIVe au XVIIIe siècles. Chaque week-end de Pâques, les curieux et les passionnés viennent en nombre assister à cette foire aux rosiers. Sur fond de fête foraine, des milliers de variétés de roses et d'autres espèces sont en vente avec les conseils des spécialistes de la région. Les visiteurs y trouveront également de nombreux exposants sur le jardin et l'habitat (environ 150 exposants toutes activités confondues). Chaque année, un pays différent est invité à la foire, après le Portugal, c'est au tour de la Belgique d'être accueillie. A la mi-novembre, le Marché des Rosiéristes prend le relais, sur fond de salon gastronomique et de marché aux vins.

Manifestations culturelles – Festivals

LA PLAGE À BEAUGENCY
Les Estivales
Quai Dunois
BEAUGENCY
✆ 02 38 44 59 34
www.beaugency.fr
laplage@ville-beaugency.fr
A 30 minutes de voiture d'Orléans.
Juillet-Août. Gratuit. Canoë, rosalie et karting à pédales payants.
La Plage à Beaugency devient une institution et arbore une longévité plus importante que celle de Paris, la verdure persistante en plus. Elle permet à la ville, dans le cadre de ses Estivales, d'attirer de nombreux visiteurs venant des alentours ou faisant une halte dans les châteaux de la Loire, conservant ainsi son dynamisme en période estivale et ce grâce à la mise en œuvre d'animations culturelles, sportives et ludiques (structures gonflables). Le sport est à l'honneur avec chaque jour des tournois de volley, des footings en groupe et des initiations au tir à l'arc, entre autres. Ces activités sont gratuites pour tous ! A la nuit tombée, le lieu idyllique fait place à des projections de cinéma en plein air ou accueille des concerts (les week-ends). L'été est beau à Beaugency et la plage donne à la ville un air de bord de mer avec ses transats et ses grandes tentes-parasols. A ne pas manquer, à 30 minutes de voiture d'Orléans.

FESTIVAL D'ORGUE
ET DE MUSIQUE ANCIENNE DE LORRIS
LORRIS
✆ 02 38 94 80 65
www.lorris.org
orgue.lorris@orange.fr
Du 29 juin au 30 juin pour l'édition 2019. Entrée : 16 €. Tarif réduit : 12 €. Concerts à 18h.
Construit en 1501, l'orgue de Lorris – l'un des plus anciens d'Europe encore en fonctionnement – a une histoire singulière. A la fin du XIXe siècle, ses tuyaux avaient été crevés à coups de couteaux par jalousie par un des organistes en titre, au soir de Noël, l'autre titulaire devant assurer le service. Pendant 80 ans, l'orgue est resté muet et son buffet vidé de ses tuyaux. Jusqu'à ce que, en 1967, un jeune prêtre les redécouvre par hasard dans un recoin des combles de l'église, effectivement lardés de coups de couteaux. Il fit toutes les démarches pour faire classer et restaurer l'instrument, mais aussi pour que soient réutilisées toutes les pièces d'origine. Certaines datent donc du XVIIe voire du XVIe siècle et cet instrument, qui a vu défiler de grands noms, est réputé pour sa sonorité unique. Prochaine édition les 29 et 30 juin 2019.

RENCONTRES MÉDIÉVALES
LORRIS
✆ 02 38 92 40 22 (mairie)
mairie.lorris@wanadoo.fr
Les rencontres médiévales ont lieu mi-octobre les années paires en alternance avec le comice agricole en octobre.
Ces rencontres médiévales ont lieu les années paires avec un thème différent. Après la bataille de Bouvines, c'est celle d'Azincourt qui servira de fil conducteur. Un repas médiéval, des conférences où les meilleurs spécialistes du Moyen Age sont invités à animer le village pendant les trois jours ; ils répondront aux questions que peuvent se poser tous les passionnés de cette époque avec leur conséquences sur notre époque actuelle. Dans la ville de Guillaume de Lorris, la guerre dans les romans courtois ne saurait être oubliée.

CENT SOLEILS
108, rue de Bourgogne
ORLÉANS
✆ 02 38 53 57 47
http://centsoleils.org
infos@centsoleils.org
Tarif d'adhésion à partir de 5 €. Prêt de matériel à partir de 15 €.
Depuis 2001, Cent Soleils s'est donné pour mission de diffuser le genre du cinéma documentaire à un public le plus large possible. Cette association montée par 3 réalisateurs regroupe cinéphiles, réalisateurs amateurs et professionnels passionnés par ce genre méconnu. Cent Soleils propose des ateliers d'initiation au cinéma, pour permettre à tous d'apprendre à en maitriser les techniques par la réalisation d'un court métrage. L'élément le plus important de cette association reste cependant la diffusion de films. Ces projections sont l'occasion de découvrir les documentaires mais aussi de s'intérroger sur ce format, sur les images vues et sur ce type de cinéma, le tarif de ces session reste libre.

JAZZ À L'ÊVÉCHÉ
Rue Robert-de-Courtenay
ORLÉANS
♿
Du 20 au 23 juin. Restauration et buvette sur place. Entrée gratuite. Restauration.
Amateurs de jazz, à Orléans vous serez servis ! Plusieurs ardents défenseurs de ce courant musical et artistique se réunissent fin juin pour vous faire passer un bon moment. Des associations locales comme Musique & Equilibre ou ABCD mettent un point d'honneur à promouvoir les artistes locaux. Le jardin de l'Evêché se transforme alors en une gigantesque pelouse-spectacle, où on se prend à danser au rythme des artistes invités. Des sonorités originales, des acteurs du monde entier, on apprécie cette vague de bonne humeur musicale. On vient entre amis, en famille, en amoureux, et on se plaît à profiter de la musique sur les transats disposés çà et là.

FESTIVAL DE SULLY ET DU LOIRET
SULLY-SUR-LOIRE ✆ 02 38 25 43 43
www.festival-sully.com
festival.sully@loiret.fr
Du 23 mai au 16 juin 2019 (concerts répartis sur l'ensemble du département du Loiret). Entrée : 25 €. Groupe : 12 €. Enfant : 6 €. En journée, les prix sont de 18 €, 10 € et 6 €. Pass à partir de 57 € pour 3 concerts.
Le festival de Sully et du Loiret rayonne depuis plusieurs années dans quelques-uns des plus beaux sites architecturaux du département du Loiret. Abbatiales, châteaux, églises ouvrent leurs portes et offrent des concerts de musiques : classique, baroque, romantique, ancienne, etc. Cette multiplicité de lieux, d'ambiances et d'acoustiques forgent le caractère de cet événement musical reconnu internationalement. Les concerts ont lieu à l'église Saint-Germain de Sully ainsi qu'au château ; à l'église Notre-Dame-de-Bethléem de Ferrières-en-Gâtinais ; au théâtre La Fabrique de Meung-sur-Loire ; à l'église Saint-Pierre-du-Martroi ; à l'abbatiale de Beaugency ; à la salle des fêtes de Montargis ; à l'église Saint-Martin d'Olivet et à l'Abbaye de Saint-Benoit-sur-Loire ; à l'église Saint-Salomon et Saint-Grégoire de Pithiviers, et à l'église Sainte-Jeanne-d'Arc de Gien.

Manifestations sportives

10 KM DE MIGNERETTE
MIGNERETTE ✆ 06 71 53 99 97
http://cfmignerette.yolasite.com
jcdetre@orange.fr
Le 14 avril 2019. Ce trail nature comprend 3 distances : 1 km (gratuit),5 km (7 €) et 10 km (9 €).
La commune de Mignerette organise au mois d' avril les 10 km de Mignerette, une course à pied conviviale à laquelle prennent part 140 participants, qui se tiendra dès le matin dans le village. Au programme : deux parcours de 5 km et 10 km – pour les plus endurants – entre chemins de campagne, bois et bordure de rivière, un petit parcours d'un kilomètre est réservé aux enfants. Des récompenses seront attribuées à tous les athlètes.
- **Difficulté :** moyenne.
- **Rendez-vous :** place de la Mairie à Mignerette. Départs à 9h30 et 10h.
- **Autres informations pratiques :** tout participant non licencié devra se munir d'un certificat médical mentionnant l'absence de contre-indication à la pratique de la course à pied en compétition.

MARATHON D'ORLÉANS-SOLOGNE
Stade Omnisport de la Source
Rue Beaumarchais
ORLÉANS ✆ 06 08 45 34 64
www.marathondorleans.fr
michele.paul.athle@free.fr
17 novembre 2019. 40 € pour le marathon, 45 € pour le marathon duo et 7 € pour les foulées de la Source.



Spectacles historiques – Son et lumière

■ **LES NOCTURNES DE FERRIÈRES**
FERRIÈRES-EN-GATINAIS ✆ 02 38 94 00 00
www.nocturnes-de-ferrieres.com
feteshistoriques.ferrieres@wanadoo.fr
Dates sur les 15 derniers jours de juillet et sur les 15 premiers jours d'août. Entrée : 16 € (le samedi et 10 € le dimanche). Gratuit pour les enfants de moins de 12 ans. Tarifs complets sur le site internet.
En plein cœur de l'été, quand tombe la nuit, la petite ville de Ferrières, près de Montargis, fait revivre les grandes heures de son histoire prestigieuse, dans un spectacle de lumière qui s'est imposé dans le paysage touristique de la région. Chaque été, des milliers de visiteurs viennent revivre le passé de l'abbaye, dans une ambiance du XV[e] siècle où pointe une note de fantastique. Le patrimoine de Ferrière s'en trouve magnifié.

■ **LES FÊTES DE JEANNE D'ARC**
ORLÉANS ✆ 02 38 24 05 05
www.orleans.fr
Du 29 avril au 10 mai. Accès gratuit.
Si Orléans a connu nombre de personnages célèbres comme Charles Péguy ou même Attila qui y connut son premier revers, obligé de lever le siège et de fuir devant les armées d'Aetius, c'est sans conteste Jeanne d'Arc qui est restée dans le cœur de ses habitants. Depuis la libération de la ville par la Pucelle, les fêtes en sa mémoire se sont succédé, seulement interrompues par les événements graves. Tous les ans fin mai, la ville se prépare aux cérémonies et commémorations en son honneur et toutes les jeunes filles d'Orléans rêvent de traverser un jour les rues vêtues de son armure. Le temps de ces quelques jours la cité retourne au Moyen Âge avec des spectacles équestres, des animations, un marché médiéval, un son et lumière sur la cathédrale et de nombreux concerts. Mais ce que tous les Orléanais attendent, c'est la jeune fille qui chaque année incarne Jeanne. Chaque étape comme la remise de l'épée et de l'étendard, ou l'entrée par la porte Bourgogne, est suivie par une foule enthousiaste. Un des moments les plus forts est bien sûr la chevauchée qui part devant la statue de l'héroïne place du Martoi, avec défilé dans la ville de Jeanne d'Arc suivie de toute son escorte avec la traversée de la Loire. Les fêtes se terminent en apothéose avec un défilé militaire, les hommages officiels à la Pucelle, le cortège commémoratif et la restitution de l'étendard qui marque la fin des festivités de cette grande semaine incontournable.

Maine-et-Loire

Fêtes

■ **LES JOURNÉES DE LA ROSE**
Rue des Arènes
DOUÉ-LA-FONTAINE ✆ 02 41 59 20 49
www.ot-douelafontaine.fr
Du 12 au 15 juillet 2019 (le site est ouvert de 9h30 à 19h30 tous les jours. Durée de la visite : environ 2h-2h30). Entrée : 12,50 € (plus de 16 ans). Gratuit pour les moins de 12 ans. Enfant : 4 €. Possibilité de déjeuner sur place. Restauration. Visite libre des caves.
Créée en 1959, cette fête autour de la rose se perpétue année après année avec le même succès et célèbre ses 60 ans. Au cœur des arènes troglodytiques, des milliers de roses sont exposées sur le thème la rose et l'Anjou. Durant ces quelques jours, Doué-la-Fonaine est le site privilégié des amoureux et passionnés de cette fleur si délicate. On y organise un concours international d'art floral et un concours de la plus belle rose de jardin. Pour tout savoir sur ce que recèlent d'histoires et de merveilles ces délicats pétales, c'est là qu'il faudra être cet été.

■ **FÊTE DU JAU**
Parc du Jau
MÛRS-ERIGNÉ ✆ 02 41 79 78 77
www.murs-erigne.fr – info@ville-murs-erigne.fr
Troisième week end de juin. Entrée gratuite. Concours de pétanque (participation de 2 €). Restauration.
Cette fête du Jau fêtera en juin 2019 sa 5[e] édition. Une vraie belle fête aux accents villageois, installée au sein du parc municipal jouxtant l'église de la commune. Au programme, durant deux jours : des concerts (chorale, fanfare, jazz…), des boutiques artisanales, un concours de pétanque, des spectacles de rue, un vide-grenier, un forum des associations et bien sûr plusieurs points de restauration. Cette fête attire depuis ses débuts une foule nombreuse, habitants, bénévoles, visiteurs d'un jour… Et à l'exception du concours de pétanque, tout est gratuit !

■ **LES GRANDES TABLÉES DU SAUMUR CHAMPIGNY**
Avenue du Général-de-Gaulle – Entre les Ponts
SAUMUR
✆ 02 41 40 20 60 – www.ot-saumur.fr
Les premiers mercredi et jeudi du mois d'août (En 2019 elles auront lieu le 31 juillet et le 1[er] août). 13 € (repas + verre de dégustation) 5 € (verre de dégustation uniquement). Réservation obligatoire pour le repas.
Une sorte de pique-nique géant, les grandes tablées de Saumur sont un des rendez-vous incontournables de l'été. Plus de 6 000 personnes sont attendues, pour manger et danser sous les étoiles. Durant ces deux soirées géantes et champêtres : jazz, chansons françaises, fanfare, produits du terroir et Saumur Champigny (à discrétion) sont au programme. Mieux vaut réserver, l'événement affiche complet tous les ans. Tickets en vente à l'avance auprès de l'office de Tourisme du Saumurois.

■ **RANDONNÉE VIN ET CHAMPIGNONS**
Les Cyclotouristes saumurois
41-43, rue de la Croix-Verte
SAUMUR ✆ 02 41 59 71 62
www.saumurcyclos.org
cyclosaumurois@orange.fr
La randonnée a lieu le deuxième week-end d'octobre, le samedi départ à 13h30, le dimanche à partir de 8h. Rendez-vous au parc des expositions de Saumur. Entrée : 9,50 € (7,50 € pour les licenciés). Gratuit pour les moins de 18 ans licenciés, sinon 5,50 €.
Cyclo, VTT ou marche à pied, à chacun de choisir son mode de déplacement pour participer à ce rendez-vous automnal alliant découverte, sport et gastronomie. Cet événement est une formule sympathique pour découvrir la région saumuroise, ses vignes et ses sites touristiques. La randonnée est organisée chaque année par les Cyclotouristes saumurois, l'association qui centralise les inscriptions.

■ **LES ACCROCHE-CŒURS**
Boulevard de la Résistance
ANGERS ✆ 02 41 05 40 00
www.angers.fr
mairie.angers@ville.angers.fr
2e week-end de septembre. Restauration.
Ah les Accroche-Cœurs ! Un événement tant attendu par tous les Angevins ! Depuis des années le deuxième week-end de septembre, Angers devient l'espace de trois jours un gigantesque et magnifique festival des arts de la rue. Près de 250 000 spectateurs s'y pressent ! Idéal pour évacuer le stress de la rentrée. Au menu, des déambulations, de l'absurde, du théâtre de rue, des concerts, des expositions, des performances, des fanfares, des ateliers dans des lieux emblématique du cœur de la ville, et bien sûr, toujours gratuit. Les Angevins ont fait de cet événement un rendez-vous annuel, on se déguise, on s'attable tous ensemble, on se retrouve, l'été est encore là, autant en profiter. Les spectacles ont lieu tous les jours et toute la journée, de quoi faire retrouver le sourire pour les petits, comme les grands !

■ **LE FESTIVAL D'ANJOU**
49, boulevard du Roi-René
ANGERS ✆ 02 41 88 14 14
www.festivaldanjou.com
festivaldanjou@anjou-theatre.fr
De mi-juin à début juillet. Entrée : 32 € (tarif réduit : 16 € (scolaires, étudiants, demandeurs d'emploi)). Forfait famille (2 adultes + 1 jeune) : 68 €, forfait deux spectacles et plus : 28 € par spectacle. Réservation conseillée. Billetterie ouverte à partir de mi-mai en général. Chèque Vacances. Spectacles accessibles aux mal-voyants au grand Théâtre.
Sous la direction artistique de Nicolas Briançon, la 69e édition du festival d'Anjou (le second plus gros festival de théâtre après Avignon), s'est tenue en juin, et, pour la première fois, en hiver (les Hivernales). Du théâtre donc, mais en tout genre ! Des productions à destination des enfants, des adaptations littéraires (*En attendant Bojangles*), politiques (débat Mitterand-Chirac de 1988), du grand classique (Racine)… Les registres comiques (*La raison d'Aymé* d'Isabelle Mergault avec Gérard Jugnot) et dramatiques (*Inconnu à cette adresse* avec Jean Benguigui et Stéphane Guillon), sont aussi présents l'un que l'autre. Des prix sont également en jeu avec le concours des compagnies. Tous ces spectacles se jouent dans certains des plus beaux lieux du coin : à Angers, cela se passe au grand théâtre et au cloître Toussaint. Aux alentours, les lieux de représentation sont le château du Plessis-Macé, l'abbaye royale de Fontevraud ainsi que des salles à Cholet, Saumur et Saint-Hilaire-Saint-Florent.

■ **FESTIVAL DE CINÉMA PREMIERS PLANS**
9, rue Claveau
ANGERS
✆ 02 41 88 92 94
www.premiersplans.org
angers@premiersplans.org
Du 25 janvier au 3 février 2019. Billetterie (place à l'unité, par carnet ou Pass festival) en pré-vente fin décembre au cinéma Les 400 Coups ou sur Internet.
Lancé en 1989 à l'initiative de Claude-Eric Poiroux (fondateur et propriétaire du cinéma Les 400 Coups), le festival Premiers Plans est incontestablement devenu un des évènements les plus courus du jeune cinéma européen. Jeune ? Oui, le festival récompense chaque année les premières œuvres (courts-métrages, longs-métrages, films d'écoles) de réalisateurs souvent encore inconnus mais ô combien prometteurs ! La liste des grands noms du cinéma ayant un jour concouru au festival s'allonge d'années en années : Arnaud Desplechin, Fatih Akin, Nick Park, Danny Boyle, Abdellatif Kechiche… Chaque fin janvier, le miracle se reproduit : des milliers d'Angevins de 7 à 77 ans se pressent dans les différentes salles de la ville pour y découvrir des œuvres souvent très personnelles, à mille lieux des blockbusters ou autres films événements présentés à Cannes, Venise, Hollywood ou Berlin… Et pour ceux que la perspective de se plonger uniquement dans l'univers de « l'art et essai » effraie un peu, le festival a tout prévu en proposant également des avant-premières, des rétrospectives thématiques, des cycles-hommages, des lectures publiques de scénarios, des rencontres avec des spécialistes du 7e art et des visites de stars : Gérard Depardieu, Vincent Lindon, Sandrine Bonnaire, Catherine Deneuve, Jacques Gamblin, Jeanne Moreau, Benoit Poelvoorde, Mélanie Doutey… « Ici, ça sent le bon, le vrai cinéma », avait lancé un jour Nathalie Baye, présidente du jury.

■ **JOURNÉES NATIONALES DU LIVRE ET DU VIN**
SAUMUR
✆ 02 41 52 02 08
www.livreetvin.com
livre.et.vin@npprod.fr
En avril. Entrée : 9 € (avec un verre sérigraphié et le journal-programme). 13€ les deux jours.
Événement littéraire et gastronomique dédié depuis 1996 à l'acteur Jean Carmet, les Journées Nationales du Livre et du Vin rassemblent chaque année sur les rivages saumurois le monde littéraire et viticole autour d'un art de vivre chanté depuis des siècles par les plus grands auteurs. Irène Frain, Macha Méril, Bernard Weber, Jean-Claude Carrière, Claude Chabrol, se sont pressés avec fidélité à ce rendez-vous annuel qui permet au public de célébrer et de rencontrer ses auteurs fétiches, venus de Paris à bord d'un train spécial, comme les grands noms de la viticulture ligérienne. Plusieurs prix récompensent les ouvrages célébrant notamment les plaisirs gourmands, le vin. L'occasion de savourer ce cette halte en Anjou au rythme de lectures publiques, débats littéraires, conférences, le tout arrosé des meilleurs crus locaux… En 2019 ces journées auront pour thème la féminité, les 13 et 14 avril.

■ **SAUMUR CHAMPIGNY MOMENTS PARTAGÉS**
Syndicat des Producteurs
de saumur-champigny
25, rue Beaurepaire
SAUMUR
✆ **02 41 51 16 40**
www.saumur-champigny.com
infos@saumur-champigny.com
Saumur est célèbre dans le monde entier grâce au Cadre Noir et au vin. Les amateurs du saumur-champigny sont invités à partager de bons moments : Une pléiade d'événements et d'activités et autant d'opportunités de découvrir et savourer tous les crus du saumur-champigny :

- **« Les Grandes Tablées du saumur-champigny »** : pour 2 soirs début août les vignerons investissent chaque année le centre de Saumur : près de 10 000 personnes dans les rues.
- **« Vignes, vins et randos »** : cette randonnée en début septembre vous permet de découvrir un des villages de l'appellation saumur-champigny en compagnie des vignerons.
- **« Foulées du saumur-champigny »** : courses dans le vignoble.
- **« Festivini »** : Saumur fête ses vins au cours d'un festival, la première quinzaine de septembre.

■ **FÊTE DE LA CHASSE**
Le Bois de Parnay
VERNOIL-LE-FOURRIER
✆ **06 72 90 63 33**
equipageduboisdeparnay@gmail.com
Le 15 août de 8h à minuit. Entrée : 10 €. Gratuit jusqu'à 14 ans.
Cette fête de la chasse qui avait lieu à Breil a bien failli s'éteindre mais la passion de quelques amoureux de la vénerie lui ont redonné vie dans un nouvel écrin à Vernois-le-Fourrier. Dans une propriété de famille la fête continue avec toujours de très nombreux exposants (armuriers, éleveurs, voyagiste) et dans une ambiance toujours aussi chaleureuse ; tous ceux qui aiment la chasse peuvent assister à diverses démonstrations : chiens, équipages, fauconnerie… La fin de la journée est conclue par une retraite aux flambeaux et un feu d'artifice.

Foires – Salons

■ **SALON DES ÉTALONS PUR SANG**
Parc départemental de l'Isle-Briand
LE LION-D'ANGERS
✆ **02 41 95 86 51**
www.coursesdulion.com
communication@coursesdulion.com
Mi janvier.
C'est le premier événement élevage d'importance de l'année. Encouragés par le succès des premiers salons et une fréquentation de plus de 1 500 éleveurs pour chacune des éditions précédentes, les Haras du Grand Ouest se mobilisent à nouveau pour offrir un événement incomparable. en 2019 ce sont 70 étalons aux origines les plus prestigieuses, aux performances mémorables, jeunes espoirs ou confirmés qui se succéderont dans le manège du Haras national du Lion d'Angers. Lors de leur présentation sur la piste, leurs plus beaux exploits ou ceux de leurs produits seront projetés en simultané sur grand écran. Diversité, rareté et qualité seront au rendez-vous dans une présentation dynamique en un lieu unique !

Manifestations culturelles – Festivals

■ **VIGNES VINS RANDOS (VVR) – À LA DÉCOUVERTE DU VIGNOBLE D'ANJOU**
ANGERS
✆ **02 47 20 24 20**
www.vvr-valdeloire.fr
contact@vvr-valdeloire.fr
Septembre 2019. Entrée : 6 € (par Internet, 10 € sur place). 1 € pour les moins de 18 ans (2 € sur place). 10 balades le samedi et 5 le dimanche.
Saumur-champigny, bonnezeaux, vouvray, saint-nicolas-de-bourgueil : ces noms vous sont familiers ? Vous les dégustez dans un verre, alors pourquoi ne pas parcourir ces vignobles réputés du Val de Loire ? C'est ce que propose l'Interprofession des Vins du Val-de-Loire, bien connue des professionnels du vin pour son aide logistique et technique. Sa mission est aussi de faire découvrir ce milieu au grand public et elle le réalise parfaitement depuis 15 ans avec « Vignes-Vins-Randos ». Sachez tout de même que la vallée est classée au patrimoine mondial de l'Unesco, excusez du peu ! Les randonnées de 3 heures sont ponctuées de pauses culturelles et gourmandes pendant lesquelles un vigneron vous fait partager sa passion et son savoir-faire, autour d'un verre et de produits locaux. Visite de vignes et de caves, anecdotes et analyse du paysage à l'appui : c'est une occasion unique de (re) découvrir la terre et le terroir du Val de Loire, avec un œil nouveau. Découvertes de la faune et de la flore, du patrimoine local et des saveurs se mêlent habilement pour un tourisme œnologique, écologique et intelligent que les petits pourront aussi apprécier lors de balades familiales de 2 heures (dégustations sans alcool !). Muni du kit du randonneur, chacun est à même de mieux comprendre le parcours sensoriel et géographique, le verre non pas à la main, mais autour du cou ! Enfin, certaines balades sont ouvertes aux vélos.

■ **FESTIVAL ESTIVAL DE TRÉLAZÉ**
Hôtel de ville
TRÉLAZÉ
✆ **02 41 33 74 74**
www.trelaze.fr
contact@mairie-trelaze.fr
♿
De juin à septembre 2019 (concert d'ouverture le 20 juin 2019). Gratuit. Restauration.
Quelle réussite ! Voilà bientôt un quart de siècle que ce festival rassemble en masse les mélomanes de tout poil mais aussi les familles ou les simples curieux. Au Parc du Vissoir ou à la salle de l'Arena Loire, c'est plus

de 200 000 spectateurs qui ont répondu présent lors des dernières éditions… Il est vrai que le concept d'une vingtaine de concerts gratuits, tout au long de l'été, est plutôt fédérateur, mais la qualité de la programmation n'est pas étrangère non plus à ce succès. Une programmation très éclectique, ne laissant aucun style sur la touche, et s'adressant à toutes les générations. Les plus jeunes ont leur « NRJ in the Park » : un grand rassemblement d'artistes à tendance électro, hip-hop ou R'n'B, mis en avant par la célèbre radio. S'adressant à un public plus large, Christophe Willem, le reggae de Tiken Jah Fakoly, I AM ou encore Bernard Lavilliers ont également fait leur apparition lors de l'édition 2018. Le festival sait aussi jouer la carte de la découverte avec la programmation de grands noms de la scène locale, comme Zenzile ou Thylacine, ou combler les rockers nostalgiques avec la venue d'artistes cultes comme Simple Minds, en 2014, ou encore les Stranglers en 2018. Sont prévus cette année : Nolwenn Leroy et Tri Yann, Gilbert Montagné, Alpha Blondy, Bob Sinclar. Ajoutez à cela un feu d'artifice en clôture, des stands de restauration, seul bémol : pas de navette reliant les lieux du festival à Angers ou ses environs.

Manifestations sportives

ANJOU VÉLO VINTAGE
ANGERS
✆ 02 41 38 60 00
www.anjou-velo-vintage.com
contact@anjou-velo-vintage.com
Les 5, 6 et 7 juillet et 2019.
Après les premières éditions de l'Anjou Vélo Vintage, le succès semble loin de se tarir, à tel point que l'on y vient, fin juin, de plusieurs pays suite à une belle communication. Quelle belle idée que cette manifestation à la fois hommage à la bicyclette, à la région et à sa belle histoire avec guinguettes, tenues d'époque et spécialités culinaires rustiques. Les parcours (30, 35, 40, 60 et 120 km) partent de Saumur à la conquête du riche patrimoine culturel et gastronomique de la vallée de la Loire avec le long du trajet diverses expositions, animations et pauses gourmandes qui emmènent les participants dans des sites comme le château de Montsoreau, les caves des vignerons de Saumur, désormais les caves Robert & Marcel ou encore les troglodytes des caves cathédrales des Perrières à Doué-la-Fontaine. Comptant près de 2 000 inscrits, les précédentes éditions ont attiré des participants des quatre coins du monde, qui viennent prendre part à cette course joyeuse, déguisés dans des tenues rétro et glamour arpentant toutes sortes d'antiques bicyclettes. Anjou Vélo Vintage vous donne déjà rendez-vous pour deux journées fin juin à Saumur pour une édition qui devrait à nouveau swinguer avec ses parcours faisant étape avec animations et restauration entre autres au château de Brézé, à Doué-la-Fontaine ou encore au château de Brissac ! L'inscription comprend la rando, le repas et des petits cadeaux.

BALADE CHEZ L'HABITANT À ANGERS
Association Angers Loire Greeters
ANGERS
✆ 06 80 98 37 52
angersloiregreeters.fr
accueil@angersloiretourisme.com
Un moyen différent de découvrir Angers. Pour une fois, ce n'est pas un guide officiel qui vous accompagne, mais c'est un habitant qui va vous faire visiter des lieux insolites et qui va vous raconter la grande et la petite histoire de son quartier. Une occasion unique de faire des rencontres architecturales, historiques et humaines. Le mouvement, désormais mondial, est né à New-York ! Et oui, une fois de plus de l'esprit américain naît d'heureuses idées.

PROMENADE À TRÉLAZÉ, CAPITALE DE L'ARDOISE
Office de tourisme d'Angers Loire Métropole
7, place Kennedy
ANGERS ✆ 02 41 23 50 00
www.angersloiretourisme.com
accueil@angersloiretourisme.com
Les guides bénévoles du musée de l'ardoise organisent des randonnées commentées, uniquement sur réservation, le 1er dimanche de chaque mois. Entrée : 4 € (départ devant l'accueil du musée à 9h15). Gratuit pour les moins de 12 ans.
Il ne vous faudra pas longtemps pour vous rendre compte de l'importance de l'ardoise dans la commune ! Accessible à pied ou à vélo, le sentier que voici vous conduit au cœur d'un ancien site industriel… Pas très séduisant, pensez-vous ? Eh bien, détrompez-vous ! Les carrières envahies par les eaux, la végétation qui depuis a repris ses droits, les saisissantes nuances gris-bleu des buttes de déchets d'ardoise ; les paysages qui vous attendent sont pour le moins atypiques ! A la fin de votre périple, en guise de complément d'information, nous vous invitons à visiter le musée de l'Ardoise : passionnant !
- **Tarif :** gratuit.
- **Distance :** 4 km.
- **Difficulté :** facile.
- **Balisage :** jaune.

VOIE VERTE LE LUDE-LA FLÈCHE-BAUGÉ
Comité départemental du tourisme de l'Anjou
Place Kennedy
ANGERS ✆ 02 41 23 51 51
www.anjou-tourisme.com
info@anjou-tourism.com
Accès libre toute l'année.
A pied, à vélo, en roller ou en skateboard, mais certainement plus en train ! La première portion de cette voie verte a en effet été aménagée sur le tracée de l'ancienne voie ferrée qui reliait autrefois Le Lude à La Flèche : vous êtes donc ici dans la Sarthe. Si vous bénéficiez d'un peu de temps, nous vous invitons à visiter ces deux cités touristiques au bord du Loir. Vous prenez ensuite la direction du sud, vers Baugé en Maine-et-Loire, par un itinéraire jalonné de petites routes. En tout, près de 45 kilomètres composent cette voie verte, mais vous pouvez bien sûr n'en parcourir que quelques-uns, selon votre niveau et votre motivation !

■ **BALADES AUDIOGUIDÉES DANS LA VALLÉE DE LA LOIRE**
BRISSAC-QUINCÉ ✆ 02 41 91 21 50
www.angersloiretourisme.com
accueil@ot-brissac-loire-aubance.fr
Si vous vous ennuyez en marchant, les balades audioguidées sont faites pour vous. L'office de tourisme Brissac Loire Aubance propose de télécharger gratuitement sur le site de l'office différents circuits pour mieux découvrir les trésors de la vallée de la Loire de Saint-Jean-de-la-Croix à Saint-Rémy-la-Varenne, de Luigné à Saulgé-l'Hôpital. Vous trouverez également les brochures correspondant à chaque circuit en vous rendant à l'office ou en la demandant par téléphone.

■ **LES FOULEES DES TROIS MONTS**
Claude Cadu
8, allée de la Denizière
Trémont
LYS-HAUT-LAYON
✆ 02 41 59 64 77
gaeclefortetfils@wanadoo.fr
Le 14 juillet 2019. Tarif : 5 € pour le 6,2 km et 7 € pour le 12,4 km. Majoration de 2 € sur place.
La commune de Trémont accueillera le 12 juillet prochain les Foulées des Trois Monts, un événement sportif convivial et populaire, accessible aux coureurs amateurs comme aux plus confirmés. Au programme : deux parcours de 6,2 km et 12,4 km entre sentiers, routes et coteaux, légèrement vallonnés mais sans difficulté majeure à mentionner. Selon votre âge, votre niveau et votre motivation, optez pour l'épreuve qui vous convient le mieux, chaussez les baskets et lancez-vous : plus de 200 athlètes seront attendus ce jour-là : faites-en partie !
- **Distance :** 6,2 km et 12,4 km.
- **Difficulté :** facile à moyenne.
- **Rendez-vous :** place de la mairie, à Trémont. Retrait des dossards à 8h et départs à 9h30.
- **Autres informations pratiques :** tout participant non licencié devra se munir d'un certificat médical mentionnant l'absence de contre-indication à la pratique de la course à pied en compétition.

■ **LES FOULÉES DU LAYON**
Guy Houet
42, rue de la Gabelle-Ld.-Cornu
MARTIGNÉ-BRIAND
✆ 02 41 59 61 43
www.fouleesdulayon.fr
guy.houet@laposte.net
Le 25 août 2019. 5 € pour le 5 km et 7 € pour le 15 km. Majoration de 2 € (inscription sur place).
5 km pour les coureurs occasionnels, 15 km pour les plus entraînés : le dimanche 30 août prochain à Martigné-Briand, chacun devrait trouver chaussure à son pied ! Entre routes et chemins de vignes, remettez-vous en jambes en douceur grâce à ces parcours plats et assez faciles, et profitez-en pour redécouvrir au rythme de vos foulées ce petit bout d'Indre-et-Loire. Près de 400 athlètes sont attendus autour de cet événement convivial alors, enfilez les baskets et faites-en partie vous aussi ! Les jeunes peuvent s'affronter sur les distances de 800, 1200 et 1600 mètres.
- **Distance :** 5 km et 15 km.
- **Difficulté :** facile.
- **Rendez-vous :** stade de Martigné-Briand. Départ à 9h30.
- **Autres informations pratiques :** tout participant non licencié devra se munir d'un certificat médical mentionnant l'absence de contre-indication à la pratique de la course à pied en compétition.

■ **FOULÉES DE SARRIGNÉ**
M. Martineau
18, rue de la Vallée
SARRIGNÉ
✆ 02 42 45 19 31
www.courirpaysloire.fr
o.jouniaux@orange.fr
Mi-mars, un petit bout de Maine-et-Loire s'anime chaque année autour des Foulées de Sarrigné, qui se déroulent dans la commune dès 8h30 le matin avec le retrait des dossards ; la course quant à elle, débute vers 10h30. Le programme ? Deux parcours de 5 et 10 kilomètres mesurés, composés de trois boucles sur route. Pas de grande difficulté rassurez-vous : tout le monde peut y participer. Enfilez donc vos baskets ou chaussures de *running*, et faites partie des 400 à 500 participants annuels à ce challenge convivial !

■ **CARROUSEL DE SAUMUR**
SAUMUR
✆ 02 41 40 20 60 (office de tourisme)
www.ot-saumur.fr
Du 19 au 20 juillet 2019 (à partir de 11 heures au grand manège de l'école nationale d'équitation et à15h, place du Chardonnet à Saumur. Durée 1h30). Entrée : 19 €. Enfant : 12 €. Réduction pour les militaires.
Le Carrousel de Saumur affiche complet chaque année, et ce depuis 170 ans : il est donc impératif de réserver ! L'école nationale d'équitation et l'école d'application de l'arme blindée cavalerie s'associent pour offrir cette démonstration spectacle de haut niveau mêlant tradition équestre et militaire de Saumur. Les écuyers du célèbre Cadre noir de Saumur, corps enseignant de l'école nationale d'équitation y viennent également montrer leur savoir-faire. Chaque journée voit le matin un spectacle payant à l'École nationale d'équitation en salle et l'après-midi, ce sont les écoles militaires de Saumur qui offrent un spectacle gratuit en plein air sur la place du Chardonnet.

■ **AU CŒUR DU GRAND MANÈGE DE SAUMUR**
SAUMUR
✆ 02 41 53 50 81
En 2019 les 14, 15 et 17 juin et les 27,28 et 29 septembre à partir de 10 heures. De 35 € à 70 €, selon catégorie. Moins de 16 ans : de 15 € à 40 €. Famille : de 90 € à 200 €.
L'été, un spectacle d'exception est présenté par le Cadre noir de Saumur, au cœur du grand manège de Saumur. Le public familial peut apprécier et découvrir l'équitation académique à la française où les écuyers expriment leur art. Ce gala dure environ une heure et demie. La réservation est obligatoire.

■ **LES MUSICALES DU CADRE NOIR DE SAUMUR**
SAUMUR
✆ 02 41 53 50 80
www.cadrenoir.fr
galas@cadrenoir.ifce.fr
Du 18 au 20 octobre 2019 (le vendredi et le samedi à 21h. Le dimanche à 16h). Adulte : de 35 € à 70 €, selon catégorie. Famille (2 adultes et 2 enfants) de 90 € à 200 €.
Ce gala qui clôture traditionnellement la saison du Cadre Noir mêle équitation académique aux fameux sauts d'école, en une scénographie où les jeux de lumière s'accordent parfaitement à un accompagnement musical de qualité. Symbole de la ville de Saumur, le cheval est le roi des festivités saumuroises, et se fait artiste lors des Musicales. Durant ces représentations, une formation d'orchestre accompagne l'animal et son cavalier dans un ballet somptueux, à la hauteur de la réputation du Cadre Noir. Ces apparitions sont toujours très prisées car les cavaliers, qui constituent le corps enseignant de l'école nationale d'équitation, figurent parmi les meilleurs du monde. Ils partent d'ailleurs régulièrement pour des galas à l'étranger (le Japon, Hong-Kong parmi les destinations les plus lointaines), contribuant largement au rayonnement de la tradition équestre française.

■ **SAUMUR COMPLET**
41-43, rue de la Croix-Verte
SAUMUR
✆ 02 41 67 36 37
www.ot-saumur.fr
comite@saumur.org
Du 22 au 26 mai 2019 (en mai). Gratuit.
L'hippodrome de Verrie accueille un événement sportif majeur qualificatif pour les Jeux Équestres Mondiaux qui se dérouleront à Tryon (USA) au mois de septembre, mais pendant ces 4 jours ce sont non seulement toutes les disciplines hippiques majeures qui seront accessibles au public, dressage, cross, jumping mais également des expositions, des courses à pied et des animations. Des concerts gratuits eux aussi permettent de découvrir des groupes pour jeunes et moins jeunes. L'occasion de voir toutes les professions tournant autour de l'équitation venant du Saumurois ou de la France entière,. Le marché des produits locaux ou le vide sellerie seront l'occasion de réaliser de bonnes affaires au milieu de l'exposition d'œuvres d'art monumentales. Un rendez-vous incontournable pour tous les amoureux du cheval.

■ **TIERCÉ AU GALOP**
Marie-Agnès Pourault
6, rue Chaptal
TIERCÉ ✆ 06 85 48 04 69
Le lundi de Pâques. 5 € pour le 4 km et 10 € pour le 14,7 km et 12 € pour la course en relais (+ 2 € si inscription sur place).
4 km pour les joggeurs occasionnels, 14,7 km pour les coureurs plus entraînés et les courses en relais qui permettent à des équipes de 3 coureurs des se mesurer entre elles, voilà en somme le programme de la manifestation sportive « Tiercé au Galop ». Selon votre niveau, choisissez donc l'épreuve qui vous correspond le mieux, chaussez les baskets, et prenez part à cet événement convivial ! Des récompenses seront attribuées à tous les participants. Alléchant, certes, mais n'oubliez pas que quel que soit le classement final, le plus important, c'est de participer !
- **Distance :** 4 km et 14,7km.
- **Difficulté :** facile à moyenne.
- **Rendez-vous :** retrait des dossards à 8h30 au stade de Tiercé, et départ des courses à 10h rue des Erables.
- **Autres informations pratiques :** tout participant non licencié doit se munir d'un certificat médical mentionnant l'absence de contre-indication à la pratique de la course à pied en compétition.

■ **LA PERLE DU LAYON**
Jacqueline Grelier
1, rue du Canal-de-Monsieur
Saint-Aubin-de-Luigné
VAL-DU-LAYON ✆ 02 41 44 83 29
www.laperledulayon.fr
contact@laperledulayon.fr
Le 20 juillet 2019. Tarif : 10 € en préinscription, 13 € ensuite.
La commune de Saint-Aubin-de-Luigné accueille La Perle du Layon, une course nature de 10 kilomètres qui serpentera entre vignes et chemins en deux boucles différentes. Pas de grande difficulté à mentionner, l'épreuve est accessible à tous les sportifs un peu fêtards : elle débutera en effet à 20h ! Chaussez donc les baskets – vous en aurez bien besoin –, et faites, vous aussi, partie des quelques 240 athlètes attendus autour de ce challenge convivial !
- **Distance :** 10 km.
- **Difficulté :** facile à moyenne.
- **Rendez-vous :** retrait des dossards à 18h au stade de Saint-Aubin-de-Luigné, et départ à 20h rue du Canal-de-Monsieur.
- **Autres informations pratiques :** tout participant non licencié devra se munir d'un certificat médical mentionnant l'absence de contre-indication à la pratique de la course à pied en compétition.

Spectacles historiques – Son et lumière

■ **LA BALADE DU ROI RENÉ**
ANGERS
♿
En juillet et août. Gratuit.
Depuis sa première édition en 2015, le roi René a fait du chemin pour nous offrir, lors de la dernière édition 2018, des spectacles enchanteurs de grande qualité. D'ailleurs, le succès était au rendez-vous, et mieux vaut s'armer de patience pour voir certains spectacles. Les illuminations de la cathédrale et du château sont le point d'orgue de l'événement : de véritables spectacles son et lumière, de toute beauté, content l'histoire de notre belle cité et de son bon roi. En 2018, des joutes équestres avaient lieu devant la médiathèque Toussaint, tandis que des chants grégoriens se faisaient entendre au sein de la collégiale Saint-Martin. Les animations se font principalement le samedi. Espérons que cette année, les informations seront bien relayées, puisque l'an dernier, bon nombre d'Angevins ignoraient que le spectacle sur les remparts du château avait lieu tous les soirs et pas uniquement les samedis, faute d'une bonne communication sur le sujet !



Château de Langeais : cour intérieure et jardins.

© J.B.RABOUAN

INDRE-ET-LOIRE





Sarthe

Le Lude

Vers Le Mans

Villebour

St-Paterne-
Racan

Neuvy-
le-Roi

D338

Château-
la-Vallière

D766

Neuillé-
Pont-Pierre

Noyant

Sonzay

D959

Semblançay

Charentilly

Channay-
sur-Lathan

Courcelles-
de-Touraine

D34

Pernay

Rillé

Cléré-
les-Pins

La Memb
sur-Choi

Maine - et- Loire

D57

Fondettes

Gizeux

Hommes

D952

Luynes

Landes
de St-Martin

Cinq-
Mars-la-Pile

Savonnière

Langeais

Villandry

St-Michel-
sur-Loire

Vers Angers

Loire

D7

A85

D751

Bourgueil

Restigné

St-Patrice

Bréhémont

Saché

Vers Saumur

Azay-
le-Rideau

Chouzé-
sur-Loire

D952

Rigny-
Ussé

Forêt de
Chinon

Villaines-
les-Rochers

Candes-
St-Martin

Savigny-
en-Véron

Avoine

Beaumont-
en-Véron

D751

D757

Neuil

Chinon

Crissay-
sur-Manse

D749

Panzoult

St-Epain

Vienne

Tavant

Seuilly

Sazilly

D760

l'Ile-
Bouchard

Trogues

Ligré

Marçay

D749

Brizay

Noyant-
de-Touraine

Lémeré

Pouzay

Champigny-
sur-Veude

D760

Chaveignes

Verneuil-
le-Château

D910

Richelieu

Luzé

D749

Faye-
la-Vineuse

Vers Poitiers

Vers Châtellerault

Deux-
Sèvres

Vienne



Reproduction interdite
Jean-Baptiste Nény
Mars 2012

INDRE-ET-LOIRE

AMBOISE ★★★

OFFICE DE TOURISME
Quai du Général-de-Gaulle ✆ 02 47 57 09 28
www.amboise-valdeloire.com

Accueil vélo. Qualité Tourisme. De novembre à mars : du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h et fermé le dimanche. D'avril à juin et en septembre-octobre : du lundi au samedi de 9h30 à 18h et le dimanche de 10h à 13h et de 14h à 17h. En juillet-août : du lundi au samedi de 9h à 19h et le dimanche de 10h à 18h. Ouvert les jours fériés : 10h-13h et de 14h-17h. Fermeture le 25 décembre, le 1er janvier, le 1er mai, le 1er et le 11 novembre. Label Tourisme & Handicap. Loire à vélo.

L'office de tourisme d'Amboise vous accueille pour tous renseignements lors de votre séjour au cœur du Val de Loire. Découvrez les lieux de visite, les dates des manifestations tout au long de l'année, l'espace billetterie, les nombreuses adresses incontournables des restaurants et hôtels… Vous y trouverez des cartes, des brochures et des guides touristiques. Possibilité également de découvrir la ville avec un *greeter*, un habitant bénévole et passionné qui choisira le meilleur parcours pour vous faire découvrir la ville comme il se doit. L'office de tourisme d'Amboise est le lieu idéal de renseignements pour pouvoir profiter de son séjour sans mauvaise surprise. Avec un site web très attractif et un lieu physique où vous rendre, vous aurez à disposition toutes les informations nécessaires pour explorer Amboise : vous saurez où vous loger, où bien manger, les événements à voir absolument.

ACCO-DISPO
18, rue des Vallées ✆ 06 82 00 64 51
www.accodispo-tours.com
contact@accodispo-tours.com

Ouvert du lundi au samedi. De 9h à la fin d'après-midi, certains circuits accessibles uniquement le matin ou l'après-midi. Prix variables selon les circuits, le nombre de passagers et le véhicule utilisé. Forfaits première classe de la matinée à la journée complète à partir de 185 €. Visite guidée.

Acco-Dispo est la solution pour planifier la découverte des merveilles du Val de Loire. Le chauffeur-accompagnateur, polyglotte (anglais, espagnol, italien…), vous donne rendez-vous à l'office de tourisme ou même directement sur votre lieu d'hébergement et vous conduit ensuite vers les plus beaux sites touristiques de la région. Amboise, Cheverny, Chambord, Chenonceau, Azay-le-Rideau : vous voyagez à bord de véhicules climatisés et tout confort pouvant accueillir jusqu'à 8 personnes. Avec un forfait demi-journée ou journée entière, l'équipe se tient à votre disposition avec professionnalisme et un sens de l'accueil et de l'humour qui feront de votre balade un doux souvenir.

FREEMOVE – VISITES GUIDÉES EN SEGWAY
Quai du Général-de-Gaulle ✆ 02 47 30 95 35
www.freemove.fr – contact@freemove.fr

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 9h à 19h. Sur réservation. Possibilité de nocturnes. Adulte : de 28 € à 116 € selon parcours. 12 à 16 ans : de 25 € à 110 € selon parcours. Groupe (116 personnes) : 10 € (tarif par personne pour un groupe de 10 inscrits avec entrée sur site à la journée). Adulte à partir de 28 € par personne pour 1h, 48 € par personne pour 90 minutes. 58 € pour les visites insolites œnologiques et troglodytes. Rochecorbon insolite avec visite de cave et dégustation : 58 € ; durée : 2h. Accueil enfants (a partir de 12 ans). Visite guidée (groupe allant jusqu'à 16 personnes). Animations. Visite Nocturne. Boutique en ligne. Poids maximum 110 kg. Casque fourni.

Le Segway, c'est un drôle de véhicule électrique, ludique, silencieux et écolo, doté de deux roues et d'un guidon. La conduite est complètement intuitive : vous êtes debout, vous vous penchez en avant, il avance, vous vous redressez, il ralentit. Très simple d'utilisation, il faut seulement quelques minutes pour maîtriser l'engin et partir ensuite en balade (découverte d'Amboise, Loches, Tours et Blois). Vous serez accompagnés par Nicolas et son équipe qui vous dévoileront toutes sortes de curiosités touristiques insolites. Un moment magique,

Tous les bons plans et bonnes adresses au bord de l'eau avec Rives de Rêve

Rives de Rêve est le parfait outil pour préparer des vacances les pieds dans l'eau ! Pour les amoureux de l'eau et de la nature, ce site vous aidera à trouver les meilleurs endroits, c'est-à-dire les restaurants ou hébergements qui bénéficient d'un cadre exceptionnel au bord de l'eau. Rives de Rêve met en avant une sélection d'adresses au plus près de la Loire et de ses affluents – le Cher, l'Indre, la Vienne, le Cosson – afin d'être proche des châteaux de la Loire. Alors laissez-vous guider pour partir à la découverte du dernier fleuve sauvage d'Europe.

www.rivesdereve.com

inoubliable et accessible à tous à partir de 12 ans. Pour d'autres visites, des séminaires professionnels, des animations de groupe, des campagnes de publicité, l'équipe propose des programmes adaptés à toutes vos envies.

- **Visite exceptionnelle** en mode VIP en gyropode Segway au Zoo de Beauval.
- **Possibilité de faire des randonnées** en ONE WHEEL.

Points d'intérêt

■ **CHÂTEAU DU CLOS LUCÉ – PARC LEONARDO DA VINCI** ★★★
2, rue Clos-Lucé
✆ 02 47 57 00 73
Voir page 14.

■ **CHÂTEAU GAILLARD – LE PARADIS ROYAL OUBLIÉ** ★★
29, allée du Pont-Moulin ✆ 02 47 30 33 29
www.chateau-gaillard-amboise.fr
Tous les jours de 13h à 19h. Ouverture du 1er avril au 5 novembre. Gratuit jusqu'à 7 ans (tarif réduit : 10 €). Adulte : 11 €. Enfant (de 7 à 18 ans) : 7 €. Rétrospective photo sur la restauration du domaine. Orangerie royale et histoire des Agrumes. Jeu de piste : Faune, flore & orangers. Film sur l'aventure de la redécouverte de Château-Gaillard.
La Touraine renferme bien des trésors oubliés ! Le château Gaillard en fait partie et nous vous conseillons de vous y rendre lors de votre séjour à Amboise. Ouvert seulement au public depuis 2015, cette magnifique bâtisse a vu elle aussi défiler les plus grands hommes de l'Histoire : Louis XII, Charles VIII… Ce château royal vaut le coup d'œil pour plusieurs raisons : pour son architecture de style Renaissance, mais également pour ses grands jardins si appréciés par la cour du Roi. C'est dans ce jardin que les premiers orangers ont été introduits en France, par le maître jardinier Dom Pacello. Ce lieu renfermant des spécimens rares et exceptionnels pour l'époque a toujours séduit. Aujourd'hui encore, venez arpenter les sept sentiers de ce bois en plein cœur d'Amboise. Vous serez surpris par la richesse sauvage, exotique et surtout insolite du lieu.

CHÂTEAU ROYAL D'AMBOISE ★★★★
Place Michel-Debré
✆ 08 20 20 50 50
Voir page 10.

■ **PARC MINI-CHÂTEAUX** ★★
La Ménaudière ✆ 02 47 23 44 57
www.parcminichateaux.com
contact@mini-chateaux.com
Qualité Tourisme. Accueil vélo. La Loire à Vélo. Ouvert du 31 mars à mi novembre. Avril, mai et juin : de 10h à 18h30. Juillet et août : de 9h30 à 19h. De septembre à novembre : de 10h30 à 18h. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 14 € (22 € avec l'entrée à l'aquarium de Touraine). Enfant (de 4 à 12 ans) : 10,50 € (17 € avec l'entrée à l'aquarium de Touraine). Attention, fermeture des caisses une heure avant celle du parc. Accueil enfants (manège de petits chevaux ; petites voitures). Temps de visite : 1h30. Aire de pique-nique. Boutique. Animations.





Ce parc étonnant vous invite à une visite toute particulière des châteaux de la Loire. Vous les découvrirez tous en même temps car il s'agit en fait de maquettes, mais très réalistes ! Ces châteaux sont fabriqués à la perfection et on peut observer les différentes architectures. Noyés dans un écrin de verdure, on observe aussi les magnifiques jardins de France, agrémentés de petits personnages, de réseaux ferroviaires et bateaux miniatures. 44 reproductions à l'échelle 1/25e fidèles : Chambord, Chenonceau, Amboise, Villandry, Azay-le-Rideau… Un monde enchanteur qui fascinera aussi bien les petits que les grands. Des activités sont dédiées aux enfants, comme 2 circuits sur rails : un qui permet de piloter en mini-Bugatti au milieu de ces joyaux de France ou encore un parcours de chevaux mécaniques, en tenue de chevalier et princesse… Le parc a entièrement été refait pour le plaisir de tous. Une très belle sortie pour découvrir à la fois l'Histoire et les trésors du Val-de-Loire.

Nouveautés 2019 :
- L'espace « Jeux géants »
- La salle des maquettistes

Le couvert

LE 36 – HÔTEL LE CHOISEUL
36, quai Charles-Guinot
✆ 02 47 30 45 45
www.le36-amboise.fr
choiseul@grandesetapes.fr

Fermé du 15 novembre au 15 mars. Ouvert le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 31 € à 95 €. Menu enfant : 22 €. Formule du midi : 38 €. Jardin. Terrasse.
Dans une ancienne bâtisse du XVIIIe siècle, votre repas se déroulera en plein cœur d'un cadre plus qu'idyllique. Les salles donnent sur la Loire ou sur le jardin, pour un moment gourmand en harmonie avec les splendeurs de la Touraine. C'est à présent Hervé Lussault, chef bien connu dans la région, qui anime son équipe en cuisine pour vous préparer des plats à la présentation élégante et aux saveurs multiples. Pavé de maigre de ligne poêlé au laurier ou bien suprême de poularde de Bresse poché et rôti, la carte affiche des associations plus que prometteuses. Dès les beaux jours, vous profiterez de la terrasse, un lieu paisible pour finir un bon verre de vin ou déguster un dessert fruité.

L'ALLIANCE
14, rue Joyeuse
✆ 02 47 30 52 13
https://restaurantalliance.fr

Ouvert le lundi et du jeudi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h ; le mercredi de 19h à 21h. Le restaurant est ouvert midi et soir. Fermé le mardi toute la journée et le mercredi midi. Réservation recommandée. Menus de 32 € à 55 €. Carte : 23 € environ. Menu enfant : 12 €. Vin au verre. Menu végétarien. Accueil des groupes : jusqu'à 80 personnes. Accueil des groupes (sur réservation). Chaises bébé. Terrasse.

Depuis 2015, c'est une toute nouvelle équipe qui est aux commandes de l'Alliance. Avec le même décor (ou presque), le cadre est toujours aussi agréable avec la grande véranda et les tables extérieures pour les beaux jours… Côté cuisine, les plats sont plus raffinés mais toujours aussi bons ! Filet de bœuf, pavé de cabillaud, carré de porc et émulsion gingembre, Saint-Jacques, velouté de topinambour et copeaux de foie gras… Les plats sont tous bien relevés, pleins de saveurs, avec l'impression de goûter une véritable cuisine familiale. Ici, la qualité des produits et leur fraîcheur sont omniprésentes. On savoure cette cuisine concoctée avec passion et créativité. Une très belle adresse à découvrir ou à redécouvrir.

LA BONNE ÉTAPE
962, quai de Violettes
✆ 02 47 23 65 00
www.hotelrestaurant-labonneetape.com
labonneetape37@gmail.com
Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 18h à 21h ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 23,50 € à 42 €. Menu enfant : 10,60 €. Vin au verre. Chambre à partir de 71 €. Petit déjeuner à 10 €. Animaux acceptés. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Animations. Parking privé gratuit- Soirée à thème 1 fois par mois.
En bord de Loire, 3 km après le château d'Amboise, face à l'île aux Mouettes, l'endroit est idéal pour faire une bonne étape dans le restaurant de l'hôtel du même nom. Vous y dégusterez une cuisine à la fois raffinée et traditionnelle concoctée par le chef Christophe Verrier, avec par exemple l'assortiment de la bonne étape (foie gras, Saint-Jacques, escargots), la ballottine de saumon aux épinards, l'émincé de veau à la zurichoise ou encore le croustillant de sandre. Un vrai délice ! Finissez en beauté votre repas avec les desserts : le tiramisu aux spéculoos, des macarons, ou une omelette norvégienne flambée au Grand-Marnier. Ce restaurant est une belle adresse pour les amoureux de cuisine authentique, et vous pouvez également profiter de l'hôtel qui offre de belles prestations avec son service complet : des chambres charmantes bien équipées et tout confort.

BRASSERIE DE LA LOIRE
2, quai du Général de Gaulle
✆ 06 20 98 82 18
Ouvert du jeudi au mardi de 7h30 à 20h. Fermé le mercredi. Menus de 12,50 € à 19 €.
Il va sans dire qu'Amboise est une étape incontournable lors de la découverte des charmantes villes historiques d'Indre-et-Loire en dehors de Tours. Sur le quai du Général de Gaulle, qui longe la sublime Loire, se tient la Brasserie de la Loire, un lieu parfait pour une escale gourmande. Pour tout découvrir d'Amboise, mieux vaut avoir le ventre plein ! Philippe et Dominique sont heureux de vous accueillir au milieu des habitués, toujours avec le sourire. Les plats changent tous les jours, tout est fait maison, la cuisine est traditionnelle, gourmande ; des arguments toujours efficaces. On s'en lèche les babines. Tous les retours sont excellents !

CHEZ BRUNO
40, place Michel-Debré
✆ 02 47 57 73 49
www.bistrotchezbruno.com
♿
Ouvert toute l'année. Fermé dimanche et lundi. Sauf juillet, août, septembre, ouvert le dimanche. De 12h à 14h et de 19h à 21h30. Réservation recommandée. Carte : 20 € environ. Formules à 13 € et 16 € le midi. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (salle à manger privée pour les repas d'affaires, réunions, anniversaires). Terrasse. Vente à emporter.
Anciennement bar à vin, le lieu est devenu en 2007, un restaurant de qualité largement abordable. Le vin y occupe toujours une place de choix puisque le patron possède son propre domaine viticole ! La Closerie de Chanteloup fait du montlouis et du touraine-amboise. Côté assiette, l'équipe aux fourneaux propose une cuisine du terroir et maîtrise aussi bien la blanquette que la tête de veau. Les succulentes Saint-Jacques et le sublime tiramisu maison font le bonheur des clients. Le jeudi midi c'est couscous royal, un vrai délice ! Le tout idéalement situé au pied du château d'Amboise. Le rêve !

Autre adresse : « La Cave » – 58, place Michel-Debré à Amboise

L'ÉCLUSE
Rue Racine
✆ 02 47 79 94 91
www.ecluse-amboise.fr
lecluse.amboise@hotmail.com
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 12h à 13h30 (dernier service à 13h30) et de 19h à 21h. Réservation recommandée. Menus de 27 € à 32 €. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 19 € (entrée, plat et café gourmand (sauf juillet/aout)). Vin au verre. Jardin. Terrasse. Deux salles de restauration.
En plein cœur d'Amboise et à deux pas du château, L'Ecluse donne envie de s'attarder. Vous ne passerez pas devant sans admirer la belle façade du restaurant et le charmant jardin attenant, qui est pris d'assaut lorsqu'il fait beau temps. Plusieurs tables y sont disposées – et toujours aussi bien dressées et alignées que dans les salles du restaurant – sous couvert de grands parasols et de magnifiques saules pleureurs. Ici, l'accueil est charmant et professionnel. Les restaurateurs, qui ont repris l'établissement en avril, n'en sont pas à leur coup d'essai puisqu'ils tenaient un sympathique restaurant en Sologne avant de venir s'établir en Touraine. Ce couple, Mélanie en cuisine et Arnaud en salle, forme une belle équipe qui travaille avec des produits frais et raffinés. Vous pourrez choisir votre menu parmi trois entrées, trois plats et trois desserts, et la carte change chaque mois. Filet de plie ou de canette, noix de veau dans son jus et parfaitement assaisonnée, les plats sont superbement présentés et copieux. En prime, des desserts fruités ou chocolatés et une carte des vins du Val de Loire bien remplie. Cette belle adresse, au calme et dans un cadre très agréable, pourrait bien devenir l'adresse montante d'Amboise.



HIPPEAU BRASSERIE
1, rue François-1er ✆ 02 47 57 26 30
www.brasseriehippeau.fr
contact@brasseriehippeau.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 14h30 et de 18h30 à 21h30. Réservation recommandée. Menus de 20,90 € à 33 €. Formule du midi : 13,50 à 15,50 €. Vin au verre. Accueil des groupes (groupes jusqu'à 20 personnes). Terrasse.
Juste à côté de l'église Saint-Florentin, au pied du château d'Amboise, venez déguster une cuisine de style bistrot dans cette brasserie au look design et chaleureux. Le chef élabore une carte qui change au fil des saisons : Grandes salades, hamburgers gourmands, grillades, canard cuisiné, filet d'esturgeon, spécialités tourangelles, vous trouverez forcément de quoi épater vos papilles accompagné d'un vin du Val de Loire. Cette brasserie offre une agréable terrasse dès que les premiers rayons de soleil arrivent, et les prix sont attractifs par rapport à la qualité des produits dans notre assiette. Une belle adresse pour manger entre collègues, entre amis ou lorsqu'on est de passage dans la ville et que l'on veut manger rapidement, mais sûrement.

L'ÎLOT
52, rue Rabelais ✆ 02 47 57 66 58
Fermé du 1er au 31 janvier. Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 12 € à 15 €. Vin au verre. Formules du midi : 11 € et 14 €. Accueil des groupes.
Une belle adresse pour manger de la cuisine concoctée avec passion et avec une pincée de saveurs douces par le chef Olivier Vincent. La carte est volontairement réduite, car le chef privilégie la qualité des produits et la saisonnalité. Mais, rassurez vous, on trouve toujours une assiette à son goût : figues rôties au miel, filet de sabre et sa sauce crevette, mignon de porc et son jus… Sans oublier deux formules proposées tous les midis à des prix très abordables vue la fraîcheur et la préparation des produits. Un petit restaurant très sympathique et très chaleureux. La carte change très régulièrement, vous n'aurez donc aucune excuse pour ne pas y retourner !

LE LION D'OR
17, quai Charles-Guinot
✆ 02 47 57 00 23
www.liondor-amboise.com
leliondor.amboise@orange.fr
Maître Restaurateur. Ouvert le mardi soir ; du mercredi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h ; le dimanche midi. Ouvert tous les midis et soirs en haute saison (fermé le lundi). Réservation recommandée. Menus de 33 € à 55 €. Carte : 20 € environ (prix allant jusqu'à 30 € pour un plat). (menus du midi de 19 à 22 €). Vin au verre. Accueil des groupes (jusqu'à 30 personnes). Vente à emporter.
Ce restaurant (belle bâtisse du XVIIIe siècle) fait face à la Loire, niché au pied du château d'Amboise. Tenu par Stéphane Deletang depuis 2005, ce restaurant vous propose une cuisine gastronomique mais aux saveurs revisitées. Les plats sont préparés avec uniquement des produits frais et du terroir. Une cuisine fine et élégante dans votre assiette, qui, à chaque visite, ne déçoit pas. Des plats faits maison : la beuchelle tourangelle, roulé de sandre et bœuf séché, ketchup à la carotte ou la poitrine de porc fermier, beurre blanc à la baie de fruit de la passion ou encore le foie gras en terrine au pain d'épices, et son chutney au coing, les saveurs sont délicates. Une belle carte de vins accompagnent tous ces mets, ainsi qu'un beau plateau de fromages. Une ambiance sympathique, chic, dans un cadre élégant, et contemporain.

LE PARVIS
3, rue de Mirabeau
✆ 09 53 09 80 81
lemettre.felix@orange.fr
Ouvert toute l'année. Le mardi, le mercredi, le vendredi et le samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h ; le jeudi et le dimanche de 12h à 14h30. Réservation recommandée. Menus de 20,50 € à 25,50 €. Suggestion du jour : 15,90 €. Vin au verre. Entrée et plat ou plat et dessert 13,90 €. Accueil des groupes (salle à l'étage, sur réservation). Chaises bébé. Terrasse.
Cet établissement bien sympathique et hors du commun sur Amboise, vous accueille dans un cadre très chaleureux avec ses tables en bois, sa très belle cheminée et ses plats servis sur des ardoises. Une ambiance très décontractée et chaleureuse vous attend, avec un excellent rapport qualité-prix : ici, les produits locaux du terroir sont à l'honneur, tout comme les vins des producteurs environnants. La viande est grillée juste comme il faut,

très bien assaisonnée, et accompagnée de frites maison. Un délice ! Bavette, bœuf bourguignon, crevettes à la plancha pour les amateurs de crustacés, légumes ou frites, et un joli dessert pour finir, comme un moelleux coco ou une pomme au four, on mange simplement mais on ressort rassasié ! Situé à deux pas du château, idéal pour reprendre des forces avant d'arpenter de nouveau les jolies ruelles d'Amboise.

LA PAUSE DU TEMPS

80, rue Nationale
✆ 09 81 97 55 57
www.lapausedutemps.fr
contact@lapausedutemps.fr
Fermé jusqu'au 27 février. Ouvert du mardi au samedi de 9h à 21h. Réservation recommandée. Carte : 16 € environ (entrées entre 6 et 9 €). Vin au verre. Dessert comptez environ entre 6 et 7 €. Accueil des groupes (sur réservation). Jardin. Terrasse. Cuisine traditionnelle et végétarienne.
Un petit établissement dans lequel le temps s'arrête. On prend le temps de manger, de goûter à de nouvelles saveurs : amoureux de la cuisine végétarienne, vous trouverez votre bonheur dans ce petit bistrot à la décoration soignée et à l'ambiance conviviale. Lors des beaux jours, on profite aussi de la terrasse, joli lieu dans lequel l'heure s'écoule tranquillement… Ici, tout est frais, et tout est préparé comme à la maison : cuisine variée et carte qui change très souvent selon les envies du chef et les produits de saison : mille-feuille végétarien, velouté de panais, onglet à l'échalote, ou l'assortiment végétarien, il y en a pour tous les goûts ! Pour finir, sablé breton banane-vanille, chocolat noir croquant, votre repas sera réussi du début à la fin ! L'accueil est charmant et la note n'est pas élevée. Une très belle adresse à conserver.

LA SALAMANDRE

1 bis, quai du Maréchal-Foch
✆ 02 47 57 69 95
www.restaurant-la-salamandre.fr
pizzerialasalamandre37@gmail.com
Ouvert toute l'année. Ouvert 7j/7 en haute saison (et pendant les vacances scolaires) – Fermé le mercredi soir en basse saison. Réservation recommandée. Plat du jour : 9,50 €. Menus de 12,90 € à 29,50 €. Terrasse. Climatisation. Pizzas à emporter. Chèques non acceptés. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Animaux acceptés.
Inutile de demander une salamandre en entrée : c'est peut-être mignon, et ce serait très original, sauf que ça ne se mange pas – on a vérifié ! La brasserie-pizzeria de Véronique est l'endroit idéal pour passer un moment agréable en mangeant de bons plats à moindre coût. A la carte, on retrouve les incontournables pizzas, le dos de cabillaud, le foie gras de canard, le camembert et le reblochon rôtis. L'accueil est familial, l'ambiance est chaleureuse, et le service efficace. Tout près du château royal d'Amboise, c'est le cœur léger que vous irez méditer sur la tombe de Léonard de Vinci. Futé : le chef s'adapte à vos suggestions et à votre budget pour des repas de groupe ou des événements.

La Salamandre
Restaurant







1 bis, quai Maréchal Foch
37400 Amboise
Tél. 02 47 57 69 95

La Salamandre

Hotel Le Blason
Au cœur des Châteaux de la Loire



- 27 chambres rénovées récemment, centre ville,
- Chambres double à partir de 49 €
- Parking, climatisation

11, place Richelieu
37400 Amboise
Tél. : 02 47 23 22 41
www.leblason.fr
hotel@leblason.fr

Le gîte

■ **HÔTEL LE BLASON****
11, place Richelieu
✆ 02 47 23 22 41
www.leblason.fr
hotel@leblason.fr

Ouvert toute l'année. Acceuil 24h/24 sur appel. Horaires de réception : de 8h à 10h. 27 chambres (récemment rénovées). Chambre simple de 45 € à 53 € ; chambre double de 49 € à 66 € ; chambre triple de 73 € à 81 €. Soirée étape à partir de 75 €. Chambre pour 4 personnes de 83 € à 91 €. Petit déjeuner buffet : 8 € (en salle ou chambre). Lit supplémentaire : 10 €. Parking fermé : 3 €. Lit bébé : 6 €. Supplément jours fériés : 4 €. Parking privé : 3 € la nuit. Chèque Vacances. 3 chambres accessibles aux personnes à mobilité réduite. Animaux acceptés (6 €). Poste Internet. Wi-fi gratuit. Tv satellite. Excursions.

Situé en plein cœur du centre-ville, cette charmante maison à colombages, au cachet du XV[e] siècle mais au confort du XXI[e] siècle, fut d'abord un pensionnat de jeunes filles, une blanchisserie (un cours d'eau passe sous l'hôtel), puis la maison du maréchal-ferrant d'Amboise. En 2015, toutes les chambres ont été rénovées. On aime la salle du petit déjeuner qui date du XVII[e] siècle, et on aime profiter de la petite cour intérieure. Bérengère et Damien (un passionné de combat médiéval) sont toujours à l'écoute des clients, en vous proposant notamment d'excellentes tables à proximité de l'hôtel. Au final : un excellent rapport qualité/prix. Une adresse à ne pas rater !

■ **HÔTEL LE MANOIR LES MINIMES******
34, quai Charles-Guinot ✆ 02 47 30 40 40
www.manoirlesminimes.com
reservation@manoirlesminimes.com

Fermé du 20 janvier au 12 février. Et pour les fêtes de fin d'année. 13 chambres (+ 2 suites de 342 € la nuit à 698 € (pour la suite de deux chambres)). Chambre double de 149 € à 294 €. Petit déjeuner en chambre : 17,50 € (21 € en chambre, servi de 7h30 à 10h30). Lit supplémentaire : 30 €. Parking fermé. Séminaires. Réceptions et mariages. Connexion Internet. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Le bar est ouvert de 7h à 23h. Tv satellite. Excursions (service de conciergerie).

En plein centre-ville d'Amboise, venez découvrir un cadre unique et de qualité pour cet établissement, qui vous propose treize chambres et deux suites, pour une nuit de rêve près du château. Cette demeure vous offre un cadre incroyable, un confort à la française avec ses chambres majestueuses et très raffinées. Vue exceptionnelle sur le château d'Amboise et intimité assurée au milieu du parc de cette magnifique demeure, pourtant située en pleine ville. Un magnifique cadre et un confort absolu, qui justifient les tarifs. Les chambres ont toutes une personnalité et sont charmantes par la décoration somptueuse et raffinée. Une belle adresse pour s'offrir un séjour de prince et princesse dans la région des châteaux de la Loire et, si vous avez un événement particulier à fêter, la chambre pourra être préparée avec soin, accompagnée de champagne ou bien de quelques pétales de roses…

■ **HÔTEL-RESTAURANT LA BRECHE****
26, rue Jules-Ferry ✆ 02 47 57 00 79
www.labreche-amboise.com
info@labreche-amboise.com

Qualité Tourisme. Logis (2 cheminées). La Loire à Vélo. 14 chambres (climatisées). Chambre simple à partir de 60 € ; chambre double à partir de 65 € ; chambre triple à partir de 94 €. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 12 €. Parking inclus (securisé et fermé). Animaux acceptés (5 euros). Wi-fi gratuit. Restauration (menus de 19,50 € à 57 €).

Pour visiter la jolie ville d'Amboise, ne cherchez plus, vous vous trouverez à deux pas du château et en plein centre-ville. Les chambres sont simples, à la décoration soignée, avec tout le confort nécessaire. Accès au wi-fi, mobilier propre et chambre soignée, télévision et salle de bains privative. L'ambiance de petit hôtel est calme et très conviviale. On peut profiter des repas au sein du restaurant, avec une cuisine de qualité à base de produits frais. Des tarifs intéressants et surtout une situation idéale pour se balader et visiter la ville à pied ou à vélo, d'autant plus que l'établissement est situé au milieu du parcours de la Loire à Vélo.

■ **LE MANOIR SAINT-THOMAS******
1, mail Saint-Thomas ✆ 02 47 23 21 82
www.manoir-saint-thomas.com
info@manoir-saint-thomas.com

Établissement fermé les deux dernières semaines de janvier et novembre. Check-in 16h / check-out 12h. 10 chambres. Chambre double à partir de 145 € ; suite à partir de 225 €. Petit déjeuner : 17 € (servi de 8h à 11h). Lit supplémentaire : 27 €. Parking inclus. Duplex : à partir de 350 €. Soirée étape à partir de 145 €. Accessibilité partielle, 4 marches à gravir pour accéder à la réception mais une chambre PMR au RDC. Garde d'enfants. Animaux acceptés (+10 €). Séminaires. Wi-fi gratuit. Tv satellite. Forfait soin d'une heure comprenant massage ou soin visage.

Chargé d'histoire, ce manoir perpétue le nom d'un prieuré qui fut fondé au XII[e] siècle par Hugues I[er], seigneur d'Amboise. Aujourd'hui transformé en hôtel, il séduit par le charme et la splendeur de ses dix chambres et suites. Ici, authenticité rime avec raffinement : cheminées, escaliers d'honneur, tourelles en pierre de taille, boiseries diverses et variées… Autant de trésors qui retracent les siècles passés. Chaque pièce offre son propre détail de l'histoire d'Amboise. Repris par de nouveaux propriétaires en 2013, le manoir est de plus en plus magique, par son cadre, et par l'accueil si chaleureux. Il jouit en outre d'un parc ombragé (avec piscine), idéal pour méditer en toute sérénité. Et pour les grands stressés, le séjour « bien-être » prévoit un forfait massage au Jardin de Valentine, centre de beauté situé au cœur d'Amboise. Venez profiter des châteaux, des parcs et des trésors cachés de la Touraine, en profitant de cet hôtel de luxe. Des « packages » sont disponibles pour votre séjour à Amboise. Le service et toutes les prestations sont haut de gamme, et vous reviendrez à coup sûr dans cet incroyable lieu. Une demeure féérique !

Gîtes

■ **LE CLOS LÉONARD**
10, rue du Puits ✆ 07 89 66 45 27
www.leclos-leonard.com
bienvenue@leclos-leonard.com

Ouvert toute l'année. Chambres à partir de 99 € – suites – tables d'hôtes sur réservation. Location 2CV. Sauna Jacuzzi.

Située à mi-chemin entre Amboise et Chenonceaux, cette maison d'hôtes tenue par Sylvie et Luc vous accueille dans un cadre paisible et verdoyant. Les chambres, confortables, ont été décorées autour de la thématique de l'agent britannique le plus célèbre (007), original ! Elles possèdent un grand lit, un coin salon, une salle de bain et des toilettes privatives ainsi que la connexion à Internet. On apprécie aussi les différents espaces dédiés à la détente, qu'il s'agisse du spa ou bien des différents endroits cosy où se poser un instant, avec un livre. Plusieurs activités sont possibles depuis le lieu, vélo, randonnées et la maison vous permet même de louer une mythique 2CV pour partir à la conquête de la vallée de la Loire.

Campings

■ **CAMPING MUNICIPAL DE L'ILE D'OR****
4, allée des Mariniers ✆ 02 47 57 23 37
www.camping-amboise.com
camping@ville-amboise.fr

Fermé du 8 octobre au 28 mars. Réservation recommandée. Horaires de l'accueil : du 29 mars au 17 juin : 10h à 12h / 13h30 à 19h, de mi-juin à fin juin : 8h30 à 20h30, du 1[er] juillet au 2 septembre : 7h à 21h30. Septembre au 7 octobre : 10h à 12h / 13h30 à 19h. Terrain de 3 ha. 291 emplacements. Exposition : ombragé / ensoleillé. Sol : herbeux. Relief : plat. English and Deutch spoken. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 25 € à 35 €. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 47 € à 62 €. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 41 € à 48 €. Enfant de moins de 12 ans de 2 € à 2,30 € par jour. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (1,40 € à 1,50 € par jour). Aire pour camping-cars. Connexion Internet payante. Wi-fi gratuit. Animations.

D'une superficie de 3 hectares, situé sur une île entre deux bras de la Loire, ce camping, classé 2-étoiles, est planté dans un cadre idyllique. Selon vos envies et vos humeurs, vous pourrez alterner promenades, visites historiques de la cité royale d'Amboise et loisirs en pleine nature. Parmi les activités proposées sur l'île : terrains de sports, parcours santé, circuit bicross/VTT, canoë, minigolf, pêche et piscine avec toboggan (tarif réduit pour les campeurs). En juillet et août, une animatrice accueille les enfants à certaines heures de la journée. Si vous êtes randonneurs et souhaitez un espace prêt à vous accueillir, le camping vous propose des tentes tout confort pouvant héberger jusqu'à 6 personnes, avec lits, couvertures (draps non inclus), kitchenettes, table et chaises, électricité… La superficie et l'agencement du terrain permettent d'accueillir les groupes sur réservation tout en offrant aux particuliers la sérénité de l'île.



Escape game dans des lieux insolites

Un escape game où résoudre une série d'énigmes pour sortir d'une pièce en un temps donné, c'est bien. Un escape game dans un lieu insolite, c'est encore mieux. Voici quelques adresses où le décor est au rendez-vous, dépaysement assuré :

- **Pierre et Bertrand Couly** – Route de Tours, rond-point des Closeaux, Chinon – Escape game œnologique « La Cave du siècle »– 27 € par personne.
- **Abbaye de Marmoutier** (Tours) – Entre le 15 avril et 15 novembre de 16 à 28 € par personne.
- **Château royal d'Amboise** – « A la conquête de l'empire, alliances et trahisons » 28 € par personne, 23 € pour les enfants.
- **Forteresse royale de Chinon** – La chapelle oubliée – 27 € par personne.

Loisirs

LOCACYCLE
2 bis, rue Jean-Jacques-Rousseau
✆ 02 47 57 00 28 – locacycle.amboise@free.fr
Ouvert tous les jours à partir de 9h et jusqu´à 19h. Ouvert tous les jours de Pâques à la Toussaint de 9h à 19h. Vous pouvez louer un vélo pour une demi-journée, une journée ou une semaine. Activités proposées : Cyclotourisme, Randonnée Cyclo / VTT. Location : 14 € la journée ; tarif degressif dès le 3e jour ; 70 € la semaine. Accessoires gratuits ; carte touristique fournie. Caviste.
Quoi de plus sain et de plus ressourçant qu'une balade à vélo dans le val d'Amboise ? Grâce à Locacycle, c'est possible ! Et c'est d'autant plus pertinent que le dernier tronçon de la Loire à Vélo a été inauguré récemment sur le territoire d'Amboise. Désormais, il est possible de louer un vélo à Locacycle et de rouler sur les bords de Loire jusqu'à Nantes ! Mais vous pouvez aussi rester dans le coin et profiter du moment où vous rapportez les vélos pour déguster des vins du terroir et repartir avec quelques bonnes bouteilles. Eh oui, Locacycle fait aussi caviste ! Une sorte d'hommage à Jacques Anquetil en quelque sorte… En tout cas, la boutique est très sympa et cela fait plus de vingt ans que ça dure !

Sorties

CHANTILLY & CO
7, rue Jean-Jacques Rousseau ✆ 02 36 20 94 83
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 19h ; le dimanche de 9h à 14h. Brunch le dimanche. Sur place et à emporter – Espresso à partir de 1,40 €. Café et boissons gourmandes, pause snacking. Wi-fi gratuit. Boutique.
Voici un nouveau *coffee shop* qui va assurément égayer les rues d'Amboise, tant les pâtisseries regorgent de magnifiques couleurs, à l'image de l'ambiance qui y règne. L'accueil est en effet charmant – la fille pâtisse et la mère assure le service en salle – une belle histoire de famille. La qualité est tellement au rendez-vous, qu'il existe déjà une carte de fidélité, plus que nécessaire ! Le café est bon, une formule salée ou un snack sont à tester entre midi et deux, et pour le goûter, rien de tel que la formule pâtisserie + boisson. Le cadre du lieu est agréable et cosy : du bois, des pâtisseries élégamment présentées sur plateaux, des fauteuils confortables autour de petites tables en inox. Il est également possible de passer commande d'un gâteau décoratif pour un événement. Un vrai régal pour les papilles et les pupilles, une belle adresse. Laissez-vous tenter !

LE SHAKER
3, quai François-Tissard
✆ 02 47 23 24 26
140 cocktails proposés. Ouvert toute l'année. Le vendredi et le samedi de 17h à 3h. Basse saison : du mardi au jeudi et le dimanche de 17h à 2h. En janvier, fermeture du dimanche au mercredi inclus. Ouvert 7j/7 du 1er Mai au 1er septembre. Terrasse. Restauration. Concerts. Assiettes de charcuterie, burgers, coupes glacées.
Pile en face du château d'Amboise, savourez ce magnifique panorama, lors d'un moment de détente rafraîchissant ! Le Shaker n'a plus à faire sa réputation auprès des Tourangeaux et des Amboisiens… Avec ses animations l'été, sa vaste terrasse et sa carte variée de cocktails, sans oublier l'ambiance et l'accueil chaleureux de l'équipe, on ne se lasse pas de cet endroit « in » à Amboise. Avec plus de 140 cocktails différents, alcoolisés ou non, ses magnifiques coupes glacées, et petits encas pour les gourmands, le choix est rude à chaque fois. Toujours de nouvelles saveurs, des surprises avec de belles découvertes pour le palais. Idéal pour passer un agréable moment en famille ou entre amis.

Emplettes

AMORINO
6, place Michel-Debré ✆ 02 47 23 56 56
www.amorino.com
Ouvert tous les jours de 12h à 21h. Ouvert le dimanche (sorbets, drinks, crêpes en hiver, chocolats en hiver, confiseries, boissons chaudes, gaufres, salon de thé, terrasse).
Ici, tout est fait maison avec des produits naturels et bio (œufs fermiers biologiques, lait entier de haute qualité…). Les glaces et sorbets sont turbinés quotidiennement dans le respect de la tradition italienne, aucun arôme artificiel et aucun colorant n'ont de place dans ces glaces. Les parfums sont envoûtants, tout comme la présentation des sorbets. Différents arômes pour tous les goûts : agrumes bio de Sicile, banane du Brésil, café, caramel au beurre salé, chocolat Amorino, fruits de la passion et encore bien d'autres parfums bien tentants (framboise, noisette, mangue, etc.). Le choix reste rude devant la glacière, de quoi revenir tester sans hésiter les autres glaces aux saveurs de l'Italie. Vous pouvez vous régaler avec des crêpes et autres confiseries : chocolats, sorbets, *drinks*, pâtisseries, macarons… Un vrai bonheur également pour s'approvisionner de produits fins comme du thés, sucre ou réglisses de la marque Amorino. Un voyage assuré en Italie sans pour autant devoir bouger !

Le château d'Ambolse, au bord de la Loire.

© MARC JAUNEAUD - ICONOTEC



LES CAVES DUHARD
56, rue du Rocher-des-Violettes
✆ 02 47 57 20 77 – www.caves-duhard.fr
contact@caves-duhard.fr
Ouvert du lundi au jeudi de 10h à 12h et de 14h à 18h ; le vendredi et le samedi de 10h à 12h et de 14h à 19h. Ouvert le lundi en saison et sur rendez-vous pour les autres jours et horaires. Coffrets et chèques cadeaux dégustations de 15 à 150 €. Animations gastronomiques autour des vieux millésimes de Touraine.
C'est dans une vieille cave datant du XVI[e] siècle que trois générations de spécialistes ont choisi et élevé des vins du terroir. Vous trouverez des vieux millésimes et des vins à vieillir en accord avec l'esprit de la cave, grâce à une sélection de Daniel Gatay. « Pour nous, une bonne bouteille est celle dont on se souvient ». En plus de la visite personnalisée de la cave, une multitude de thèmes vous sont proposés : en bateau traditionnel, une journée de découverte du patrimoine naturel et gastronomique de la Loire, des croisières gourmandes autour du terroir, une croisière troglodytique avec dégustations des vieux millésimes, mets et délicieuses fouées, mais aussi une dégustation de produits du terroir au sein même de la cuisine de Léonard. En juin 2017 a également été lancée « l'Odyssée des millésimes », avec une expérience sensorielle, un voyage dans le temps à travers les bouteilles de 1874 à aujourd'hui et des projections vidéos 3D avant, bien sûr, une dégustation ! A découvrir sur rendez-vous : l'animation Le Vin, de la Renaissance à nos jours, sur l'histoire du vin, ou les savoirs indispensables pour bien servir un vin. Renseignez-vous pour trouver la formule qui vous convient ! A noter : les caves sont situées sur le parcours Loire à vélo.

CLOSERIE DE CHANTELOUP
460, SCEA Closerie de Chanteloup
Route de Saint-Martin-le-Beau
✆ 09 65 03 38 31
www.closeriedechanteloup.com
closdechanteloup@aol.com
100% Bio. Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 19h. Sur appel pour visite, possibilité de recevoir des groupes de plus de 100 personnes. Livraison possible (propose un service d'hébergement (gîte) à 50m du domaine). Vins à partir de 6,50 € et jusqu'à 12,50 €.
Au cœur de la Vallée des châteaux de la Loire, ce domaine prestigieux a vu se succéder comme propriétaires le duc de Choiseul et le comte de Chaptal. Ces trois jeunes vignerons passionnés Frédéric, Vincent et Willy, vous proposent un circuit fort agréable pour visiter le domaine de 22 hectares et déguster l'AOC Montlouis, le Touraine-Amboise et le Touraine : des produits qui proviennent de l'agriculture biologique. Ils savent vous faire partager leur passion, et vous dévoilent les secrets de fabrication de leur Graal ! Vins, bières, mais aussi whiskies attendent les amateurs ici. Ces trois hommes cultivent à la fois la terre et le patrimoine de la Touraine.

GALLAND – EPICERIE DE TERROIRS
27, rue Nationale
✆ 02 47 23 14 79
www.galland-terroirs.fr
gallandterroirs@orange.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 19h30 ; le dimanche de 10h à 19h. Cave fermée les 25 décembre et 1[er] janvier. Ouvert le dimanche. Livraison possible (boutique en ligne, livraison à domicile ou en magasin).
Dans cette épicerie fine, tous les produits du terroir sont mis en avant et présentés dans de la vente au détail. Charcuterie, condiments, épices, confiseries et biscuits, coffrets à offrir ou à s'offrir… Laissez-vous tenter par les rillons et rillettes de Tours, les andouillettes au Vouvray, la confiture de lait, les poires tapées ou encore les terrines de poissons de Loire. Des produits d'exception également selon les saisons : truffes, caviar… Pour bien accompagner tous ces mets, la boutique sert également de cave, et propose un large choix de vins, rhums et whiskys, entre autres, qu'il est même possible de déguster sur place. Pour ne rien gâcher, la boutique est magnifique, grande, lumineuse et bien agencée. Il ne reste plus qu'à y entrer.

PATISSERIE BIGOT
2, rue Nationale
✆ 02 47 57 04 46
www.maisonbigot-amboise.com
Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 19h15 ; le week-end de 8h30 à 19h30.
Cette pâtisserie a été fondée en 1913, une véritable affaire de famille. Prenez le temps de vous installer au salon de thé pour profiter au mieux des douceurs de la maison. Succombez aux nounours en guimauve, aux caramels, aux truffes Pouchkine, aux muscadines, macarons, sablés, tartes… Et tant d'autres douceurs ! L'ambiance est conviviale, on se croirait presque au début du siècle dernier, surtout l'hiver lorsque la cheminée est allumée. Le chocolat chaud est divin, le thé servi avec délicatesse, dans de la porcelaine fine. Les serveuses portent toujours leur petit tablier blanc, touche de la maison Bigot. Dans cette pâtisserie familiale, c'est de mère en fille que passe tout le savoir. Aujourd'hui, c'est une nouvelle génération qui va reprendre le flambeau, puisque Christiane (la gérante de l'établissement) va laisser progressivement les pleins pouvoirs à sa fille Paola. Voilà donc une affaire de famille qui fonctionne grâce à la complicité des femmes qui continuent de la faire perdurer.

LA TABLE DE MONTEBELLO
98, rue Nationale
✆ 09 61 68 86 37
www.latabledemontebello.com
Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 19h15 ; le dimanche de 10h à 12h30. Terrasse. Planchette de trois fromages : 8 €.
La table de Montebello (on se croirait déjà en voyage en Italie) a changé de propriétaires, et laissé place à Isabelle et Anthony, auxquels on souhaite la bienvenue ! Ils reprennent les rênes de cette épicerie fine qui fait également restaurant, où les effluves italiennes se mêlent pour notre plus grand bonheur. Evidemment, à l'honneur, les principaux fromages italiens, le jambon, les pizzas faites maison, les plats typiques comme les lombardo ou les cannellonis… qui sont parfaitement exécutés. La maison cuisine également des plats à emporter et propose à la vente uniquement des produits de qualité, en provenance d'Italie. *Molto Bene !*



© SAFARI TRAIN - RÉSERVE DE BEAUMARCHAIS

Cerfs et biches près du petit train.

Dans les environs

Autrèche

■ **SAFARI TRAIN – RÉSERVE DE BEAUMARCHAIS**
Beaumarchais ✆ 02 47 56 22 30
www.reserve-de-beaumarchais.com
safaritrain@orange.fr
Ouverture d'avril à la Toussaint. Ouverture du parc à 10h. Durée de la visite 1h30, départ toutes les 30 minutes. Du 6 avril au 31 août : de 10h à 11h30 et de 14h à 17h30. Septembre : départs à 11h, 14h30 et 16h. Octobre : samedi et dimanche puis tous les jours pour les vacances de la Toussaint, départs à 11h, 14h30 et 16h. Adulte : 8 €. Enfant : 6,50 €. Groupes (20 personnes) : 6 € (scolaires 5,50 €). Chèque Vacances. Accueil enfants. Restauration. Boutique. Pass annuel 24 €.
Un site original où l'on peut découvrir, tour à tour et confortablement installé dans un adorable petit train, les grands gibiers élevés en France, le sanglier, le cerf, le daim et d'autres espèces comme le bison, l'autruche, le mouflon de Corse. Un mini-safari à travers un parc de 30 hectares pour les petits et les grands, au cours duquel un guide explique l'origine, la vie et l'élevage des différentes espèces présentées. Pour achever la visite, un diaporama est projeté sur grand écran dans une étable circulaire. Une visite familiale vraiment futée !

Chargé

■ **VERRERIE D'ART D'AMBOISE – PATRICK LEPAGE**
Les Caves D751
Levée de la Loire
✆ 02 47 23 65 56
www.verreriedartdamboise.com
verreriedartdamboise@free.fr

Visite possible en anglais. Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Visite lundi et dimanche : consulter les propriétaires. Gratuit jusqu'à 8 ans. Adulte : 7 €. Enfant (de 8 à 12 ans) : 6 €. Toute entrée payée donne droit à un bon de réduction de 5 € sur les pièces. Initiation : 70 €. Visite guidée. Atelier soufleur de verre. Galerie. Dégustation et vente de vins. Parking gratuit avec accueil de cars.
D'Amboise à Chargé, la boutique gagne en espace et en charme ! Dans ce joli petit village, situé sur les bord de Loire, le verrier Pierre Gallou formé par le talentueux Patrick Lepage, divin souffleur, « poète de la transparence » vous ouvre son atelier, sa boutique et… sa cave troglodyte ! Dans ce lieu quelque peu magique et protéiforme, on admire un artisanat d'art au cours de démonstrations très pédagogiques sur la création d'objets de verre. La boutique expose les créations de l'artiste (pièces de cristal soufflé, bijoux, pâtes de verre…). A noter que l'on peut déguster et acheter de bons crus de la vallée de la Loire. L'accueil est parfait !

LE CHÂTEAU DE PRAY
Rue du Cèdre ✆ 02 47 57 23 67
www.chateaudepray.fr
contact@chateaudepray.fr
Maître Restaurateur. Fermé les lundis et mardis toute la journée et les mercredis midi de janvier à fin juin et d'octobre à fin décembre. Les lundis toute la journée, mardis midi et mercredis midi de juillet à fin septembre. Réservation recommandée. Menus de 59 € à 72 €. Menu enfant : 23 €. Vin au verre. Menu dégustation 135 €. Jardin. Terrasse.
Le chef de ce restaurant gastronomique, Arnaud Philippon, propose des produits de la région, sélectionnés avec soin, et cuisinés avec une grande créativité. Les menus évoluent au rythme des saisons et le menu du marché est élaboré en fonction des arrivages. À découvrir par exemple, le bar de ligne juste poché, parmentière et sureau – la pintade fermière de Challans rôtie lentement, champignons des caves, truffe et tomme de Touraine et en dessert le baba crayon : orange sanguine et cardamome. En été, savourez votre repas sur une agréable terrasse face à la Loire. Le restaurant est récompensé d'un macaron Michelin.



LE CHÂTEAU DE PRAY****

Rue du Cèdre
✆ 02 47 57 23 67
www.chateaudepray.fr
contact@chateaudepray.fr

Fermetures annuelles en janvier (3 semaines) et en novembre (2 semaines). 19 chambres (vue sur la vallée de la Loire ou sur la cour d'honneur), de 135 à 285 €. Petit déjeuner : 16 € en salle et 20 € en chambre, 7 € pour les moins de 12 ans. Lit bébé gratuit. Animaux acceptés avec supplément (chiens seulement). Réceptions et mariages. Restauration (restaurant gastronomique avec choix à la carte ou menus de 55 à 68 €).

Havre de paix, dans un écrin de verdure dominant la Loire, le château de Pray, qui tient son nom de Geoffroy de Pray, conjugue passé et présent dans un cadre idyllique. Le château date du XIII[e] siècle et les tours témoignent de son passé de forteresse. Il devient résidence à la Renaissance et madame Alphonse Daudet choisit même d'y vivre au XX[e] siècle. Aux beaux jours, la situation est parfaite pour un moment de détente dans le bois, les jardins, au bord de la piscine ou même dans le potager avant d'aller rejoindre la table raffinée du chef Arnaud Philippon. Le restaurant, doté d'un macaron au guide Michelin, propose des menus imaginatifs et raffinés comme le perdreau rouge de chasse française, salsifis, pomme fondante et aneth ou le gigot d'agneau de lait des Pyrénées à la moelle, cèpes, marrons et ail des ours ; et en dessert le soufflé chaud au cassis de Touraine, sorbet aux cassis frais. Le dîner en terrasse, face au coucher de soleil, reste un moment privilégié où l'intimité est de mise. Côté chambres, la décoration se place sous le signe de l'authenticité avec lits à baldaquin et mobilier ancien. Une très belle adresse !

VOLUPIA

15, Levée de la Loire – Les Caves
✆ 02 47 30 08 98
www.volupiacave.fr
contact@volupiacave.fr

Fermé de novembre à mars. Avril, mai, juin et septembre : du mardi au dimanche de 12h à 22h. Juillet-août : tous les jours de 12h à 23h. Mars et octobre : vendredi soir, samedi et dimanche. Happy hours (17h à 19h). Formule midi 12€ (en semaine) – Assiettes de charcuteries, fromages à partir de 10 € – Planchette – Vin au verre – Parking gratuit. Terrasse. Restauration. Animations. Espace détente sur les bord de Loire. Terrain de Volley, de pétanque. Vente à emporter. Boutique.

Depuis 2016, Marlène et Valentin vous accueillent dans leur cave à vins, qui regorge de produits régionaux pour les gourmands ! On y trouve aussi une large gamme de vins bio, des rillettes, des fromages, des pâtés, tout ce qu'il y a de meilleur pour les affamés ! Les produits viennent des alentours, de producteurs locaux, ce qui signifie, que tout est sain, frais et naturel. Mais dans cette cave conviviale, vous pouvez aussi vous retrouver autour d'un verre ou d'assiettes gourmandes : charcuteries, fromages et même des huîtres… On se régale et l'endroit reste très sympathique pour passer un moment de détente en bord de Loire aux beaux jours. Un esprit guinguette fort sympathique à 5 minutes d'Amboise.

PLOU ET FILS
26, rue Général-de-Gaulle
✆ 02 47 30 55 17
www.plouetfils.com
contact@plouetfils.com
Ouvert tous les jours et les jours fériés à partir de 9h et à partir de 19h30. Sans rendez-vous. Ouvert le dimanche (parking gratuit). Livraison possible (vente en ligne). Bouteille de 5,60 € à 7,40 €, dégustation gratuite. Cave touristique d'excellence.
Implantée dans la région d'Amboise depuis le XVI[e] siècle, la famille Plou élabore son vin dans le respect des traditions. Le domaine s'étend sur 75 ha de vignes, plantées sur les coteaux de la Loire. N'hésitez pas à venir visiter la cave et et à savourer une dégustation gratuite de vins que vous pourrez, si le gosier vous en dit, acheter en vente directe. L'ambiance est chaleureuse et conviviale, comme le veut la tradition ! L'espace accueil dégustation est plus agréable, lumineux et design depuis sa rénovation en 2015. A découvrir : un parcours dans les vignes, une balade d'une heure à la découverte de la vigne et des cépages de l'appellation au travers de panneaux signalétiques.

Chançay

PARC, JARDINS ET VIGNOBLE DU CHÂTEAU DE VALMER
Valmer
✆ 02 47 52 93 12
www.chateaudevalmer.com
jardins@chateaudevalmer.com
Fermé de mi-décembre à début janvier. Visite des jardins – Dégustation gratuite et vente des vins du Château de Valmer : De début janvier à fin avril et d'octobre à la mi-décembre : du lundi au vendredi sauf jours fériés de 10h à 12h et de 14h à 16h30. De fin avrilà fin juin et tout le mois de septembre : du mardi au dimanche et jours fériés de 10h à 20h. Fermé le lundi sauf les lundis 1[er] mai, 8 mai et 5 juin. Juillet et août : du mardi au dimanche et jours fériés de 10h à 20h sans interruption. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 10 €. Enfant (de 10 à 18 ans) : 7 €. Groupe : 9 € (familles nombreuses, étudiants.). Carte de fidélité : 1 entrée gratuite à la 4[e] visite. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Un soignant ou accompagnant est admis gratuitement pour un visiteur ayant un handicap. Documentation en 9 langues, gratuite. Restauration (petite restauration en juillet et août). Boutique. Animations. Label Jardin remarquable. Label Vignobles et découvertes.
Adossé à un parc de 60 hectares, le château de Valmer (XVI[e] et XVII[e] siècles) se compose de superbes jardins Renaissance dont les terrasses à l'Italienne épousent la pente du coteau dans un panorama unique. Sur huit niveaux et une trentaine de mètres de dénivelé se succèdent balustrades, statues, colonnes, escaliers et jets d'eau mais aussi damiers de couleurs et de saveurs, plantes comestibles, etc. Les longues caves de tuffeau voient vieillir les vins de ce château de tradition viticole. Situé au cœur de l'appellation Vouvray, le vignoble s'étend sur 29 ha dont 6 ha dans l'enceinte historique du parc. Lors de votre visite, vous pourrez goûter à la production du chateau et acheter quelques bouteilles si celui-ci vous plaît. A voir également, une rare chapelle troglodytique de 1524 qui abrite un exceptionnel autel du XV[e] siècle. Le château de Valmer est d'ailleurs inscrit à l'Inventaire supplémentaire des Monuments historiques depuis 1930.


© VILLE DE CHÂTEAU-RENAULT

Vue sur les anciennes tanneries et le château de Château-Renault.



Château-Renault

Porte de Touraine



Ville Nature



Visites du patrimoine
Musée du cuir et de la tannerie
Camping
Centre aquatique
Tous commerces et services

Ville de CHATEAU RENAULT

www.ville-chateau-renault.fr

Château-Renault

CHÂTEAU-RENAULT

Hôtel de ville « Le Château »
✆ 02 47 29 85 50
www.ville-chateau-renault.fr
mairie@ville-chateau-renault.fr
Ouvert du lundi au jeudi de 9h à 17h ; le vendredi de 9h à 16h. Permanence État Civil, le samedi matin de 9h à 12h.
Château-Renault est une ville à découvrir ! Bordée de parcs – celui de la Source est superbe, celui du Château, bien sûr – de circuits touristiques (Compostelle l'inévitable, mais aussi ceux de la Royauté, qui aimaient Château-Renault) et d'équipements culturels (médiathèque de Vauchevrier, musées, atelier de la serrurerie…). La ville est née il y a très longtemps et le comte Thibaut IV de Blois y a érigé vers 1140 un donjon, entouré d'enceintes. La ville s'est installée autour, au fur et à mesure. Le Mont-Braine était son nom pendant la Révolution et Château-Renault a toujours été réputé pour son musée du cuir : ancienne cité du cuir, mémoire ouvrière de l'industrie de la tannerie, on peut aujourd'hui découvrir cette activité au sein du musée et comprendre son riche passé industriel.
Le point info tourisme est situé au Castel eau, le centre aquatique : d'avril à septembre**.**

MUSÉE DU CUIR ET DE LA TANNERIE

105 ter, rue de la République
✆ 02 47 56 03 59
www.museeducuir.org
museetannerie@orange.fr
Haute saison : ouvert du mardi au dimanche de 14h à 18h. Ouverture du musée du 1er mai au 30 septembre, fermé le lundi pour les individuels, tarif : 5 €. Ouverture pour les groupes toute l'année sur réservation à partir de 15 personnes, tarif : 4 €. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 5 €. Groupe (15 personnes) : 4 € (2,50 € pour les étudiants). Accueil handicapés avec chaises, accès juste pour les salles situées au rez-de-chaussée. Accueil enfants (ateliers et visites). Visite guidée. Boutique.
Industrie importante depuis le XVIe siècle, la tannerie a trouvé l'implantation idéale en Touraine avec ses nombreux cours d'eau. Le musée, installé depuis 1985, dans une ancienne tannerie, rappelle l'importance de cette industrie dans la région au cours des siècles passés (une vingtaine de tanneries au XIXe siècle). Du reverdissage à l'écharnage en passant par l'ébourrage, tout le processus de fabrication du cuir est retracé, avec pour témoins des outils et des machines de l'époque. Initiez-vous aux techniques en rejoignant l'un des ateliers cuirs, accessibles aux enfants comme aux adultes.

AUX MONTÉCALVÉTIENS

17, rue Voltaire
✆ 02 47 29 67 90
Ouvert du mercredi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h à 20h30. Du 1er mai au 30 septembre : vente à emporter et sur place le dimanche soir. Du 1er octobre au 30 avril : vente

Une roseraie dans les anciens jardins du château

A la fois collection botanique et jardin d'agrément, la roseraie est ouverte depuis le printemps 2018 sur une terrasse des anciens jardins du château. Avec ses 350 rosiers répartis sur 1 300 m² de parterres agrémentés de pergolas et de tunnels, elle constitue l'une des rares roseraies de la région Centre-Val-de-Loire.

à emporter le dimanche soir. Réservation recommandée. Carte : 12 € environ. Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Vente à emporter.
Un restaurant a su se spécialiser dans la pizza, mais aussi dans les crêpes ! Les assiettes sont bien garnies, avec des produits frais. Nous y retrouvons un excellent rapport qualité prix. C'est un établissement qui sert de bons plats simples : pâtes, crêpes, pizzas mais aussi les grands classiques, sur les viandes, poissons, etc. Très apprécié dans la petite ville de Château-Renault, il s'agit d'une adresse sûre, avec un personnel jeune et sympathique. Attention cependant au risque d'attente pendant les heures de grandes affluences.

CAMPING MUNICIPAL PARC DE VAUCHEVRIER**
Rue de Vauchevrier
✆ 02 47 29 54 43
www.chateau-renault-tourisme.fr
camping.vauchevrier@orange.fr

Ouvert de mai à mi-septembre. Terrain de 3,5 ha. 80 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Gardiennage de nuit. Parking hors emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 10 € à 13 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Borne de service camping-car.
Tout près du centre-ville et d'une rivière, ce camping municipal de 80 emplacements vous accueille dans un parc de 3,5 ha semi-ombragé. Sur place, vous trouverez des terrains de tennis et de pétanque. Non loin, vous trouverez d'autres équipements sportifs, mais vous pourrez aussi et surtout visiter le musée du cuir et le château. Des travaux dans ce camping en 2017 ont donné lieu à la réouverture début 2018 des jeux pour enfants et de la piscine extérieure. Sachant que vous pouvez également profiter du centre aquatique intercommunal CASTEL'EAU, à proximité de votre logement. Nos amis les animaux sont également acceptés dans les locations.

Crotelles

LA GUIZARDERIE
La Guizarderie
✆ 06 61 41 66 80
www.laguizarderie.fr
Ouvert le mardi et du jeudi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 17,50 € à 21,50 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.
Vous allez être séduits pas ce petit coin de paradis ! Tout nouveau, tout beau, ce lieu ne manque pas de charme et d'atouts ! Dans un cadre atypique, au cœur d'une belle propriété datant du XVIII[e] siècle, un petit air de guinguette vous attend en pleine campagne. Ce restaurant vous accueille en toute simplicité, avec des produits frais de qualité des alentours, et des vins qui accompagnent les mets avec caractère. La carte change souvent, de quoi revenir à chaque fois ! Dos de cabillaud, bœuf Stroganoff, filet de volaille, burger ou encore poisson cuisiné, le choix reste difficile ! Un parking privatif est à votre disposition. Les animaux sont acceptés, et l'endroit permet d'accueillir des soirées à thème, réceptions et séminaire.

Lussault-sur-Loire

GRAND AQUARIUM DE TOURAINE ★★
Lieu-dit Les Hauts Boeufs
✆ 02 47 23 44 57
www.grandaquariumdetouraine.com
contact@grandaquariumdetouraine.com
La Loire à Vélo. Accueil vélo. Ouvert toute l'année. Fermeture 3 semaines en janvier et 15 jours en novembre (mi-novembre). De septembre à mars, ouvert de 10h30 à 18h. En avril, mai et juin, de 10h à 18h30. En juillet et août de 10h à 19h. Fermeture des caisses 1h avant. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 14 €. Enfant (de 4 à 12 ans) : 10,50 €. Billet duo avec le parc Mini-châteaux 17 € à 22 €. Parcours sensoriel. Label Tourisme & Handicap. Boutique.
Pour les amoureux du monde aquatique, suivez le guide ! Le Grand Aquarium de Touraine vous accueille, depuis 1994, dans ses 10 salles : univers fascinant pour petits et grands avec des décors à couper le souffle et à se croire dans Le Grand Bleu ! Vous pourrez admirer différentes sortes de poissons, ou petites créatures vivant dans l'eau. Des spécimen rares, que l'on trouve dans les grandes mers ou dans les rivières à côté de chez nous. Soixante bassins et plus de 2 millions de litres d'eau pour ravir les rêveurs : esturgeons, brochets, sandres, piranhas, caïmans, anguilles, poissons spatules américains, sans oublier les requins. Vous pourrez communiquer avec certaines carpes à travers une vitre, ou vous régaler devant la nurserie des petits reptiles. Impressionnant mais totalement ludique et sublime. Vous vous sentirez comme un poisson dans l'eau au beau milieu de ces aquariums géants, tout de verre. L'aventure est spectaculaire et des parcours ludiques sont organisés pour les enfants. Un vrai royaume hypnotisant pour toute la famille.
- Possibilité de célébrer son anniversaire sur place.



Hôtel du Petit Lussault**

Lieu dit Le Petit Lussault
A 5 minutes d' Amboise
RD 952 - Nazelles-Negron

La Loire à Vélo

Tél. 02 47 57 30 30
www.hotelpetitlussault.fr

Mosnes

■ **LE PIED DANS LE PLAT**
Lieu-dit La Calonnière
RD 751
✆ 02 47 30 44 04
www.lepieddansleplat.com
Ouvert toute l'année. Le mardi et le jeudi le midi ; le vendredi et le samedi le midi et le soir. Haute saison : le lundi midi. Les vendredis et samedis soirs, après votre repas, le chef « troque sa toque » pour une casquette de DJ et vous fait danser « à la carte » au fond de la grotte, apéritif offert à tout les fans sur Facebook. Réservation recommandée. Menus de 14 € à 16,50 €. Carte : 14 € environ. Menu enfant : 8 € (ou 11 €). Formule du midi : 15,50 € (entrée, plat, dessert, boisson, café). Vin au verre. Entrées à partir de 6,90 €, plats de 10,80 € à 17,50 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Animations. Animaux acceptés. Wi-fi gratuite et parking privé.
Ce superbe restaurant troglodyte, situé à environ dix minutes d'Amboise en direction de Chaumont, propose une cuisine simple avec des produits de qualité, dans un cadre atypique. Tout le monde s'y retrouve, que ce soit pour les petites faims : méli-mélo de campagne, la salade François I[er] salade, tomates confites, magret et mignon fumés « par nos soins », rillettes de Saint-Ouen grillées sur toasts, carottes râpées et vinaigrette au moût de raisin ou le Poiscaille, un pavé de saumon du fumoir, rôti au four, accompagné d'une crème ciboulette. Pour les plus gros appétits : l'andouillette de Saint-Ouen fabriquée main par Olivier, le boucher de Saint-Ouen, ou l'entrecôte de bœuf au poids (jusqu'à 500 g !). A noter également les incontournables brochettes cuites 100 % à la cheminée. En dessert, une mousse au chocolat noir (maison s'il vous plaît !) ou encore l'île flottante. Ici, on mesure l'enfant : de sa taille dépendra le prix ! Vins locaux, cuisine locale (même la carte est sous forme de petit journal local). L'accueil est chaleureux, le service impeccable et les prix plus que raisonnables. Le menu du midi est idéal, rapide, avec du choix et des plats de qualité. Une valeur sûre.

Nazelles-Négron

■ **HÔTEL DU PETIT LUSSAULT****
Lieu-dit Le Petit Lussault – RD 952
✆ 02 47 57 30 30
www.hotelpetitlussault.fr
info@hotelpetitlussault.fr
Qualité Tourisme. La Loire à Vélo. Accueil vélo. Fermé du 15 novembre au 16 mars. De 8h à 22h. 21 chambres (chambre de 55 € (Simple) à 129 € (Familiale)). Petit déjeuner : 9,70 €. Parking fermé inclus. Location d'une salle de séminaire (20 places). Chèque Vacances. Animaux acceptés (+8 €). Wi-fi gratuit. Groupes jusqu'à 50 personnes (avec restauration traiteur sur commande). Excursions (accès gratuit au court de tennis et table de ping-pong (location de matériel)).
L'hôtel de Jean-Louis Raffy a beau être un deux-étoiles, on se croirait dans un somptueux petit château. Ici ! Le cadre est magnifique, envoûtant, idéalement situé au bord de la Loire et à deux pas du château d'Amboise. Il y a un parc, des jeux, un court de tennis, de quoi plaire aux petits, comme aux grands. Les chambres sont simples mais ne manquent pas de charme, on apprécie particulièrement les petites terrasses, avec vu sur le jardin où il est très agréable de s'y installer pour savourer son petit déjeuner.

■ **TOURAINE MONTGOLFIÈRE**
4, Chemin des Sables
✆ 02 47 30 10 80
www.touraine-montgolfiere.fr
info@touraine-montgolfiere.fr
Fermé du 1[er] novembre au 31 mars. Hors saison, il est possible de réserver mais uniquement en nacelles de 2 à

5 personnes. Vol le matin ou le soir, selon les conditions météorologiques. Billet 7 jours : 195 € par adulte, 135 € par enfant.
Ici, vous pouvez réaliser un de vos rêves : prenez place à bord d'une montgolfière pour vous faire transporter en douceur dans le ciel tourangeau. Cet établissement agrée par l'Aviation civile pour le transport de passagers vous propose de voir la Touraine d'en haut, à la découverte des plus prestigieux châteaux et autres monuments de la région, des villages pittoresques et fleuris, des fleuves et rivières et des paysages du « Jardin de la France ». Vous aurez à vos côtés une équipe professionnelle : sympathie, rires et frissons garantis à bord de ces machines volantes.
3 heures d'aventures vous attendent, embarquez sans crainte !

Neuillé-le-Lierre

AUBERGE DE LA BRENNE
17-19, rue de la République
✆ 02 47 52 95 05
www.auberge-brenne.com
contac@auberge-brenne.com
Logis (3 cocottes). Qualité Tourisme. Fermé le dimanche soir du 15 septembre au 15 juin. Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 33 € à 72 € (tous les plats peuvent être servis à la carte). Carte : 26 € environ. Vin au verre. 6 chambres tout confort de 80 à 145 €, bar, terrasse, location de vélos. American Express, Chèque Vacances. Logis 3 cheminées et Table distinguée. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Vente à emporter. Animaux acceptés ; parking.
Une belle adresse familiale, réputée chez tous les gourmands de la région. Dans ce petit village tourangeau, une cuisine savoureuse vous est servie avec le sourire par Camille et Hélène Sallé. Les tables sont joliment dressées ; les menus changent régulièrement, selon les saisons et les envies des chefs Ghislaine Sallé et Christopher Caillet. Côté chambres, six pièces au calme vous attendent avec tout le confort : une décoration soignée à l'esprit romantique, et des draps de haute qualité. L'établissement propose un petit déjeuner en terrasse l'été ou près de la cheminée l'hiver. A découvrir, les rillettes de porc cuites au feu de bois et les pots de confiture maison confectionnées par Ghislaine.

Noizay

VERRERIE DUMAS / VERART
872, route de la Gare
✆ 02 47 25 58 28
www.verrerie-dumas.fr
contact@verrerie-dumas.fr
Boutique d'exposition Verart ouverte toute l'année sur rendez-vous. Adulte : 5 € (à partir de 3 €). Accueil enfants. Visite guidée. Boutique. Visite guidée du lundi au vendredi matin uniquement sur réservation, quelques dates dans l'année (petit groupe et famille).
Fondée en 1948 et installée en Touraine depuis plus de 60 ans, la verrerie Dumas est spécialisée dans le soufflage au chalumeau de verre scientifique. Elle fabrique des pièces destinées à la recherche, à l'enseignement, à la chimie ou à l'agroalimentaire. Devenue incontournable pour les laboratoires et riche d'un fort patrimoine industriel, technique et humain, l'entreprise met son savoir-faire au service de la création et lance en 2011 sa division design et décoration sous la marque Verart. La collection Verart s'inspire de la verrerie de laboratoire, conjuguant idéalement l'artisanat et la modernité, l'authenticité et l'originalité. Elle propose des objets à vivre contemporains, en pièce unique ou en série limitée : luminaires, vases, art de la table, soliflores, lampes à poser… Détournées, revisitées, les pièces de la collection naissent du dessin des concepteurs et du savoir-faire des souffleurs. A la croisée entre l'art, le design et l'artisanat, ces objets associent la beauté à l'utilité de l'objet. Par l'élégance des lignes et la puissance du dessin, Verart flirte avec l'art. Des pièces sobres et élégantes, qui mêlent avec force tradition et design. Dans la boutique d'exposition, les créations et les prototypes en cours d'édition coexistent dans une atmosphère d'atelier où une vidéo retrace les différentes étapes de fabrication.
Créations sur mesure, nouvelles collaborations : Verart prépare de belles surprises pour le prochain M&O !

CHÂTEAU DE NOIZAY****
124, Promenade de Waulsort
(Entrée par Rue Victor Hugo)
✆ 02 47 52 11 01
www.chateaudenoizay.com
noizay@relaischateaux.com

Relais & Châteaux. Fermé de mi-janvier à mi-mars. 19 chambres. Chambre simple de 190 € à 235 € la nuit, de 245 € à 280 € la nuit ; chambre triple de 315 € à 360 € ; suite de 350 € à 400 €. Demi-pension (de 420 à 620). Petit déjeuner : 25 € (ou 40 €). Lit supplémentaire : 50 € (par enfant de plus de 8 ans). Parking fermé inclus. Formules nuit et petit déjeuner. Animaux acceptés (15 € par chien). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Restauration (ouvert de 12h30 à 14h et de 19h30 à 21h30, tous les jours de la semaine). Tv satellite. Excursions.
Le temps s'arrête au profit d'un délassement dans une baignoire balnéo, pour s'endormir dans un grand lit à baldaquin. Ornés d'un authentique mobilier d'époque, les dix-neuf chambres, salon, bibliothèque et salles à manger sont des lieux de vie raffinés, auxquels s'ajoute à la table la délicieuse harmonie du vignoble du terroir tourangeau. Les chambres de plain-pied disposent toute d'un pavillon et d'un petit jardin privatif. Détente au château : piscine chauffée, tennis privé, équitation, golf, vols en montgolfière ou en hélicoptère. Le château, construit au XVI[e] siècle, trône au milieu d'une propriété de 6 hectares et de ses jardins à la française, surplombant le village viticole de Noizay. Le chef propose une cuisine régionale gastronomique basée sur les produits de la région. Citons quelques spécialités du grand chef Frédéric Collin : foie gras en subtile gourmandise, l'or noir du Périgord ou encore la succulente roulade de sole aux crustacés, façon « Noizay » … Un établissement de rêve, pour résumer, magnifique et ensorcelant.

PARCE QUE VOUS ÊTES
UNIQUE...

... VOUS RÊVIEZ D'UN GUIDE SUR MESURE





© Shutterstock - Shutterstock.com

A VOUS DE JOUER !

mypetitfute
mon guide sur mesure

WWW.MYPETITFUTE.COM

Pocé-sur-Cisse

LA CLOSERIE SAINT-VINCENT
38, route de Saint-Ouen-les-Vignes
Aux portes d'Amboise ✆ 02 46 65 03 08
www.chambres-hotes-amboise.fr
contact@csva.fr

Accueil vélo. Ouvert toute l'année. Accueil de 17h30 à 19h30. 4 chambres (et 1 suite). Chambre double de 95 € à 100 € ; suite de 160 € à 170 €. Petit déjeuner inclus (servi entre 8h et 9h30). Parking fermé inclus. La chambre doit être libérée à 11h. Wi-fi gratuit. Les serviettes de bain sont fournies. Pas de tv. Excursions.
À deux heures de Paris, Marie vous accueille à la Closerie Saint-Vincent. Située aux portes de la cité royale d'Amboise, cette ancienne demeure vigneronne du XIXe siècle vous propose quatre chambres (et une suite) et sa table d'hôtes traditionnelle, où les produits du terroir sont à l'honneur. La Closerie Saint-Vincent est un lieu convivial, calme, discret et plein de charme. Ainsi, vous serez idéalement placé à proximité des plus célèbres châteaux de la Loire : Amboise, Chambord, Chenonceau, Parc Leonardo da Vinci, le Clos Lucé, les jardins de Chaumont, Villandry. C'est un endroit où il fait bon vivre et où vous aurez l'occasion de vous évader tant il est propice à la détente. Vous serez charmé !

Saint-Ouen-les-Vignes

L'AUBINIÈRE
29, rue Jules-Gautier ✆ 02 47 30 15 29
restaurant-laubiniere@wanadoo.fr

*Vignobles et Découvertes. Qualité Tourisme. Fermé du 4 janvier au 13 février. Basse saison : ouvert le mardi soir ; du mercredi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Haute saison : le mardi et le mercredi le soir ; du jeudi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 20 € à 60 €. Carte : 23 € environ. Vin au verre. 12 chambres dans la partie hôtel à partir de 138 € la nuit. Label Tourisme & Handicap. Accueil des groupes. Jardin. Relais du silence ; hôtel 4 * ; piscine spa, soins du corps.*
Une très belle adresse pour les amoureux de la (très) bonne cuisine. Dans cet établissement, vous ne serez pas déçus : des plats qui changent selon les saisons, les produits du marché ou encore de l'imagination du chef : cuisine de terroir gastronomique, généreuse et raffinée, qui s'accorde parfaitement avec les vins du Val de Loire proposés sur la carte. Un bel endroit qui vous accueillera avec un service très professionnel, et des menus toujours élaborés en fonction des périodes de fêtes. Quelques exemples de plats : maki de thon au sésame mesclun aux herbes, le foie gras de canard à l'abricot et aux raisins blonds, confiture d'oignons doux au xérès, brioche toastée ou bien encore le mulet en vapeur de basilic, sabayon de poireaux et carottes de couleur. Les plats ne manquent pas de finesse et d'élégance pour les épicuriens que nous sommes. Cet établissement vous est aussi recommandé par le *Petit Futé* pour ses magnifiques chambres spacieuses et luxueuses qui s'accordent à merveille avec les prestations proposées : piscine, spa, avec tout le bien-être pour vous assurer un séjour de rêve, entre gastronomie de la région et le confort absolu. Une adresse incontournable pour les gourmets et les amoureux des beaux moments.


© DIVEO

Montgolfière survolant Amboise.

AZAY-LE-RIDEAU ★★★

OFFICE DE TOURISME
BP5
4, rue du Château ✆ 02 47 45 44 40
www.azayrideau-tourisme.com
contact@azayrideau-tourisme.com
Du 1er juillet au 31 août : du lundi au samedi de 9h30 à 13h et de 14h à 19h (dimanche et jours fériés de 10h à 13h et de 14h à 18h). Du 1er mai au 30 juin et du 1er au 31 septembre et le week-end de Pâques : du lundi au samedi de 9h30 à 13h et de 14h à 18h (dimanche et jours fériés de 10h à 13h et de 14h à 17h). Du 1er janvier au 1er mai et du 1er octobre au 31 décembre : du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30 (fermé dimanche et jours fériés).

Laissez-vous tenter par les nombreux sites touristiques à visiter (château d'Azay-le-Rideau, musée de Balzac, le château de l'Islette, Villandry, le musée Maurice Dufresne, etc.), les spécialités gastronomiques (jus de pommes, fromage de chèvre, vin AOC) ou les activités sportives et de loisirs (vélo, canoë, montgolfière…). L'office de tourisme vous guidera également dans l'organisation de votre séjour en vous proposant hébergement et restauration, sans oublier les incontournables de la région. Grâce à ce point d'information, vous passerez des vacances sereines car il vous aidera à planifier avec précision votre voyage, sans aucune mauvaise surprise… Vous pouvez souffler !

© PIERRE-ANDRÉ MIGNAUD



Le château de l'Islette.

Points d'intérêt

CHÂTEAU D'AZAY-LE-RIDEAU ★★★★

19, rue Balzac
✆ 02 47 45 42 04
Voir page 10.

CHÂTEAU DE L'ISLETTE ★★

9, route de Langeais ✆ 02 47 45 40 10
www.chateaudelislette.fr
contact@chateaudelislette.fr

Ouvert du 1er mai au 30 septembre de 10h à 19h (dernière entrée à 18h). Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 9 €. Enfant (de 8 à 18 ans) : 5,50 €. Groupe (15 personnes) : 7,50 €. Accueil enfants (prêt de déguisements de princesses et de chevaliers aux enfants). Visite guidée (uniquement pour l'intérieur du château). Restauration (pour les groupes, la visite est possible toute l'année mais seulement sur réservation). Boutique. Location de barques pour une promenade sur l'Indre.

A deux kilomètres d'Azay-le-Rideau, le château de l'Islette, achevé en 1530, a jadis accueilli les sculpteurs Rodin et Camille Claudel, au plus fort de leur passion. Classé monument historique, cet édifice Renaissance en pierres de tuffeau est bâti au bord de l'Indre. Habité par ses actuels propriétaires, qui laissent visiter les pièces qu'ils occupent, on y découvre notamment la magnifique Grande Salle, ornée de peintures qui ont conservé tout leur éclat et sa cheminée monumentale. A voir également : la chapelle au rez-de-chaussée dont les décors peints ont été récemment restaurés. Le parc offre une promenade très agréable et une location de barques est possible pour une balade sur la rivière. Un conseil : apportez votre panier pour déjeuner sur place afin de profiter de ce lieu calme et romantique. Vous pouvez également emprunter des livres pour un moment de détente autour du moulin. Une visite guidée est proposée toutes les heures. Pour les enfants, prêt de déguisements de princesses et de chevaliers et aire de jeux.

MUSÉE MAURICE DUFRESNE ★★

17, route de Marnay ✆ 02 47 45 36 18
www.musee-dufresne.com
contact@musee-dufresne.com

Accueil vélo. Ouvert tous les jours du 1er avril au 30 octobre. Basse saison : ouvert tous les jours de 10h à 18h. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 19h. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 11 €. Enfant (de 10 à 17 ans) : 5 €. Groupe (20 personnes) : 8,50 €. Audioguide 1 €. Label Tourisme & Handicap. Visites libres avec fiches traduites en anglais et en allemand. Restauration (sur place).

Situé sur une propriété de plus de 6 hectares, au Moulin de Marnay, près d'Azay-le-Rideau, le musée Maurice Dufresne abrite une impressionnante et magnifique collection de véhicules, machines et objets d'époque, véritable patrimoine mécanique des années 1850 aux années 1950. Vous y

Insolite dans la commune de Cheillé : un chêne pousse dans le mur de l'église

Dans la commune de Cheillé, qui fait partie du canton de Chinon, vous pourrez admirer l'église et son habitant insolite. En effet, un beau chêne bicentenaire pousse dans le mur de l'église, son tronc et ses racines y sont ancrés à l'intérieur.

Le vieux chêne de l'église a été labellisé Arbre remarquable de France.

découvrirez l'œuvre d'un homme passionné qui à consacré plus de soixante ans de sa vie à sauver de l'oubli tout un pan de notre histoire. Le musée abrite pas moins de trois mille pièces de machines et objets, surprenant témoignage du progrès technique de ces 150 dernières années. Une agréable et ludique promenade au fil du temps ou tous les visiteurs petits et grands (femmes compris, soyez-en sûres) ressortent séduits de la visite. Le musée a obtenu plusieurs récompenses dont la médaille d'or de la Société d'Encouragement au Progrès, et dévoile une trentaine de Livres d'or remplis d'éloges de visiteurs venus du monde entier. Maurice Dufresne nous a quittés en 2008, laissant derrière lui ce musée merveilleux et unique au monde. Monique, sa fille, a décidé de poursuivre son œuvre, avec autant de générosité et avec les mêmes exigences que son père. Une visite incontournable et inoubliable sur le circuit des châteaux de la Loire !

■ **VALLÉE TROGLODYTIQUE DES GOUPILLIÈRES** ★★★
Les Goupillières ✆ 02 47 96 60 84
www.troglodytedesgoupillieres.fr
contact@troglodytedesgoupillieres.fr
A 3 km à l'est d'Azay-le-Rideau.
Direction Artannes sur la D84.

Ouvert du 1er avril au 30 juin : tous les jours de 10h à 18h, du 1er juillet au 31 août : tous les jours de 10h à 19h, du 1er septembre au 30 septembre : tous les jours de 10h à 18h, du 1er octobre à début novembre : tous les jours de 11h à 17h30. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 6,50 €. Enfant (de 5 à 17 ans) : 5 €. Groupe (20 personnes) : 5 €. Personne handicapée : 4,50 €. Souterrain-refuge inaccessible aux personnes à mobilité réduite. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée. Restauration. Animations.
Dans un cadre naturel exceptionnel, un ensemble de fermes troglodytiques qui témoigne d'un habitat paysan tourangeau creusé dans le tuffeau : puits, fours à pain, étables, silo à grains, souterrain refuge. Afin de se protéger des brigands, les paysans ont creusé un souterrain-refuge. Vous serez étonnés par leur ingéniosité. Les objets sont toujours à leur place et les animaux ont réinvesti les lieux. Une visite surprenante. Des animations sont organisées tout au long de l'année. Visites nocturnes en haute-saison tous les jeudi soirs. Un site à découvrir à seulement 5 minutes du magnifique château d'Azay-le-Rideau.

Le couvert

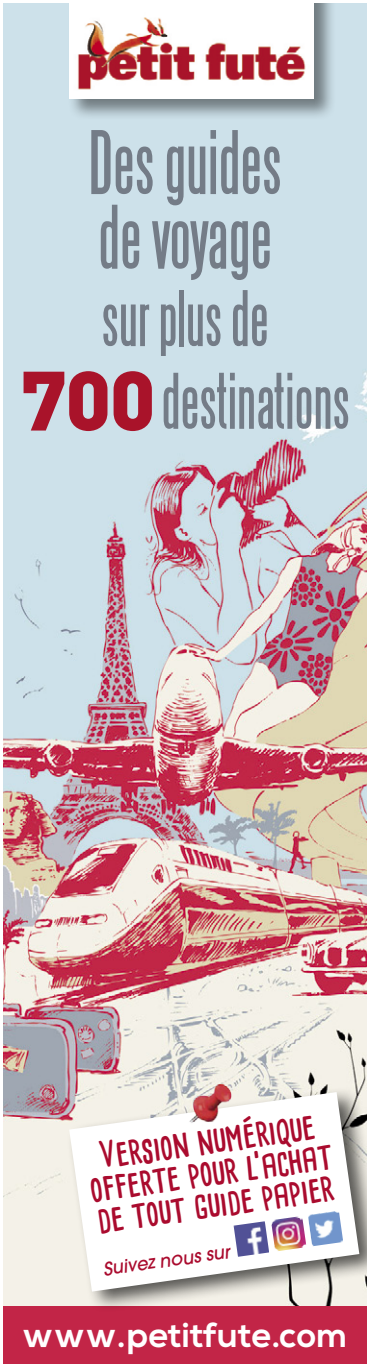
■ **L'AIGLE D'OR**
10, avenue Adélaïde-Riché
✆ 02 47 45 24 58
www.cartesurtables.com
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Tous les jours sauf le lundi soir (de décembre à avril), le mardi soir (sauf juillet et août), le mercredi et le dimanche soir. Menus de 31 € à 76 €. Carte : 41 € environ. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 24 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Magnifique cadre à l'extérieur.
Un adorable restaurant tout près du château qui propose une cuisine délicate à base de produits régionaux : royale de foie gras, buchette de saumon aux langoustines, filet de bœuf au chinon, poire rôtie au miel… Ambiance cosy avec un service de qualité. Jean-Luc Fèvre vous propose de découvrir une délicate cuisine de saison, à base de produits du terroir. La cuisine est « revisitée », viandes ou poissons sont un vrai régal pour les papilles. On craque pour le foie gras et sa confiture de poire tapée, ou encore pour le poisson de la Loire. Agréable terrasse en saison et les enfants ne sont oubliés : petit menu est à leur disposition.

■ **L'AUBERGE POM'POIRE**
21, route de Vallères
✆ 02 47 45 83 00
www.aubergepompoire.com
Logis (3 cocottes). Ouvert tous les jours. Jours de fermeture sur le site, variables selon la saison. Réservation recommandée. Menus de 33 € à 68 € (menu Accords mets-vins à 99 €). Menu enfant : 14 € (jusqu'à 12 ans, 23 € jusqu'à 14 ans). Vin au verre. Elaboration de menus pour tables familiales. Accueil des groupes. Terrasse. Possibilité de dormir à partir de 60 € la nuit. Petit déjeuner : 12,50 €/personne. Petit déjeuner enfant : 9 € (- de 10 ans). Soirée étape : 89,50 €. Lit supplémentaire : 15 €.
Cette auberge ne désemplit pas, et on en comprend la raison dès lors qu'on se retrouve avec des Saint-Jacques flashées en bouche, ou bien qu'on déguste leur Royale d'anciens légumes ou leur crémeux de panais au citron ! Il y a quelque chose d'authentique qui se marie très bien avec une déco moderne, le tout emmené avec panache et bonne humeur par une équipe bien choisie. On recommande cette adresse et on peut même dormir sur place dans l'une des chambres colorées. L'auberge a également un service traiteur pour les repas de famille ou autres évènements. A retenir pour passer une agréable soirée dans une ambiance chaleureuse.

Autre adresse : La Ripaille – 5 rue de Pineau 37190 Azay-le-Rideau

■ **CÔTÉ COUR**
19, rue Balzac
✆ 02 47 45 30 36
www.cotecour-azay.com
sandrinezoefred@yahoo.fr

Ouvert du jeudi au mardi le midi. Réservation recommandée. Menus de 24 € à 32 €. Formule du midi : 18,50 € (ou 23 €). Vin au verre. Label Tourisme & Handicap. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Animaux acceptés.
Le premier restaurant en sortant du château d'Azay-le-Rideau est le meilleur, ça tombe bien ! Alors installez-vous, profitez du fait qu'il reste de la place, car l'endroit, qui semble très couru, peut vite en manquer. La charmante Sandrine vous recommandera, entre autres, les petites betteraves marinées ou le pavé de maigre préparés par Frédéric, son Corse et chef de mari. Les menus sont élaborés à partir de produits frais et évoluent au gré des saisons selon la disponibilité des producteurs. Calme, beau, délicieux, les adjectifs distingués se courent après pour définir ce restaurant déjà prestigieux.



LA CRÉDENCE
15-17, rue Balzac
✆ 09 81 04 67 77
Fermé jusqu'au 13 février. Réservation par appel à partir du 15 janvier pour le menu de la Saint-Valentin. Ouvert du mercredi au dimanche de 11h à 22h. Réservation recommandée. Menus de 17,90 € à 22,90 €. Menu enfant : 9,90 €. Plat du jour : 12,50 €. Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Animaux acceptés – Soirées à thème.
Repris en 2017 par Christophe, ce charmant restaurant situé dans une maison du XV[e] siècle est à tester au plus vite. Le chef propose, dans sa cuisine ouverte, des plats traditionnels variés à base de produit frais pour tous les goûts. L'accueil est sympathique, et le lieu très agréable (pierres de tuffeau, cheminée, poutres et tomettes) pour passer un bon moment avant de découvrir le fabuleux château d'Azay-le-Rideau. Profitez d'une salle conviviale à l'étage et d'une très belle terrasse aux beaux jours. Un petit havre de paix comme on les aime !

LA RIPAILLE NOUVEAU
5, rue du Pineau
✆ 02 47 52 81 89
www.ripaille-restaurant.com
contact@ripaille-restaurant.com
Fermé du 8 janvier au 22 février. Ouvert du jeudi au lundi de 12h à 14h et de 19h à 22h. Réservation recommandée. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 11 €. Vin au verre. Plats à partager. Terrasse. Vente à emporter.
Vous avez un petit creux et vous passez par Azay-le-Rideau ? N'hésitez pas à vous rendre à La Ripaille, restaurant où l'on mange beaucoup et bien (d'où son nom d'ailleurs) ! C'est surtout la viande qui est mise à l'honneur (les viandes sont toutes élevées et abattues en France) bien qu'il y ait tout de même quelques plats pour les végétariens. Dans une ambiance très conviviale, vous pourrez venir déguster du magret de canard, une côte de bœuf à dévorer avec un partenaire aussi gourmand que vous, ou bien encore partager un bon gros camembert rôti. L'équipe vous attend à partir du 22 février car le restaurant se refait une petite beauté pour vous recevoir encore plus chaleureusement qu'auparavant. Il semblerait que l'on ait trouvé l'adresse parfaite pour faire ripaille !

LA ROSE DES VENTS
2, route de Villandry
✆ 02 47 45 68 00
www.hoteldeschateaux.com
info@hoteldeschateaux.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi. Réservation recommandée. Menus de 23 € à 34 €. Carte : 17 € environ. (accord mets et vins : 3 plats et 3 verres : 16 €. 4 plats et 4 verres : 19 €). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.
Bienvenue au restaurant *La Rose Des Vents*, restaurant attenant à l'*Hôtel des Châteaux* d'Azay-le-Rideau. Tenu par Philippe et Nathalia, la maison propose différents menus selon votre appétit, avec des plats qui

varient chaque jour selon la saison ou les arrivages. Par exemple, optons pour un filet de porc Roi Rose et sa poire tapée, et en dessert une succulente Clémentine Rôtie. L'assiette de fromages est alléchante ; le lieu plein de raffinement et sobrement décoré. Une rose vient compléter la table lorsqu'il fait beau, et la terrasse est à l'ombre des pins parasols, tout pour plaire. Le supplément engageant : la cave à vins et la dégustation, bien entendu.

Le gîte

■ **HÔTEL BEST WESTERN VAL DE LOIRE*****
50-52, rue Nationale
✆ **02 47 45 28 29**
www.valdeloire-hotel.fr
contact@hotel-valdeloire.fr

La Loire à Vélo. Accueil vélo. Ouvert toute l'année. Réception ouverte de 7h à 22h30 (haute saison). 27 chambres (pour 4 personnes, de 89 € à 130 €). Basse saison : chambre simple de 62 € à 69 € ; chambre double de 69 € à 82 € ; chambre triple de 92 € à 120 €. Haute saison : chambre simple de 60 € à 74 € ; chambre double de 105 € à 135 € ; chambre triple de 115 € à 155 €. Petit déjeuner buffet : 10,50 € (5,50 € pour les enfants). Lit supplémentaire. Parking fermé. Gratuit pour les enfants de moins de 12 ans dans la chambre de 2 adultes payants. American Express, Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Animaux acceptés (supplément de 5 €). Séminaires. Wi-fi gratuit. Tv satellite. Excursions (informations touristiques).
Chaleureux et accueillant, l'équipe de cet hôtel a compris que nous aimions, quand nous voyagions, être reçus avec douceur, compréhension et patience, car un des points important lors des voyages, c'est aussi pouvoir être reçu avec sérénité après parfois, un long trajet. Opter pour un hôtel de chaîne, comme c'est le cas ici, peut présenter, parfois, quelques inconvénients : une certaine froideur notamment. C'était sans compter sur le charme du Best Western d'Amboise qui est « petit », mais qui a tout d'un véritable hôtel de charme ! Sa situation géographique est idéale, en plein cœur du village, et avec ses trois étoiles, il a tout les équipements nécessaire pour nous permettre de passer un beau séjour. Un autre bon point, le succulent petit-déjeuner type buffet. Pour rejoindre le château, vous n'aurez qu'à traverser le pont ! Une superbe vue panoramique vous attend dans ce lieu riche en belles surprises.

■ **HÔTEL DE BIENCOURT*****
7, rue Balzac
✆ **02 47 45 20 75**
www.hotelbiencourt.com
contact@hotelbiencourt.fr

Accueil vélo. Qualité Tourisme. Fermé de décembre à février. Ouvert pour les vacances de Noël. Accueil jusqu'à 20h (check-out jusqu'à 11h). 17 chambres (dont 1 chambre accessible aux personnes à mobilité réduite). Chambre double de 69 € à 99 € ; chambre triple de 106 € à 130 € ; suite de 137 € à 144 €. Petit déjeuner buffet : 12 € (gratuit pour les moins de 5 ans, 6 € pour les enfants de moins de 10 ans). Lit supplémentaire : 15 €. Parking fermé : 5 € (garage à vélos et à motos gratuit). Lit bébé : 5 €. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Wi-fi gratuit. Patio fleuri. Salon bibliothèque. Garage à vélos gratuit.
Cet hôtel est idéalement situé, dans une rue semi-piétonne au centre de la vieille ville qui conduit au château. Faites une halte dans cette demeure tourangelle du XVIII[e] siècle avec une école attenante, qui donne sur un agréable patio fleuri. Calme assuré dans cette propriété fort bien aménagée, avec tout le confort nécessaire. Les propriétaires, toujours très attentionnés, sauront vous indiquer les adresses des bonnes tables des alentours ainsi que les sites à visiter absolument.

Chambres d'hôtes

■ **TROGLODÉLICE**
3, route de la Vallée-du-Lys
✆ **02 47 45 47 80**
www.troglodelice.com
info@troglodelice.com

Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. 3 chambres. Chambre double 80 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 €. Parking inclus. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Accés Wifi dans la salle du petit-déjeuner. Excursions.
Cela fait partie de nos fantasmes de touriste : la chambre troglodytique. Un rappel de notre enfance, un écho à notre goût du caché, du labyrinthe au désir de revenir aux racines du monde mystérieux de la profondeur ; l'envie aussi d'être protégé, dans ces grottes pleines de connaissance… Les trois épis, ici, sont mérités. Monsieur et madame Sarrazin savent recevoir le touriste avec tendresse. Le visuel est évidemment parfait (au choix, trois chambres : l'Etoile, l'Oasis et Eden) et de plus les services sont impeccables (cuisine, cour, jardin et parking). L'endroit est insolite et une nuit dans l'une de ces chambres sera un précieux souvenir de retour de votre séjour. La situation est idéale pour se rendre aux caves de Goupillieres ou pour découvrir tous les musées et domaines des alentours. Ambiance charmante avec les propriétaires qui vous mettent à l'aise et qui vous feront plaisir. A voir notamment : une large douche creusée dans la roche. Elle vaut le détour !

Retrouvez le sommaire en début de guide

Sorties

BISCUITHÉ
25, rue Gambetta ✆ 02 47 43 33 57

Ouvert toute l'année. Le mardi de 14h30 à 19h ; le vendredi et le samedi de 13h à 19h ; le dimanche de 10h à 19h. Horaires variables selon saison – tous les jours en été. Boutique.

En voilà une belle adresse, qui regroupe une biscuiterie et un salon de thé. Tout pour se permettre un en-cas digne de ce nom ! D'ailleurs, le nom du gérant n'est pas inconnu à Azay-le-Rideau puisqu'il s'agit d'Alain Bodin, qui a tenu de nombreuses années la pâtisserie-chocolaterie Au Royal Chocolat. Le pâtissier a eu la bonne idée d'ouvrir le point de vente « Biscuithé », une boutique pour permettre l'achat de biscuits fabriqués sur place. L'accueil est agréable, la gamme de thés proposée très étendue, et le café est torréfié par un artisan. Que du positif ! Les biscuits, travaillés avec des produits locaux, sont un vrai régal. Rendez-vous est pris pour faire le plein de gourmandises !

Emplettes

HARDOUIN LE CHARCUTIER
22, rue Nationale ✆ 02 47 45 40 50
www.hardouin.fr
contact@hardouin.fr

Ouvert du mardi au samedi de 8h30 à 13h et de 15h à 19h30 ; le dimanche de 8h30 à 13h. Livraison possible (vente en ligne). Traiteur de réception.



Issue d'une longue tradition de charcuterie, la maison Hardouin fabrique des spécialités régionales élaborées à partir de produits frais traditionnels de qualité dans un laboratoire agréé par l'Union européenne. Une institution qui maintient envers et contre tout la tradition des véritables rillettes de Tours (IGP). La maison Hardouin, maintenant sous la direction de Julien Garnier, existe depuis plus d'un siècle et fait partie des « Traiteurs de France ». Ici on honore le cochon et on l'associe au respect de la tradition tourangelle. Le savoir-faire de l'équipe se retrouve dans la fabrication des produits comme l'andouillette à la corde au Vouvray, les rillons rissolés dans une marmite en fonte et aromatisés au vin blanc ou le boudin noir à l'oignon, la terrine de campagne au vouvray, les boudins blanc, la saucisse sèche au vouvray, et surtout les délicieuses rillettes qui rappellent les saveurs d'antan… N'hésitez plus à vous rendre sur place ou bien à commander en ligne pour savourer ces produits fabriqués avec amour !

Autres adresses : 70, rue Bernard-Palissy ✆ 02 47 05 12 87 • Centre-bourg – 8, rue de la République – Vouvray ✆ 02 47 52 65 33 • Le Virage gastronomique – RD 952 ✆ 02 47 52 60 24 • Les Halles Centrales – Tours ✆ 02 47 77 94 71

AU ROYAL CHOCOLAT
22, rue Nationale
✆ 02 47 45 40 69
www.auroyalchocolat-bodin.com
auroyalchocolat@orange.fr

Ouvert du mardi au samedi de 8h à 19h ; le dimanche de 8h à 18h30.

Au Royal Chocolat, c'est l'art du cacao et le rendez-vous des gourmands ! Une adresse incontournable pour les amoureux des spécialités aux saveurs uniques pour votre palais. Ici, on trouve des pâtisseries à couper le souffle mais aussi des glaces, et bien sûr des chocolats, le tout fait maison par l'artisan pâtissier chocolatier. Toutes les gourmandises sont succulentes et l'originalité est au rendez-vous : des produits de qualité et introuvables ailleurs. Des pralinés maison, des ganaches, des muscadines, des pâtes de fruits, macarons de toutes les couleurs et ravissants petits-fours aux parfums délicats… La pâtisserie a ses propres spécialités côté des gâteaux : le Royal Chocolat, le Montgomery, le Duo ou encore Plaisir d'antan, chaque produit sucré vous fera succomber… Au Royal Chocolat, il existe aussi un salon de thé qui vous propose une pause gourmande en plein cœur d'Azay-le-Rideau, avec une sélection de 30 thés au parfum d'ici et d'ailleurs. Le Royal Chocolat possède aussi un service traiteur, alors n'hésitez plus ! Tout est au rendez-vous pour que vous vous régaliez !

VINEA LOIRE VALLEY
35, rue Nationale
37190 Azay-le-Rideau (France)
✆ 02 34 38 34 92

Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 10h à 13h et de 14h30 à 20h. Haute saison : tous les jours de 10h à 20h.

Bienvenue dans cette belle boutique aérée et lumineuse, qui a de la superficie puisqu'elle contient plus de 300 références de vins. La boutique propose essentiellement du



© ALTITUDEDRONE – STOCK.ADOBE.COM

Le château d'Azay-Le-Rideau.

vin du Val de Loire, et 50 références de plusieurs régions de France. Le gérant, Jean-Michel, est sympathique et souriant, et quel passionné ! Il est un réel ambassadeur des vins de Loire. Du Quincy, du Chinon, du Vouvray... Du rosé, du bordeaux ou du blanc, les amateurs de vin auront l'embarras du choix. Sur les étals, les bouteilles sont présentées comme des trésors, ou rangées comme dans une cave. On repère les grands crus, sous vitrine. Le magasin, au design épuré, est très chic, teintes gris et bois, rien d'autres que des bouteilles si ce n'est quelques délicieux produits locaux. Que du bonheur en somme !

Dans les environs

Crissay-sur-Manse

AUBERGE DE CRISSAY
1, rue de Chinon
✆ 02 47 58 58 11
www.aubergedecrissay.fr
contact@aubergedecrissay.fr

Fermé du 23 décembre au 17 janvier. 4 chambres. Chambre double de 79 € à 82 € ; chambre triple de 116 € à 119 € ; suite de 89 € à 92 €. Petit déjeuner : 7,90 €. Parking inclus. Logis de France. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration (mercredi 11h-14h30 - Soir sur Réservation. Jeudi : 11h-14h30 - Soir sur Réservation. Vendredi : 11h-14h30 -17h30-21h. Samedi : 10h-21h. Dimanche 9h-20h. Les Midis : 12h-14h). Animations. Excursions.

Repris en juillet 2017, Mark et Séverine ont adapté les quatre chambres d'hôtes à leur goût : de beaux fauteuils, murs en pierres, tête de lit, voire un canapé dans certaines chambres. Spacieuses et confortables, elles offrent un magnifique panorama sur la vallée de Crissay, élu plus beau village de France ; tout comme la magnifique terrasse. La piscine extérieure, elle, offre une vue imprenable sur le château. Le restaurant propose une cuisine simple mais savoureuse : salades diverses, andouillette, joue de bœuf… Le tout arrosé de vins du Val de Loire. Autour d'une cheminée très conviviale, il est également possible de déguster une planchette apéro. L'accueil est très agréable, c'est une belle adresse pleine de charme. En prime, des soirées concert et divers événements sont organisés deux fois par mois.

Druye

LA BERNASSIÈRE
La Bernassière
✆ 06 64 88 06 44
www.labernassiere.fr
ferme@labernassiere.fr

Ouvert du lundi au samedi à partir de 7h30 et jusqu´à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 18h à 19h30. Présents sur les marchés de Joué les Tours centre (le Mercredi et Samedi matin), de Joué les Tours » Vallée Violette » (Samedi matin) et de Savonnières (Samedi matin). Chévres de 2,20 € à 4 € la pièce. Charcuterie : prix au kilo.

Dans la charmante ferme tenue par Eric et Nathalie située dans le petit village de Druye, vous y trouverez plus de 200 chèvres. Vous serez très bien accueillis et vous pourrez acheter directement des produits de qualités, frais, directement au producteur dans la petite boutique située au sein de la ferme. Le petit plus, la visite de la ferme, et la présentation des animaux. Vous pourrez aussi retrouver les produits (fromages, yaourts…) aux marchés de Tours centre (le Mercredi et Samedi matin), de Joué les Tours » Vallée Violette » (Samedi matin) et de Savonnières (Samedi matin). Une jolie adresse pour les amateurs du lait de chèvre, où le respect des animaux est totalement présent.



Rivarennes

MUSÉE DE LA POIRE TAPÉE

1, chemin des écoliers
✆ 02 47 95 47 78
musee.poiretapee@wanadoo.fr

Accueil vélo. La Loire à Vélo. Ouvert tous les jours, jusqu'au 30 juin et du 16 au 30 septembre, de 14h30 à 18h30 et du 1er juillet au 15 septembre, de 10h30 à 12h et 14h à 18h30. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 4 €. Enfant (de 7 à 18 ans) : 2 €. Groupe (7 personnes) : 3,50 €. Chèque Vacances. Visite guidée (sur demande, prévoir environ 1h de visite). Boutique.

Cette spécialité, qui a fait la fortune de générations de Rivarennais, connaît un succès sans cesse croissant : épluchées, cuites au four pendant 130 heures, puis aplaties avant d'être mises en bocaux, elles constituaient un aliment idéal pour les marins au long cours et étaient expédiées jusqu'à Stockholm ! Aujourd'hui, une association a permis de perpétuer la tradition, et la dégustation sur place contentera tous les gourmands. On apprécie beaucoup la petite salle où une superbe vidéo de présentation de cette spécialité est diffusée. Outre le musée, le village de Rivarennes est aujourd'hui véritablement redevenu le village de la poire tapée. Vous y trouverez aussi un boulanger qui a créé deux spécialités, dont la poire tapée en robe de bure, et un restaurant qui propose un menu entier autour de cette « belle tourangelle ». Et bien sûr, à la fin de votre visite, une petite dégustation vous est offerte. Un voyage dans le Val de Loire indique que vous goûterez obligatoirement ces délicieuses poires tapées, sinon il manquerait un moment délicieux à votre escapade !

REINES DE TOURAINE

27, rue du Commerce ✆ 02 47 95 47 46
www.reines-de-touraine.fr
infos@reines-de-touraine.com

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 13h et de 15h à 18h30 ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 13h. Le lundi sur rendez-vous. S'il y a de la lumière, entrez ! Ouvert le dimanche. Producteur artisan. Label Maître artisan – Membre du Collège culinaire de France.

Ce producteur de poires et pommes tapées est situé dans le joli village de Rivarennes qui doit sa célébrité à ces mêmes fruits préparés selon des méthodes ancestrales. Le séchage des fruits se pratiquait déjà au Moyen Age ; à l'époque, c'était la seule façon de conserver les fruits. Dans la boutique, admirez d'abord la belle décoration et la façade boisée. Vous aurez ensuite le choix parmi les poires, pommes et pruneaux, proposés nature ou en confiture dans des combinaisons d'épices inattendues et d'autant plus intéressantes. A noter que toutes ces gourmandises sont réalisées exclusivement dans des fours à bois. Un vrai délice ! Ce producteur de poires tapées détient un palmarès impressionnant puisqu'il a été élu à l'ordre des Maîtres confituriers en 2004 puis Maître Artisan en 2015. Il ne fait pas seulement des poires tapées mais aussi des pommes tapées dans différents vins de Loire, des confitures de poires et pommes tapées et du confit de vin communément appelé confiture de vin. N'attendez plus pour découvrir cet endroit très agréable !

Saché

MUSÉE BALZAC – CHÂTEAU DE SACHÉ

Rue du Château ✆ 02 47 26 86 50
www.lysdanslavallee.fr
chateausache@cg37.fr

Fermé le 25 décembre. Du 1er janvier au 31 mars de 10h à 12h30 et de 14h à 17h (sauf mardi) du 1 avril au 30 juin, de 10h à 18h, du 1er juillet au 31 août de 10h à 19h. Septembre de 10h à 18h, octobre au 31 décembre : 10h à 12h30 et 14h à 17h. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 5,50 €. Pass abonnement annuel 14 € (Carte ambassadeur) Tarif groupe 4,50 € (10 pers. mini.). Tarif réduit (12 à 25 ans), étudiants, enseignants, personne en situation de handicap, détenteurs de la carte famille nombreuse. Scalamobil à disposition sur réservation, une personne à la fois. Visite guidée gratuite. Parc gratuit. Brochure en français, anglais. Boutique. Label Musée de France.

Ce château datant de la Renaissance, s'il conserve un charme apaisant malgré ses nombreuses transformations aux XVIe, XVIIe et XVIIIe siècles, ne doit sa légende qu'à un seul homme : Honoré de Balzac. C'est pour marcher sur les traces d'un des plus immenses romanciers que l'on vient du monde entier. Et le détour en vaut la peine : ici, on ressent le grand écrivain, non pas parce que tout lui est muséographiquement dédié (expositions, reproductions, manuscrits, etc.), mais parce qu'il émane de certaines pièces, et surtout de la chambre ! On se retrouve en 1830,

en songeant aux pouvoirs de la vie, de l'esprit sans limite. De quoi redonner envie de découvrir ou redécouvrir ses œuvres et de se plonger de nouveau dans la littérature du XIX[e] siècle. Un site exceptionnel avec des activités ludiques qui sont proposées pour les plus jeunes.

■ **AUBERGE DU XIIE SIÈCLE**
1, rue du Château ✆ 02 47 26 88 77
auberge12emesiecle@orange.fr

Fermé 2 semaines en janvier, 1 semaine en septembre et 1 semaine en novembre. Ouvert le mardi de 19h30 à 21h ; du mercredi au samedi de 12h15 à 13h30 et de 19h30 à 21h ; le dimanche de 12h15 à 13h30. Réservation recommandée. Menus de 28 € à 95 €. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 20 €. Accueil des groupes. Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Animaux acceptés.
Le chef Thierry Jimenez suit les pas de Balzac… Lui aussi a un don, celui de la cuisine et de la créativité. Ce chef imagine des recettes, et sait personnaliser ses plats. Une belle cuisine, remplie de passion et d'inventivité. Ses spécialités : ravioles de foie gras crème de chou-fleur et lard séché ; pomme de ris de veau braisée au jus de truffe ; marbré au chocolat, coulis d'oranges et groseilles au sucre, ou encore œufs brouillés à la crème de morilles et ses grattons de foie gras… Le décor est paradisiaque avec le jardin qui nous transporte dans un calme absolu et dans une ambiance très musicale l'été, avec les oiseaux… Belle terrasse et une salle pour les séminaires peut être réservée.
N'hésitez pas à demander des renseignements pour réserver pour certains événements privés comme des réceptions de mariage. Venez vite découvrir ce havre de paix, de 400 ans d'histoire !

Villaines-les-Rochers

■ **MUSÉE DE L'OSIER ET DE LA VANNERIE** ★
7, place de la Mairie ✆ 02 47 45 23 19
www.musee-vannerie.fr
musee.vannerie@orange.fr

Ouvert tous les jours pour les groupes. Haute saison : ouvert du mercredi au dimanche de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 5 €. Enfant (de 7 à 18 ans) : 3 €. Groupe (10 personnes) : 4 € (forfait visite guidée sur réservation : 35 €). Tarif réduit : 4 €. Label Tourisme & Handicap. Accueil enfants. Visite guidée.
Fabrication et culture de la plante sont au programme de cette exposition qui permet de mieux cerner une tradition ancestrale de la région. Cette activité est d'ailleurs évoquée par Balzac dans *Le Lys dans la vallée*. Le musée a déménagé en juin 2010, et offre aujourd'hui une surface d'exposition de plus de 200 m^2 pour découvrir cet artisanat ancestral, notamment à travers des installations multimédia (images et sons). Des stages d'initiation à la vannerie, encadrés par des vanniers professionnels sont proposés dans l'année. Le musée présente quasiment 200 objets, des vidéos et des bornes interactives. Vous pourrez aussi bénéficier de visites guidées et de parcours enfants. Les visites de groupes sont possibles toute l'année (sur réservation). Des chasses au trésor sont organisées pour les enfants.

■ **SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE DE VANNERIE**
1, rue de la Cheneillère
✆ 02 47 45 43 03
www.vannerie.com
info@vannerie.com

Entreprise du Patrimoine Vivant. Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h. Samedi, Dimanche et jours fériés : (fermé du 1[er] janvier au 28 février) – du 1[er] mars au 15 octobre : de 10h à 12h et de 14h à 19h – du 16 octobre au 31 décembre : de 14h à 18h. Fête de l'osier le 3[e] week-end de mai, ouverte à tous. Un stage est prévu pour une période de 5 jours correspondant à une formation de 39 heures. le coût d'un stage est de 420 €. Stage et formation à la Vannerie. Visites guidées (15 personnes minimum) du lundi au vendredi : 2,60 € par personne, 2 € par personne pour les scolaires. Label Tourisme & Handicap.
La Coopérative de vannerie est le plus grand fabricant français de vannerie d'osier. Elle maîtrise l'ensemble de la production, de la culture de l'osier qu'elle utilise jusqu'à la commercialisation des articles fabriqués. Elle a reçu la distinction Entreprise du patrimoine vivant. L'ensemble de sa gamme de produits est certifiée Origine France Garantie.

◗ **Histoire.** Créée officiellement en 1937, la Société coopérative agricole de vanniers de Villaines-les-Rochers est le prolongement de la première Société des vanniers, née le 15 novembre 1849 par la volonté de l'abbé Jean-Laurent Chicoisne, prêtre-laboureur et l'appui financier du Comte de la Villarmois, noble de la région. Jusqu'en 1970, le métier de vannier se perpétuait de père en fils. A partir de 1975, la coopérative connaît une évolution importante, et ouvre ses portes à des jeunes formés au métier de vannier et issus de toutes les régions de France. De 1975 à 1985, plus de 50 vanniers s'intègrent ainsi dans la coopérative et dans le village. Depuis sa création, la Société coopérative de vannerie a évolué avec les crises, les mutations économiques et a su s'adapter par la formation, le rajeunissement des osiériculteurs vanniers, l'ouverture de nouveaux marchés et la création de produits, alliant l'osier au bois et au métal, tout en gardant et développant un savoir-faire unique en Europe. De plus, la Coopérative de vannerie s'est vu attribuer la marque Savoir-faire du parc naturel régional Loire Anjou Touraine (P.N.R.), garante de qualités liées à l'origine de la matière première, au savoir-faire mis en œuvre et au caractère naturel, authentique et artisanal de l'activité.

◗ **Les produits.** Produits professionnels (panières, corbeilles à viennoiserie…), produits grand public (panier à provision, corbeille à linge…), produits de jardinerie (haies en osier vivant, jardinières…), et créations sur mesure (cabanes, vases.).

◗ **Emploi.** Parmi les 50 vanniers qui composent la Coopérative de vannerie, quatre ont reçu le titre de Meilleur Ouvrier de France.

◗ **Événements** : Les 18 et 19 mai 2019, venez fêter la 21[e] édition des journées de la Pèlerie : vous y découvrirez de multiples animations telles que les différentes techniques de décorticage de l'osier, aussi bien celle manuelle que celle avec l'aide de machines agricoles spécifiques à cet emploi bien particulier.

BOURGUEIL ★

OFFICE DE TOURISME
16, place de l'Eglise ✆ 02 47 97 91 39
www.tourainenature.com
info@tourainenature.com
Accueil vélo. Qualité Tourisme. Ouvert le mardi et le samedi de 9h30 à 13h. Label Tourisme & Handicap. Label Loire à Vélo.
A Bourgueil, on trouve bien sûr des caves réputées et des vignobles qui invitent à la balade et à la dégustation, mais ce n'est pas tout ! Vous pourrez aussi visiter une abbaye bénédictine des XIII[e] et XVIII[e] siècles, le château de Gizeux – ayant appartenu pendant plus de trois siècles à la famille du Bellay, ainsi que le musée des Mariniers à Chouzé-sur-Loire qui propose des balades en toue (bateau traditionnel de Loire). Vous pourrez profiter des randonnées équestres et VTT dans le parc naturel régional. A noter également que le marché du mardi matin est très agréable. L'équipe de l'office du tourisme vous dira tout !

Le couvert

CAFÉ DE LA PROMENADE
1, avenue du Général-de-Gaulle
✆ 02 47 95 10 87
www.cafedelapromenade.com
contact@cafedelapromenade.com
Ouvert le lundi de 12h à 13h30 ; du mardi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h. Réservation recommandée. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 15 €. Vin au verre. Ardoise et assiettes à partager de 8 € à 15 €. 4 Chambres d'hôtes à partir de 85 € (2 personnes) – Concerts. Cave à vins. Accueil des groupes. Animations.
Le Café de la Promenade vous invite à des instants de détente et de découvertes pour vos papilles : les amoureux de la bonne cuisine seront ravis avec des assiettes bien copieuses remplies de produits frais : ici, l'imagination du chef déborde à chaque saison. Tartare de bœuf, risottos, pièces de bœuf, saumon et thon fumé, burger « Hambourgueil » ou encore des assiette de charcuteries, on se régale avec ces produits issus de la région. On apprécie les saveurs, relevées juste comme il faut, tout comme les tarifs très abordables pour cette cuisine de grande qualité. La décoration est soignée, avec une cuisine ouverte sur la salle, et on aime. les petits plus : la cave à vins qui regorge de trésors de la région (mais pas seulement), et de la terrasse pour profiter des beaux jours. L'établissement repris en 2016 par Samuel et Nora n'a pas fini de nous étonner. De nombreuses animations sont prévues tout le long de l'année, et tous les jours en juillet et août. Un lieu qui bouge, qui vit même la nuit et dans lequel on peut prolonger ces instants de bonne humeur en dormant sur place : 4 chambres d'hôtes sont à votre disposition (ouvertes de Pâques à la Toussaint), et sont accessibles aux personnes à mobilité réduite (avec un accès Internet) ; l'une de ces chambres offre une belle cheminée au feu de bois. Toutes ont une vue sur le jardin et la piscine. Un bel endroit très chaleureux et incontournable à Bourgueil !

LE MOULIN BLEU
7, rue du Moulin-Bleu ✆ 02 47 97 73 13
www.lemoulinbleu.com
contact@lemoulinbleu.com
Maître Restaurateur. Fermé du 1[er] au 31 janvier. Ouvert le lundi et du jeudi au samedi le midi ; le mardi et le dimanche le midi. Réservation recommandée. Menus de 27 € à 37 €. Menu enfant : 12 €. Formule : 17 €. Vin au verre. American Express. Membre du Collège Culinaire de France. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Vente à emporter. Très belle vue.
Pour comprendre le nom de l'établissement, il suffit de s'y rendre. En effet, surplombant le restaurant et sa jolie verrière végétale, un ancien moulin érigé au XV[e] siècle et peint en bleu lors de la Révolution. Voilà qui domine, fier, le vignoble de Bourgueil. Dans un agréable décor rustique qui donne sur un large jardin où les animaux sont rois, le chef cuisine les produits du terroir. Vous savourerez un mijoté d'épaule de porc au bourgueil, un magret de canard ou un saumon braisé, la carte varie régulièrement, votre cœur balancera toujours entre deux propositions de plats. Belle sélection de vins de Bourgueil, de Saint-Nicolas et de crus issus de toute la région, que Chantal vous aidera à choisir. Sur place, vous pouvez aussi acheter la confiture d'oignons au vin de Bourgueil, spécialité du Moulin Bleu. Venez vous régaler !

LA ROSE DE PINDARE
4, place de Hublin ✆ 02 47 97 70 50
www.larosedepindare.com
Parking gratuit. Ouvert du jeudi au mardi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30. Réservation recommandée. Menus de 21 € à 43 €. Vin au verre. Terrasse.
La Rose de Pindare est peut-être moins célèbre que celle de Ronsard, c'est pour ça qu'elle est plus précieuse ! Inès, au service, et Nicolas le chef, en cuisine, aiment ainsi se démarquer, et ils font bien : leur restaurant est un vrai bonheur pour les gourmets. Au menu par exemple, dos de dorade royale, sauce à l'anis étoilé ; aiguillette de canard au miel de Touraine et citron ; nougat glacé au coulis de fruits rouges… L'été, manger sur la terrasse sertie de roses augmente encore le plaisir, et la souffrance aussi de devoir reprendre la route. Vous trouverez une belle sélection de vins locaux.

Le gîte

L'ÉCU DE FRANCE
9, rue de Tours ✆ 02 47 97 70 18
ecu-de-france2@wanadoo.fr
Logis (1 cheminée). Qualité Tourisme. 7 chambres. Chambre simple à partir de 50 €. Demi-pension (59). Petit déjeuner buffet : 9,50 €. Parking fermé inclus (menu restaurant de 17,5 € à 37 €). Chèque Vacances. Wi-fi gratuit. Menu enfant à 8,50 €. Tv satellite.
Cet ancien relais de poste datant de 1637 a su garder le style des demeures tourangelles. Les chambres sont correctement entretenues et offrent à la fois confort et simplicité d'un hôtel 2 étoiles. Chambres communicantes

Événements à Bourgueil

- **Week-end œnologique d'avril à septembre :** chaque vigneron de l'appellation ouvre leur porte à tour de rôle.
- **Bourgueil à Table :** Les chefs bourguellois et les vignerons s'associent autour d'un dîner.
- **Les Bios jour :** salon des vins bio du Val de Loire le 2 juin 2019 à l'Abbaye de Bourgueil
- **Concours de Labour à cheval dans les vignes** le 6 juillet 2019 à l'Abbaye de Bourgueil
- **Randonnées dans les vignes :** En plus des 700 km de sentier de randonnée que propose les communautés de commune du Pays de Bourgueil et Touraine Est, il y a une boucle de 9km à travers le vignoble au départ de la maison des vins.
- **Toutes les informations** sont sur le site www.www.vinbourgueil.com

sur demande, chambre quadruple pour les grandes familles. Une jolie terrasse fleurie est ouverte du 1er mai au 30 septembre. Deux agréables salles de restaurant peuvent accueillir les repas de famille et banquets. Venez découvrir une cuisine traditionnelle, concoctée avec des produits du terroir. On retrouve les grands classiques dans nos assiettes de la Touraine.

LE THOUARSAIS**
10, place Hublin
✆ 02 47 97 72 05
www.hotel-le-thouarsais.fr

Ouvert toute l'année. Ouvert du lundi au dimanche de 8h à 21h30. Fermé dimanche soir d'octobre à Pâques. 12 chambres. Chambre double à partir de 58 €. Petit déjeuner : 9 € (peut être servi dans le jardin). Prix préférenciels à partir de 3 nuits. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Animaux non autorisés. Wi-fi gratuit. Garage fermé pour les vélos. Canal +.
Dans une ambiance très familiale, cet hôtel a la particularité d'offrir, dans trois bâtiments, des chambres de catégories diverses selon les budgets (avec WC, lavabo ou douche). Dans le jardin, le calme est assuré, pour prendre le petit déjeuner ou pique-niquer. Une étape sympathique et très bon marché. Vous vous trouverez en plein cœur d'un petit quartier calme, pas loin des diverses activités à faire aux alentours de la jolie ville de Bourgueil.

Loisirs

PARC CAPITAINE
Le plan d'eau
Camping * ✆ 02 47 97 91 39**
Ouvert toute l'année. Baignade surveillée en juillet et août de 13h30 à 19h. Tous les jours et les jours fériés. Mini-golf (s'adresser au camping) : 2,25 € (enfant moins de 10 ans) et 3,60 € (à partir de 10 ans). Activités aquatiques proposées pour sensibiliser aux dangers de l'eau. Restauration. Terrains de volley ball, de pétanque, tables de ping-pong, location de canoës, de pédalos, jeux pour enfants….
Un plan d'eau avec de nombreuses activités : bateau à pédales, baignade surveillée en juillet et août, de 13h à 19h, canoë, pêche, mini-golf, ping-pong, aires de pique-nique, bar, restauration rapide au bistrot Capitaine, terrains de pétanque et de volley. Le parc est accessible tout au long de l'année et bien sûr gratuit : de quoi faire son footing ou se balader dans cette verdure bien agréable, et contempler la nature. Un bon bol d'air assuré !

Emplettes

DOMAINE DE LA LANDE
20, route du Vignoble
✆ 02 47 97 80 73
www.domainedelalande.com
earl.delaunay.pfils@wanadoo.fr
100% Bio. Ouvert du lundi au samedi. Du lundi au samedi sur rendez-vous. Livraison possible (accueil de groupes). Prix abordables (5,50 € ou 10 € la bouteille).
Le domaine de La Lande, situé sur le coteau de Bourgueil, reste une bien belle adresse pour les connaisseurs de grands crus… En effet, qui n'a jamais rêvé d'arpenter les domaines viticoles de Bourgueil et ses environs ? Cette adresse est donc incontournable, prévoyez un coffre vide pour pouvoir entasser vos caisses de vins du domaine après la visite ! Depuis quatre générations, la famille Delaunay, viticulteurs de père en fils, produit des vins de grand caractère. Issus de vendanges manuelles et de méthodes d'affinage traditionnelles, les crus vous apporteront gage de qualité. Parmi eux, on trouvera donc différents vins, des bourgueil, chinon, saint-nicolas-de-bourgueil, car les sols sur lesquels les vignes sont implantées permettent au domaine de la Lande de produire plusieurs appellations.

DOMAINE YANNICK AMIRAULT
1, Route du Moulin-Bleu
✆ 02 47 97 78 07
www.yannickamirault.fr
100% Bio. Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 12h et de 14h à 18h.
Le vin de Yannick Amirault suit les critères requis : robe presque pourpre et arômes de fruits intenses. On se laisse séduire par ce viticulteur qui connaît bien sa terre et en tire le meilleur. Patience et persévérance, telle semble être la recette du maître des lieux, qui nous fait partager son amour du vin et de la vigne. Bien loin de suivre les effets de mode gustatifs, Yannick continue de faire ce qu'il aime depuis vingt ans avec passion et conviction.



MAISON DES VINS DE BOURGUEIL
18, place de l'Eglise
✆ 02 47 97 92 20
www.vinbourgueil.com
contact@vin-bourgueil.com
Juillet et août : lundi, jeudi et vendredi : 8h30-19h, mardi, mercredi et samedi : 10h-19h. Novembre-mars : lundi et jeudi : 8h30-12h30, vendredi : 8h30-12h30 et 14h-18h, samedi : 10h-12h30 et 14h-18h. Avril, mai, juin, septembre, octobre : lundi, jeudi et vendredi : 8h30-12h30 et 14h30-18h30, mardi, mercredi, samedi : 10h-12h30 et 14h30-18h30.
La maison familiale de *Jean Carmet*, une bâtisse du XV[e] siècle en plein cœur de Bourgueil, accueille depuis une vingtaine d'années la *Maison des Vins de Bourgueil*. Toute l'année, vous pourrez y découvrir les différents vignobles et domaines de Bourgueil, ou déguster une dizaine de vins rouges et rosés. Selon ce qu'on recherche oenologiquement parlant, on apprend quels sont les terroirs de l'appellation qui donnent des vins souples et légers ou des vins de grande garde. Sans compter les 130 cuvées vendues au prix du domaine. Tout l'été, la Maison des Vins vous propose également dans son « Espace Jean Carmet » une exposition permanente dédiée à l'acteur… Après cette visite, vous pourrez partir à la découverte du vignoble.

Autre adresse : 15 rue Gambetta – 37130 Langeais

PÂTISSERIE BRÉMAUD
3 - 5, place des Halles
✆ 02 47 97 72 11
www.patisserie-bremaud-bourgueil.fr
Ouvert du mardi au samedi de 7h30 à 19h30 ; le dimanche de 7h30 à 13h. Ouvert le dimanche toute la journée en juillet et août.
La spécialité de la maison est la fameuse et délicieuse galette bourgueilloise (marque déposée). Il s'agit d'une pâte briochée avec une crème légère vanillée, à déguster sur place ou à emporter. Jean-François Brémaud a repris cette adresse été 2016, avec succès. Il vous propose des spécialités tourangelles telles que la Deuvinière, ou encore la croustade de pommes. Les chocolats maison ne sont pas en reste : Rabelaisien, Opéra, Ronsard, Alexandrin… Et pour ceux qui souhaitent se rafraîchir, quoi de mieux qu'une glace au vin de Bourgueil. L'accueil est sympathique et familial. Vous l'aurez compris, c'est un coup de cœur pour ce charmant salon de thé-pâtisserie qui ravira vos papilles tout au long de l'année.
Nouveauté : Les Ateliers du chocolat pour enfants et adultes

Dans les environs

Chouzé-sur-Loire

MUSÉE DES MARINIERS ★
4, rue de la Pompe
✆ 02 47 95 18 47
Accueil de particuliers et de groupes toute l'année sur réservation (à partir de 6 personnes). Ouvert du jeudi au dimanche et les jours fériés de 14h à 18h. Ouverture de visite : du 15 juin au 15 septembre. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 4 €. Enfant (de 12 à 18 ans) : 3 €. Groupe (10 personnes) : 3 € (de 10 à 25 personnes). Balade en Toue sur la Loire : 7 € par adulte, 5 € pour les enfants de – de 12 ans, gratuit pour les – de 5 ans (du 15 juin au 15 septembre). Tarif Musée et Toue : 9 € par adulte, 7 € par enfant de 12 à 18 ans. Accueil enfants. Visite guidée. Aire de pique-nique. Parking. Sanitaires sur place.
Un musée qui touche par sa simplicité et qui dévoile la vie de ce bourg qui vivait au rythme de la batellerie et en symbiose avec La Loire. L'identité chouzéenne se décline autour de ce fleuve et le musée en témoigne avec beaucoup d'authenticité.
Jusqu'en mai 2019, le Musée des Mariniers vous propose une nouvelle exposition temporaire sur le thème des souvenirs…

CAFÉ DE LA LOIRE
5, rue de la Mairie ✆ 02 47 97 62 02
Ouvert le dimanche et le lundi de 9h à 14h ; le mardi de 8h30 à 19h30 ; du mercredi au samedi de 8h45 à 20h30. Plat : 8 €. Formule à partir de 12 €. Terrasse. Restauration. Animations. Concerts.
Nicolas Simon vous accueille dans ce petit café typique du Bourgueillois. L'endroit est très sympathique par sa situation : en effet vous pouvez déguster votre verre, ou apprécier votre repas les pieds dans l'eau ou presque…

Immense et jolie vue sur le fleuve, au beau milieu de la nature et d'un calme très appréciable. Du lundi au dimanche, des formules sont proposées, à des prix très raisonnables ; andouillettes, omelettes, salades ou burgers, vous avez le choix selon votre faim. Des plats simples mais bons, à déguster en terrasse, ou dans une des deux salles.

Ingrandes-de-Touraine

■ VINCENT CUISINIER DE CAMPAGNE

19, rue de la Galottière ✆ 02 47 96 17 21
restaurantvincent@live.fr

Ouvert tous les jours (sauf dimanche soir) de 12h15 à 14h et de 19h30 à 21h. Sur réservation. Réservation impérative. Menus de 26 € à 32 €. Formule du midi : 18 €. Vin au verre. Belle carte de vins. Accueil des groupes. Jardin.

Dans ce lieu magique, vous partirez à la découverte de l'authenticité. Ici, produits frais, locaux et de saison, et même du jardin ; tout est cuisiné avec la passion des bonnes choses par Vincent et sa femme. Vincent n'est pas qu'un simple cuisinier, mais un personnage qui s'illustre également dans ses autres passions : le vin, le potager, mais aussi la passion pour la région. Derrière leur belle demeure bourgeoise, vous pourrez apercevoir les produits qui sont dans votre assiette : salade, légumes, herbes aromatiques du potager et les poules et les lapins ! Tout cela arrosé des meilleurs crus de Bourgueil. Vincent et sa femme sont de grands amateurs de ces vins de La Loire, si réputés. Ces deux amoureux de la nature et de la cuisine sauront vous combler par leurs plats si raffinés et leur bonne humeur. Une cuisine authentique, savoureuse, copieuse : ils savent recevoir et la convivialité est au rendez-vous. Une adresse incontournable pour découvrir des saveurs bio et tendres pour les papilles.

■ CHÂTEAU DE MINIÈRE – A COMPLETE WINE EXPERIENCE

25, rue de la Minière ✆ 02 47 96 94 30
www.chateau-de-miniere.fr
contact@chateaudeminiere.com

Ouvert du mercredi au dimanche et les jours fériés de 11h à 17h. Ouvert tous les jours pendant les vacances scolaires : visite de 11h à 17h. Visite et déjeuner avec 3 formules de 35 € à 85 €. Accueil groupe.

La famille Van den Berghe vous accueille dans son magnifique domaine viti-vinicole, situé dans l'AOC bourgueil au cœur du Val de Loire. Les vignes ici, s'étendent à perte de vue, et le travail de ces passionnés a obtenu la certification AB (agriculture biologique) : vendanges à la main comme autrefois, mode de culture des vignes, sans oublier la fabrication de ces crus et le secret du maître de chai… La production est une gamme de vins variés en 100 % cabernet franc. De nombreuses récompenses, de nombreux prix et médailles pour les vins de Minière, comme le rouge, le rosé, ou encore le Château de Minière 2012, ou les Vignes centenaires de Minière 2011. Une visite familiale à découvrir dans cette propriété, unique château de l'AOC de Bourgueil, où le temps s'arrête lorsque l'on déguste les meilleurs crus sous les conseils de Anne Van Gastel.

■ DOMAINE DES OUCHES

3, rue des Ouches ✆ 02 47 96 98 77
www.domainedesouches.com
contact@domainedesouches.com

Vigneron Indépendant. Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30. Livraison possible (vente en ligne). Bouteilles de 10 € à 13,40 €.

Des coteaux, du cabernet franc et huit générations de vignerons ! Chez les Gambier, on sait tirer parti d'un savoir-faire quasiment génétique. Aujourd'hui Thomas et Denis travaillent ce vignoble de 17 hectares situé sur la commune d'Ingrandes-de-Touraine dans l'appellation bourgueil. Ce vignoble possède une belle renommée grâce à un parfait bourgueil de coteaux vinifiés dans la tradition, c'est-à-dire sans bois neuf, voire en cuve inox. Deux frères qui savent travailler ensemble et qui produisent un vin très apprécié par grand nombre de clients… et récompenses ! Vous repartirez non seulement avec des caisses de vins, mais aussi avec la passion de ces crus que vous auront transmise les viticulteurs. Des vins de Bourgueil d'exception à des tarifs très abordables.

■ LAMÉ-DELISLE-BOUCARD – DOMAINE DES CHESNAIES

21, rue de la Galotière
✆ 02 47 96 98 54
http://lame-delisle-boucard.com
lame.delisle.boucard@wanadoo.fr

Vignobles et Découvertes. Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30 ; le samedi de 9h à 12h. Vin rouge, rosé et crémant.

Avec ses 44 ha, le domaine des Chesnaies fait partie des plus beaux domaines de Bourgueil. Son chai, où le bois est maître, est des plus impressionnants. Le grand-père, Lucien Lamé, aidé de son gendre, a donné à la maison ses lettres de noblesse. Aujourd'hui, nous retrouvons à la tête du domaine Stéphanie et Philippe Boucard qui perpétuent remarquablement la tradition du lieu. Toute une gamme de vins de Bourgueil à déguster, aux saveurs fruitées uniques. De nombreuses récompenses pour ces bourgueils tant réputés. Un domaine familiale depuis 1869, à visiter si vous voulez ramener des bons crus et découvrir la passion de cette famille. Très bon accueil et prix abordables.

La Chapelle-sur-Loire

■ LA BRISE CHAPELONNE

Place Albert-Ruelle
Mairie
Les Bateliers des Vents d'Galerne
✆ 02 47 58 68 30
vents-dgalerne.skyrock.com
maisonloireetnature@orange.fr

La Loire à Vélo. Accueil vélo. Fermé de septembre à juin. Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 12h30 et de 15h à 18h. Adulte : 7,50 €. Enfant (de 6 à 12 ans) : 4 €. Groupe : 85 € (sur demande). Gratuit dans le cadre de la Loire à Vélo les mercredis, samedis et dimanches de juillet et août. Visite guidée. Restauration (aire de pique-nique). Boutique.

Des bateliers… Des ba-te-liers… Oui, il y en a. Encore. Et ils veulent qu'on le sache ! Alors on le dit, pour que vous le sachiez. Et qu'est-ce qu'ils nous proposent de beau, ces bateliers ? De traverser la Loire, en long, en large et en travers. Et, franchement, c'est une super expérience, originale, unique, qui mérite qu'on en parle, et qu'on s'y livre ! Pour sélectionner votre traversée, il vous suffit de rentrer en contact avec l'un des bateliers de la Brise chapelonne, il vous fera un devis ou sur réservation auprès de la Maison Loire et Nature (02 47 58 68 30). Toute l'année, et sur réservation, navigation en bateau traditionnel, avec un conteur, pour découvrir les bateaux, et tous les secrets de la Loire. Les balades sont disponibles tous les jours sur réservation au moins 72h à l'avance et en fonction du niveau des eaux (réservation pour un minimum de 6 personnes). N'hésitez pas à découvrir de façon originale la faune et la flore du Val de Loire, vous ne serez pas déçu !

■ **LE CLOS DE LA CHAPELLE**
2, rue des Rochereaux
✆ 02 47 97 31 72
gite-groupe.e-monsite.com
closdelachapelle@orange.fr

Ouvert toute l'année. 3 chambres. Basse saison : chambre double de 420 € à 580 € la semaine. Haute saison : chambre double de 750 € à 780 € la semaine ; studio / appartement de 550 € à 620 € la semaine, à partir de 840 € la semaine. Lit supplémentaire : 10 €. Jeux pour enfants. Location linge de maison : 20 € par gîte. Forfait ménage (optionnel) : 50 € par gîte. Salon de jardin, location de draps, lave-linge, sèche-linge. Bain bouillonnant.

Cette impressionnante maison a une très belle situation géographique sur les rives de la Loire (patrimoine mondial de l'Unesco), entre Langeais et Bourgueil. Cette charmante demeure totalement rénovée qui peut vous accueillir toute l'année en chambres d'hôtes, mais aussi en gîte. Outre la spécificité du Clos de la Chapelle à recevoir en toute convivialité de 2 à 18 personnes, on apprécie les pièces décorées avec grand soin par Julie et Jean-Marc de souvenirs d'enfance et de voyages. Le charme opère dès la visite de la dépendance aux allures d'évasion par ses tonalités turquoises, au parc (piscine chauffée et couverte hors-saison, trampoline…) et bien entendu au Clos : un lieu ancré d'authenticité avec tout le confort souhaité, sans oublier les touches colorées qui dynamisent et égayent ça et là l'ensemble. Sur place, vous pourrez profiter de dégustations des vins de Bourgueil et Saint-Nicolas de Bourgueil de Cyprien Caslot Bourdin, dont le domaine est tout proche et que le vigneron vient lui-même animer. On apprécie aussi la possibilité de prendre un petit-déjeuner continental tous les matis. A proximité, le patrimoine tourangeau évidemment, mais aussi du golf, de l'équitation, des randonnées pédestres ou à vélo (pistes de Loire à Vélo toutes proches)… Un havre de paix où la bonne humeur est communicative !

Saint-Nicolas-de-Bourgueil

■ **SAINT-NICOLAS GOURMAND**
28, avenue Saint-Vincent
✆ 02 47 97 77 37

Fermé du 1er au 31 janvier. Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 19h ; le dimanche de 9h30 à 13h. Réservation recommandée. Menus de 12 € à 43 €. Vin au verre. Accueil des groupes (peut accueillir jusqu'à 85 pers). Chaises bébé. Vente à emporter.

Didier Marnay et son épouse Sylvie vous accueillent avec sympathie et vous feront découvrir une cuisine traditionnelle de la région. Ses spécialités ne manquent pas et vous offrent des saveurs uniques en bouche : matelote d'anguille au vin rouge, blanquette d'escargots gris de Moulihere, civet d'escargots de Mouliherne mijotés en cocotte fonte ou tripes maison à la mode de chez nous… Les desserts sont eux aussi succulents et une belle carte de vins accompagnera votre repas. Venez passer un moment d'exception dans cette bâtisse en pierre de tuffeau où la cuisine est goûteuse et varie en fonction des produits de saison, mais aussi selon l'imagination du chef.

■ **DOMAINE TALUAU ET FOLTZENLOGEL**
Chevrette ✆ 02 47 97 78 79
www.vins-taluau-foltzenlogel.fr/fr
joel.taluau@wanadoo.fr
Au rond-point avec la grappe de raisin dans un verre, prendre direction Langeais (1ère à droite).

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 17h30. Le samedi sur rendez-vous. Livraison possible (vente en ligne). Bouteilles de 6,5 € à 13 €. Dégustation : gratuite ; Dégustation+visite : gratuite ; Dégustation+visite+dégustation de produits du terroir (sur rendez vous) : 5 € pour les adultes et 2.50 € pour les enfants de -12 ans.

Le parfait saint-nicolas-de-bourgueil de soif ! Secondé par Thierry Foltzenlogel, son gendre, Joël Taluau est depuis des lustres une des valeurs sûres de l'appellation, son cabernet franc, tout en fruits rouges, régalant forcément tout amateur de breton gouleyant. Fier de son élevage 100 % cuve inox, le très cordial vigneron a tout de même fini par se soumettre à la mode du vin boisé, sa cuvée, qu'il a d'ailleurs baptisée « l'Insoumise », étant en effet partiellement et parfaitement vinifiée en bois neuf : c'est un boisé subtil. Chaque vin porte un nom qui se rapproche le plus de ses caractéristiques : « l'Expression » qui met en avant le terroir, la jeunesse, le fruit, la souplesse. « Le Vau Jaumier » inspire des tannins soyeux et une belle rondeur. « Passion » qui porte bien son nom avec des tannins élégants. « Vieilles vignes » est un vin qui a du mordant car issu de vignes âgées de plus de 35 ans et jusqu'à 80 ans plantées sur des sols argilo-calcaires.

■ **LE VIGNOBLE DE LA JARNOTERIE**
La Jarnoterie ✆ 02 47 97 75 49
www.jarnoterie.com
contact@jarnoterie.com

Accueil vélo. Vignobles et Découvertes. Vigneron Indépendant. Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h30.

Lundi sur rendez-vous. Fermeture annuelle : du 24 Décembre au 2 Janvier inclus. Cave touristique d'excellence. Livraison possible (vente en ligne). Bouteilles de 7,5 € à 11 €.
Ce vignoble a été créé en 1893. Depuis cinq générations, ce domaine a su s'imposer et garder les secrets de fabrication de ses grands crus, c'est une véritable passion du vin. Aujourd'hui, Carine et Didier travaillent sans relâche pour conserver la qualité de leurs vins en respectant les traditions, le terroir et les valeurs du vin. Venez découvrir ce site exceptionnel. Une belle visite de la cave vaut le coup d'œil. Avec un accueil chaleureux, vous apprendrez tout de la fabrication de A à Z du fameux saint-nicolas-de-bourgueil. Vous découvrirez les quatre cuvées, accompagnées d'une jolie dégustation. La cave troglodyte est impressionnante, et si vous êtes de passage, ne ratez pas cette visite ludique et peu commune.

Restigné

LA DIXMERESSE
12, Grand-Rue
✆ 02 47 93 90 34
www.la-dixmeresse-en-touraine.fr
bienvenue@la-dixmeresse-en-touraine.fr
Ouvert toute l'année. 5 chambres (dont une suite familiale). De 90 € à 150 €. Petit déjeuner gourmand, complet et équilibré : produits bio, artisanaux locaux ou faits maison. Parking fermé inclus. Restauration (table d'hôtes sur réservation : 29 € par personne (15 € pour les 3-10 ans) + option de 12 € de forfait vin des meilleurs millésimes et domaines locaux). Excursions.
Valérie et Bruno vous accueillent dans ce joli domaine, dans une belle maison de 1830, dans l'une des cinq chambres, toutes avec salle de bains privatives complètes, pour une capacité d'accueil jusqu'à 15 personnes. Pratique pour les réunions de famille ou les familles nombreuses ! Petit déjeuners, table d'hôtes, cuisine, vélos et une multitude d'activités sont là, pour vous ! Les chambres sont toutes équipées, très propres, spacieuses et lumineuses. Le linge de lit est choisi avec soin et chaque chambre respire le bien-être.

CAVE DES GRANDS VINS DE BOURGUEIL
16, rue des Chevaliers
✆ 02 47 97 32 01
www.cavedebourgueil.com
accueil@cavedebourgueil.com
Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 17h30. Haute saison : du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30. Du 7 janvier au 1er février 2019 inclus : Ouverture uniquement le samedi 10h à 12h30 - 14h30 à 17h30. Pour les groupes, prestation sur mesure, sur rendez-vous, à partir de 6 personnes. Visite adulte de juin à septembre, 3 € par personne. Cave excellence.
Encore un vin prestigieux, dont notre région peut s'enorgueillir de posséder le vignoble… Immense (1300 ha), ce vignoble, qui couvre une grande aire géographique (de Restigné à Bourgueil) a pour cépage le cabernet franc – ceci est un message adressé prioritairement aux spécialistes. La cave réserve des millésimes remontant aux années 1990. Plaisir de connaisseur peut-être, le goût d'un vin de très grande qualité n'en demeure pas moins un plaisir immense que la cave a la volonté de répandre. Spécificité de la Cave des Grands Vins de Bourgueil : la réalisation des cuvées personnalisées dès lors que l'adhérent possède au minimum 5 ha. Les raisins de ces adhérents sont alors vinifiés séparément et vendus avec des noms de domaine. La boutique en ligne permet d'acheter tous ces grands crus même si l'on n'est pas sur place. La réputation n'est plus à faire, ici, c'est l'excellence.

DOMAINE BRETON
8, rue du Peu-Muleau
✆ 02 47 97 30 41
www.domainebreton.net
domainebreton@yahoo.fr
Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 9h à 21h. Sur rendez-vous, uniquement pour visiter le domaine. Livraison possible (vente en ligne). Prix de la bouteille allant jusqu'à 34 €.
Nous vous donnons rendez-vous dans ce joli domaine viticole, où Catherine et Pierre Breton cultivent en biodynamie un vignoble de 11 hectares. Vous pourrez bien sûr admirer les étendues de vignes, mais aussi apprendre comment est fabriquer le vin : récolte manuelle, vinification naturelle, secret de fabrication depuis 1985. Leurs vins sont le reflet de leur terroir, du cépage et du millésime, comme en témoigne ce bourgueil 2006, un vin de caractère issu de vignes de plus de 50 ans. Un vrai savoir-faire dans cette région si réputée par ses grands crus.

DOMAINE DE LA CHEVALERIE
7-14, rue du Peu-Muleau
✆ 02 47 97 46 32
www.domainedelachevalerie.fr
domaine@delachevalerie.fr
Ouvert du lundi au mercredi, le vendredi et le samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h30 ; le jeudi de 10h à 18h. Dégustations commentées et visites de cave. Immersion travail de la vigne « les journées binette » du 15 juin au 15 août. Ouvert le dimanche (sur rendez-vous). Conseil : appelez avant de passer au domaine.
Une adresse à ne pas manquer si vous souhaitez compléter votre cave d'un vin de qualité et fort en caractère. En effet, le domaine de la Chevalerie, vous propose à la dégustation un vin de Bourgueil hors du commun. D'une finesse incroyable, mais pourtant puissant dans notre palais, ce vin est fruité avec des notes douces de fruits rouges… Des arômes qui ne s'expriment qu'en bouche, de quoi se rendre au domaine pour vous laisser convaincre ! Ce domaine, qui existe tout de même depuis 1640, est une histoire de famille, et les secrets de fabrication se transmettent de père en fils (et fille). Les vignes de la Chevalerie sont âgées de 30 à 70 ans. Elles bénéficient d'une culture biodynamique et sont plantées selon les grands principes écologiques. Les cuvées qui se distinguent au domaine sont dites « parcellaires », ce qui vous permettra de découvrir toute la diversité du terroir de l'AOC bourgueil « du vin de soif au vin de garde ». Vous découvrirez tous ces détails lors de votre visite. Et surtout n'oubliez pas de rapporter ces cuvées qui méritent le déplacement.

Gizeux

CHÂTEAU DE GIZEUX
✆ 02 47 96 45 18
www.chateaudegizeux.com
info@chateaudegizeux.com
Du 1 mars au 30 juin et du 1er septembre au 6 novembre : tous les jours de 10h30 à 18h. Du 1er juillet au 31 août : tous les jours de 10h à 19h. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 9 € (en juillet et en août : visite suivie d'une dégustation de vin : 11h15, tous les jours. Visite nocturne aux chandelles : 21h le mardi soir. Réservation conseillée). Enfant (de 4 à 18 ans) : 4 €. Groupe (20 personnes) : 7 €. Tarif réduit : 7 €. Visite et découverte du four à pain ou visite et atelier blason : 8 € par adulte et 4 € par enfant. Accueil enfants. Visite guidée. Boutique. Animations.
Le château de Gizeux est le plus grand édifice habité de la Touraine angevine. Construit aux XIVe et XVIe siècles (avec de magnifiques communs du XVIIIe siècle), il renferme un trésor avec 400 m² de peintures murales de l'époque de Louis XIV représentant les plus grands châteaux royaux. Demeure habitée par la famille du Bellay durant 350 ans, elle ouvre ses portes pour des visites guidées, pour les adultes mais aussi pour les enfants. La Grande Terrasse des jeux permet aux familles de profiter plus longtemps du château. La visite du village de Gizeux reste inséparable de celle de son château. Géraud et Stéphanie Laffon vous accueillent toujours avec grande sympathie et seront enchantés de vous faire découvrir les différentes pièces du château ainsi que les sublimes jardins : vous pouvez déjeuner au château, y dormir ou encore le visiter aux chandelles, tous les mardis soir, en costume. Cette année encore, de nombreuses manifestations sont programmées : visite contée costumée, ateliers jardinage, four à pain, blason, contes et goûter, ou encore chasse aux trésors, les enfants adoreront cet endroit ! Et pour les plus grands, toujours de belles expositions des meilleures photos de la forteresse ou encore sur le thème de la chasse.

Saint-Patrice

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE
43, rue Dorothée-de-Dino
✆ 02 47 96 16 16
www.chateau-de-rochecotte.fr
chateauhotel@rochecotte.fr
Fermé du 15 février au 6 mars et du 24 novembre au 8 décembre. Ouvert tous les jours le midi de 12h à 13h15 et le soir de 19h à 21h. Menus de 52 € à 68 €. Menu enfant : 24 €. Vin au verre. Formule goûter à partir de 8 € sur réservation obligatoire. Accueil des groupes (salon privatif). Jardin. Terrasse.
Aussi bon à voir qu'à déguster ! La chef Emmanuelle Pasquier et le chef pâtissier Franck Joly sont des artistes, à n'en pas douter. Une cuisine gastronomique à base de produits frais et finement cuisinés, accompagnée des meilleurs crus du Val de Loire et d'ailleurs. Le raffinement est de tous les instants et on se régale du début à la fin. Le tout dans l'une des trois salles à manger où le décor nous rappelle que nous sommes dans une demeure historique ayant appartenu au prince de Talleyrand et à la duchesse de Dino. L'élégance est partout, jusqu'à la terrasse à l'italienne dominant la Loire ou les jardins à la française pour se promener après déjeuner ou après une pause-goûter qui permet de profiter des charmes du lieu et des pâtisseries en après-midi.

LES P'TITES TERRASSES
64, rue Dorothé-de-Dino
✆ 09 83 01 76 96
www.lesptitesterrasses.com
Fermé mardi soir – mercredi – dimanche soir (en hivers lundi soir et jeudi soir en plus). Réservation recommandée. Formule du midi : 14,90 €. Vin au verre. Menu à 27 € (entrée – plat – dessert). Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.
Florent Mounier, qui possède ce bar-brasserie présent depuis 2014, est un habitué de la bonne cuisine. Vous pourrez déguster divers plats du terroir, la carte est courte et change régulièrement. Florent aime à privilégier la qualité des bons produits haut de gamme et de saison, lesquels sont accompagnés d'un verre de vin de Bourgueil bien sûr, du Val de Loire ou de Bourgogne. Florent privilégie le circuit court, et se fournit directement chez le producteur. L'accueil est chaleureux et le lieu agréable. Un bistrot comme on aime, avec une cuisine traditionnelle mais revisitée, au bon rapport qualité-prix.

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE****
43, rue Dorothée-de-Dino
✆ 02 47 96 16 16
www.chateau-de-rochecotte.fr
chateauhotel@rochecotte.fr
Ouvert toute l'année. La réception est ouverte de 8h à 22h30, les chambres disponibles à partir de 15h jusqu'à 11h le lendemain matin. 37 chambres (dont 3 suites et 1 appartement). Chambre double de 139 € à 149 € ; chambre triple de 405 € à 450 € ; suite de 304 € à 415 €. Petit déjeuner : 21 € (enfant (- 12 ans) : 10 €). Parking inclus. Plusieurs forfaits, découverte, bien-être, escapade, art de vivre, etc. de 356 € à 571 € pour deux personnes. Séminaires. Restauration (au château, menus de 52 € à 68 € ; 24 € pour les moins de 12 ans). Vin du château.
Le château de Rochecotte, ancienne demeure de la duchesse de Dino et du prince de Talleyrand, est un véritable havre de paix, idéalement situé au cœur des châteaux du Val de Loire et des vignobles de Bourgueil. Magnifique parc boisé, terrasse à l'italienne, jardins à la française et piscine chauffée. Le restaurant gastronomique propose une cuisine haut de gamme et inventive, menu du jour, choix à la carte, encas pour vos déjeuners rapides en terrasse en été. Les chambres spacieuses avec salles de bains sont aménagées avec du mobilier de style et tout le confort nécessaire jusqu'au coffre personnel. Elles offrent calme et bien-être avec cette vue sur le parc ou sur les jardins. Pour un week-end détente en couple, un déjeuner ou un dîner en famille ou pour un séminaire, Rochecotte vous propose de nombreuses possibilités. Un cadre exceptionnel au cœur du Val de Loire, pour un séjour de rêve dont vous vous souviendrez.

CHENONCEAUX ★★★★

OFFICE DE TOURISME
1, rue Bretonneau
✆ 02 47 23 94 45
www.chenonceaux-blere-tourisme.com
chenonceauxbleretourisme@gmail.com
En train : TER ligne Tours-Bourges. Arrêt Chenonceaux, station située proche du château de Chenonceau.
En bus : Touraine Fil Vert : ligne C (Tours-Amboise-Chenonceaux-Montrichard).
Basse saison : ouvert de 9h30 à 13h et de 14h à 17h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 13h et de 14h à 18h. Juillet et août : du lundi au samedi de 9h30 à 19h. Dimanche et jours fériés : de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Prix préférenciels pour les activités culturelles.
Pour tout savoir sur ce délicieux village, ses foisonnants et magnifiques alentours, patrimoine incroyable, douceur de vivre, château si beau qu'on croit l'avoir rêvé. Un petit passage à l'office de tourisme s'impose. Vous y serez très bien conseillés, avec le sourire – à croire que les écoles des métiers du tourisme insistent bien là-dessus ! Vous pourrez ici demander pourquoi Chenonceaux, le village, s'écrit avec un « x » et Chenonceau, le château, n'en prend pas… Rendez-vous à l'office pour des conseils adaptés, pour trouver un hébergement ou profiter des tarifs préférentiels dans certains sites touristiques !

Points d'intérêt

CHÂTEAU DE CHENONCEAU ★★★★
✆ 0 820 20 90 90
Voir page 12.

Le couvert

AUBERGE DU BON LABOUREUR
6, rue Bretonneau ✆ 02 47 23 90 02
www.bonlaboureur.com
contact@bonlaboureur.com
Ouvert du mercredi au lundi le midi et le soir ; le mardi soir. Réservation impérative. Menus de 32 € à 54 € (menu coup de cœur : 115 €). Vin au verre. Jardin.
L'Auberge du Bon Laboureur, en plus de l'hôtel quatre étoiles de renom, c'est aussi un restaurant gastronomique d'exception et réputé. Nul besoin de séjourner à l'hôtel attenant pour avoir le privilège de s'asseoir à l'une des tables bien dressées du restaurant. Plusieurs salles de restauration d'ailleurs, mais toujours sobres et chics, l'une spéciale petit-déjeuner ; l'autre en intérieur, nappes et murs blancs, beau mobilier, poutres au plafond ; une autre encore qui donne sur le jardin, fauteuils en rotin et fleurs en vase. Les contenants sont raffinés et magnifiquement présentés. Des verrines, des planches, des assiettes creuses… Leur contenu, qui varie au fil des produits de saison, laisse rêveur : saumon, tartine de magret de canard, huîtres grillées et langue d'oursin ; en dessert, vacherin ananas-citron, poire pochée… À tester pour un superbe voyage des sens.

L'ORANGERIE
Château de Chenonceau
✆ 02 47 23 91 97
www.chenonceau.com
restaurants@chenonceau.com
L'Orangerie est ouverte tous les jours de début mars à mi-novembre. L'accès au restaurant nécessite le paiement des billets d'entrée. Ouvert du mardi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h. Réservation impérative. Menus de 32 € à 39,50 €. Carte : 19 € environ. Méthode traditionnelle « Château de Chenonceau » avec ses amuse-bouches : 5,70 €. Accueil des groupes (sur réservation). Jardin. Terrasse.
L'ancienne orangerie du château a été aménagée en restaurant pour le plus grand plaisir des visiteurs (il faut payer l'entrée pour y accéder). Elle peut aussi accueillir des groupes et des réceptions familiales (180 places assises dans l'orangerie et 120 sur la terrasse-pergola). C'est donc au fond du Jardin Vert dessiné par Bernard Palissy que vous dégusterez un repas digne des plus grands rois ! Une cuisine gastronomique vous y attend : cette année encore, de nouveaux plats, de nouvelles saveurs, des produits locaux qui sont mêlés de saveurs épicées aux saveurs plus douces de la région. Les plats sont authentiques, on apprécie les subtiles saveurs ainsi que le personnel attentif et convivial. Le service est irréprochable. Une nouvelle carte élaborée par son nouveau chef étoilé, Christophe Canati, à découvrir accompagnée de grands crus, de quoi prendre des forces avant de poursuivre la visite du château. On vous conseille la succulente aile de raie pochée à la grenobloise, le carré de porcelet laqué au sésame, courge, concombre et crémeux de panais sauce aigre-douce et pour terminer le repas en douceur, le merveilleux savarin au sirop de fleur d'hibiscus, fruits frais et son sorbet. L'Orangerie peut aussi accueillir, pour le déjeuner, groupes, conférences, réunions de travail, séminaires et réceptions.


© ALEXANDRE BLOND

Les vitraux de la chapelle du château de Chenonceau.


© VICTOR TORRES - SHUTTERSTOCK.COM

Château de Chenonceau.

Le gîte

■ **AUBERGE DU BON LABOUREUR******
6, rue Bretonneau
✆ 02 47 23 90 02
www.bonlaboureur.com
contact@bonlaboureur.com

Relais du Silence. Ouvert toute l'année. 27 chambres (296 € à 370 € pour les chambres de 4 personnes). Chambre double de 109 € à 235 €. Petit déjeuner buffet : 18 € (ou 9,50 € le petit-déjeuner français). Lit supplémentaire : 26 €. Accueil séminaires. Animaux acceptés (14 €). Séminaires. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Tv satellite.
L'avantage de ces établissements, que les familles se lèguent de génération en génération, c'est une incomparable expérience, un sens du commerce, de l'accueil. C'est le genre de détails que l'on sent quand on pénètre dans ces lieux. Tout a été mis en œuvre afin que l'auberge garde son charme, sa beauté un peu désuète, sa magie, tout en s'adaptant aux exigences des clients modernes. Le pari est tenu. Tout le confort et plus (voire même un minibar) vous attend dans la chambre dès votre arrivée. Des tons pastel, des commodes et miroirs stylisés, lourds rideaux, secrétaire ; ou chambres aux couleurs plus vives et coussins modernes, pierres apparentes, cheminée ; sans parler des suites royales. On s'y sent bien, et on aimerait que le séjour soit sans fin !

■ **HÔTEL LA ROSERAIE*****
7, rue du Docteur-Bretonneau
✆ 02 47 23 90 09
www.hotel-chenonceau.com
laroseraie-chenonceaux@orange.fr

Accueil jusqu'à 21h (chambre est disponible à partir de 14h et doit être libérée à 11h). 30 chambres. Chambre simple de 68 € à 75 € ; chambre double à partir de 75 € ; chambre triple de 145 € à 150 €. Demi-pension : 38 € (dîner et petit déjeuner). Petit déjeuner : 10,90 €. Le restaurant est fermé le mardi. American Express. Garde d'enfants. Animaux acceptés (sur demande, 10 € supplémentaires). Wi-fi gratuit. Restauration. Tv satellite. Excursions (a proximité des châteaux de la Loire).
Situé à 400 mètres seulement du château de Chenonceau, l'hôtel-restaurant La Roseraie s'implante à merveille dans ce somptueux décor. Construit au XVIII[e] siècle, cette demeure est tout aussi charmante de l'intérieur que de l'extérieur. Les chambres sont spacieuses et confortables, à la fois simples et élégantes. Le restaurant ainsi que le service sont irréprochables. Et en déambulant dans le parc, on se prendrait presque pour François I[er] ! De grandes figures ont d'ailleurs séjourné ici : Eleanor Roosevelt, Harry Truman, Winston Churchill, David Rockefeller… Il ne manquait plus que vous !

Dans les environs

Athée-sur-Cher

■ **CHÂTEAU DE NITRAY**
Nitray
✆ 02 47 50 29 74
www.chateau-nitray.fr
contact@chateau-nitray.fr

Ouvert toute l'année. Du 1[er] juin au 30 septembre : tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h, sauf le dimanche matin. Du 1[er] octobre au 31 mai : pour les groupes uniquement sur rendez-vous. Adulte : 5 €. Groupe (15 personnes) : 7 €. Prêt de bicyclette, dégustation et projection de films compris. Chèque Vacances. Dégustation et projections de films. Visite guidée (visite libre). Restauration. Visites guidées sur réservation à partir de 15 personnes, en français, anglais et espagnol.
L'existence de Nitray est attestée dès le milieu du XIII[e] siècle, Guillaume du Plessis en était le seigneur. En 1517, Aimery Lopin, maître des requêtes à la cour de la reine Louise de Savoie, reconstruit le logis seigneurial. Ce corps de logis tranche fondamentalement par une architecture purement italienne, sans tour, ni échauguettes. Ce château au plan quadrangulaire entre deux pignons à rondelles a conservé au cours des siècles tout son caractère de l'époque François I[er]. L'ensemble des bâtiments ainsi que le parc de quarante-trois hectares, son mur d'enceinte et sa tourelle ont été inscrits à l'inventaire supplémentaires des Monuments historiques, le 17 décembre 1947. Vous aurez le plaisir de visiter l'un des plus majestueux pigeonniers de Touraine, nouvellement restauré dans son état d'origine. A la fin de la visite, une projection abordant les métiers de la tonnellerie d'hier et aujourd'hui vous est proposée. Prêt de vélos possible pour découvrir la vallée du Cher, l'ancien moulin de Nitray, l'écluse et son barrage à aiguilles. Il arrive même d'être guidé par le propriétaire en personne, le comte Hubert de l'Espinay. Vous remarquerez son humour, sa gentillesse. Il saura vous faire partager sa passion pour le château et son goût prononcé pour les vins du domaine. Grand moment de détente pour s'en mettre plein les yeux !

■ **LA BOULAYE « RESTAURANT DE CAMPAGNE »**
La Boulaye ✆ 02 47 50 29 21
www.laboulaye.fr – la.boulaye@wanadoo.fr
Fermé jusqu'à début mars. Basse saison : ouvert du jeudi au dimanche le midi et le soir. Juin-septembre : ouvert du mercredi soir au dimanche soir (fermé Lundi -mardi-mercredi midi). Juillet – août : ouvert tous les soirs (*sauf mardi) et les midis du jeudi au dimanche. Réservation impérative. Menus de 31,80 € à 38,30 €. Carte : 21 € environ. Menu enfant : 12,50 € (servi jusqu'à 12 ans). Formule du midi : 24,80 € (entrée + plat ou plat + dessert). Vin au verre. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Boutique.*
Située à 15 minutes de Tours seulement, la Boulaye est établie dans une bâtisse du XVII[e] siècle, entourée de six hectares de terre et de bois et autour d'une source naturelle. Son décor est convivial et chaleureux, doté d'une belle cheminée, et mélange avec harmonie les souvenirs d'enfance et les objets de campagne. Bois, poutres et pierre, peaux de moutons, l'ambiance est feutrée et la décoration très soignée, dans les tons blancs et marrons. La carte vous ensorcellera tant le choix est difficile : agneau et légumes confits, bœuf « rock and roll », plateau de fromages affinés, une souris verte uniquement à base de kiwi… Ces recettes d'antan sont titillées avec douceur par quelques notes inventives. Les gourmets seront satisfaits et les gourmands repus. Ne repartez pas sans un arrêt à la boutique, où vous craquerez pour des produits originaux de Touraine (comme le sucre pétillant).

Bléré

■ **OFFICE DE TOURISME DE BLÉRÉ**
8, rue Jean-Jacques-Rousseau
✆ 02 47 57 93 00 – www.blere-touraine.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 13h et de 14h à 17h30. Mars à avril : du lundi au samedi de 9h30 à 13h et de 14h à 17h30 (dimanche et lundi de Pâques : de 9h30 à 12h30). Mai à juin : du lundi au samedi de 9h30 à 13h et de 14h à 18h (dimanche et jours fériés : de 9h30 à 12h30). Juillet et août : du lundi au samedi de 9h30 à 13h et de 14h à 19h (dimanche et jours fériés : de 9h30 à 12h30). Septembre : du lundi au samedi de 9h30 à 13h et de 14h à 18h (dimanche et jours fériés jusqu'au 16 Septembre : de 9h30 à 12h30. Propose des tarifs préférenciels.
L'office de tourisme met à votre disposition toutes les informations et les bonnes adresses pour que vous réussissiez votre séjour. Hébergement, restauration, terroir, tourisme culturel, loisirs… Vous saurez tout sur la Touraine, afin de profiter au mieux de toutes ses richesses. Vous pourrez aussi consulter l'agenda des animations locales. L'accueil quant à lui est irréprochable, vous serez reçu avec le sourire et la chaleur des différents conseillers. C'est le point incontournable pour passer des vacances sereines !

LE CHEVAL BLANC
5, place Charles-Bidault
✆ 02 47 30 30 14
www.lechevalblancblere.com
le.cheval.blanc.blere@wanadoo.fr

*Logis (3 cocottes). Maître Restaurateur. Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 32 € à 50 €. Carte : 19 € environ. (23 € et 30,90 €). Vin au verre. Hôtel 3***. Chambre à partir de 87 € la nuit. Le petit déjeuner continental est à 12 € par personne. Terrasse. Dégustation de café. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Restaurant de qualité.*
Cette ancienne demeure du XVII[e] siècle est située dans le quartier piétonnier, près de l'église de ce charmant village tourangeau. Le décor a bien changé depuis la relève de l'établissement, par Alain et Claire Guinoiseau. Une décoration raffinée, un décor cosy et moderne. L'accueil est très chaleureux, et la cuisine complètement revisitée : une adresse incontournable pour ses plats ! Produits frais, de la région, et saveurs presque oubliées. Depuis septembre 2017, un nouveau chef Denis Leclerc est au commande. Oui, on vous aura prévenu, ici c'est le luxe du goût dans votre assiette. L'été, on peut déjeuner dehors et se délasser des visites de la journée dans la piscine chauffée. Restaurant de qualité, dans lequel on retrouve une fois de plus la merveilleuse réputation du chef, c'est une adresse incontournable, une adresse *Futée* ! L'établissement propose aussi 8 chambres très confortables, avec une décoration somptueuse : ici c'est le raffinement de rigueur avec des lits romantiques et des pièces spacieuses. Très beaux meubles et linge de lit qui donnent envie de passer plusieurs jours dans cet hôtel-restaurant de charme. Une belle adresse également pour les amateurs de whisky avec une carte impressionnante des meilleurs spiritueux du monde ainsi que pour les amateurs de bières.

■ **AUX MILLE ET UNE SAVEURS D'AÏCHA**
8, rue de la Sérine
✆ 02 47 23 55 80
www.milleetunesaveurs-a-domicile.com
rachidi.aicha@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours. Peut accueillir des mariages intimistes, des anniversaires. Réservation impérative. Formules à partir de 11 €. Accueil des groupes, idéal pour les enfants. Saveurs d'ici et ailleurs. Prestations traiteur. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Barbecue, brunch, buffets, salade bar, tapas, dîners, cuisine française, cuisine du monde.
Dans une petite ruelle de Bléré, loin de l'agitation des grandes terrasses, ce petit lieu intimiste va plaire à de nombreux gourmands à la recherche d'une cuisine copieuse et exotique, à base de produits frais. En effet, la carte est très alléchante. L'ambiance est très sympathique, avec un accueil très chaleureux par Thierry et Aïcha. Les saveurs d'ici et d'ailleurs feront le plaisir de vos papilles, un véritable lieu de partage, d'échange et de rencontre autour de la cuisine d'Aïcha. Un petit havre de paix, dans ce restaurant très agréable, « comme à la maison ». Une décoration fraîche, qui ravira les enfants, y compris lors des beaux jours dans la cour très bien aménagée avec des jeux de plein air pour les plus jeunes. On s'y sent comme chez soi, et on passe d'excellents moments dans cet établissement hors du commun. La chef promet des nouveautés courant 2019 avant que le printemps arrive, nous avons hâte !

CHÂTEAU DE FONTENAY****
5, Fontenay
✆ 02 47 57 12 74
www.lechateaudefontenay.fr
sejour@lechateaudefontenay.fr

Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. 4 chambres. Basse saison : chambre double de 99 € à 119 €. Haute saison : chambre double de 135 € à 174 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 30 €. 3 gites à partir de 787 € jusqu'à 1375 € pour 7 jours. Jeux pour enfants. Wi-fi. Restauration (5 menus au choix par semaine (prestations gourmandes). Dégustation de vins). Excursions (17ha de parc, 15 ha de vignes. Vin AOP Touraine et Touraine-Chenonceaux. Visite vignes, chai).

Surplombant le Cher et entouré de vignes, de prés et bois, le château de Fontenay abrite de belles chambres. Le domaine s'étend sur 17 hectares – on peut y voir les vestiges d'un aqueduc gallo-romain. A votre disposition sur place : table de ping-pong, baby-foot, jeux de cartes, jeux de société, vélos, billard, jeu de fléchettes… Des vins de Touraine produits dans le domaine sont à déguster. Dans l'enceinte du château, également 3 gîtes (4-étoiles) de 4 à 7 personnes vous accueillent pour des séjours le temps d'un week-end, ou à la semaine. C'est un cadre idyllique où la végétation et la détente sont au rendez-vous !

MOULIN DU FIEF GENTIL
3, rue de Culoison
✆ 02 47 30 32 51
www.fiefgentil.com
contact@fiefgentil.com

Ouvert toute l'année. 5 chambres (dont une suite). Chambre simple 90 € ; chambre double 105 € ; suite 140 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 25 €. Pas d'accueil possible pour les enfants de moins de 10 ans. Pour un séjour de plusieurs nuits : accès à la cuisine. CB non acceptée. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Table d'hôtes sur réservation : 34 € (apéritif, entrée, plat, fromages, dessert, vin compris). Excursions (visite du château de Chenonceau en bateau avec l'association Millière Raboton).

Cet ancien moulin monastique du XVI[e] siècle est situé dans un magnifique parc arboré de 2,3 hectares avec un grand étang. Il offre quatre grandes chambres et une suite à la décoration soignée, chacune avec sanitaires privés. L'étang sur la propriété est connu sous le nom de l'étang de Culoison. L'étang a été creusé au X[e] siècle et on peut penser qu'à cette époque déjà un moulin devait fonctionner. Il semble qu'il y ait eu un moulin à eau sur ce site depuis plus de sept siècles. Les premières références datent de mars 1250. Culoison faisait alors partie d'un domaine appelé le Fief gentil. Le copieux petit déjeuner avec fruits frais et confitures maison et la table d'hôtes du soir (sur réservation uniquement) sont servis dans la salle à manger avec vue sur la chute d'eau du moulin. Vos hôtes, Florence et François-Xavier, intarissables sur la région du Val de Loire, vous conseilleront pour vos visites et randonnées.

LA POMELIE
NOUVEAU
8, Vallée de Fontenay
✆ 06 80 25 21 05
www.lapomelie.com
lapomeliecontact@gmail.com

Ouvert toute l'année. Les chambres sont disponibles à partir de 17h et doivent être libérées à 11h. 3 chambres. Chambre simple 75 € ; chambre double 85 €. Petit déjeuner inclus (brunch : supplément de 10 € par personne). Lit supplémentaire : 25 €. Wi-fi gratuit. Restauration (la table d'hôtes (sur réservation) « Gourmandise et simplicité » : 18 €. « Gourmandise et tradition » : 25 €. « Petits gourmands » : 12 € (- 10 ans)). Animations. Excursions (les ateliers culinaires (sur réservation et suivant disponibilité) : pour deux à trois personnes : 35 € par personne, pour quatre à six personnes : 25 € par personne).

Venez rencontrer Valérie, une charmante hôte qui vous propose de séjourner à Lapomelie. Dans cette authentique maison de vigneron, bâtie en pierre de tuffeau, deux dépendances ont été aménagées pour vous accueillir en chambres (trois) et tables d'hôtes. Les chambres sont spacieuses et décorées avec goût. Dans un environnement bucolique et calme, vous serez reçu de manière très agréable et Valérie sera aux petits soins pour que votre séjour se passe à merveille. Sur réservation, vous pourrez avoir une table d'hôtes à prix raisonnable et le petit plus de Valérie, c'est qu'elle propose des ateliers culinaires. En effet, c'est une très bonne chef cuisinière, vous apprendrez beaucoup à ses côtés. Une très belle adresse avec une situation idéale pour trouver le repos.

CELLIER DU BEAUJARDIN
32, avenue du 11-Novembre-1918
✆ 02 47 57 91 04
cellier.beaujardin@wanadoo.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h30 ; le samedi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h30. Cave d'Athée-sur-Cher, ouverture à la Chesnay, du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30. Le samedi de 9h à 12h30. Livraison possible (expédition dans toute la france). Bouteilles en vente à partir de 3,90€. Cave touristique d'excellence.

Située dans la zone commerciale de Bléré, la cave du Cellier de Beaujardin attire toujours autant de monde, grâce aux belles découvertes mises en avant par les producteurs. Le cellier rénové en 2015 ! Avec une façade plus propre et moderne, un nouvel espace de dégustation vous accueille, ainsi que des nouveaux rayonnages qui mettent en avant les nouveautés et l'espace de vente.

Cette cave coopérative regroupe de bons vins de Touraine, médaillés pour la plupart. Beaucoup de manifestations sont organisées, comme les portes ouvertes, les fêtes du vin, le Touraine primeur, etc. Large gamme de bouteilles,

à des prix très accessibles : Touraine rouge Gamay 2016 (médaille d'or Mâcon), Touraine Chenonceau rouge 2016 (Liger d'or d'Angers), Touraine Sauvignon (cuvée du moulin 2018)… A consommer avec modération bien entendu, mais bonne adresse pour remplir sa cave.

Autre adresse : Cave d'Athée-sur-Cher 4 rue de la Chesnaye ✆ 02 47 50 68 23

DOMAINE DE LA GRANGE

Rue de la Grange
✆ 02 47 57 68 18
www.lagrange-curassier.fr
bruno.curassier@bbox.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 15h à 19h ; le samedi de 10h à 19h. Le dimanche matin et le midi en semaine sur rendez-vous.

Bruno Curassier et son équipe vous accueillent chaleureusement dans son superbe domaine situé au bord du Cher, à proximité du château de Chenonceau. Partez à la découverte de son patrimoine viticole dans un grand espace de dégustation. Coup de cœur pour l'AOC Touraine Terroir de Chenonceaux qui se décline en rouge, blanc, rosé et pétillant. La prise en considération du rythme de la nature et la taille maîtrisée permettent d'obtenir des vins de grande qualité, largement médaillés.

Céré-la-Ronde

CHÂTEAU DE MONTPOUPON

Montpoupon
✆ 02 47 94 21 15
www.montpoupon.com
contact@montpoupon.com

♿

Fermé de décembre à janvier. Février et mars : vacances scolaires et week-ends de 10h à 13h et de 14h à 17h. Avril à septembre : tous les jours de 10h à 19h. Octobre : tous les jours de 10h à 18h. Novembre : vacances scolaires et week-ends de 10h à 13h et de 14h à 17h. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 9,50 € (tarif étudiant : 7,50 € ; senior : 8,50 €). Enfant (de 6 à 14 ans) : 5 €. Groupe (15 personnes) : 7,50 € (forfait visite guidée, de 15 à 25 personnes : 50 € par groupe). Tarif famille (2 adultes et 2 enfants) : 26 €. Scolaire : 6 à 14 ans à 4,50 € / Etudiant : 6,50 € / Forfait 40 € par classe. Chèque Vacances. Accès personnes handicapées partiel. Accueil enfants. Visite guidée (15 personnes minimum). Animations. Pour les animations, consultez le site Internet.

La belle demeure Renaissance, à l'emplacement d'une forteresse féodale, encore habitée, abrite aujourd'hui le musée du Veneur, mais pas seulement ! Tellement de choses surprenantes à découvrir ici… la visite se fait en trois temps :

- Le château : il vous fait pénétrer dans l'intimité familiale des propriétaires à travers une visite libre et sonorisée dans un château entièrement meublé ; des cuisines à la salle à manger en passant par les appartements privés de la famille la Motte Saint-Pierre.



- Le Musée du Veneur dans les communs : En 1995, le comte Amaury de Louvencourt crée et inaugure le musée. les communs vous immergent dans la vie quotidienne de passionnés de chevaux. Trente salles intimistes et intactes vous feront découvrir écuries, selleries, ateliers artisanaux d'époque, voitures hippomobiles, archives photographiques, tableaux d'artistes et Carrés Hermès.
- la promenade forestière : des bornes pédagogiques sur la faune et la flore sont installées dans la promenade forestière. Parcours de 30 minutes dans le parc du château.

Grande nouveauté : trois chambres au deuxième étage du château ! Cet étage était réservé à la famille de La Motte Saint-Pierre, propriétaire de Montpoupon depuis 1857. Ces chambres sont aujourd'hui ouvertes à tous en visite libre : « la chambre de Monsieur », Bernard de la Motte Saint-Pierre, né à Montpoupon en 1875, « la chambre de Madame », née Thérèse Bëeche en 1880, d'origine chilienne. La troisième chambre est « la chambre de Mademoiselle ». Il s'agit de leur fille Solange, née en 1918, dont beaucoup de Tourangeaux se souviennent. En 1939, à 21 ans, elle fut la plus jeune licenciée en droit de France. L'escalier d'honneur sera aussi ouvert aux visiteurs avec ses tapisseries de Beauvais du XVII[e] siècle et ses carrés Hermès de 5 mètres de haut. Une belle visite s'impose pour découvrir toutes ces nouveautés et rester en admiration devant ces superbes décors.

Civray-de-Touraine

BISTROT'QUAI
3, rue de l'Écluse ✆ 09 52 54 02 42
contact@canoe-company.fr
Fermé du 1er octobre au 3 mai. Mai, juin et septembre : vendredis soir à partir de 17h et les samedis et dimanches de 10h à 22h, tous les jours en juillet, de 10h à 22h. Panier-repas complet pique-nique sur réservation. Possibilité de privatiser le site pour les groupes. Réservation impérative. Carte : 8 € environ. Et en bouteille. Vin au verre. Terrines servies avec pain de campagne et crudités : 7 €, plats chauds : 11 €, desserts : 7 €. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Vente à emporter.
Voilà la petite adresse qui manquait près du Cher, pour éviter de préparer soi-même son pique-nique ou pour improviser un bon casse-croûte avec des amis. Au bruit de l'eau, l'écluse de Civray-de-Touraine a repris vie grâce à Canoë Company. Base de randonnée et location de canoës sur le Cher, quoi de mieux que de se rassasier après l'effort ? Ce bar à tartines est l'endroit idéal pour se relaxer en grignotant plusieurs terrines de poissons de Loire, d'écrevisses, de boudin, de canard fumé, etc. La terrine est servie avec des tranches de pain et des crudités, ou carottes et mayo à volonté. Tous les produits que vous dégustez sont des produits frais, et locaux ! Une adresse futée, loin de la foule. Les plus : original, convivial, très bon et cadre magnifique pour passer un moment très agréable. Des nouveautés vous attendent pour 2019 !

HOSTELLERIE DU CHÂTEAU DE L'ISLE***
1, rue de l'Écluse ✆ 02 47 23 63 60
www.chateau-delisle.com
Fermé du 20 décembre au 20 janvier. Les arrivées dans les chambres se font à partir de 17h30 et les départs jusqu'à 11h le matin. 12 chambres. Chambre double de 60 € à 110 € ; studio / appartement 140 €. Demi-pension. Petit déjeuner : 8 €. Parking inclus. Animaux acceptés (+8 € par nuit). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration (restaurant sur réservation). Vente (vins). Groupes.
A une roue de vélo de Chenonceaux, cette demeure tourangelle du XVIIIe siècle vous accueille chaleureusement, dans ce cadre verdoyant. Vous serez tout près du château de Chenonceau et à proximité des autres trésors d'architecture de la Loire et des sites touristiques. Les promenades dans le parc boisé de 14 hectares sont tout aussi agréables. Depuis 1986, Denis est aux petits soins pour que votre séjour se passe bien. Pour votre confort, les chambres sont toutes très bien équipées et vous apprécierez la salle de restaurant et sa grande véranda. Sur demande, le restaurant vous propose un menu élaboré à partir de produits frais et de saison accompagné de bons crus. L'accueil est chaleureux.

LES CAVES DU PÈRE AUGUSTE
14, rue des Caves ✆ 02 47 23 93 04
www.cavesdupereauguste.com
contact@cavesdupereauguste.com
Vignobles et Découvertes. Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 18h30 ; le dimanche et les jours fériés. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h30 ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 12h. Cave d'excellence. Ouvert le dimanche (dimanche et jour fériés en hiver sur rendez-vous). Sans réservation – visite et dégustation pour les individuels Visite libre des caves + dégustation commentée : 3 €. Balade du mercredi : 5 €. Pour plus de 15 personnes, sur rendez-vous. Formule Découverte et Gourmande à découvrir, ou plutôt déguster !
Ce vignoble de 32 ha d'appellation touraine situé sur le coteau surplombe la rive droite de la vallée du Cher et côtoie le prestigieux château de Chenonceau. On visite les caves taillées dans le roc et on peut déguster la gamme des vins AOC de Touraine : vins blancs sauvignon, et rosés, vins rouges gamay, côt, cabernet, touraine cuvée Tradition, mais aussi les fameuses Fines Bulles. Ce domaine, tenu depuis 5 générations est très fréquemment distingué et récompensé par des médailles lors de concours. A noter : une salle de réception pour accueillir les groupes, mais aussi une aire de camping-cars, des gîtes… Bref, de quoi passer un séjour agréable à quelques minutes du célèbre château.

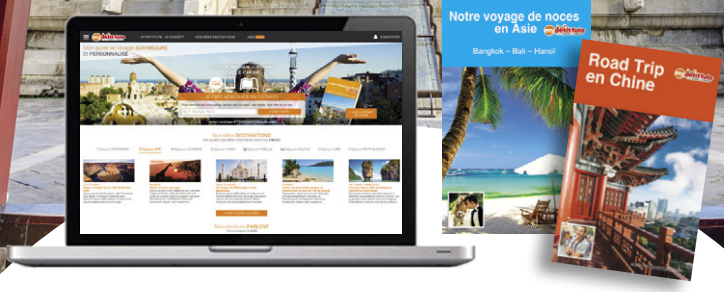
Chisseaux-en-Touraine

LA BELANDRE
Maison éclusière ✆ 02 47 23 98 64
www.labelandre.com
labelandre@wanadoo.fr
Fermé de novembre à mars. Du 1er avril au 31 octobre tous les jours. Location de bateaux électriques sans permis à partir de 35 € – Step paddle à partir de 15 €. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée. Restauration (croisière repas sur le Cher de 12h30 à 15h et de 19h à 21h30 : Diane de Poitiers 55,50 €). Animations.
La famille Deprick vous conduit sur le Cher jusqu'aux arches du château de Chenonceau à bord de sa flotte, soit la Gabare, un bateau à fond plat, traditionnel de la navigation (capacité d'accueil 65 places) soit sur l'Ambacia, une toue construite selon des techniques modernes en aluminium. Elle a été conçue avec un pont inférieur de 75 places assises et un pont supérieur panoramique, accessible pour les handicapés. Magnifique promenade sur le Cher, pour observer et admirer le château sur l'eau à bord de cette croisière, environ 50 minutes, augmentée des commentaires intéressants de la visite guidée. Possibilité d'une dégustation de produits du terroir à bord du bateau ou d'un repas complet.

AUBERGE DU CHEVAL ROUGE
30, rue Nationale ✆ 02 47 23 86 67
www.auberge-duchevalrouge.com
lechevalrouge-chisseaux@orange.fr
Ouvert de 12h15 à 13h30 et de 19h30 à 21h. Réservation recommandée. Menus de 32 € à 50 € (selon le menu et le nombre de plats). Menu enfant : 14 €. Formule : 26 € (entrée/plat ou plat/dessert, en semaine uniquement). Vin au verre. Jardin. Terrasse.
Bon et agréable restaurant au cœur du joli village de Chisseaux. Le bonheur ici, c'est une carte qui évolue au fil des saisons, avec des produits frais qui composent de belles assiettes. Des découvertes pour nos papilles, comme le cromesquis d'escargots sur sablé au parmesan ; ou, en dessert, la poire pochée au vin rouge et son sorbet yaourt citron. Une jolie carte de vins également et un magnifique petit jardin pour déjeuner l'été près du Cher. Gastronomique et apaisant.

PARCE QUE VOUS ÊTES
UNIQUE...

... VOUS RÊVIEZ D'UN GUIDE
SUR MESURE



© SEAN PAVONE - ISTOCKPHOTO.COM

A VOUS DE JOUER !

mypetitfute
mon guide sur mesure

WWW.MYPETITFUTE.COM

Dierre

■ **2CV LÉGENDE ORGANISATION**
Les Hêtres
✆ 02 47 57 92 47
www.2cvlegende.fr
organisation@2cvlegendre.com
Ouvert toute l'année. Devis gratuits personnalisés. Devis personnalisés. Visite guidée (visite de cave en option ou site du patrimoine local). Animations.
Complètement barrée, cette odyssée en 2 Chevaux mais tellement originale et rafraîchissante ! On embarque sans hésiter, pour un pique-nique, un pèlerinage sur les traces de Saint-Martin, une balade le long de la Loire, à vous de décider, les devis sont personnalisables ! Et soyez tranquilles : ces fétichistes de la Deudeuche… ne le sont que de la Deudeuche. Comme vous risquez de croiser pas mal de 2 CV vertes pendant la préparation de votre périple, pensez à préparer à l'avance une longue liste de vœux !

▸ **Nouveauté 2018-2019**, le 2CV Douroad Trip : Au volant d'une Citroën, vous pourrez découvrir le Portugal et la vallée du Douro, célèbre pour son vignoble de porto. Un séjour inoubliable où vous emprunterez la route la plus belle du monde. C'est un concept unique et original de 4 jours et 3 nuits au départ de Porto. N'hésitez plus !

■ **HÉLIBERTÉ**
Aérodrome Dierre – Amboise
✆ 02 47 30 20 21
www.heliberte.com
amboise@heliberte.com
Horaire de départ indiqué lors de la réservation, sous réserve des conditions météo. À partir de 89 € par personne selon prestations (vol, dégustation produits de terroir, visites de châteaux et de caves…) pour des vols de 10 minutes à 1h30. Vols sur mesure.Tarifs pouvant aller jusqu'à 369 €. Visite guidée.

Au cœur de la forêt d'Amboise se cache Dierre. C'est un petit village, qui présente, dans le domaine du tourisme, un avantage considérable : il est à équidistance parfaite de quelques-uns des plus beaux châteaux de la Loire ! Et c'est de là, que vous vous envolerez à bord d'un hélicoptère Ecureuil pour survoler ces merveilles. Amboise, Chenonceau, Cheverny, Chaumont, Villandry, vous n'en croirez pas vos yeux. La vue panoramique à 180 degrés est vertigineuse ! C'est une expérience fabuleuse en soi, qu'Héliberté enrichit de plusieurs formules (repas, escales gourmandes, découverte des produits du terroir, etc.). Sensation extraordinaire de liberté !

Saint-Martin-le-Beau

■ **FAMILY PARK**
Chandon ✆ 02 47 27 81 82
www.familypark37.com
contact@familypark37.com
Ouvert week-ends et vacances scolaires d'avril à août. Adulte/enfant : 13 € en basse saison et 14 € en haute saison. Gratuit petits de moins de 0,90m. Accueil enfants. Restauration. Boutique. Animations.
Le parc d'attractions restera encore une dernière année à Saint-Martin-Le-Beau et ouvrira ses portes le 6 avril 2019. Vous pourrez profiter des jeux gonflables, des vélocipèdes, du rodéo, des trampolines, du toboggan aquatique, des karts à pédales ou bien encore de la Forêt des Ouistitis. Difficile d'énumérer toutes les activités tellement il y a de quoi faire. En tout cas une chose est sûre, parents et enfants y passent d'agréables moments, tout en jeux et en éclats de rire. Les parents se voient même mettre à disposition des transats et des revues pour se relaxer. Et parce qu'une bonne journée va souvent de pair avec des instants gourmands, profitez du mini-snack et du barbecue !

▸ **En 2020,** il sera déplacé à Monts pour gagner des hectares et pour proposer de nouvelles attractions dont un grand-huit. Soyez patients, nous on a hâte !

CHINON ★★★

■ **OFFICE DE TOURISME DU PAYS DE CHINON**
1, rue Rabelais ✆ 02 47 93 17 85
www.azay-chinon-valdeloire.com
tourisme@azay-chinon-valdeloire.com
Du 1er juillet au 31 août : du lundi au samedi de 9h30 à 13h et de 14h à 19h (dimanches et jours fériés de 10h à 13h et de 14h à 19h). Mai, juin, septembre et week-end de Pâques : du lundi au samedi de 9h30 à 13h et de 14h à 18h (dimanches et jours fériés de 10h à 13h et de 14h à 18h). D'octobre à avril : du lundi au samedi (sauf jours fériés) de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Antenne de l'office de Chinon, avenue François Mitterrand (à l'octroi près de l'entrée de la Forteresse) : du 19 au 30 juin et du 1er au 17 septembre : tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 17h. Du 1er juillet au 31 août : tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 18h.
L'office de tourisme vous donnera toutes les informations nécessaires pour profiter de votre séjour à Chinon. Partez à la découverte de ce vignoble et de cette charmante citée de caractère. Vous trouverez sur le site de l'office une fiche par domaine pour préparer visites et dégustations. Découvrez également les produits du terroir, l'artisanat de la région. Renseignez-vous sur les activités de bien-être, les événements, les loisirs. Visitez la ville à pied, en gyropode, ou encore à vélo avec les itinéraires de la Loire à Vélo. L'office de tourisme édite aussi chaque année un guide pratique où l'on retrouve toutes ces informations. Profitez également du service « Greeters » pour découvrir la ville autrement.

■ **LA CHINONAISE**
Quai Danton ✆ 06 76 74 51 14
www.bateaux-promenades-chinon.com
cnvl@bbox.fr
Vignobles et Découvertes. Fermé jusqu'en mars. Sorties privatives sur demande à partir de 110 € pour

12 passagers. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 11 € (sortie découverte 1h). Enfant (de 4 à 12 ans) : 6 €. Groupe (50 personnes) : 9,90 € (5,50 € pour les enfants). Accueil enfants. Visite guidée. Animations.

Quand on visite Chinon, entre le château et les vieilles ruelles historiques, il y a cette grosse et délicieuse entaille : la Vienne, qui éventre suavement la ville, et l'éternise dans une beauté presque trop pure. Oui, à Chinon, il y a tout. Pas étonnant alors qu'on y établisse un quartier général de promenades en bateaux ! Deux longues pinques de plaisance vous transporteront « fluvialement » d'une merveille à une autre. Messieurs les nochers, François et Julien Ayrault, merci de tout cœur – aucun rapport avec un éventuel mal de mer, de nous offrir un voyage d'exception au cœur de la nature et de l'histoire.

E FOLLOW ME

4 bis, rue du Commerce ✆ 06 88 73 88 69
www.e-followme.com

Ouvert du mardi au dimanche de 11h à 19h. Ouvert 7/7 en haute saison. Baptême : 15 €. Circuit Jeanne d'Arc : 25 €. Circuit Rabelais : 35 €. Circuit Charles VII : 39 €. Circuit bucolique le long de la Vienne : 120 €. Circuits au Lac d'Hommes et Richelieu. Visite guidée. Boutique. Animations. Location vélo + vélo avec assistance électrique.

Pourquoi ne pas changer de l'ordinaire et ne pas opter pour une balade insolite pour visiter la ville de Chinon ? Vous serez enchantés par cette découverte à bord de votre engin : le gyropode n'est pas si compliqué, une fois que l'on s'y est mis ! La promenade plaira aux enfants et ils ne traîneront plus des pieds à vos côtés ! La balade dans la cité médiévale est commentée, et trois circuits s'offrent à vous : la balade Jeanne d'Arc, le circuit Rabelais ou encore Charles VII. Cette visite restera un beau souvenir pour tous, et on apprécie les anecdotes et l'humour de Jeff. Roulez en toute liberté et en toute sécurité à bord de ces engins très maniables. Le casque est fourni. Possibilité de visiter la cave Plouzeau avec dégustation à la clef. Déplacez-vous en toute tranquillité, de façon ludique ! Vous recommencerez certainement cette promenade insolite.

Des vélos électriques sont également disponibles à la location.

Points d'intérêt

CAVES PAINCTES

Impasse des Caves Painctes
✆ 02 47 93 30 44 – www.chinon.com
contact@chinon.com

Visites guidées : du 01/07 au 31/08 • 4 visites guidées par jour : 11h, 15h, 16h30 et 18h • Durée : environ 1h15 • Groupe sur RDV • Fermeture le lundi. Adulte : 3 €. Visite guidée (visites à 11h, 15h, 16h30, 18h). Juillet et août : groupes sur rendez-vous. Fermeture le lundi. Entrée : 3 € (dégustation de vin de Chinon gratuite).

Situées dans l'enceinte de la ville-fort de Chinon dont elles sont l'un des fleurons, ces caves constituent un lieu de pèlerinage pour les admirateurs de Rabelais et du vin. La confrérie des Bons Entonneurs Rabelaisiens, considérée comme l'une des plus prestigieuses de France, tient chapitre solennel quatre fois par an sous les voûtes des célèbres Caves Painctes et organise des chapitres exceptionnels sur demande. La confrérie met également à votre disposition trois salles de réception, dont une pouvant accueillir 350 couverts et des spectacles.

CHAPELLE SAINTE-RADEGONDE

Rue du Coteau-Sainte-Radegonde
✆ 02 47 93 17 85 – www.ville-chinon.com
patrimoine@ville-chinon.com

Du 27 avril au 30 juin : ouvert uniquement le dimanche de 15h à 18h. Haute saison : ouvert du jeudi au lundi de 15h à 18h. Du 1er septembre au 15 septembre : ouvert le samedi et le dimanche de 15h à 18h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 3 €. Groupe (20 personnes) : 3,50 €. Billet pass 2 sites adulte (Chapelle St Radegonde et Carroi-musée) = 4 €. Accueil enfants. Visite guidée (environ 30 min).

Cet original site mi-troglodytique à flanc de coteau s'élabore à partir d'un lieu de culte païen : un puits creusé à même le roc d'une quinzaine de mètres de profondeur. La chapelle actuelle est le fruit d'aménagements entrepris aux XIIe, XVIIe et XIXe siècles par des chrétiens. Elle est riche de nombreuses peintures murales, dont une célèbre fresque du XIIe siècle, la « Chasse au faucon », qui représente sans doute des membres de la famille Plantagenêt. Depuis les années 1960, la chapelle abrite un petit musée des arts et traditions populaires du Chinonais. Un lieu rempli d'histoires et de mystères !



TRAVELLINGLIGHT - ISTOCKPHOTO.COM

Chinon et sa forteresse royale.

■ **FORTERESSE ROYALE DE CHINON** ★★★
✆ **02 47 93 13 45**
Voir page 15.

Le couvert

■ **LES ANNÉES 30**
78, rue Haute-Saint-Maurice
✆ **02 47 93 37 18**
www.lesannees30.com
contact@lesannees30.com
Maître Restaurateur. Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Réservation impérative. Menus de 27 € à 47 €. Formule du midi : 19,50 €. Vin au verre. Menu végétarien sur réservation. American Express. Accueil des groupes. Terrasse. 2 salles – Cheminée.
Nichée dans une des ruelles médiévales de la cité de Chinon, à deux pas de la forteresse, le restaurant vous accueille avec la plus grande sympathie depuis 2003. Une excellente et goûteuse cuisine gastronomique vous est servie avec passion et selon les idées du chef Stéphane Charles. Le décor nous fait voyager dans le passé, comme l'indique le nom du restaurant : les Années 30 dévoile des menus bien copieux à prix doux. Des plats qui sont bien sûr faits maison, avec des produits frais et de très haute qualité. Cette année, on peut déguster des plats toujours classiques mais relevés de la touche personnelle du chef : noix de coquilles Saint-Jacques à la plancha, filet de turbo à l'huile d'olive, bouillon de coques à la crème d'Isigny, tagliolini au noir de seiche, filet de veau poêlé tajine de fruits secs et gnocchis de patate douce au safran jus de raisin légèrement acidulé… Un vrai régal, un accueil parfait, c'est une adresse immanquable aussi bien pour le Chinonais que le touriste.



■ **L'ARDOISE**
42, rue Rabelais ✆ 02 47 58 48 78
Maître Restaurateur. Ouvert du mardi au samedi de 12h à 15h et de 19h à 22h. Menu unique à 28 €. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 16 €. Vin au verre.
L'Ardoise reste une bonne adresse pour les épicuriens : on mange une cuisine bistronomique, faite à base de produits frais et de grande qualité. Nous ne sommes jamais déçus devant la carte qui propose différents menus pour tous les goûts. Les plats sont originaux, fins en bouche et les prix garantissent cette cuisine de qualité. Carpaccio de lieu jaune, gaufre au saumon fumé, noix de ris de veau, magret de canard en croûte de sel… Les assiettes sont assez copieuses et sont préparées presque devant nous. De bons crus accompagnent notre repas. Pas moins de 300 références ! Pour les amateurs de whiskies, une belle gamme est séléctionnée avec soin par le gérant.

■ **AU CHAPEAU ROUGE**
49, place du Général-de-Gaulle
✆ **02 47 98 08 08**
www.auchapeaurouge.fr
chapeau.rouge@club-internet.fr
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Le mardi soir ; du mercredi au samedi de 12h à 13h15 et de 19h30 à 20h45 ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 23,50 € à 43 € (selon le menu et le nombre de plats). Vin au verre. Label Tourisme & Handicap. Terrasse.
Une très belle adresse pour cet établissement situé au cœur de Chinon. Ce restaurant se distingue en premier pour sa façade rouge et lumineuse, mais ce qui fait la réputation du Chapeau Rouge, c'est avant tout, la cuisine savoureuse et raffinée. En effet la cuisine, concoctée par le chef Christophe Duguin est une véritable cuisine du terroir avec la particularité d'être inventive. Au service, son épouse Murielle, et la décoration du restaurant très agréable avec ses pierres de taille et ses belles tables rondes avec très soignées, son beau service qui allient le chic et modernité. Tous les plats sont élaborés à partir de produits choisis avec grand soin chez les producteurs locaux. Filet de sandre, matelote de poissons sauvages de Loire, entrecôte, découverte de saveurs de gibiers, parmentier d'oie… La carte des vins aussi fait la part belle aux vins de Loire, et particulièrement au Chinon. De belles prestations pour ce restaurant à découvrir rapidement !

■ **A LA PAUSE RABELAISIENNE**
28, place du Général-De-Gaulle
✆ **02 47 93 35 25 – pauserabelais@aol.com**
Ouvert le lundi et le vendredi de 9h30 à 14h ; le mercredi, le jeudi, le samedi et le dimanche de 9h30 à 21h. Bar, snack, bar à vins, caviste. Réservation recommandée. Cartons de 6 bouteilles à partir de 30 €. Accueil des groupes (2 à 8 personnes). Terrasse. Vente à emporter. Animaux acceptés.
Un bar agrémenté d'une très jolie terrasse ombragée et dans lequel on passe de bons moments. On y déguste

de bons plats, des boissons, des glaces, des assiettes de charcuterie ou de fromage, et surtout, du vin au verre sélectionné avec soin. On y va surtout pour y faire une pause, après le marché par exemple ou en début de soirée pour prendre l'apéritif. Côté cuisine, cela reste simple mais côté vins, nous sommes satisfaits des nouveautés sélectionnées et par les découvertes que l'on peut y faire. En été, vous découvrirez entre autres le chinon blanc, très rare. Caviste, il propose les tarifs que pratiquent les domaines viticoles pour les vins de Chinon.

L'OCÉANIC
13, rue Rabelais ✆ 02 47 93 44 55
www.loceanic-chinon.com
oceanic.restaurant@club-internet.fr

Maître Restaurateur. Ouvert du mardi au samedi. Réservation recommandée. Menus de 28,50 € à 44 €. Menu enfant : 13 €. Vin au verre. Formule du midi à 18,50 €. Chèque Restaurant. Label Tourisme & Handicap. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Carte cadeau.

L'Océanic est une valeur sûre ! Situé dans le centre-ville de Chinon, depuis 1991, les produits frais sont toujours à l'honneur avec une cuisine inventive, et originale. Vous l'aurez compris, comme son nom l'indique, ce restaurant est spécialisé dans les produits de la mer. Le chef Patrick Descoubes innove avec de nouvelles recettes, de nouvelles saveurs mais aussi dans la présentation des mets. Il y a du choix et en bouche, cela est un vrai plaisir. Accompagnés de grands crus de la région, vous serez enchanté de votre repas dans ce restaurant où l'accueil de Marie-Paule est toujours aussi charmant et professionnel. La décoration est soignée, à l'esprit design, moderne et chic. On peut profiter de la terrasse lors des beaux jours. On peut également commander des plats à emporter à choisir dans l'espace traiteur, pour toutes nos réceptions. Une très belle adresse futée, pleine de charme.

LA PART DES ANGES
5, rue de Rabelais ✆ 02 47 93 99 93

Ouvert du mercredi au samedi de 12h à 13h15 et de 19h30 à 20h15 ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Entrée, plat et dessert : 32 € ; entrée, plat, fromage et dessert : 37 €. Vin au verre. Terrasse.

La part des anges, peut-être, mais les clients de l'établissement réclament également leur part ! Ce « restaurant de cuisine française créative », comme Virginie et Hervé, les hôtes, aiment à le décrire, est l'antre des produits bio. Tout est fait main ; les légumes, épices, jus de fruits et fromages sont achetés chez des artisans bio de la région. La cave est garnie, le menu alléchant : foie gras maison et kiwis confits, dorade au citron Kalamansi et risotto aux agrumes – ou bien parmentier de bœuf -, et en dessert, pomme confite au caramel laitier ou « le chocolat et la poire ». Voilà qui donne envie de réserver.

LES SAVEURS D'ITALIE
19, place du Général-de-Gaulle
✆ 02 47 58 80 62

Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 14h30 et de 18h à 22h ; le dimanche de 19h30 à 21h30. Réservation recommandée. Carte : 11 € environ. Menu enfant : 7 €. Vin au verre. Pizzas : de 11 € à 13 €, pâtes fraiches : 9,50 €. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Animations. Epicerie fine.

Fabio et Marion se font un plaisir de vous accueillir dans leur restaurant qui sent bon l'Italie. Ici, tout est fait maison et ça se sent, ou plutôt ça se déguste. *Mamma mia* qu'elles sont bonnes ces pizzas et ces pâtes fraîches ! Les menus sont alléchants aussi bien pour les enfants que pour les plus grands. L'ambiance y est toujours très conviviale, et on apprécie d'être toujours bien servi. Le service est impeccable à chaque fois, tout comme le rapport qualité-prix. En ce moment, les truffes se retrouvent sur les pizzas et mélangées aux pâtes, un vrai délice !



Le gîte

HÔTEL AGNÈS SOREL**
4, quai Pasteur ✆ 02 47 93 04 37
www.hotel-agnes-sorel.com
info@hotel-agnes-sorel.com

La Loire à Vélo. Accueil vélo. Ouvert toute l'année. La réception ainsi que le bar sont ouverts de 7h à 11h et de 16h à 20h. Accueil jusqu'à 20 (arrivée après 20h : téléphonez). 10 chambres. Chambre double de 52 € à 69 € ; chambre triple 85 €. Petit déjeuner buffet : 8,50 € (servi de 8h à 10h). Lit supplémentaire : 14 € (lit bébé gratuit selon disponibilté). 1 chambre quatruple : 135 €. Une chambre est équipée pour les personnes handicapées ou à mobilité réduite. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit.

Agnès Sorel, maîtresse de Charles VII et surnommée « la Dame de beauté », a donné son nom à cet hôtel de charme situé sur le bord de la Vienne. Les chambres sont simples, confortables, lumineuses et soignées. Certaines donnent sur une très jolie terrasse. L'accueil est agréable et chaleureux. Une étape sympathique pour se reposer entre deux balades et profiter de la douceur de vivre chinonnaise.

■ **HÔTEL DIDEROT*****
4, rue Buffon ✆ 02 47 93 18 87
www.hoteldiderot.com
hoteldiderot@hoteldiderot.com



Accueil vélo. Accueil jusqu'à 21 (de 7h à 21h). 27 chambres (chambre pour trois personnes : entre 90 € et 99 €). Chambre simple de 60 € à 104 € ; chambre double de 65 € à 119 €. Petit déjeuner : 10 € (servi de 7h15 à 10h15). Parking fermé : 8 €. 370 places gratuites à 50 et à 100 mètres de l'hôtel. Connexion Internet. Wi-fi gratuit. Restauration. Tv satellite. Excursions.
L'hôtel se trouve au creux d'une maison de caractère du XV[e] siècle toute proche de la place Jeanne-d'Arc. Les propriétaires sont chaleureux, et vous feront découvrir leur jolie propriété avec enthousiasme. Devant la cheminée en hiver ou sur la terrasse en été, vous profiterez des atmosphères enivrantes de cet endroit plein de charme, fait de colombages, terre cuite et pierres de taille. Pour ne rien gâcher, les chambres sont élégantes et confortables. Les petits déjeuners sont un vrai régal avec les incontournables confitures faites maison et les produits du terroir. Enfin, le centre-ville, le quartier médiéval et le château ne sont qu'à quelques mètres. Un endroit en pleine nature qui permet de passer un séjour inoubliable.

■ **ODALYS**
1, rue du Pavé-Neuf ✆ 08 25 27 32 73
www.odalys-vacances.com
odalys@odalys-vacances.com



Fermé du 31 octobre au 7 février. Appartements confortables, entièrement équipés du 2 pièces 4 pers au 3 pièces 6 pers avec balcon, terrasse ou jardinet. Formule Location : arrivée le samedi entre 17h et 19h (20h en juillet/août) – Départ avant 10h. Formule Escapade : arrivée à partir de 16h – Départ avant 11h. F3 (28 m²) de 70 € à 80 € la semaine ; F4 (37 m²) de 85 € à 95 € ; F5 (45 m²) de 100 € à 110 €. Prix par nuit et par logement. Animaux acceptés (50 €/animal/séjour (7 nuits et +) – 10 €/nuit (moins de 7 nuits)). Séminaires. Wi-fi gratuit. Salon de jardin, location de draps, lave-vaisselle. Tv satellite, Canal +. Linge de lit gratuit et linge de toilette inclus.
Une résidence à deux pas de la forteresse de Chinon, dans laquelle vous aurez tout pour vous reposer et passer un séjour tout confort. Un mobilier moderne, de nombreuses options pour faciliter vos nuitées dans ces appartements à la décoration cosy. Solarium, piscine extérieure chauffée dès le mois d'avril, espace fitness, de nombreuses activités vous attendent tout en profitant des nombreuses visites et excursions des alentours. Un bon compromis d'hébergement, en couple ou en famille, si l'on souhaite être indépendant.

Chambres d'hôtes

■ **AU RELAIS SAINT MAURICE**
79, rue Haute-Saint-Maurice ✆ 02 47 95 83 35
http://hotelchinon.com
contact@hotelchinon.com



Ouvert toute l'année. 5 chambres (peut accueillir 10 personnes). Chambre simple de 65 € à 85 € ; chambre double de 85 € à 115 € ; chambre triple de 95 € à 120 €. Petit déjeuner inclus. Parking inclus. Animaux acceptés (un supplément peut s'appliquer). Wi-fi gratuit. Draps et linges compris. Tv satellite. Excursions (terrasse, sentier de randonnée, pêche).
Un petit coin de paradis en plein cœur de la belle cité de Chinon. Cet endroit ne manque pas de charme par ses matériaux anciens et sa vue imprenable sur la forteresse. Cette belle bâtisse avec pierres apparentes et poutres fait tout son effet pour les amoureux de l'ancien. On se sent comme dans un cocon dans les cinq chambres proposées. Tout est propre, assez grand pour s'y sentir bien, et la décoration est raffinée. Un accueil parfait vous attend ici avec Maurice qui se chargera avec plaisir de vous faire connaître la région et les secrets de la ville…

Emplettes

■ **LA CABANE À VIN**
23, place du Général-de-Gaulle
✆ 02 47 95 84 58 – www.lacabaneavin.fr
contact@lacabaneavin.fr
Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 15h et de 17h à 20h ; le samedi de 10h à 20h ; le dimanche de 11h à 14h. Vente à emporter. Terrasse. Planchettes à 7 et 12 €.
La cabane est idéale pour les amateurs de grands vins et d'alcools variés. C'est une belle adresse si vous recherchez le Graal en matière de vins du Val de Loire. La cabane à vins, c'est aussi une large sélection des meilleurs vignobles de France, mais aussi des bières artisanales et même québécoises, cidres ou jus fabriqués par des producteurs des alentours… Petite restauration, planchettes ou apéro-dégustation pour partager la passion des bons vins et écouter les conseils et les secrets de fabrication de la gérante Émilie. Un établissement qui offre un réel gage de qualité que l'on ne retrouve pas forcément ailleurs. Vous pourrez retrouver l'équipe le jour de la Fête de la Truffe (12 janvier) avec leurs trois fromages truffés, miam !

■ **LA CAVE DE MONPLAISIR**
Quai Pasteur ✆ 02 47 93 20 75
www.cavemonplaisir.fr
cavemonplaisir@orange.fr
Accueil vélo. Haute saison du 16 juin au 14 septembre : tous les jours de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h. Basse saison du 15 mars au 15 juin, 15 septembre au 15 novembre et du 15 décembre au 31 décembre de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h Fermeture le mercredi et le 25 décembre. Livraison possible. Loire à vélo / Vignoble et découverte / cave touristique.
Entrez, Rabelaisiens et Rabelaisiennes ! Vous ne serez pas déçus de la découverte de cet endroit dédié aux bons vins du Chinonais ! Visitez donc la cave qui procure

du plaisir… La promenade dans les tunnels de cette ancienne carrière troglodyte, de plus de 2 500 m², est impressionnante et amusante. Vous pourrez y admirer les champignons, pas ceux de Paris, mais les champignons noirs indissociables des vraies caves à vin de la région. C'est ici que l'on peut trouver tous les élixirs délicieux que la Touraine vous propose. Les meilleurs terroirs de l'appellation s'élèvent ici : les chinon, savigny-en-véron, beaumont-en-véron, ligré… Plus de 700 barriques et des dizaines de milliers de bouteilles des plus grands vins de Chinon vous attendent et vous ferez de belles découvertes concernant les crus. Vous trouverez des vins très réputés en cette année 2018 : différents domaines se regroupent en effet pour sélectionner leurs plus beaux produits. On découvre donc le domaine de l'Abbaye, sous la direction et le savoir-faire de Sylvie Fontaine, avec des vins de Chinon typiques (cuvée Vieilles Vignes, cuvée Domaine de l'Abbaye), le domaine du Raifault, qui produit des vins de Chinon rouges et rosés (cuvée Allets et Villy), le très grand Jean-Maurice Raffault avec son domaine repris par son fils Rodolphe qui a su préserver l'authenticité et les secrets de fabrication des meilleurs crus comme les Galuches, les Picasses ou encore le Clos d'Isore.

CAVES PLOUZEAU
94, rue Haute-Sainte-Maurice
✆ 02 47 93 32 11
www.plouzeau.com
caves@plouzeau.com
100% Bio. Basse saison : ouvert le jeudi et le vendredi de 14h à 18h ; le samedi de 11h à 13h et de 14h à 18h. Haute saison : le mardi de 15h à 19h ; du mercredi au samedi de 11h à 13h et de 15h à 19h. Ouvert le mardi matin en été. Livraison possible (vente en ligne). Vite de la cave gratuite et sans rendez-vous. Au-delà de 10 personnes : réservation recommandée. Visite découverte (1h) : forfait de 60 €.
Le vin, ici, c'est une véritable religion. Une religion dont les prosélytes ont les pieds bien sur terre, heureusement. Ce pourquoi, certainement, ils ont cette teinte rouge… La cave existe depuis le Xe siècle, autour du château de Chinon. C'est Pierre Plouzeau qui a racheté le domaine familial et qui maintenant a la charge et le bonheur de perpétuer un savoir-faire unique et mondialement réputé – et d'ailleurs souvent récompensé (autant pour son goût riche et délicieux que pour sa vertu « biologique »). Des vins qui accompagneront à merveille vos repas en famille !

LE CHÂTEAU DE LA GRILLE
Route de Huisme ✆ 02 47 93 01 95
catherine@baudry-dutour.fr
Vignobles et Découvertes. Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Fermé le dimanche et les jours fériés. Livraison possible (vente en ligne ou après visite). Vins à partir de 10,50 €. Visite guidée du parc, du vignoble et du chai de vinification, puis dégustation : sur rendez-vous uniquement : 6 € par personne. Label Tourisme & Handicap.
Le château de la Grille a été fondé au XVe siècle, et c'est en 2009 Baudry-Dutour s'associe avec ce domaine pour promouvoir de grands vins. Depuis fort longtemps cette propriété est réputée pour ses vins de Chinon aux saveurs et arômes uniques dans la région. Baudry-Dutour, deux passionnés du vin vous font découvrir les caractéristiques de leur breuvage à travers une visite de la cave du château. Vous pourrez déguster ces vins et apprendre la fabrication et les secrets de la Maison. N'hésitez pas à profiter de vos dégustations pour emporter avec vous l'une de ces bouteilles riches en saveurs.

DOMAINE DE NOIRÉ
160, rue de l'Olive
Noiré ✆ 02 47 93 44 89
www.domainedenoire.com
contact@domainedenoire.fr
100% Bio. Vignobles et Découvertes. Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 19h. Ouvert le dimanche (dimanche et jours fériés : sur réservation). Livraison possible (vente en ligne). Vins à partir de 8,70 €. Label Tourisme & Handicap. Cave d'excellence.
Le domaine de Noiré est situé dans le Val de Loire sur la commune de Chinon en plein cœur de l'AOC. Les vignes, dont certaines ont plus de 50 ans d'âge, courent sur plus de 14 hectares. Le domaine est composé exclusivement du cépage cabernet franc. En 2001, Odile et Jean-Max achètent le domaine de Noiré et, depuis maintenant dix ans, mettent tout en œuvre pour lui redonner sa notoriété d'origine. Depuis 2014, le domaine a le label Agriculture biologique. Le Rouge caractère, le Soif de tendresse, ou encore le pétillant : chaque vin a ici son savoir-faire et ses secrets de fabrication ! Venez vite découvrir ce domaine, lors d'une escapade dans ce lieu magique, qui propose de bien belles dégustations sans oublier l'histoire et le terroir de ces produits qui savent allier élégance et caractère. Visites œnotouristiques : randonnées et balades à travers les vignes, le terroirs et la gastronomie (balade en calèche, en bateau…).

LE PALAIS DE RABELAIS
24, rue Jean-Jacques-Rousseau
✆ 02 47 58 21 05
awambre@yahoo.fr
Ouvert le mardi de 15h à 19h ; du mercredi au samedi de 9h30 à 12h et de 15h à 19h ; le dimanche de 10h à 13h.
À la découverte de mille et une saveurs dans ce petit lieu hors du commun, où les produits de grande qualité sont à l'honneur. Une belle épicerie tenue par Alexandre, qui vous accueillera avec un grand sourire et vous proposera de merveilleux produits : des terrines, du chocolat, des thés du monde entier, des huiles, du caviar, des produits gourmands de Touraine mais aussi de bien belles bouteilles pour votre cave. Des grands vins issus de toute la France, et surtout une belle sélection des crus du Val de Loire. Vous l'aurez compris, ici c'est le rendez-vous du plaisir pour les papilles avec des produits d'exception. En ce moment, les truffes sont à l'honneur !

PATISSERIE AYROLE
5, rue Neuve de l'hôtel de ville
✆ 02 47 93 07 15
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h. Le samedi matin ouvert jusqu'à 13h. Chèques non acceptés.

PIERRE
& BERTRAND COULY



CHINON



Visite - Dégustation
Vente

Ouvert tous les jours
10h-12h30/14h-18h30

Rond Point des Closeaux
Route de Tours
37500 CHINON
Tél. 02 47 93 64 19
www.pb-couly.com
contact@pb-couly.com

ESCAPE GAME Oenologique

CAVES TOURISTIQUES
HVE
La Loire à Vélo

Vous passez par Chinon à l'heure du goûter ? Rendez-vous à la pâtisserie-chocolaterie Ayrole pour ravir vos papilles. Cette maison a plus de 100 années derrière elle et cela s'explique par une qualité irréprochable des produits qui sont faits maison. Nous pouvons sans conteste assurer que cette pâtisserie est devenue, au fil des années, une adresse réputée pour les plus gourmands. L'artisan pâtissier-chocolatier Christophe Ayrole propose une gamme de produits sucrés d'un haut niveau gustatif. La spécialité de la pâtisserie reste tout de même la tarte vigneronne qui remporte un franc succès auprès des consommateurs (marque déposée en 1994). La pâtisserie est d'ailleurs en partenariat avec la chocolaterie Valrhona : encore un gage de qualité que vous ressentirez dès la première bouchée !

■ **PIERRE ET BERTRAND COULY**
1, rond-point des Closeaux
Route de Tours
✆ 02 47 93 64 19
www.pb-couly.com
contact@pb-couly.com

Accueil vélo. Vigneron Indépendant. Ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30. Ouvert le dimanche. Livraison possible (expédition possible). Visite Découverte, durée 1h à 1h30 : 7,50 €/pers. Visite Prestige durée 2h30 à 3h : 30 €/pers. Label Tourisme & Handicap. Cave d'excellence. La Loire à Vélo. HVE.

Pierre et Bertrand Couly possèdent un domaine exceptionnel, sur lequel les vins de Chinon prospèrent : grands caractères et puissance pour les rosés, blancs ou vins rouges. Ces vignerons ont su imposer leur marque et leur réputation grâce aux secrets de récolte et de fabrication depuis des générations. Pierre et Bertrand sont installés dans un très beau chai rouge et ovale, à l'entrée de la cité de Chinon. On peut admirer sur ce domaine les immenses étendues de vignes, et les 28 cuves pour découvrir les différentes étapes de la fabrication de ces grands crus. La visite du chai sera commentée : explications de la vinification et présentation de l'appellation. Vous pourrez bien sûr, terminer votre visite par une jolie dégustation, accompagnée de spécialités régionales telles que rillettes, rillons…

◗ **Un escape game œnologique** : « la Cave du siècle » – Réservation obligatoire par téléphone.

Marchés

■ **MARCHÉ**
Place Jeanne-d'Arc et Mirabeau

Basse saison : ouvert le jeudi de 8h30 à 13h. Haute saison : le jeudi de 8h30 à 19h. De 90 à 130 exposants.

En période estivale, ne ratez pas le marché de Chinon, avec plus de 100 exposants qui vous feront partager les plaisirs des produits du terroirs (vins, fromages, charcuteries, etc.), mais aussi leur goût de l'artisanat et l'achat de produits frais. A noter, d'autres marchés (plus modestes) ont lieu le mardi de 8h à 12h30 sur l'esplanade Pierre-Mendès-France et le dimanche de 8h à 12h30 sur la place du Général-de-Gaulle.

Dans les environs

Beaumont-en-Véron

■ **MAISON DU VIN ET DU TOURISME**
14, rue du 8-Mai-1945 ✆ 02 47 58 86 17
www.lamaisondesvinsduveron.com
Fermé du 12 au 28 janvier. Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 15h à 18h30. Haute saison : du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h. La Maison des Vins du Véron est fermée les jours fériés. Dégustation de 4 vins de CHINON : 3 € par personne, avec toasts : 6 € par personne. Bouteilles à partir de 4,20 €, coffrets cadeaux à partir de 10 €. Visite guidée (accueil des groupes sur réservation).
Le pays du Véron, situé à l'extrémité ouest de la Touraine, à la confluence de la Loire et de la Vienne, dispose d'un vignoble en appellation d'origine contrôlée Chinon. Vous découvrirez, au sein de cette magnifique maison du vin, 25 vitrines mettant en valeur chaque viticulteur de l'association. La maison vous propose une dégustation, des parcours au sein des propriétés viticoles, un quiz sur le vin autour d'une table, une collection d'étiquettes à découvrir à l'étage au sein de la nouvelle salle de séminaire, une location de vélos. Vous dégusterez le vin au caveau et pourrez admirer la cave aux parois sculptées. C'est l'endroit idéal pour découvrir les produits typiques de la région ainsi que les meilleurs vins. Avec 22 vignerons, vous aurez de quoi être étonné par la diversité des vins proposés. Tchin !

■ **MANOIR DE LA GIRAUDIÈRE*****
15, rue de La Giraudière ✆ 02 47 58 40 36
www.giraudiere.com
giraudiere@hotels-france.com
Logis (3 cheminées). La Loire à Vélo. Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. Heure d'arrivée : à partir de 16h ; heure de départ : avant 12h. Accueil jusqu'à 23 (prévenir si l'arrivée est après 23h). 24 chambres. Chambre simple de 50 € à 55 € ; chambre double à partir de 70 € ; studio / appartement de 80 € à 105 €. Soirée étape à partir de 79 €. Petit déjeuner buffet : 8,80 €. Lit supplémentaire : 20 €. Parking fermé inclus. Lit bébé gratuit. Bed and Breackfast à partir de 67 €. Soirée étape à partir de 79.50 €. American Express, Chèque Vacances. 2 « Appart'hôtel » dont un adapté aux personnes à mobilité réduite. Animaux acceptés (+ 7 €). Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration (restaurant cuisine de terroir (ouvert le soir du lundi au samedi, fermé le vendredi hors-saison)). Tv : bein sports. Tv satellite, Canal +. Excursions.
Ce manoir érigé au XVII[e] siècle se situe à seulement 5 km de Chinon, sur la route des vignobles et le parcours de la Loire à Vélo. Les chambres sont ici placées sous le signe du raffinement et de l'authenticité. Pour vous offrir un parfait confort, elles sont dotées d'équipements modernes. C'est dans un cadre paisible et verdoyant que vos vacances pourront commencer avec sérénité. Le personnel se fera un plaisir d'apporter des solutions adaptées à vos besoins. L'hôtel se situe à un endroit stratégique, vous ne serez pas loin de la route des vins. Côté restauration, laissez-vous tenter par la table du Petit Pigeonnier… Le chef vous fera découvrir les secrets de la cuisine locale à travers de délicieux produits du terroir.

Candes-Saint-Martin

Le village classé dans les « Plus Beaux Villages de France » est né de la confluence entre la Vienne et la Loire sur la rive gauche du fleuve, à proximité immédiate de Montsoreau, avec ses berges ligériennes enchanteresses. Laissez-vous bercer par le rythme tranquille de cette bourgade et n'hésitez pas à vous égarer dans ses ruelles et admirer ses maisons en pierre de tuffeau blanc et leurs toits d'ardoises. C'est un village magnifique où vous allez adorer vous promener et vous perdre dans les petites rues. Il règne dans ce village une ambiance très particulière pleine de charme. Ce village typique des bords de Loire vous charmera grâce à ses ruelles fleuries de roses trémières, sa collégiale dominant fièrement le fleuve… C'est réellement un endroit à voir durant votre séjour, vous ne le regretterez pas !

■ **L'AMARANTE ET LA BELLE ADELE**
1 bis, rue des Perrières ✆ 02 47 95 80 85
www.bateauamarante.com
info@bateauamarante.com
Coordonnées GPS : 47.216661, 0.059027
Ouvert toute l'année. Contact téléphonique possible de 10h à 12h les mardi, jeudi ou à tout moment. Du mardi au samedi. Fermé le dimanche soir et le lundi (sauf si jours fériés). Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 18 €. Enfant (de 3 à 12 ans) : 13 €. Croisière avec restauration : de 44 € à 51 €. Nuit romantique sur le bateau : 450 €. Accueil enfants. Visite guidée. Restauration. Animations.
La famille Delaporte vous propose des balades commentées sur la Vienne et la Loire. Au rythme des eaux douces, vous voguerez le long des villages à flanc de coteau entre Candes-Saint-Martin et Montsoreau, découvrirez les îles sauvages et avec un peu de chance, vous verrez peut-être des castors… Plusieurs formules vous sont proposées, avec des parcours différents entre 45 minutes et 1h30, pendant la journée ou bien au crépuscule. Passionnés et très sympas, les guides vous feront partager les secrets du fleuve. Des buffets déjeuners et dîners, brunchs, plateaux pique-nique (saucissons, cakes, chèvre de Loire, terrine maison…) avec des produits locaux sont proposés à bord. Enfin, les amoureux en quête de romantisme pourront dîner et dormir sur le bateau, amarré à la confluence.

■ **COLLÉGIALE**
1, rue Michelet ✆ 02 47 93 07 97
www.collegialedecandes.fr
Ouvert toute l'année. Groupe : 3 €. Tarif groupe de 3 € à 6 € (visite guidée de la collégiale ou visite guidée de la collégiale + village). Visite guidée (2 heures sur demande).
C'est sur le site de cette église, une chapelle romane, que mourut le patron de Tours, le célèbre saint Martin en 397. Candes devient alors un lieu de pèlerinage. De style gothique, la collégiale qui date des XII[e] et XIII[e] siècles a été fortifiée au XV[e] siècle. C'est l'une des rares églises à vocation de défense que l'on trouve en Touraine. Parmi ses curiosités, un chapiteau sculpté, réalisé lors de la réfection de l'église au milieu du XIX[e] siècle, portant la tête de trois révolutionnaires : Robespierre, Marat et Danton. Pour info, Candes-Saint-Martin fait partie des Plus Beaux Villages de France.

■ **AUBERGE DE LA ROUTE D'OR**
2, place de l'église ✆ 02 47 95 19 01
www.ot-saumur.fr
routedor@club-internet.fr
*Fermé du 16 novembre au 31 mars. Fermeture hebdomadaire : * lundi et mardi hors-saison * lundi soir et mardi en juillet et août. Ouvert du mercredi au dimanche de 12h à 14h et de 19h à 21h. Accueil de groupe jusqu'à 35 personnes. Réservation impérative. Menus de 17 € à 32 €. Carte : 18 € environ. Menu enfant : 12 €. Vin au verre. American Express. Accueil des groupes (sur réservation). Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Vente à emporter. Boutique. Animaux acceptés.*
Idéalement situé au cœur d'un des plus beaux villages de France, cette petite auberge du XVII[e] siècle vous accueillera dans un décor rustique et traditionnel. Des produits frais, préparés avec le plus grand soin, proviennent du terroir tourangeau et du marché local. Accompagnés de vins d'exception, ils vous épateront ! Rillettes d'alose, lamproie à la candaise, gibier sauvage (perdrix, col vert…). Un petit conseil : profitez de la terrasse, l'été, pour manger et savourer la cuisine devant l'église de Candes. Un moment merveilleux, au calme, pour s'en mettre plein les yeux et les papilles. Vous vous régalerez avec des plats qui changent au fil des saisons.

■ **ENFIN DU VIN**
1, route de Compostelle
✆ 02 47 95 07 61
www.enfinduvin.net
cave.enfinduvin@gmail.com
Basse saison : ouvert du mardi au samedi à partir de 11h. Haute saison : tous les jours à partir de 11h. Fermé du 27 mars au 1 mai. Ouverture possible sur rendez-vous, dégustation de groupe et individuel. Ouverture le dimanche de 10h30 à 14h. Livraison possible. Restauration légère en journée : planche de fromages affinés Hugues Bocahut (18 € pour 2 personnes).
Énorme foyer viticole de France, l'Indre-et-Loire doit beaucoup à ses producteurs et ses cavistes passionnés, qui perpétuent une tradition : celle du plaisir et de la distinction. Car si l'amateur de vin est un artiste, c'est le cas de Damien Lherbette, qui nous dégotte des vins enchanteurs, anime des dégustations (avec fromages et charcuteries) et des conversations. Ce lieu convivial est un incontournable lorsque vous faites la Loire en Vélo, vous y trouverez un espace chaleureux dans lequel on aime se retrouver, déguster et échanger sur sa passion du vin.

Cravant-les-Coteaux

■ **BÉATRICE & PASCAL LAMBERT**
Les Chesnaies ✆ 02 47 93 13 79
www.chinonlambert.com
contact@chinonlambert.com
100% Bio. Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Boutique en ligne. Prix unitaires à la bouteille de 7,50 € à 27 €.
Créé en 1987 et converti à l'agriculture biologique en 2000, ce vaste domaine a obtenu, en 2005, la certification bio Ecocert, preuve supplémentaire du réel sérieux et de la qualité de leurs productions. Béatrice et Pascal Lambert ont ainsi à cœur de défendre le vignoble chinonais, subtil et savant. Leurs trois terroirs (rouges, rosés, blancs) se répartissent sur cinq cuvées, dont vous n'aurez qu'à tester les savoureuses différences ! La magie que dégage ce domaine devrait attirer à lui tous les bons œnophiles et convaincre ceux qui ne le sont pas encore !

Crouzilles

■ **DOMAINE LES FEUILLANTS**
13, rue Antoine-Caille ✆ 06 88 91 76 75
www.domainelesfeuillants.com
dtgiret@gmail.com

Ouvert toute l'année. 4 chambres. Chambre double de 80 € à 100 € ; chambre triple de 95 € à 110 €. Petit déjeuner inclus (formule Week Romantique à partir de 165 €). Lit supplémentaire : 20 €. Gratuit pour les bébés : à votre disposition des lits parapluie, chauffe-biberon ou micro-ondes, matelas à langer, sortie de bain bébé. Séjour professionnel 1 personne basse/moyenne saison : -10 €/nuit, possibilité plateau-repas ou table d'hôte. CB non acceptée. Jeux pour enfants. Service de ménage. Restauration (tables d'hôtes sur demande). Excursions (spa).
Un très bel établissement si vous recherchez le calme, la verdure, et le confort pour un passage en Touraine ou si vous voulez passer plusieurs jours de vacances. Cet endroit plus que charmant saura vous accueillir tout au long de l'année dans un cadre verdoyant. Sur la route des vins de Chinon, vous aurez de nombreuses activités à découvrir ou de belles balades à faire. Les très grandes chambres du domaine peuvent accueillir de une à quatre personnes. Restaurées entièrement à l'ancienne, elles sont superbes : lit, salon avec télévision, entrée indépendante pour certaines, terrasses privatives, mini-bar, kitchenette, mobilier classique revisité… On se sent tellement bien dans cette demeure ! Les points forts : la terrasse en bois donnant sur le jardin, la grande piscine et le spa pour se relaxer après une belle balade ! Un lieu très reposant et très joli en plein cœur du petit village de Crouzilles. N'oublions pas l'accueil chaleureux, vos hôtes seront là pour vous conseiller des activités, et pourront même vous apporter des paniers repas ! Des formules week-end sont proposées pour les amoureux. Rien à dire, un domaine très sympathique.
◗ **Nouveauté** : la salle commune.

La Roche-Clermault

■ **IMAGO*****
1, impasse du Haut-Clos
✆ 02 47 93 68 35
www.hotel-imago.com
contact@hotel-imago.com

La Loire à Vélo. Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. Chambres disponibles à partir de 17h. 15 chambres. Chambre simple 65 € ; chambre double 73 € ; chambre triple 82 € ; suite 90 €. Pension complète : 79 € (soirée étape). Demi-pension : 70 €. Petit déjeuner : 9,80 €

(buffet à volonté (5,8 pour les moins de 6 ans)). Parking. Soirée étape à partir de 79 €. Forfait « BUBULLE » pour 2 personnes 153 € avec visite d'une cave, diner, bouteille. Chèque Vacances. Animaux acceptés (12 €). Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration (plats à 14 €, menu enfant 9 €). Tv satellite. Excursions.

Idéalement situé à 10 minutes du centre de Chinon, dans un domaine calme et boisé de 1,5 hectares, l'hôtel a été entièrement refait dans une élégance toute contemporaine dans 5 codes couleurs pour ses chambres : le végétal, le métal, le minéral, le cuir et le bois. Elles sont équipées d'écrans TV plats, de lits doubles 160 x 200 ou simples 80 x 200 avec couettes. Elles ont toutes une vue à 180 degrés sur la vallée de la Vienne et de la maison natale de Rabelais, ainsi que sur la forteresse de Chinon. Une salle de séminaire de 22 personnes, un restaurant (24 € pour trois plats à la carte avec des produits de saison) avec sa très belle terrasse et un bar sont à disposition. Un garage à vélo est mis gratuitement à disposition des voyageurs.

VIGNOBLES DU PARADIS

1, allée du Grand-Bréviande
✆ 02 47 95 81 57
www.vignoblesduparadis.com
caveau@vignoblesduparadis.com

Accueil vélo. Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h30. Possibilité de visiter le chai, les vignes et d'appréhender la conduite de la vigne et du chai. Dégustation permanente. Salle de séminaire. Aire de pique-nique. Parking gratuit. Cave d'Excellence touristique. Label Loire à vélo. Vins à prix très abordables. Label Tourisme & Handicap.

Les Vignobles du Paradis sont une initiative de l'ESAT des Chevaux blancs (Etablissements et Services d'Aide par le Travail) qui favorise l'insertion de travailleurs en situation de handicap dans la vie sociale et professionnelle. Ils travaillent avec motivation et sérieux aussi bien dans les vignes du domaine que dans le chai. Depuis juin 2014, la boutique a évolué, située à seulement 5 minutes du centre de Chinon. On découvre les cuvées des Vignobles du Paradis, une sélection de 40 références des vignobles de France (Chinon, Saumur, Saint-Emilion grand cru, Saint-Joseph, Gaillac…), des produits gourmands issus d'ESAT (miel, confitures, foie gras, etc.) et des articles autour du vin. Le concept de cette boutique est innovant par la dégustation de vins assistée par iPad, reliés directement à l'Enomatic (support de dégustation conservant les qualités organoleptiques du vin). Une sélection de huit bouteilles de vin est installée, en dégustation permanente. Trois iPad, en accès libre, vous apportent des détails sur les vins, les domaines, les vues satellites des parcelles, les accords mets et vins… Et vous pourrez même donner votre avis. Rassurez-vous, il y a également des conseillers et experts, présents dans la boutique, pour vous aider et vous donner des informations supplémentaires. La boutique est très agréable, l'accueil est sympathique, les vins et produits vendus sont de qualité et au prix le plus juste, le tout dans une démarche d'achat responsable.

VIGNOBLES DU PARADIS



Producteur-Récoltant AOC CHINON



AOC de France Solidaires et Coopératives



Vivez une expérience sensorielle inédite



8 Grands Vins en dégustation permanente

Salle de séminaire, accueil de groupes
Visite du chai et des caves sur rendez-vous

Vignobles du Paradis
1, impasse du Grand Bréviande
37500 La Roche-Clermault
Tel : 02 47 95 81 57
www.vignoblesduparadis.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

2019 – Programme 500 ans Renaissance au Château du Rivau

- La nouvelle exposition **Hommage à Léonard et à la Renaissance :** du 1er avril au 3 novembre 2019.
- **Bal Renaissance** : 18 mai 2019.
- **Conférence de Mme Giovanna Giusti** (directrice honoraire de la Galerie des Offices à Florence) : 1er juin 2019 à 15h30.

Lémeré

CHÂTEAU DU RIVAU ET SES JARDINS DE CONTE DE FÉES

Le Coudray ✆ 02 47 95 77 47
www.chateaudurivau.com
info@chateaudurivau.com

Ouvert du 1er avril au 5 novembre. Visite possible toute l'année pour les groupes sur réservation. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 11 €. Enfant (de 5 à 18 ans) : 7 €. Adulte handicapé : 7 €, enfant handicapé : 5 €. Étudiant 9 € – Forfait famille à partir de 32€ – Audio guide +3,5€ – location de costumes pour enfant +3,5€. Label Tourisme & Handicap. Du 1er avril au 30 Avril : de 10h à 18h. Du 1er Mai au 30 Septembre : 10h à 19h. Du 1er Octobre au 3 Novembre : de 10h à 18h. Pour les groupes, ouvert toute l'année sur rendez-vous. Dernière admission : 45 min avant la fermeture. Restauration (le restaurant la table des fées – Le salon de thé (ouvert pendant les vacances scolaires)). Boutique. Animations.

A dix minutes de Chinon, vingt d'Azay-le-Rideau, trente-cinq de Saumur et cinquante de Tours, le site touristique du Rivau offre une manière vivante de visiter les châteaux de la Loire avec une muséographie originale, des jardins ludiques classés « Jardin remarquable » ainsi qu'un parcours audiovisuel dans les écuries royales. Lieu d'exposition unique, quatorze jardins exceptionnels (classés « Conservatoire de la rose parfumée ») où les œuvres ponctuent avec beaucoup d'humour le parcours de visite, le château du Rivau est une destination famille par excellence. Ce château est assez exceptionnel, de par le fait qu'il n'a été que très peu remodelé : il est composé de tours circulaires à chacun de ses angles et est cerclé par des douves sèches creusées en pierre de tuffeau, une pierre propre au Val de Loire. L'intérieur est tout aussi majestueux, les salles sont vastes et présentent une architecture gothique, les murs sont habillés par des peintures à l'huile datant de la Renaissance. C'est un château qui manie à merveille authenticité et raffinement. Chaque année la scénographie sonore redonne vie à l'intérieur de ce château. Vous pourrez déjeuner, à la Table des Fées (restaurant Locavore) ou pique-niquer dans les jardins ou encore déguster des Sainte-Maure-de-Touraine, des soupes, du miel, de la confiture ainsi que des vins de Chinon. Le bar à fleurs, situé dans les jardins, propose des dégustations de boissons à base de plantes aromatiques et de fleurs. Les adultes amateurs de botanique, d'art contemporain (collection de vingt-cinq sculptures monumentales contemporaines) ou de patrimoine découvrent au Rivau un lieu unique de savoir et de détente.

- **Agenda :** Retrouvez de nombreux évènements au Rivau : entre la chasse aux œufs pour les plus petits, le bal masqué sur le thème de la Renaissance, les joutes équestres ou encore la fête de la citrouille et du potager en septembre, vous aurez l'embarras du choix avec toutes ces belles manifestations. Rendez-vous sur le site du château pour l'agenda des activités pour toute la famille.

L'Île Bouchard

MUSÉE DU BOUCHARDAIS

Place de la Gare ✆ 02 47 95 60 06
www.museedubouchardais.com
musee.ilebouchard@orange.fr

Fermé du 1er septembre au 31 juin. Réouverture le 1er juillet 2019, fermé l'hiver. Haute saison : ouvert le mardi, le jeudi, le vendredi et le dimanche de 15h à 18h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 3 €. Enfant (de 12 à 18 ans) : 1 €. Groupe (10 personnes) : 1,50 €. La visite de l'église est gratuite, mais la visite de la crypte est payante. Accueil enfants. Animations.

Ce petit musée, situé dans l'ancienne gare conte l'histoire de l'Ile-Bouchard et de ses environs. Parmi la collection, des cartes postales anciennes, des coiffes typiques tourangelles en dentelle, les outils et instruments indispensables à la culture de la vigne et la fabrication du vin, une des fiertés de la région. Les artisans d'antan et d'aujourd'hui sont aussi mis à l'honneur avec l'exposition de leurs outils de travail. Des mises en scène reproduisent des moments du quotidien : le maître d'école dans sa salle de classe, le grand père au lit et son bonnet de nuit… Une jolie promenade dans le temps.

L'AUBERGE DE L'ÎLE

3, place Bouchard ✆ 02 47 58 51 07
www.aubergedelile.fr
aubergedelile@orange.fr

Maître Restaurateur. Fermeture annuelle en hiver (période variable). Ouvert du jeudi au lundi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 22h. Réservation recommandée. Menus de 35 € à 54 €. Vin au verre. Menu saint-valentin 69 € hors boissons. Accueil des groupes. Chaises bébé. Jardin. Terrasse.

Depuis plus de 25 ans, Pierre et Geneviève Koniecko tiennent ce restaurant gastronomique au décor moderne, situé sur une île de la Vienne. La cuisine du chef est reconnue par tous les guides gastronomiques. Toujours aussi réputée d'année en année, là encore, l'ambiance n'a pas changé et l'assiette évolue toujours au fil du temps et selon l'imagination du chef de cuisine : le Mac Ko de Koniecko, célèbre sandwich revisité signé Pierre Koniecko, pied de cochon désossé et rôti en crépinette, demi-homard bleu grillé ou fricassée de ris d'agneau, cuisse de lièvre à la royale. Pour ceux qui préfèrent les

produits de la mer, délicieuses noix de Saint-Jacques, dos de sandre cuit sur la peau, et en dessert on se régale avec de la tarte Tatin à l'ananas, sorbet poivrons rouges… Le choix est rude pour les gourmands. En saison, les repas sont servis sur la terrasse surplombant la rivière. Pour la Saint Valentin 2019, préparez-vous à passer une soirée mémorable sous le signe de l'amour à l'Auberge de l'Ile avec des mets très raffinés comme la truffe ou bien encore du homard…

■ **MOULIN DE SAUSSAYE CROUZILLES***
Ferme du Moulin de Saussaye
Crouzilles ✆ 02 47 58 50 44
www.moulindesaussaye.com
info@moulindesaussaye.com
À 15 km de Chinon.

Qualité Tourisme. Bienvenue à la Ferme. Fermé de novembre à mars. Réservation recommandée. Arrivée de 15h à 19h, départ avant 11h. Terrain de 2 ha. 24 emplacements. Exposition : ombragé. Sol : herbeux / gravillons. Relief : plat / peu incliné. Emplacement à partir de 4,80 €. 2 personnes à partir de 7 €. Mobil-homes jusqu'à 4 personnes de 190 € à 390 € la semaine. Chambre d'hôte prix pour 1 nuit pour 2 pers. avec petits déjeuners inclus : 63 €. Gîte : 102 € pour 2 nuits consécutives prix pour 2 pers. Chèque Vacances. Animaux acceptés (1,50 € sous conditions). Wi-fi gratuit. Restauration (ferme auberge). Excursions. Membre de Bienvenue à la Ferme, ce camping campagnard vous accueille en pleine nature, en bordure de la Manse, au sein d'une exploitation céréalière et d'un élevage de canards, brebis et autres volailles. Vous apprécierez de passer vos vacances dans ce cadre authentique où vous pourrez vous adonner à la pêche et découvrir les joies de la pisciculture, ainsi que de la vie paysanne. Dans l'auberge de la ferme, vous pourrez déguster une cuisine traditionnelle. L'exploitation agricole est en procédure d'éco-certification (bientôt une ferme biologique) et vendra prochainement ses propres produits bio. Quoi qu'il en soit, l'accueil est chaleureux et le lieu propice à une reconnexion avec la nature.

Marçay

■ **CHATEAU DE MARCAY**
Le Château ✆ 02 47 93 03 47
www.chateaudemarcay.com
contact@chateaudemarcay.com

22 chambres. Petit déjeuner : 19 €. Restaurant : formules 32 à 51 €. À partir de 139 €. Séminaires. Réceptions et mariages. Restauration (menus gastronomique de 64 € à 106 € le menu complet, menu enfant 10 € à 20 €). L'histoire du château de Marçay débute au XII[e] siècle, alors forteresse militaire importante comportant un pont-levis et des douves, qui ont depuis disparu. Le château fut en grande partie détruit lors des guerres de religion qui n'en laissent déjà au XVI[e] siècle que les bâtiments encore existants. Les lieux ouvrent au public comme hôtel dès 1973. Relais et châteaux pendant plusieurs années, il fait maintenant partie d' « Hôtel & Préférence » et « Esprit de France ». Des chambres magnifiques vous attendent, puisque pierres et poutres apparentes font partie du décor, sans nuire au confort et à la modernité des équipements, dans une ambiance raffinée. Au restaurant, le chef Romain Thévenon propose une cuisine de qualité, gastronomique et savoureuse. A l'extérieur, vous profiterez de la piscine, du court de tennis et des jardins. Et pour profiter de la nature environnante, les écuries l'Ecrin du château permettront de découvrir l'équitation ou de s'adonner à de grandes balades, qu'on soit débutant ou cavalier confirmé. Un agréable et inoubliable moment de détente en perspective.



© NICOLO.COM

Château et jardins du Rivau.

Panzoult

BAUDRY-DUTOUR
La Morandière
✆ 02 47 58 53 01
www.baudry-dutour.fr
info@baudry-dutour.fr

Vignobles et Découvertes. Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Le prix des vins peut aller jusqu'à 30 €. Renseignements du lundi au jeudi de 8h à 12h30 et de 13h30 à 17h. Le vendredi de 8h à 12h30 et de 13h30 à 16h. Label Tourisme & Handicap. Cave d'excellence.

Déjà producteur d'un chinon domaine, tout en fruits et tanins fins, et d'un honorable vieilles vignes assemblant purées septembrales de terrasses et de coteaux, Christophe Baudry s'est associé à Jean-Martin Dutour du domaine du Roncée produisant des vins plus tanniques et donc de garde. Ils proposent deux cuvées communes l'une de chinon blanc élaborée à partir du cépage chenin, l'autre de chinon rosé : la cuvée Marie-Justine. En 2009, ils ont acheté le célèbre château de la Grille qui, avec le château de Saint-Louans acquis en 2006, complète leur gamme de chinon. N'hésitez plus à aller déguster gratuitement les vins, à vous promener tout en étant guidé dans le vignoble et à acheter directement au château les vins de Chinon.

CAVE TOURISTIQUE DE PANZOULT
Les Villesseaux
✆ 02 47 58 38 33
www.cave-panzoult.com
cavepanzoult@yahoo.fr

Vignobles et Découvertes. Ouvert du mardi au samedi de 10h à 13h et de 14h30 à 18h15. Fermé du 31 décembre au 5 février. Ouvert les lundis pendant juillet et août. 1er mai : fête de la foire aux vins. Visites de groupes (+12 personnes) : 3 €/pers Visite guidée + dégustation de vins + verre gravé offert. Tarifs visites guidées : 3,50 € Visite guidée + Dégustation de vins + Verre gravé offert. Tarifs visites libres : 1 €.

Cette cave rassemble 15 vignerons de la commune de Panzoult et des environs. A visiter absolument, ce domaine se situe en plein cœur du Chinonais, et vous plonge dans des souterrains : la cave est une ancienne carrière de tuffeau et une ancienne champignonnière. Vous découvrirez des couloirs impressionnants avec des jeux de lumières pour mettre en valeur les créations et sculptures exposées par des artistes locaux. Sur les traces de Panurge et de la célèbre Sybille de Panzoult, vous serez guidé par de jolis récits à travers le personnage de Rabelais, le bon vivant, qui appréciait tant la bonne chère : les vins et produits du terroir vous feront alors eux aussi basculer dans le temps et vous aimerez déguster ces crus si réputés. Possibilité de visite en anglais, et pour les groupes. Cette cave touristique vous accueillera toujours avec bonne humeur et vous serez servi également en anecdotes !

DOMAINE CHARLES PAIN
Chezelet
✆ 02 47 93 06 14
www.charlespain.com
charles.pain@wanadoo.fr

Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 12h et de 14h à 18h. Cave d'excellence. Gîtes : Prix à la semaine : Juillet – Août : 400 €, Septembre à Juin : 350 €, W-E (du vendredi au dimanche) : 200 €.

Le domaine de Charles Pain a reçu le label cave d'excellence. Avec plus de quarante hectares de vignes d'AOC chinon, l'étendue de ce vignoble bénéficie d'une belle exposition. Cette propriété travaille le raisin avec passion et professionnalisme pour obtenir des cuvées de cabernet franc (dit breton) pour les rouge et rosé et Pineau de Loire (dit chenin pour la cuvée Blanche). Au cœur de la Touraine, ce vignoble vous accueille depuis 1987 pour vous faire découvrir leur secret familial et ses plus grands crus.

Saint-Germain-sur-Vienne

CHÂTEAU DU PETIT THOUARS
1, château du Petit Thouars
✆ 02 47 95 96 40
www.chateaudptwines.com
contact@chateaudptwines.com

Ouvert du lundi au samedi. Livraison possible (vente en ligne).

Sébastien a repris le flambeau. Comte du Petit Thouars, il est désormais l'heureux propriétaire de ce merveilleux vignoble, lequel encadre un gîte d'exception. Il est accompagné de D'Arcy sa femme et de Michel qui n'est d'autre que le maître de chai. Quatre chambres dans lesquelles reprendre ses esprits après avoir cédé à la large gamme de dégustations proposées des vins de Chinon d'appellation contrôlée dont la méthode est traditionnelle : rouges, blancs et rosés. Certains millésimes sont de véritables trésors. Ce vignoble familial depuis plusieurs générations est planté en cépage cabernet franc et chenin blanc. Sans parler des visites et balades bucoliques à faire autour de la propriété ; et, pour ne pas gâcher son plaisir, craquez pour le sympathique pique-nique dans les vignes ! Vous succomberez avec la dégustation de vins dans la salle de dégustation justement, un moment où le palais se délecte de tous ces bons vins proposés.

Portes ouvertes : week-end de Pâques.

CHÂTEAU DU PETIT THOUARS
1, château du Petit Thouars
✆ 02 47 95 96 40
Voir page 130.

Ces établissements
sont les coups de cœur du Petit Futé !



Savigny-en-Véron

■ **ÉCOMUSÉE DU VÉRON**
80, route de Candes ✆ 02 47 58 09 05
www.ecomusee-veron.fr – ecomusee@cc-cvl.fr

La Loire à Vélo. Fermé de janvier à avril. Le musée est fermé au public individuel de la fin des vacances de la Toussaint jusqu'au début des vacances de Pâques, mais reste ouvert aux groupes sur réservation pendant cette période (sauf pendant les vacances de Noël). Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h ; le week-end et les jours fériés de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h ; le week-end et les jours fériés de 10h à 12h30 et de 14h à 19h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 4 €. Groupe (5 personnes) : 11 €. Tarif réduit : 2,50 €. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Accueil enfants. Visite guidée (en français pour 15 personne minimum). Restauration (pique-nique sur place). Boutique.
L'écomusée du Véron possède environ 4 hectares de prairies bocagères inondables que le public peut parcourir afin de découvrir les richesses culturelles et naturelles du Véron. Cinq races, dont deux dites « à faible effectif », y sont élevées : les chèvres poitevines, les moutons d'Ouessant, l'ânesse du Poitou, la jument bretonne et les vaches normandes. A découvrir : les collections relatives au vin, une pièce refuge, une collection de dentelles et broderies, des photographies réalisée dans le Véron qui illustrent les modes de construction traditionnels propres aux zones inondables. Les travaux tout juste terminés ont permis à l'écomusée de s'agrandir, d'apporter encore plus d'activités ludiques et de découvertes pour tous !
Réouverture en avril avec de belles expositions : exposition Constellation Capricorne qui traite d'un voyage dans l'histoire de l'art à travers la thématique de l'hybridation, incarnée par l'œuvre *Capricorne* de Max Ernst. Exposition permanente : histoire et archéologie en Val de Vienne qui présente de façon pérenne l'histoire de son territoire d'étude : le Val de Vienne.

DOMAINE WILFRID ROUSSE
21, route des Candes ✆ 02 47 58 84 02
www.chinonrousse.fr
wilfrid.rousse@wanadoo.fr
Vignobles et Découvertes. 100% Bio. Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30 ; le dimanche de 10h à 12h. Fermeture annuelle du 16 au 31 août. Livraison possible. Cave d'excellence.
L'appellation chinon, très réputée, s'étend sur près de 2 000 ha, répartis sur 19 communes. Le chinon est produit avec un seul cépage, le cabernet franc. Pour vous rendre au domaine de Wilfrid Rousse, vous reconnaîtrez sans souci sa signature : une sirène tenant dans sa main un poisson. Installé dans un ancien corps de ferme au lieu-dit La Halbardière, le domaine s'étend sur 19,5 hectares : composé de 18 hectares plantés en cabernet franc, et d'un demi-hectare de chenin. Le domaine bénéficie également de l'appellation Agriculture biologique. Wilfrid Rousse s'occupe de la création de son vin, de A à Z, tandis que Annie gère la commercialisation et la publicité. Dans ce domaine Cave d'excellence, ne négligez pas votre visite. Vous trouverez de grands crus, comme Les Puys, Les Cinq Pères, Le Clos de la Roche ou encore Les Galuches… Des vins de plaisir, de garde suivant les millésimes, avec des arômes de fraise des bois ou de violette. Cave ouverte au public, avec vente et dégustation.

Sazilly

■ **AUBERGE DU VAL DE VIENNE**
30, route de Chinon ✆ 02 47 95 26 49
www.aubergeduvaldevienne.com
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h. Fermé le dimanche soir et le lundi toute la journée (sauf demande particulière pour groupe). Réservation recommandée. Menus de 21,90 € à 55 €. 17 € (entrée + plat ou plat + dessert). Vin au verre. Chèque Vacances. Accueil des groupes (sur réservation).
Vous voilà en plein cœur du vignoble de Chinon. De quoi profiter du grand air et d'un repas copieux au pays de Gargantua ! Dans cette jolie auberge aux murs de pierres de tuffeau, vous serez transporté dans un autre temps, celui du calme et du bonheur pour vos papilles. Entre une cuisine du terroir et un brin d'exotisme, vous voyagerez à travers dix mille saveurs… Salles contemporaines, au look design et coloré, pour un repas en amoureux ou en famille. Le chef, Jean-Marie Gervais, vous propose une cuisine de qualité, à base de produits frais, de saisons et locaux. Un très bel établissement avec une jolie carte toujours bien remplie et qui change selon les envies du chef.

CHARLES JOGUET
La Dioterie ✆ 02 47 58 55 53
www.charlesjoguet.com
contact@charlesjoguet.com
Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 13h et de 14h à 18h. Samedi de 10h à 18h du 1er avril au 31 octobre ; de 10h à 13h du 1er avril au 31 octobre. Livraison possible. Bouteilles de 12 € à 40 €.
Ce domaine familial créé en 1957 s'étend sur 40 ha – 37 ha de cabernet franc et 3 ha de chenin blanc. Jacques Genet, propriétaire actuel, a su s'entourer ces dernières années d'une équipe jeune et dynamique. Travail des sols, vendanges manuelles, tri, vinifications parcellaires permettent de révéler au mieux les caractéristiques spécifiques des différents terroirs du domaine. Chaque parcelle fait l'objet d'une cuvée : la cuvée Terroir, joliment fruitée, est la plus friande. Aussi aromatique mais d'une plus grande finesse, celle des Petites Roches offre de même un chinon de plaisir immédiat. Abordables dès leur jeunesse, la cuvée de la Cure et Les Varennes du Grand Clos méritent déjà de se bonifier en cave quelques années, les deux autres bretons du domaine (Clos du Chêne-vert, Clos de la Dioterie), plus taniques, étant destinés à la garde. A noter un joli chinon rosé, très délicat aux notes de pétale de rose, pêche blanche et groseille.
Pensez aux coffrets cadeaux pour offrir une sélection des meilleurs vins, mis en valeur dans des écrins, un cadeau convivial et très original !

Seuilly

MUSÉE RABELAIS LA DEVINIÈRE
La Devinière
✆ 02 47 95 91 18
www.musee-rabelais.fr
museerabelais@cg37.fr
Ouvert toute l'année. Du 1er avril au 30 juin de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Du 1er juillet au 31 août de 10h à 19h. Du 1er au 30 septembre de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Du 1er octobre au 31 mars de 10h à 12h30 et de 14h à 17h (fermé le mardi). Dernier billet vendu 30 minutes avant la fermeture du musée. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 5,50 €. Groupe (10 personnes) : 4,50 €. Tarif réduit (étudiants, invalides) : 4,50 €. Chèque Vacances. Accueil du public assuré toute l'année, sauf : le 1er Janvier, le 25 Décembre, les mardis dans la période du 1er octobre au 31 mars. Visite guidée (gratuite, réservation pour les groupes). Espace pique-nique. Boutique. Visite libre avec brochure remise en français, allemand, anglais, espagnol, italien ou hollandais.
La Devinière, maison des champs du XVe siècle, est le lieu de naissance de François Rabelais. Elle est située à Seuilly, au cœur du vignoble de Chinonais, théâtre des guerres picrocholines contées par l'écrivain dans son œuvre Gargantua. La visite de ces lieux fortement évocateurs de la jeunesse de Rabelais permet aux visiteurs de mieux appréhender ce que fut l'humanisme de la Renaissance à travers la présentation d'une riche iconographie, de publications anciennes et de nombreux portraits de l'écrivain. La découverte des caves troglodytiques, du jardin potager et des vignes renforce l'authenticité ambiante et invite à la méditation. Toutes les pièces sont meublées d'époque et comportent de nombreux souvenirs et documents évoquant la vie de Rabelais. La vigne replantée en 2004 produit aujourd'hui un cabernet, dont les bouteilles sont habillées d'une étiquette représentant Garguanta sur les toits de la Devinère. Des animations dégustation sont prévues, avant de repartir avec ce souvenir original. Tout ça est très bien organisé : à vous d'y mettre l'opulence, la folie, la paillardise savante si chères à Rabelais.

LANGEAIS

OFFICE DE TOURISME
19, rue Thiers
✆ 02 47 96 58 22
www.tourainenature.com
info@tourainenature.com
Accueil vélo. Qualité Tourisme. Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 13h. Haute saison : du mardi au dimanche de 9h30 à 19h. Complément accueil haute saison : dimanche et jours fériés 9h-14h. Label Tourisme & Handicap. Label Loire à vélo.
Vous y trouverez toutes les informations pour vos loisirs, l'hébergement et la restauration à Langeais et aux alentours. Visites de la ville, circuits historiques et touristiques, de châteaux (de Vaujours, Champchevrier, de Langeais ou encore, celui de Marcilly-sur-Maulne) ainsi que les produits du terroir, animations, sport, etc. Vous pourrez également admirer le magnifique pont suspendu de Langeais. N'hésitez pas à contacter l'office de tourisme pour agrémenter votre séjour de découvertes inoubliables comme la pile gallo-romaine ou les maisons troglodytiques.

Points d'intérêt

CHÂTEAU DE LANGEAIS
Place Pierre-de-Brosse
✆ 02 47 96 72 60
www.chateau-de-langeais.com
contact@chateau-de-langeais.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés. Juillet-août : de 9h à 19h ; de février à mars, de 9h30 à 17h30 ; avril, mai, juin, septembre, octobre et jusqu'au 11 novembre : de 9h30 à 18h30, du 12 novembre au 31 janvier de 10h à 17h (sauf le 25 décembre de 14h à 17h). Gratuit jusqu'à 9 ans. Adulte : 9,80 €. Enfant (de 10 à 17 ans) : 5 € (18 à 25 ans : 7,80 €). Visite guidée (français et anglais sur réservation). Animations. Visite libre avec documentation.

La maison des vins de Bourgueil

Après une première maison à Bourgueil, les vignerons ont décidé d'ouvrir un second établissement à Langeais, au pied du château. Depuis juin 2018, cette maison vous fait découvrir les vins de l'appellation à travers 180 cuvées différentes. Les vignerons vous proposeront la dégustation de 12 vins représentatifs des différents terroirs et styles de vin de l'appellation. Durant tout l'été, des animations ludiques sont prévues pour une découverte des terroirs et des vins en toute convivialité !

- **Maison des Vins** de Bourgueil, 15, rue Gambetta 37130 Langeais. **www.vinbourgueil.com** – 02 47 50 54 20.
- **Entrée libre**, 3 € le verre de dégustation (valable pour 5 dégustations).
- **Ouvert** de juin à septembre 7j/7 sauf le dimanche après-midi, sinon ouvert le reste de l'année du jeudi après-midi au dimanche midi.

Imposant et élancé, ce château bâti sur ordre de Louis XI permit au roi d'imposer son autorité à l'ouest de Tours. Le château vit se dérouler le mariage de Charles VIII et d'Anne de Bretagne en 1491. La scène est reconstituée avec des personnages de cire aux physionomies réalistes. On y admire aussi un exceptionnel ensemble de mobilier gothique et une importante collection de tapisseries. La plus célèbre série de cette collection est celle des Neuf Preux (XVIe siècle, Aubusson), thème montrant les plus grands chevaliers de tous les temps. Dans la cour du château, le donjon du Xe siècle est le dernier vestige du château primitif. De nombreuses animations ont lieu chaque année.

Le couvert

AU COIN DES HALLES
9, rue Gambetta
✆ 02 47 96 37 25
www.aucoindeshalles.com
contact@aucoindeshalles.fr
Ouvert toute l'année. Fermé le mercredi et jeudi, accueil toute l'année de 12h15 à 14h et de 19h15 à 21h. Accueil des groupes jusqu'à 40 personnes. Réservation recommandée. Menus de 27 € à 39 €. Menu enfant : 12,50 €. Formule du midi : 17,50 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.

Au coin des halles et du château ! Royal emplacement que celui du restaurant qu'a repris dans l'été 2008 l'un des meilleurs toqués de Touraine, Pascal Bouvier, qui fit longtemps briller deux étoiles sur le Choiseul d'Amboise. Place ici à une cuisine mi-bistrot mi-gastro, à la gloire des beaux produits de terroir et de saison. Un terroir revisité tendance dans certains plats et plus tradition dans d'autres, comme le sandre rôti aux girolles et volaille fermière farcie entre chair et peau de foie gras, sauce poulette. L'épaule d'agneau confite sept heures s'est déjà imposée au sein d'un menu-carte qui fluctue en fonction du marché. Les quelques notes de modernité maîtrisée reposant toujours sur des bases classiques. Du rassurant jusque dans les prix, proposant même tout un déjeuner sur un seul plateau, « envoyé en dix minutes » : du vite fait bien fait par excellence. Et l'été, c'est service au jardin, sur la terrasse fleurie, avec dans les verres le meilleur de la Loire.

LA BLANCHE HERMINE
2, rue Anne-de-Bretagne ✆ 02 47 96 59 56
lablanchehermine@laposte.net
Fermé du 22 décembre au 15 janvier. Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 21h15. Réservation recommandée. Menus de 10 € à 14,90 € (entrée + plat ou plat + dessert). Carte : 11 € environ (galettes : entre 6 € et 9 €). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Animaux acceptés, parking, aire de jeux.

Le pont de Langeais

Gracieusement suspendu au-dessus de la Loire, le pont de la ville est immense et surprenant. Construit en 1846, il a traversé les époques et surtout les rebondissements de l'histoire : En 1859, la foudre tombe sur le pont, il faut alors le reconstruire. Les émeutes de 1870 et les décisions militaires face au contexte des combats le mettent hors d'usage. En 1887, il reprend vie, mais les habitants, visiteurs et commerçants doivent s'acquitter d'un droit de passage : une taxe de péage est alors demandée à chaque traversée. A cette même période, pour traverser la Loire, on peut également prendre un bac. En 1940, la guerre a éclaté, le pont est alors miné, il s'écroule à nouveau, pour retarder l'accès de la ville aux Allemands. Dès 1946, les travaux reprennent vite pour faciliter la traversée aux nombreux passants. Quatre années plus tard, il surplombe le fleuve et l'accès se fait pour les voitures. Mais depuis 2013, lorsque la température est inférieure à -10 °C, ce pont est à nouveau fermé. Le « géant aux pieds d'argile » a tout de même de beaux jours devant lui grâce au doux climat de la Touraine… La municipalité a joliment mis en valeur l'édifice par un éclairage bleu qui s'allume tous les soirs à la tombée de la nuit. Venez admirer ce monument qui a connu bien des époques !

© L. DE SERRES



La salle du banquet, château de Langeais.

La Bretagne est à Langeais ! Une crêperie comme on les aime : de vraies galettes au beurre, bien cuisinées et bien copieuses. Ce restaurant porte bien son nom : à peine avançons-nous vers la salle que la Breizh résonne en nous. On se sent ailleurs, loin de la Touraine médiévale et de ses remparts… Mais on trouve vite un mariage entre les deux régions dans l'assiette : galette copieuse au sarrasin et accompagnée de produits locaux, frais et bien cuisinés ! Sucrée ou salée la crêpe est délicieuse : galette Saint-Jean aux noix de Saint-Jacques, galette Bot-Conan à l'andouille de Guéméné grillée à la plancha, la célèbre complète avec son œuf jambon fromage, l'incontournable galette saucisse, la crêpe gourmande à la poire, ou plus original mais tout aussi bon, un véritable camembert rôtis… Oui, rien que de lire la carte, on a l'eau à la bouche ! Une ambiance conviviale dans un décor fraîchement rénové en 2016 à deux pas du château de Langeais, une équipe souriante et à nos petits soins ; on en fait une adresse futée.

Le gîte

Chambres d'hôtes

L'ANGE EST RÊVEUR
5, place Pierre-de-Brosse ✆ 02 47 96 55 97
www.langeaisreveur.fr
langeaisreveur@me.com
Par l'A85 sortie N° 7 Langeais.

Accueil vélo. Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 20h (arrivée à partir de 17h et avant 20h, départ avant 11h30). 5 chambres. Chambre double de 75 € à 85 € ; suite de 135 € à 125 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 €. Parking inclus. Lit bébé sur demande : 5 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Vente (la boutique de déco de charme : du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 15h à 19h. Dimanche de 10h à 13h). Excursions.

Les cinq chambres que nous proposent Stéphane et Fabrice sont magnifiques et voluptueuses, ce qui les rend idéales pour des virées amoureuses… ou pas ! Toutes les occasions sont bonnes. Face au château de Langeais, les beaux rêves sont assurés, et Stéphane et Fabrice ne sont même pas obligés de venir nous raconter une histoire ! Le lendemain matin, tout est à portée de main et de chaussures, surtout : promenades, excursions, vélo, baignade, tout l'arsenal du bonheur ligérien. Le magasin de décoration dans l'auberge est un vrai plus. La boutique, tout juste rénovée en 2017, propose un arsenal de belles choses : coussins, luminaires, cadres, bougeoirs, vaisselle, curiosités en tout genre. On comprend pourquoi les chambres sont si bien décorées.

Campings

CAMPING MUNICIPAL DU LAC**
Route de Tours
✆ 02 47 96 12 57
camping.langeais@orange.fr

Accueil vélo. Ouvert de mai à septembre, accessible jusqu'à 21h30. Bureau d'accueil ouvert de 9h à 10h, puis de 16h à 19h30. 90 emplacements. Exposition : ombragé. Sol : herbeux. Relief : peu incliné. Parking hors emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 13 € à 17 €. Personne supplémentaire : 5 €. Stop accueil camping car : de 9 € à 13 €. Chèque Vacances. Label Tourisme &

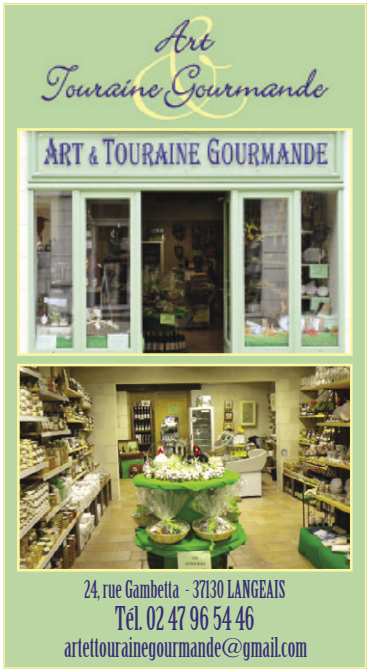
Handicap. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés. Aire pour camping-cars. Wi-fi gratuit. Zone de tri selectif. Excursions (lac à proximité).
Un joli havre de paix pour passer des vacances au calme. Idéalement situé, ce camping vous permet de visiter les nombreux châteaux des alentours, et de vous reposer au beau milieu d'un cadre verdoyant où les activités ne manquent pas : tennis, piscine, pêche, aire de jeux… Les plus grands pourront arpenter les nombreux sentiers de promenade avec leurs animaux, et respirer le bon air de la campagne. Les emplacements sont grands, espacés et agréables. Un lieu simple et sympathique qui permet de se ressourcer au vert dans un environnement propre et tranquille. On apprécie les tarifs très abordables et l'accueil de l'équipe à notre écoute.

Emplettes

■ **ART & TOURAINE GOURMANDE**
24, rue Gambetta ✆ 02 47 96 54 46
artettourainegourmande@gmail.com

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h ; le dimanche de 10h à 13h. Ouvert 7 j/7 juillet-août en journée continue de 10h à 19h30. Ouvert le dimanche. Groupes acceptés (jusqu'à 40 personnes). Dégustation gratuite sur réservation. American Express.
Chantal, vous accueille avec le sourire dans sa boutique très atypique, qui attire le regard avec sa jolie devanture à l'ancienne, et ses vitrines remplies de produits très alléchants : spécialisée en produits du terroir, vous dénicherez forcément les gourmandises à rapporter de votre séjour en Touraine. Un bel espace qui donne envie de tout goûter, avec de belles idées cadeaux : corbeilles emballées, vins du Val de Loire, rillettes fondantes de Tours, les fameux cailloux, les sucres d'orge de Tours, des thés, du miel ou encore des biscuits au vin de Bourgueil ou des poires tapées… et même des produits vracs, des légumes et fruits de saisons. Vous l'aurez compris, ici, tout est dédié aux gourmands et gourmandes qui cherchent le haut de gamme en matière de produits frais et locaux, ainsi qu'aux curieux qui veulent découvrir sans cesse des nouveautés de la région et même d'ailleurs.

■ **GRAINES DE LOIRE** NOUVEAU
32, rue Carnot
✆ 02 47 45 57 89
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h. Épicerie 90% bio – Menus 14,50 € – Librairie – Salon de thé.
Ouverte depuis décembre 2018, la boutique de Cécile fait bouger les choses avec une belle démarche qui favorise le commerce équitable ! Dans cette épicerie bio, ce sont les circuits courts et locaux qui sont mis en avant. Des produits locaux naturels, en vrac dans le respect de la démarche « Zéro déchet ». Vous pourrez aussi profiter du salon de thé et de la petite librairie. Le midi, Cécile propose des petits plats simples et pas chers comme une tarte fondante au chèvre ou bien des gratins, faits maison bien sûr. N'ayez pas peur de pénétrer dans cette belle boutique où l'accueil est charmant, vous y trouverez votre bonheur bio !



■ **LA MAISON DE RABELAIS**
2, place Pierre-de-Brosse
✆ 02 47 96 82 20
Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 8h30 à 19h. Haute saison : tous les jours de 8h30 à 19h. Ouvert toute l'année.
La maison de Rabelais, située face à l'entrée du château, vous propose tout au long de l'année sa fabrication artisanale de chocolats, pâtisseries et glaces. Pour les beaux jours, faites une pause en terrasse pour déguster les spécialités comme le guérandais, mousse chocolat mi-amère garnie d'un cœur de ganache au caramel salé ou le cannelier, mousse caramel, crème brûlée à la cannelle sur un fond de macaron aux amandes. En hiver, vous vous installerez près de la cheminée pour déguster un bon chocolat chaud maison ou un thé à choisir parmi une large sélection.

Dans les environs

Bréhémont

■ **LES PÊCHERIES LIGÉRIENNES – LA CABANE A MATELOT**
19, avenue du 11 novembre
✆ 06 28 08 72 48
www.les-pecheries-ligeriennes.fr
Ouvert du 9 juin au 31 aout. Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 13 € environ. Vin au verre. Terrasse.

À la découverte du Vignoble Ligérien avec Âme Wine

Vous désirez rencontrer une passionnée de vin ? Audrey vous accueille à Bourgueil et ailleurs pour une belle découverte du vignoble ligérien et du patrimoine régional. Vous aurez le choix entre plusieurs visites oenologiques à la carte et pouvant être ajustées sur mesure (en français ou en anglais) selon vos préférences d'excursions (Bourgueil, Saint-Nicolas de Bourgueil, Saumur, Montlouis…). Audrey vous accueillera toujours avec le sourire et vous guidera vers une expérience hors des sentiers battus ! Des pique-niques seront prévus ainsi que de nombreuses dégustations selon la formule choisie. Une belle rencontre oenotouristique vous attend !

Âme Wine : ✆ 06 17 55 04 38

Voilà une belle adresse en été pour ceux qui voudraient se restaurer sur le chemin de la Loire à vélo. Dans ce restaurant, on mange ce que Romain va lui-même pêcher, le tout cuisiné par Ambroise et accompagné de produits frais et de vins locaux. Selon la pêche de Romain, vous pourrez déguster des accras ligériens, du silure grillé au naturel ou bien encore une fouée de pêcheries. Et n'oubliez pas de goûter les délicieux hors-d'œuvre qui donnent l'eau à la bouche ! Une pause gourmande s'impose pendant votre parcours à vélo, n'hésitez pas c'est un lieu délicieux !

CAMPING LOIRE ET CHÂTEAUX***

Lieu-dit Le Stade ✆ +33 9 88 28 24 85
www.loireetchateaux.com
camping@loireetchateaux.com
A Bréhémont, prendre la petite rue qui descend au niveau de l'église (la rue des Déportés), faire 300 m jusqu'au STOP puis à droite.
Le camping est à 200 m sur la gauche.

Accueil vélo. Fermé du 15 novembre au 31 janvier. Juillet et août, réception ouverte de 8h30-12h30, 13h30-20h. Avril, mai, juin, septembre : 9h-12h, 14h-19h. Février, mars, octobre, novembre : 15h-19h. Réservation recommandée. En emplacement : les arrivées s'effectuent à partir de 12h, les départs s'effectuent avant 12h, tous les jours de la semaine. En location : les arrivées s'effectuent à partir de 15h, les départs avant 10h. Terrain de 1,5 ha. Exposition : ensoleillé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 16 € à 20,50 €. Mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 480 € à 720 € la semaine ; bungalows de 234 € à 410 €. Campétoiles 120 € à 150 €. Label Tourisme & Handicap. Label Loire à vélo. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés (2 €). Aire pour camping-cars. Wi-fi gratuit. Snack-épicerie et bar. Animations.

Situé au cœur du Val de Loire, ce camping possède bien des atouts parfaits pour distraire toute la famille : piscine, terrain de pétanque, animations, jeux pour enfants, bar, snack… Ici, tout est mis en œuvre pour que vous passiez de bonnes vacances, loin de votre train-train quotidien. Dans ce camping, c'est la nature, la verdure, le calme et le confort : en tente, en mobile-home, en bungalow toilé ou en campétoile (tente sur pilotis), vous vous souviendrez de votre séjour ! L'originalité est de mise avec tous ces logements dernière génération, moderne et clean. L'accueil chaleureux de Lætitia et Romuald est agréable, vous vous sentirez comme à la maison. Tout est prévu pour les bambins, de l'équipement aux jeux : toboggan, échelle, château gonflable… Et pour les plus grands, soirées à thème l'été, sans oublier les concours de pétanque ! Des vacances placées sous le signe de la convivialité et du repos. Vive le farniente au bord de la piscine ou en terrasse !

LOIRE VÉLO NATURE

3, avenue du 11 novembre ✆ 06 03 89 23 14
www.lav.loirevelonature.com
contact@loirevelonature.com

Ouvert tous les jours à partir de 9h19. 15 mars au 15 novembre (sur réservation le reste de l'année). De 9 € à 55 € de la demi-journée à la semaine, location d'ânes bâtés de 35 € à 50 € de la demi-journée à la journée, journée GPS Adventure à 20 € par GPS, canoë. Accueil visiteurs handicapés pour les balades en ânes bâtés.

En plus de louer un VTT pour découvrir la Touraine, vous avez aussi la possibilité d'accompagner votre randonnée avec un âne bâté, qui saura rompre la monotonie de votre marche, ou d'opter pour une descente en canoë kayak (sur un jour ou séjours de plusieurs jours). Une offre qui permet d'allier découverte touristique et écologie. GPS Adventure rejoint le catalogue de Loire Vélo Nature : 20 km à vélo, guidé par un GPS qui vous guidera tout au long de votre parcours qui sera juché d'énigmes (le départ se fait depuis Rillé). Depuis 2014, les séjours nature et séjours cyclo, circuits canoës kayaks en Indre-et-Loire et Maine-et-Loire ont la côte. Vos bicyclettes sont livrées où et quand vous le souhaitez sur tout votre itinéraire de Loire à Vélo.

Cinq-Mars-la-Pile

Comme son nom l'indique, l'endroit est célèbre par sa pile haute de 30 mètres, monument funéraire gallo-romain datant du II^e^ siècle qui permettait aussi d'orienter la navigation fluviale, et par le marquis de Cinq-Mars, conspirateur qui voulait bien du mal à Richelieu. Son château féodal et natal fit les frais de la vengeance de ce dernier. De ce monument historique, on visite ce que le cardinal a bien voulu en laisser. Plus récemment, le développement de la ville s'est fait surtout grâce à la base militaire de l'Armée de l'Air qui est très importante comme

centre de détection de contrôle et de secours aérien en France. Il existe une autre source de développement de la ville : sa terre cultivable, consacrée aux céréales. A Cinq-Mars-la-Pile il n'y a que très peu de vignes, cependant c'est dans cette ville que poussa le premier cep du cépage groslot, aujourd'hui cultivé dans le monde entier. Mais si Cinq-Mars-la-Pile est connue en Val de Loire, c'est surtout grâce à son histoire assez impressionnante.

Cléré-les-Pins

Un nom qui fleure bon le sud de la France… et pourtant à Cléré-les-Pins nous sommes en plein cœur de l'Indre-et-Loire ! Un village qui respire la tradition, avec sa belle église du XII[e] siècle et son château de Champchevrier qui possède le plus vieil équipage de chasse à courre de France. Le nom de la commune est issu du gaulois *clar* (surface dégagée) et l'actuel nom Cléré-les-Pins est issu d'un arrêté par décret de 1936. La commune est relativement plate, très boisée et traversée par deux ruisseaux (le Lathan et la Roumer) avec un paysage parsemé de mares et d'étangs. La richesse de Cléré-les-Pins est en premier lieu écologique, avec ses bois variés, ses bocages, ses étangs, ses faluns. La commune foisonne en fossiles et en gibiers de toutes sortes.

■ CHÂTEAU DE CHAMPCHEVRIER

✆ 02 47 24 93 93
www.champchevrier.com
champchevrier@yahoo.fr

Visites du 15 juin au 16 septembre et toute l'année pour les groupes sur réservation de 10h-18h. Ouvert du lundi au samedi de 10h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 14h à 18h. Ouvert toute l'année pour les groupes sur réservation (+ de 20 personnes). Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 9,50 €. Enfant (de 7 à 16 ans) : 7 €. Groupe (20 personnes) : 7,50 € (hors saison : 8,50 €). 30 € famille (2 adultes 2 enfants). 4,50 € pour les personnes à mobilité réduite. Accessible aux fauteuils pour la moitié de la visite. Accueil enfants. Visite guidée (45 minutes). Restauration (sur réservation). Boutique. Animations. Location de salle pour séminaires, mariages et réception.

Ce magnifique château royal, construit à l'époque de la Renaissance et complété au XVIII[e] siècle, fait partie du riche patrimoine français, classé monument historique en 1945. Venez admirer ce palais, situé en pleine verdure, à 25 km de Tours, bien protégé par ses douves. La terrasse surplombe les jardins qui sont quadrillés par un réseau d'allées qui se croisent. En 1619, Louis XIII y séjourna à plusieurs reprises. La terrasse et d'autres agrandissements ont vu le jour au XVIII[e] siècle. Depuis 1728, cette demeure appartient toujours à la même famille, ce qui est rarissime à notre époque ! Votre visite comprend deux parties : visite libre des dépendances (salle de chasse, cuisine, lingerie) et les chenils, qui rassemblent une très belle meute de chiens anglo-français. Ensuite, visite guidée de l'intérieur du château (45 minutes) où l'on découvre la salle des trophées, avec un superbe carrosse remarquablement conservé. Magnifique suite de tapisseries, mobilier régence exceptionnel, chambre du roi somptueuse… De la cuisine, avec son impressionnante batterie de cuivres, jusqu'aux pièces d'apparat somptueusement décorées, la visite de ce château est une balade inoubliable entre nature et histoire où la tradition de la vénerie reste vivante. Aujourd'hui, les seuls vestiges de la forteresse médiévale sont le pigeonnier et la chapelle. Pour les plus jeunes, un jeu-questionnaire leur permettra de vivre l'histoire ! Offrez-vous une soirée de rêve en louant une salle de réception au château (séminaire, congrès ou grands moments de la vie), dans ce superbe site, à l'accueil charmant, chaleureux et authentique.

Courcelles-de-Touraine

■ CHÂTEAU GOLF DES SEPT TOURS

Le Vivier des Landes
✆ 02 47 24 69 75
www.popinns.com
chateau7tours@popinns.com

Fermé du 1[er] au 28 février. Fermeture annuelle en Décembre et janvier. Accueil 24h/24 (arrivée : à partir de 15h / départ : jusqu'à 12h). 22 chambres. Chambre double de 89 € à 125 € ; suite de 188 € à 134 €. Demi-pension : 95 € (peut varier). Petit déjeuner : 17 €. Lit supplémentaire. Parking ouvert inclus. Chèques non acceptés. American Express. Animaux acceptés (un supplément peut s'appliquer). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Restauration (restaurant semi-gastronimique le soir et brasserie le midi (restaurant ouvert 7jrs/7 de 12h à 14h et de 19h à 21h. Fermé les mardi et mercredi en novembre et février)). Excursions (parcours de golf, massage).

En pleine Gâtine tourangelle s'étend le domaine des Sept Tours. Une authentique demeure historique, transformée en hôtel et entourée d'un parcours 18 trous où l'on peut, à loisir, goûter à l'art de vivre tourangeau. La vie de château dans un cadre tranquille et champêtre. Les chambres (dont deux suites) sont très bien équipées et décorées avec charme. Au restaurant, vous pourrez déguster une cuisine authentique et savoureuse. C'est le lieu idéal pour des vacances en famille où tout le monde trouvera de quoi s'occuper entre la piscine, le golf, le bien-être… Un endroit exquis !

Luynes

■ MUSÉE – FOSSILES ET PIERRES EN VAL DE LOIRE

5, rue des Richardières
✆ 02 47 55 59 09
jep@luynes.fr

Ouvert toute l'année. Sur rendez-vous uniquement. Gratuit. Accueil enfants. Visite guidée.

Si vous êtes amoureux des vieilles pierres et de l'histoire en général, vous allez être gâté dans ce petit musée insolite. Ouvert toute l'année, cette adresse peu commune vous dévoilera l'histoire de la terre, des fossiles d'il y a 500 millions d'années à aujourd'hui. Une visite passionnante et captivante pour les grands, mais aussi pour les enfants. Monsieur Tusseau se fera un plaisir de vous expliquer pendant une bonne heure environ le secret de ces pierres si âgées du Val de Loire. N'hésitez pas à lui apporter vos pierres, il vous apprendra tout sur leur histoire !

Le saviez-vous ? Un aqueduc à Luynes

Un aqueduc gallo-romain du IIe siècle qui compte encore quarante-quatre piliers et s'étend sur près de 300 mètres. Classé Monument historique en 1892, il est l'un des derniers du genre en France. Les ruines sont toujours très imposantes, et magnifiques. L'aqueduc est célèbre dans le département d'Indre-et-Loire, il est encore très bien conservé. Souvent mentionné dans les publications scientifiques depuis le XVIIe siècle, c'est en 1966 qu'une étude complète de l'ouvrage sera réalisée et enfin publiée. Plus récemment, les chercheurs ont progressé dans la connaissance de ce monument, mais ils ont aussi soulevé de nouvelles interrogations sur sa chronologie et sa réelle fonction.

■ **DOMAINE DE BEAUVOIS – LE LOUIS 13**
Le Port-Clouet
✆ 02 47 55 50 11
www.younancollection.com
contact@younancollection.com
Ouvert tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 35 € à 89 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.
Une belle étape pour savourer des mets préparés avec passion par le chef, Régis Guilpain, qui enchante les palais les plus exigeants avec des produits nobles et un zeste d'imagination : tête de veau croustifondante façon ravigote, salade d'herbes fraîches et coulis de betterave, blanquette de veau à l'ancienne et cromesquis de risotto et carottes glacés ou bien brochette de Saint-Jacques et gambas aux baies de Timut, crème de potiron en cappuccino… La liste est longue et surtout appétissante ! La grande cheminée fait danser des flammes romantiques qui illuminent les yeux doux de votre dulcinée. On se sent bien, on se croit doué d'une immortalité subite !

■ **LE XII DE LUYNES**
12, rue de la République ✆ 02 47 26 07 41
www.le-douze-hotel.com
contact@le-xii.com
Ouvert du mardi soir au dimanche midi inclus. Menus de 15,50 € à 69 €. Vin au verre. CB et chèques non acceptés. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 30 personnes). Terrasse.
Cet hôtel-restaurant de charme se situe aux portes de Tours. Ancien relais de poste du XIIe siècle, il bénéficie d'un cadre chic et typique de la région, avec sa terrasse vue sur le château de Luynes ou bien encore les belles maisons du village. Le chef Yoann Bourdais a repris en 2011 les commandes du restaurant avec brio. La cuisine est de qualité et raffinée, les plats extrêmement bien présentés. Le chef se sert de produits frais et de saison pour réaliser une cuisine d'inspiration traditionnelle et gastronomique. À l'apéritif, savourez un vin du Val de Loire sélectionné avec soin, avant de poursuivre, au choix, avec une viande ou un poisson en sauce et un dessert sophistiqué ou un sorbet. Accueil charmant, très bonne adresse !

■ **DOMAINE DE BEAUVOIS – LE LOUIS 13******
Le Port-Clouet
✆ 02 47 55 50 11
www.younancollection.com
contact@younancollection.com
Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. Appartements de 269 € à 340 €. Basse saison : à partir de 154 € ; chambre double de 137 € à 214 € ; suite à partir de 187 €. Haute saison : chambre double de 169 € à 340 € ; chambre triple à partir de 189 € ; suite à partir de 235 €. Demi-pension (60 € par personne). Petit déjeuner buffet : 23 €. Chèques non acceptés. American Express, Chèque Vacances. Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration (menus de 55 € à 74 € ; menus du midi à 29 € ou 35 € ; formules « Les mijotés » à partir de 37 € entrée + plat + dessert (hors boissons). En juin : les fruits rouges. En juillet : agrumes et melon). Tv satellite.
Le Domaine de Beauvois est un impressionnant manoir datant du XVe siècle, en témoigne sa tour Renaissance. C'est à lui seul un véritable voyage dans le temps. Les salles, les jardins, les chambres, les services, tout est de haut standing. Fraîchement rénové, ce château aura tout pour vous séduire, une décoration chic, élégante mais aussi moderne avec des finitions spectaculaires. On apprécie particulièrement la grande terrasse donnant sur le magnifique jardin très bien entretenu. La cuisine du domaine est elle aussi excellente. Un cadre unique pour découvrir l'art de vivre à la française. Un service de qualité, pour une vraie vie de château !

Rigny-Ussé

■ **CHÂTEAU D'USSÉ** ★★★
✆ 02 47 95 54 05
Voir page 15.

Rillé

■ **HUTTOPIA RILLÉ******
Lac de Rillé ✆ 02 47 24 62 97
rille@huttopia.com
Accueil vélo. Ouvert du 17 avril au 2 novembre. Réservation recommandée. Terrain de 8 ha. 133 emplacements. Exposition : ombragé. Sol : sablonneux / herbeux. Relief : plat. Roulotte 2 personnes de 59 € à 130 €. Emplacement + véhicule + 2 personnes. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 22,50 € à 38,20 €. Caravanes de 15 € à 30 € la semaine ; chalets pour 1 à 6 personnes de 99 € à 194 €. Location tente canadienne jusqu'à 5 personnes de 49 € à 127 € la nuit. Chèque Vacances. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (supplément de 3,20 € à 5 €). Aire pour camping-cars. Connexion

Internet gratuite. Restauration (petit déjeuner : le « café-tartine » à 4.20€ ou le « complet » à 7.20 €. Pizza-grill). Voile. Tables de ping-pong, terrain de volley ball, accrobranche.
Les amoureux de la nature se donnent rendez-vous à Huttopia Rillé, situé dans un cadre naturel exceptionnel, au bord du lac de Rillé et au cœur d'une forêt préservée. Retrouvez l'esprit campeur et louez une canadienne ou une roulotte, appréciez le confort de la cabane avec son poêle à bois ou de la cahutte, un hébergement en toile et bois. Profitez du lac et de la base nautique, jouez au tennis, découvrez la région et ses multiples richesses. Les vacances au Rillé, c'est tout ça : un endroit idéal pour se reposer et s'amuser en famille ou entre amis. Tout est réuni pour passer d'excellentes vacances : la piscine chauffée, le vélo, la pêche, l'escapade en canoë sur le lac… Pour des vacances dans le calme et la sérénité, quoi de mieux pour se ressourcer que cet endroit ? Les anciens vacanciers sont unanimes, l'endroit est parfait pour se détendre !

Saint-Michel-sur-Loire

AUBERGE DE LA BONDE
3, La Bonde
✆ 02 47 96 83 13
www.aubergedelabonde.com
contact@aubergedelabonde.com

Qualité Tourisme. Logis (2 cocottes). La Loire à Vélo. Accueil vélo. Fermé du 20 décembre au 20 janvier. Ouvert du dimanche au vendredi le midi ; du dimanche au jeudi le soir. Menus de 25 € à 43 €. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 17 €. Vin au verre. Hébergement Logis 3 étoiles. 17 chambres. Chambre double à partir de 64 €. Label Tourisme & Handicap. Ascenseur. Accueil des groupes (sur réservation). Jardin. Terrasse.
Entouré de vignobles, cet hôtel est situé sur les rives de la Loire. La tradition familiale, c'est ce que revendique Natacha Chardon. Au restaurant, vous sont servis les spécialités régionales et les poissons de Loire, matelote d'anguilles, sandre ou brochet au beurre blanc, accompagnés de chinon, bourgueil, vouvray. En dessert, vous vous régalerez avec les fameuses poires tapées à l'ancienne faites maison. Un délice ! Grand parking attenant, privé et gratuit. Un garage à vélo et moto est aussi à votre disposition car vous êtes à 2 min du chemin Saint-Martin sur les bords de Loire. La devise de la maison : Confort, calme, accueil et professionalisme. Et Parole de futée la devise est respectée ! Cet établissement propose aussi 16 chambres tout confort entièrement rénovées en 2014 (de 50€ à 95€, demi-pension de 49€ à 75€, petit déjeuner 7,50€ à 9€, étape affaire 65€ à 85€).

Savigné-sur-Lathan

Savigné a été fortifié en 1559 par son seigneur Jacques du Bellay avec le concours financier du roi catholique François II. En 1971, un blason a été créé sur cette affirmation et la rue principale qui traverse Savigné d'est en ouest fut baptisée François II, et la place de la mairie, Jacques du Bellay. C'est un ancien village fortifié où l'on peut découvrir l'église (XV[e]-XIX[e] siècle) avec son clocher en bois ainsi que le château de la Roche-Racan, édifié en 1636 par un prêtre académicien, Racan.

MUSÉE DU SAVIGNÉEN
10, rue du Faubourg-de-la-Rue
✆ 02 47 24 95 14
www.museedusavigneen.com
contact@museedusavigneen.com
Ouvert : samedis, dimanches et jours fériés du 15 Mars au 30 Juin de 14h30 à 18h. Tous les jours, sauf le mardi, du 1er Juillet au 15 Septembre de 14h30 à 18h. Samedis, dimanches et jours fériés du 16 Septembre au 15 Novembre 14h30-18h. Des visites commentées peuvent être organisées, pour des groupes, toute l'année, en prenant rendez-vous en téléphonant au 02 47 24 95 14. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 4 €. Enfant (de 7 à 16 ans) : 1,80 €. Groupe (10 personnes) : 3 €. Supplément audioguide 0,40 €. Accueil enfants (questionnaire sur les faluns). Visite guidée. Boutique.
Ce musée regroupe des fossiles exceptionnels d'animaux marins (colonies de coraux, coquilles de mollusques, dents de requins, oursins…) et continentaux (dents de rhinocéros, de mastodontes, de singes, de crocodiles…) retrouvés ici même, dans cette mer des faluns qu'était le bassin savignéen il y a quinze millions d'années. Le musée vient d'acquérir une collection importante de plus de 5 000 fossiles provenant des faluns des environs de Savigné et de Noyant. Des expositions temporaires sont proposées. Évoquer la vie des temps passés, voir de vieux costumes puis des outils anciens, voilà ce que propose ce musée hors du commun et hors du temps.

Savonnières

GROTTES PÉTRIFIANTES
61, route des Grottes-Pétrifiantes
✆ 02 47 50 00 09
www.grottes-savonnieres.com
infos@grottes-savonnieres.com
Ouvert toute l'année. Haute saison : tous les jours à partir de 9h30 et à partir de 19h30. Ouvert tous les jours • Du 10 février au 31 mars : • Du 1er avril au 30 juin : • Du 1er juillet au 31 août : • Du 1er au 30 septembre : • Du 1er octobre au 13 novembre : • Du 14 au 30 novembre : 10h-12h / 14h-18h 10h-19h 9h30-19h30 10h-19h 1. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 7,40 €. Enfant (de 5 à 16 ans) : 5,30 €. Etudiant, handicapé : 6,20 €. Tarif de groupe à partir de 20 personnes sur réservation. Visite guidée (1h environ). Boutique.
Situé à moins de 15 minutes de Tours, et à 5 minutes du châteaux de Villandry. Il s'agit d'un ensemble de grottes dont la première fut découverte par Bernard Palissy en 1547. Stalactites, stalagmites et autres concrétions, cascades pétrifiantes, cimetière gallo-romain et un musée de la Pétrification où l'on découvre les apparitions dantesques d'un cimetière romain. Diplodocus, tilausorus et autres dimétrodons pétrifiés en font un *Jurassic Park* à la tourangelle avec l'ambiance magique que crée le goutte-à-goutte des eaux calcaires ruisselantes. Pensez à vous couvrir, car il ne fait que 14 °C à l'intérieur de la grotte.

LA MAISON TOURANGELLE
9, route des Grottes-Pétrifiantes
✆ 02 47 50 30 05
www.lamaisontourangelle.com
lamaisontourangelle@wanadoo.fr
Ouvert du mercredi au dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 33 € à 72 €. Vin au verre. Possibilité de repas privés. Terrasse.
Dans le cadre enchanteur d'une ancienne chartreuse du XIX[e] siècle devenue auberge de charme avec ses murs en pierre et sa belle terrasse ombragée, venez déguster une excellente cuisine du terroir concoctée par le talentueux chef, Frédéric Arnault. Entre ses mains, les produits du marché se subliment en recettes traditionnelles indémodables autour de menus uniques. Avec celui de « la saison », laissez flotter vos papilles sur les saveurs délicates d'une tartelette à la chair de tourteau, ou de bouchons de pieds de porcs confits, de rognons de veau en fricassée, carottes et champignons « boutons » des caves de Bourré ou bien d'un mignon de porc « Roi rose de Touraine » cuit longuement, palets de céleri et chorizo. De quoi mettre vos papilles en ébullition… Les disciples de Bacchus opteront plutôt pour le menu de « la vigne », qui accorde subtilement les vins aux mets les plus raffinés : foie gras poêlé et sa fricassée de fruits, ris de veau braisés aux girolles, dessert aux fruits rouges et chocolat. Tout un voyage au pays des merveilles gastronomiques ! Sans oublier un accueil toujours sans fausse note, et une grande discrétion du personnel pendant le repas. C'est une adresse coup de cœur !

Villandry

★★★

VILLANDRY TOURISME
Le Potager
✆ 02 47 50 12 66
www.tours-tourisme.fr
villandry@tours-tourisme.fr
Ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h30. Du 17 février au 31 mars et du 1er octobre au 4 novembre : du mardi au samedi : 10h/12h30 - 14h/17h30. Ouvert le dimanche.
Vous serez ravis d'apprendre qu'une antenne de l'Office de tourisme Val de Loire a ouvert ses portes à Villandry à l'été 2017. Un point d'information pour découvrir, entre autres, le château de Villandry et son superbe jardin « à la française ». Aussi, les châteaux de Montsoreau, Brézé, du Rivau ; les jardins, les musées, les Grottes pétrifiantes de Savonnières, tout ce patrimoine et terroir n'aura plus de secrets pour vous grâce à l'équipe compétente de cet Office de tourisme. Ils vous donneront également des idées d'hébergement et de bonnes tables locales, ainsi que quantité d'autres infos, notamment sur l'itinéraire cyclable de la Loire à Vélo, qui traverse la commune. Un rendez-vous incontournable pour faciliter votre séjour touristique ou vos sorties en Val de Loire !

CHÂTEAU ET JARDINS DE VILLANDRY ★★★★
✆ 02 47 50 02 09
Voir page 15.

L'EPICERIE GOURMANDE
6, rue de la Mairie
✆ 02 47 43 57 49
www.epicerie-gourmande-villandry.fr
contact@epicerie-gourmande.com
Fermé du 7 janvier au 8 février. Haute saison : ouvert du vendredi au mercredi de 10h à 20h30. Sur réservation au-delà de 20h30. Réservation recommandée. Menus de 12 € à 16 €. Carte : 10 € environ. Vin au verre. Terrasse. Boutique en ligne.
Au cœur de la petite commune de Villandry, ce lieu est le rendez-vous des gourmets. Ce petit endroit insolite rassemble de nombreux atouts : petit restaurant, salon de thé, étalage de produits fins et de grands vins… que vous retrouverez dans votre assiette avec un large choix de charcuteries ou de fromages, tapas, salades, omelettes, galettes… Que du fait maison qui ravit nos papilles. Le décor est sympathique et chaleureux avec une grande cheminée et une ambiance traditionnelle. Possibilité de dormir dans cet établissement chargé d'histoire, en chambre double ou familiale. Vous aurez aussi un grand choix de vins et de thés, toujours à petit prix. Vous pouvez commander tous les produits via la boutique en ligne !

LE GOSIER SEC
D'Amont : route de Lignières
✆ 02 47 37 73 77
www.legosiersec.com
contact@legosiersec.com
Ouvert le vendredi et le samedi de 12h à 14h et à partir de 19h ; le dimanche à partir de 19h. Basse saison : du dimanche au mardi et le jeudi de 12h à 14h. Haute saison : le lundi et le mardi de 12h à 14h ; du jeudi au samedi de 12h à 14h et à partir de 19h. Réservation impérative. Menus de 18 € à 25 €. Carte : 14 € environ. Menu enfant : 9,90 €. Formule du midi : 15 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Parking, grand parking pour bus.
Si vous êtes assoiffé pendant votre périple dans le village de Villandry, ne ratez pas cette adresse, elle vous redonnera des forces pour continuer vos visites ! Que vous soyez en famille ou accompagné de tout un car, vous trouverez rapidement une place sur le parking non loin du restaurant. Au Gosier sec, on mange bien et on boit bien, avec modération bien sûr ! Ce restaurant propose différents menus, à base de produits du terroir et frais : une cuisine traditionnelle, avec par exemple, le fameux fondant et croustillant de sainte-maure-de-touraine au miel, hampe de bœuf à l'échalote, ou encore une andouillette grillée… Du choix, des plats qui mettent en valeur les spécialités de la région, et des desserts classique, mais pas moins raffinés : douillon de pomme au caramel, œuf au lait… Enfin, les bons crus du terroir accompagneront parfaitement votre repas pour que vous ne repartiez pas le gosier sec.

L'ÉTAPE GOURMANDE
La Giraudière
✆ 02 47 50 08 60
www.letapegourmande.com
info@letapegourmande.com



© CHÂTEAU DE VILLANDRY

Les Jardins du château de Villandry.

Ouvert du 24 mars au 11 novembre (inclus). Ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h30 à 21h. Réservation recommandée. Menus de 21,70 € à 43 €. Menu enfant : 11,20 €. Formule du midi : 19,90 €. Vin au verre. Label Tourisme & Handicap. Jardin. Terrasse. Animations.

Dans une ferme du XVII[e] siècle, venez découvrir la douceur de la bonne cuisine tourangelle ! A chaque fois, les repas sont tout simplement délicieux. Que vous restiez sur la terrasse ombragée ou dans une des jolies salles rustiques et décorées avec un goût sûr, vous en ressortirez enthousiastes. L'accueil et les compositions à base de produits du terroir sont tellement réussis que l'on ne peut que se réjouir d'avoir trouvé cette adresse. Entre les salades, les tartes et les plats autour de la chèvre, le choix est difficile ! Après avoir dégusté les différentes saveurs originales du pays, n'hésitez pas à faire une petite promenade autour du domaine, vous rencontrerez peut-être les gentilles biquettes : c'est d'ici que viennent les rôtis de chevreau et le fromage… L'accueil et le service sont excellents. Tous les derniers vendredis du mois, l'Etape gourmande vous propose des soirées musicales, de quoi se laisser bercer en mêlant le son des instruments et le plaisir de l'assiette. La cuisine tourangelle est mise à l'honneur avec cet établissement. Vous pourrez savourer les spécialités de foie gras de canard et de cochon de lait (selon la saison), donc un vaste choix prêt à enchanter vos papilles. Pensez à réserver à l'avance, c'est très prisé !

■ **LE HAUT DES LYS*****
Les Barrières blanches
✆ **02 47 21 90 90**
www.lehautdeslys.com
reservations@lehautdeslys.com

Relais du Silence. Qualité Tourisme. La Loire à Vélo. Accueil vélo. Ouvert toute l'année. 19 chambres (chambre familiale à partir de 159 €). Chambre double de 76 € à 141 €. Petit déjeuner buffet : 12 €. Parking fermé. Deux spas extérieurs (bains bouillonnants à 37 °C) sont disponibles en totale gratuité aux clients de l'hôtel. Animaux acceptés (animaux acceptés uniquement dans les chambres « Privilège Climatisées « moyennant un supplément). Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration (propose une ardoise tourangelle). Terrasse, petite chapelle (coin détente-lecture, expositions, concerts privées…). Massages sur réservation.

Un agréable hôtel pour passer une (ou plusieurs !) nuit inoubliable et dans le calme. Dans un écrin de verdure, cette bâtisse servait autrefois de maison de repos. Autant dire que l'ambiance est à la zénitude et à la tranquillité. Aujourd'hui, entièrement transformé, cet hôtel haut de gamme a vu le jour en 2014, grâce à Nathalie et Pascal. Les chambres sont très bien étudiées, de style contemporain, et vous apportent tout le confort que vous recherchez : télé écran plat, wi-fi, salle de bains privative, literie de qualité, etc. Et deux chambres insolites : celle avec un lit rond de 2 mètres et celle avec sa terrasse et son spa privé à l'abri des regards. Une propriété de charme, décorée avec goût et raffinement. N'oublions pas également l'accueil chaleureux et sympathique. Vous pouvez même privatiser le Haut des Lys pour vos réceptions familiales ou séminaires. Un havre de paix, majestueux, qui bénéficie de nombreux atouts pour revenir dès que possible !

◗ **Les chambres** sont désormais toutes climatisées et l'hôtel propose maintenant une ardoise tourangelle pour les plus gourmands !

LE GRAND-PRESSIGNY

Points d'intérêt

MUSÉE DE LA PRÉHISTOIRE

Le Château
Château du Grand-Pressigny
✆ 02 47 94 90 20
www.prehistoiregrandpressigny.fr
grandpressigny@cg37.fr

Ouvert toute l'année. Sauf les 25 Décembre et 1er Janvier. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h à 19h. De janvier à mars et d'octobre à décembre, 10h à 12h30 et de 14h à 17h. Journée continue le dimanche et jours fériés. Fermé le mardi sauf pendant les vacances scolaires (zone B). D'avril à juin et en septembre de 10h à 18h tous les jours. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 6 €. Tarif réduit : 5 € pour les 7-18 ans, étudiants, enseignants, visiteur handicapé, famille nombreuse, groupe de + de 10 personnes, passeports touristiques. Visite des extérieurs gratuite. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée. Boutique. Animations culturelles.

Pour ceux qui veulent creuser l'histoire jusqu'au bout, ou du moins ce qu'on croit être le bout, c'est le lieu idéal (situé au sud de la Touraine). Pédagogique, ludique, superbe, inspiré, inspirant, ce musée est une référence, on y vient de la France entière et même de plus loin… Il y a d'abord le bâtiment, datant du XIIe siècle, qui mériterait déjà son après-midi. Toutes les salles sont servies par une muséographie impeccable. Du silex du Pressigny jusqu'au bronze d'extraction plus récente (mille ans avant notre ère), ce voyage dans le temps est aussi le nôtre. Nombreuses animations pour les adultes et les enfants toute l'année.



© MARC JAUNEAUD – ICONOTEC

Le château du Grand-Pressigny.

Le gîte

AUBERGE SAVOIE VILLARS

10, place Savoie-Villars
✆ 02 47 94 96 86
www.hotelsavoievillars.com
lesavoievillars@hotmail.fr

Logis (3 cheminées). Fermeture annuelle de fin décembre à fin janvier. 10 chambres. Chambre double de 57 € à 65 €. Petit déjeuner : 9 € (sous forme de buffet). Soirée étape à partir de 75 €. Animaux acceptés (5 € par jour). Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration (menu à 13,50 € uniquement le midi ; menus à 25,50 € et 30,50 €. Restaurant ouvert du mardi au dimanche midi). Parking, terrasse. Service traiteur. Location de voiture.

Cet ancien relais de poste vous accueille dans des chambres agréables et confortables. Repris en 2013 par Richard Tiercelin, l'auberge a intégré les logis, avec 3 cheminées et 2 cocottes. Elle dispose de 10 chambres, toutes équipées de la télévision, du téléphone et de sèche-cheveux. Tout pour votre confort ! La literie est impeccable, on dort au calme dans ces chambres assez spacieuses, très propres. Un restaurant est ouvert pour vous faciliter votre séjour, avec une cuisine traditionnelle à base de produits frais et de qualité. Cet établissement a tout pour vous charmer lors d'un séjour au Grand-Pressigny. Bien placé, vous pourrez vous rendre facilement aux manifestations, musées, sorties des alentours. L'été, profitez de la petite terrasse très intimiste pour un bon moment de détente. A noter que l'auberge propose un service traiteur pour vos événements.

Loisirs

LES ÉCURIES DE LA BERGAUDERIE

La Bergauderie
✆ 02 47 94 90 49
fabiennearnoux@wanadoo.fr

Fermé du 21 décembre au 9 janvier. Ouvert du mardi au jeudi et le samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h ; le vendredi de 14h à 19h ; le dimanche de 9h à 12h. Abonnement : 15 € (pour 10 séances (adulte et enfant)). Enfant : 12 €. Chèque Vacances. Groupes acceptés, animaux acceptés. Accompagnement, cours pour adulte, cours pour enfant, stage d'initiation, stage de perfectionnement.

Les cavaliers pourront pratiquer leur activité favorite à poney ou à cheval en été comme en hiver. Il est possible d'enfourcher la selle pour vos balades et randonnées à la découverte de la région. Une façon agréable de visiter les chemins tourangeaux. Outre les cours et les balades, l'écurie peut s'occuper de la pension et de l'attelage de vos chevaux. Enfin, des concours hippiques se tiennent ici régulièrement. Un univers charmant à découvrir avec nos amis les bêtes.

Dans les environs

Abilly

■ **ARCHEOLAB**
Le Petit Paulmy ✆ 02 47 91 07 48
Fermé du 1er septembre au 31 juin. Accueil des groupes toute l'année sur rendez-vous (10 personnes minimum). Haute saison : ouvert du mardi au dimanche de 14h30 à 18h30. Gratuit jusqu'à 8 ans (2 € pour les étudiants et chômeurs). Adulte : 3 €. Enfant (de 12 à 18 ans) : 2 €. Groupe (10 personnes) : 2 €. Le tarif sera sur devis hors saison. Accueil enfants. Visite guidée (par un archéologue (1h)). Animations.
De 1981 à 1991, les fouilles se sont succédé sans interruption sur ce site archéologique très riche. En 1992, le musée a ouvert et présente depuis les résultats des fouilles et les techniques utilisées. Des constructions ont été reconstituées, comme l'habitat-atelier datant du néolithique. D'autres époques sont présentées : le paléolithique, l'âge de bronze… Des ateliers d'expérimentation permettent aussi de mieux connaître la vie quotidienne des hommes préhistoriques. Une visite incontournable après celle du musée de la préhistoire du Grand-Pressigny.

Boussay

Ce village a été touché par les guerres de Vendée à la Révolution. Le 22 août 1793, la commune est sévèrement attaquée par le général Kléber qui y installe son quartier général. C'est un endroit qui a connu de nombreux conflits, mais malgré cela le petit village a su garder tout son charme. Il est entouré de champs agricoles et de verdure (le parc de Boussay), de forêts et de bois (le Bois de Vaux). De nombreux petits hameaux sont éparpillés tout autour. La commune de Boussay a une superficie de 27 km^2. Ce joli village a son château privé, un superbe joyau. La visite des extérieurs est libre. Jolies promenades garanties le long de la Claise, qui traverse Boussay. De nombreux circuits de randonnée vous attendent, comme celui de la Touraine du Sud.

Chambon

■ **CHÂTEAU DE ROUVRAY**
✆ 02 47 94 53 61
Ouvert tous les jours du 1er juillet au 30 septembre de 14h à 18h. Sur rendez-vous toute l'année. Gratuit. Accueil enfants. Visite guidée.
Ancienne forteresse des XIIIe et XVe siècles remaniée au XVIIIe siècle ayant conservé son corps de logis flanqué de trois tours fortifiées avec châtelet d'entrée de la Renaissance. Le domaine, depuis 1530, a toujours appartenu à la même famille Barte de Rouvray et De Tristan. Joli petit château restauré, pour rendre la partie privée vivable. On trouve au château des éléments de protection envers l'ennemi même si celui-ci n'avait pas pour objectif la défense : pont-levis et meurtrières. Belle visite à faire lors de la journée du patrimoine, ou l'été, pour profiter du superbe parc de 3,5 hectares !

Descartes

La ville, qui s'appelait primitivement La Haye, puis La Haye-Descartes pendant la Révolution, prend en 1967 le nom de son rejeton le plus célèbre, le philosophe René Descartes, qui y vit le jour en 1596. Longtemps célèbre cité papetière, elle a su s'affirmer en tant que pôle économique grâce à ses activités commerciales et artisanales. On peut d'ailleurs visiter la maison natale de Descartes, aménagée en musée. C'est par ailleurs une très jolie ville, claire et ordonnée, comme la philosophie de Descartes.

■ **MUSÉE DESCARTES**
29, rue Descartes
✆ 02 47 59 79 19
musee@ville-descartes.fr
Basse saison : ouvert du mercredi au lundi de 14h à 18h. Haute saison : du mercredi au lundi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Avril et mai : de 14h à 18h (sauf mardi) ; de juin à août : de 10h à 12h et de 14h à 18h ; de septembre à octobre : de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 16 ans. Adulte : 5 €. Enfant (de 16 à 18 ans) : 4 €. Groupe (10 personnes) : 4 €. Adulte : visite guidée, audio-guidée et animations à 8 €. Pass abonnement annuel à 20 € (5 entrées). Supplément audioguide à 3 €. Supplément visite guidée à 3 €. Visite guidée (sur demande). Boutique.
Depuis 1974, la maison natale de René Descartes a été transformée en musée. Dans deux salles, découvrez, dans une ambiance feutrée, le XVIIe siècle, le siècle du philosophe, son contexte social, les grandes découvertes, les conflits de religion et les territoires européens. Une troisième salle retrace les événements chronologiques de sa vie, mettant en valeur les moments « palpitants » de son aventure, sa vie privée, ainsi que les conditions de voyage de cette époque. Ce « cavalier français » était aussi un grand voyageur. A l'étage, vous découvrirez les grands principes de la méthode cartésienne. Des livres géants permettent de visualiser certaines des œuvres du grand penseur.

■ **L'ASSIETTE CREUSE**
10, rue du Commerce
✆ 02 47 92 95 77
Ouvert du mercredi au dimanche le midi ; du mercredi au samedi. Réservation recommandée. Menus de 32 € à 85 €. Formule du midi : 22 €. Vin au verre. A partir de 8 personnes le chef vous imposera un menu unique pour l'ensemble de la table (pour les enfants nous proposerons uniquement les plats de la carte en demi portion (facturé demi tarif). Label Table Gastronomique. Accueil des groupes.
Aurélie et Jérémy sont enchantés de vous accueillir dans leur restaurant L'Assiette Creuse, où le cuisinier met en avant une cuisine conviviale, riche et raffinée. Le couple favorise en effet les produits locaux des alentours, et n'hésite pas à aller dénicher de nouvelles saveurs : fleurs comestibles, légumes d'autrefois, herbes oubliées… Vous pourrez déguster des plats traditionnels, comme le magret de canard, les petits rillons maison, le tartare de cabillaud. Tous les plats sont faits maison, et avec passion ! Une jolie adresse, qui a rouvert ses portes en septembre 2018, en plein cœur du village de Descartes.

DOMAINE DE LA ROCHE BELLIN
Lieu-dit La Roche-Bellin
✆ 09 73 57 36 46
www.hebergement-insolite-touraine.com
domainedelarochebellin@gmail.com

Ouvert toute l'année. Logements doivent être libérés avant 11h. Arrivée : à partir de 17h et avant 20h. 6 modes d'hébergements. Basse saison : chambre double de 76 € à 158 €. Haute saison : chambre double de 95 € à 198 €. Petit déjeuner : 10 € (7 € pour les moins de 12 ans). Lit supplémentaire : 15 €. Lit bébé incluant draps et couette : 7 € / nuit.Chaise haute : 3 € / nuit. Prix dépend du mode d'hébergement. Chèque Vacances. Restauration (menu du Domaine : de 14 € à 27 € ; menu des Drôles jusqu'à 12 ans : de 10 € à 15 €). Excursions (pêche, randonnées).
Ouvert depuis mai 2015, cet endroit va plaire aux petits, mais aussi aux grands ! Enfin un style d'hébergement totalement insolite en Touraine, à proximité des châteaux de la Loire. Situé en pleine nature, vous allez pouvoir prendre un grand bol d'air et surtout vous détendre ! A votre disposition, plusieurs types d'hébergements. Au choix, la yourte, la cabane dans les arbres, la roulotte à l'intérieur cosy et colorée, la cabane du trappeur, la tente lodge ou bien la hutte végétalisée à l'intérieur en bois. Possibilité de se baigner et petit étang pour pêcher. De nombreux animaux pour distraire les plus petits : ânes, oies, jument, poules… Un petit paradis pour passer un moment en famille et pour se retrouver autour de choses simples, mais totalement insolites ! Restauration à base de produits frais et du terroir, et un accueil très sympathique par Gwenaelle et Sébastien qui se plient en quatre dès votre arrivée.

Draché

EQUIPOITEVIN
11, Le Poitevin
✆ 06 16 93 03 34
www.equipoitevin.com
contact@equipoitevin.fr

Gîtes de France (2 épis). Ouvert toute l'année. Accueil de 17h à 22h en semaine ou week-end arrivée à partir de 16h départ à partir de 17h. De 90 € à 156 € la semaine selon saison. Ménage 1 à 6 personnes : 50 €. Ménage groupe : 70 €. Location de vaisselle. Caution : 450 €. Petit déjeuner 5 € / pers. Tentes Bivouac 15 € / nuit et par personne. Linge de lit et serviettes de toilette fournis. 15 personnes dans le gîte pour une semaine, 468 €. Petit-déjeuner : 6 €. Animaux acceptés (3 € / cheval). Service de ménage. Location de draps. Animations. Excursions (association « la p'tite chevauchée » ballade).
Venez savourer un séjour en pleine nature et au calme, dans cette propriété où plusieurs types d'hébergements s'offrent à vous. Des tentes Bivouacs ou dans un gîte pouvant accueillir jusqu'à 15 personnes, ou encore dans des tentes saharienne (4 places), vous n'aurez que l'embarras du choix pour passer des vacances insolites ! Willy et Maud sauront vous accueillir et s'occuperont de vous en vous proposant de découvrir l'environnement local, la cuisine du terroir avec en plus dégustation de produits frais des alentours. Les chevaux sont les bienvenus aussi, avec bottes de foin à volonté. Idéal pour les cavaliers mais aussi pour les pèlerins du Chemin de Compostelle, et tous ceux qui recherchent un bol d'air frais en pleine nature. De nombreux sentiers de randonnées tout autour, de belles balades à faire en famille. Un nouveau mode d'hébergement sympathique et atypique pour changer de l'ordinaire et s'aérer autrement.

La Celle-Guénand

La Celle-Guénand, petit village pittoresque situé en Sud Touraine, est à visiter tant pour son château du XV[e] siècle, son église romane du XII[e] siècle à 3 nefs, que par son musée consacré aux outils et gestes du passé. Le village a connu de sombres périodes avec le massacre de Repinçay durant la Seconde Guerre mondiale, mais malgré tout il a gardé toute sa vigueur et sa magnificence naturelle.

MUSÉE DE L'OUTIL ET DES VIEUX MÉTIERS
Ancienne école
✆ 02 47 91 08 40
http://museedeloutil.free.fr/

Fermé du 15 octobre au 2 mars. Ouvert uniquement sur rendez-vous pour les groupes ; prévoir entre 1h30 et 2h de visite. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 5 €. Enfant (de 7 à 14 ans) : 2,50 €. Groupe (10 personnes) : 4 € (groupes scolaires : 2 € par enfant). Autorisation de photographier : 3 €. Accueil enfants. Visite guidée. Boutique.
Le musée rassemble plus de 6 500 outils, instruments, machines et objets anciens qui évoquent plus de 130 métiers anciens ou en voie d'extinction. Le visiteur, assisté d'un accompagnateur, se voit conter de merveilleuses histoires. Unique dans la région par la richesse, la diversité et l'intérêt de ses collections, ce musée se veut garant de traditions ancestrales transmises depuis des siècles. Une petite précision : dans ce musée des Vieux Métiers, vous ne trouverez rien sur « le plus vieux de tous ». Ne cherchez pas !

La Guerche

CHÂTEAU DE LA GUERCHE
4, place de la Mairie
✆ 02 47 91 02 39
www.chateaudelaguerche.com
contact@chateaudelaguerche.com

Fermé du 17 septembre au 16 juin. Ouvert du lundi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 19h ; le dimanche de 14h à 19h. Départ de la visite guidée à 10h, 11h30, 14h30, 16h et 18h. Durée de la visite environ 1h. English spoken ! Adulte : 7 €. Groupe (6 personnes) : 4 €. Tarif réduit (étudiants, enfants de moins de 12 ans, chômeurs…) : 5 €. Accueil enfants. Visite guidée.
Rebâti à la fin XV[e] siècle, sur un site fortifié depuis l'époque franque, le château de La Guerche est un magnifique témoin architectural d'un nouvel art de vivre, alliant

prestige et sécurité. Ses deux niveaux de sous-sol voûtés renferment d'immenses greniers à grains, la prison seigneuriale et les salles d'artillerie. En traversant la Creuse, par le pont, on apprécie la vue du château et pour prolonger la balade, on peut emprunter l'ancienne voie romaine qui monte sur le coteau, dans la forêt du Rond du Chêne. Il s'agît d'un incontournable entre Touraine et Poitou.

Le Petit-Pressigny

LA PROMENADE – MAISON DALLAIS

11, rue du Savoureux
✆ 02 47 94 93 52
www.restaurantdallaislapromenade.com
dallais.lapromenade@free.fr

Fermé du 3 janvier au 3 février et du 15 au 30 septembre. Congés annuels les deux dernières semaines de Septembre et tout le mois de Janvier En Juillet et en Août, le restaurant est ouvert le mardi soir. Ouvert du mercredi au dimanche le midi de 12h à 13h30 ; du mercredi au samedi le soir de 19h30 à 21h. Réservation recommandée. Menus de 46 € à 95 € (menu à 95 € (par personne) 4 plats Fromage Dessert Servi pour l'ensemble de la table). Accueil des groupes (sur réservation).

Une petite heure de route depuis Tours pour un très grand plaisir. Car on est là chez l'autre grand toqué de Touraine, l'excellentissime Jacky Dallais, qui a fait du Petit-Pressigny l'un des villages les plus fréquentés par les « gastronomades ». Depuis son installation « au pays », le fils du maréchal-ferrant, ancien élève de Joël Robuchon, s'avère être un perpétuel créateur d'émotions. Toujours en ébullition, il ne cesse de marier, pour le meilleur, tradition et modernité, grâce aussi à la présence de son fils, Fabrice. Juste cuisson des produits, heureuse association des saveurs et des textures, belle pureté de l'assiette… Tout révèle ici le cuisinier de race. Une spécialité à découvrir : la côte de cochon ibérique déglacée au vinaigre de tomate, embeurrée de chou vert, mais il faut aussi faire honneur à la poulette de Racan. C'est savoureux et ça tombe bien, c'est le nom de la rue !

Preuilly-sur-Claise

ÉGLISE ABBATIALE SAINT-PIERRE

1, rue du Sénateur Nioche
✆ 02 47 94 50 04

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 9h à 18h. Gratuit. Accueil enfants. Visite guidée (sur demande).

Fondée en 1001 et consacrée en 1009, est l'une des plus prestigieuses et plus vastes de Touraine. L'édifice actuel date de 1130, période de sa reconstruction, et présente des travaux de restauration entrepris aux XIXe et XXe siècles. L'hôtel de la Raillère est un des plus beaux édifices de la ville : il date de 1630. On découvre de très belles maisons anciennes en se baladant place des Halles, rue de l'Horloge, rue Saint-Pierre et rue Saint-Melaine. L'ancien château féodal du Lion (Xe siècle) accueille aujourd'hui les voyageurs en chambres d'hôtes. La rue la plus amusante est sans conteste l'impasse du Ah-Ah, qui n'est pas là pour marquer la surprise, mais porte le nom d'un ouvrage de maçonnerie dans une enceinte de fortification.

Yzeures-sur-Creuse

MUSÉE DE MINERVE

Place François-Mitterrand
✆ 02 47 94 55 01

Toute l'année sur rendez-vous sauf juillet et août : ouvert toute la journée. Ouvert le mardi, le mercredi et le vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h ; le jeudi et le samedi de 10h à 12h. Gratuit. Gratuit : livret explicatif 3 € (facultatif). Accueil enfants. Visite guidée. Boutique.

Aucune excuse pour ne pas se rendre dans ce fabuleux petit musée méconnu (jusqu'à aujourd'hui pour vous). D'abord parce que c'est gratuit, ensuite parce que Yzeures-sur-Creuse est un très beau petit village. Pour le reste, un peu d'histoire : on a découvert, dans les soubassements de l'église du village, 80 blocs de pierre sculptés datant du début de notre ère, aux effigies de Jupiter, Minerve, Leda, entre autres, qui devaient faire partie d'un temple ou d'un pilier votif. On évoque Minerve, d'où le nom du musée de Minerve, rassemblant les résultats des fouilles et exposant des vestiges gallo-romains. Ce musée arbore le label Musée de France. Vous pourrez voir les essais de reconstitution ainsi que les vestiges d'un temple, sans oublier les sarcophages mérovingiens. Rentrez dans ce musée rempli de nombreux mystères d'antan !

MUSÉE MADO ROBIN

Place Mado-Robin
✆ 02 47 94 55 01
www.yzeuressurcreuse.com
mairie.yzeuressurcreuse@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Le mardi, le mercredi et le vendredi de 14h à 18h ; le jeudi et le samedi de 10h à 12h. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 3,50 €. Groupe (10 personnes) : 2 €. Accueil enfants. Visite guidée (1h15, sur demande).

Un émouvant petit musée dédié à la cantatrice soprano Madeleine-Marie Robin, dite Mado, née à Yzeures en 1928 et disparue en 1960. Sa loge a été reconstituée avec ses principaux costumes de scène. Ce musée rassemble des objets lui ayant appartenu et des documents audios et vidéos. Une bande sonore diffuse la voix immortelle de la diva, célèbre dans le monde entier pour avoir donné un contre-contre-ré, la note la plus aiguë jamais chantée, et pour avoir répondu à un admirateur qui demandant à voir sa célèbre gorge la vit comme celle de Lourdes où il se produisaient des miracles… Vous pourrez aussi voir des expositions temporaires.

Retrouvez l'index général en fin de guide

RELAIS DE LA MOTHE***
1, place du 11-Novembre
✆ 02 47 91 49 00
www.relaisdelamothe.com
relaisdelamothe@gmail.com

Logis (3 cheminées). Ouvert toute l'année. Contactez les de 8h à 12h et de 14h à 19h pour avoir plus d'informations. 22 chambres. Chambre simple de 70 € à 99 € ; chambre double de 75 € à 134 € ; studio / appartement de 120 € à 231 €. Demi-pension (prix varient selon la chambre). Petit déjeuner buffet : 10 €. Label Tourisme & Handicap. Séminaires. Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Restauration (le menu « Le Relais » à 24,80 €, le menu « La Mothe » à 36 €, ou tout simplement à la carte. Pour le déjeuner en semaine, une « Formule Express » à 13,50 €). Sauna. Activités proposées par l'hôtel : tennis, location vélo, sauna sur demande, modelage de bien-être sur rendez-vous. Thermes de la Roche-Posay et son casino à proximité.

Face à l'église du village, sur une petite place bordée de tilleuls, une demeure du XVIII[e] siècle entièrement rénovée qui se situe à la croisée du Poitou, du Berry et de la Touraine. De nombreuses activités sont possibles, comme le golf et casino de la Roche-Posay, châteaux de la vallée de la Loire, cure thermale et son spa, Futuroscope à Poitiers… Les chambres (dont plusieurs familiales) sont charmantes et confortables. Cuisine de saison se renouvelant avec le marché : risotto aux pleurotes accompagné de Saint-Jacques et rougets à la plancha, rôti de magret de canard fourré aux cèpes et foie gras. C'est un hôtel où l'on ne s'ennuie jamais tant les activités sont diverses : optez pour un petit massage, une balade en vélo ou encore une séance sauna… Vous êtes là pour vous détendre !

LOCHES ★★

Loches, ville d'Art et d'Histoire, est dominée par son château. De cette précieuse cité médiévale située sur l'Indre, l'on appréciera les ruelles pavées et les maisons anciennes, mais aussi la qualité de vie, la beauté naturelle de ses vieilles pierres, et une animation que l'on mesure surtout lors des marchés du mercredi et du samedi.

OFFICE DE TOURISME LOCHES TOURAINE CHÂTEAUX DE LA LOIRE
Place de la Marne
✆ 02 47 91 82 82
www.loches-valdeloire.com
info@loches-valdeloire.com

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 17h. Haute saison : du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 12h30 et de 14h à 17h. Avril : Semaine : 9h30-12h30 / 14h-18h, Dimanche et jours fériés : 10h-12h30 / 14h-17h. Label Tourisme & Handicap.

A quelques encablures de Chenonceau et du ZooParc de Beauval, découvrez le Sud Touraine, une destination pleine de charme qui cultive « l'art de flâner ». Partez à la rencontre d'un patrimoine unique fortement influencé par le Moyen Âge où des personnages illustres ont laissé leur empreinte. L'impressionnante cité royale de Loches dominant la vallée de l'Indre est son atout majeur. Encerclée de remparts, elle abrite le logis royal, un donjon millénaire aux dimensions surprenantes, et la collégiale Saint-Ours. La campagne environnante regorge de sites à ne pas manquer : Montrésor, classé parmi les Plus Beaux Villages de France, Chédigny, village labellisé Jardin Remarquable, ou le Musée de la Préhistoire du Grand-Pressigny. Entre nature, patrimoine et gastronomie, le Sud Touraine est la destination idéale pour vous ressourcer. Vous profiterez des conseils éclairés de l'équipe de l'office de tourisme Loches Touraine Châteaux de la Loire qui vous transmettra ses bonnes adresses pour un séjour réussi. Restaurant, hébergement, visite guidée, visite de groupe, séminaire ou visite de Loches avec un greeter, nos conseillers en séjour répondront à toutes vos attentes. La billetterie vous permettra de bénéficier de réductions pour les visites de Loches et des plus grands sites du Val de Loire.

Points d'intérêt

ATELIER D'HORLOGERIE – VASSORT & JOUBERT
10, rue des Ponts
✆ 02 47 94 08 65
http://horlogerloches.free.fr/
gvassort@yahoo.fr

Entreprise du Patrimoine Vivant. Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 9h à 19h. Dimanche sur rendez-vous. Objets à vendre. Maitre Artisan. Accueil enfants (accueil groupes et animaux acceptés).

L'horlogerie est tout un art. C'est pourquoi, Gilles Vassort se réjouit de vous dévoiler tous ses secrets de création : depuis 1983, cet artiste travaille montres, horloges, mécanismes à complications, sonneries, automates… Et depuis 2014 associé à monsieur Joubert, ils réparent et expertisent ensemble vos bijoux de famille. Vous pouvez visiter leur atelier datant du XVIII[e] siècle (ancienne droguerie). Une visite rare et insolite qui vous émerveillera. Le temps s'arrêtera devant tous ces trésors d'hier et d'aujourd'hui.

CARRIÈRE TROGLODYTIQUE DE VIGNEMONT ★
52 ter, rue des Roches
✆ 02 47 91 54 54

De Pâques à la Toussaint et pendant les vacances scolaires d'hiver, 7j/7 de 10h à 12h et de 14h à 18h, en juillet-août 7j/7 sans interruption de 10h à 19h. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 14 €. Enfant (de 4 à 12 ans) : 11 €. Mini-groupe : de 10 à 19 participants payants. Adulte : 12 €. Enfant : 11 €. Groupe : de 20 à 35 participants payants. Adulte : 11 €. Enfant : 9 €. Maxi-groupe : plus de 35 participants payants. Adulte : 10 €. Enfant : 8 €. CB non acceptée.

L'Indre à vélo

Vous connaissez la Loire à Vélo avec tous ses parcours qui vous sont proposés au cœur d'une réserve exceptionnelle… Et bien pourquoi ne pas suivre l'Indre, une rivière qui regorge de biodiversité également ? Venez pédaler sur cette boucle qui s'étend aujourd'hui sur plus de 200 km. Vous pourrez découvrir de plus près et dans un calme absolu, de nombreux petits villages, châteaux et trésors de la nature. Sur des petites routes, loin de la circulation et de la foule, venez vous promener en toute sécurité. Vous partirez d'Azay-le-Rideau, et selon votre courage, visiterez la cité médiévale de Loches, pour rejoindre Chenonceaux et les rives du Cher et pourquoi ne pas avancer jusqu'à Châteauroux ? La boucle s'étend d'une distance de 100 km depuis 2016 : première portion cyclable entre Loches et Palluau, puis vous rejoignez la direction de Châteauroux. Bien équipés, vous pourrez découvrir de nouveaux petits villages de Touraine et de l'Indre. Si vous louez des vélos n'hésitez pas à vous renseigner pour les liaisons en TER qui vous permettront de rapporter votre vélo à votre point de départ. Bonne idée pour ne pas refaire le même chemin en sens inverse !

Venez célébrer l'itinéraire dans la vallée de l'Indre, une manifestation qui se tient chaque année depuis 2013 : l'Indre à vélo en fête. Cet événement s'insère dans le programme estival de fêtes et de découvertes du réseau cyclable régional : les « Échappées à vélo en région Centre – Val de Loire ». **Retrouvez toutes les informations sur www.indre-a-velo.com**

Visites non guidées, livret en français ou anglais. Durée de 1h-1h15 à 2h selon l'intérêt des visiteurs. Visite guidée (toute l'année sur réservation). Vêtements chauds et chaussures confortables conseillés.
Dans cette carrière, qui a dû compter presque deux ans de travaux et un entretien quotidien, à deux pas du centre-ville lochois, l'équipe sera heureuse de vous faire découvrir cette immense cave dotée d'un parcours aménagé de six-cent mètres. C'est un site exceptionnel qui s'offre à vous, de par sa hauteur et sa superficie, où vous sera décrit l'histoire du tuffeau, cette pierre tourangelle exploitée dès le Moyen Age. Les techniques d'extraction et de construction de l'antiquité au XIXe siècle sont reconstituées grâce au matériel et outillage ancien ainsi que par des scènes avec mannequins évoquant les gestes d'autrefois. Vous serez aussi charmé par les œuvres sonores et en mouvements du musicien plasticien Will Menter, qui se dévoilent au fur et à mesure de votre avancé sur ce site troglodytique. Pour les plus frileux n'oubliez pas votre petite laine car la température avoisine en permanence les 13 °C. Un site unique à ne pas manquer au cœur de la cité royale !

■ CITÉ ROYALE DE LOCHES ★★

Citadelle
Place Charles-VII ✆ 02 47 59 01 32
www.chateau-loches.fr

Ouvert tous les jours, sauf le 1er janvier et le 25 décembre. Basse saison : ouvert tous les jours de 9h30 à 17h. Haute saison : tous les jours de 9h à 19h. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 10,50 €. Groupe (15 personnes) : 8,50 €. Tarif réduit 8,50 - Pass privilège 16 €. Chèque Vacances. Monte-escalier (Scalamobil) pour les personnes à mobilité réduite. Rampe d'accès fauteuil roulant. Espace change-bébé et chauffe-biberon. Visite guidée (gratuite). Boutique.
Bâtie sur la pointe de l'éperon rocheux dominant la vallée de l'Indre, la Cité royale, réunissant le donjon et le logis royal, a marqué l'histoire. Jeanne d'Arc, Agnès Sorel et Anne de Bretagne y ont notamment été accueillies. Le logis renferme une très belle collection de tapisseries flamandes, un triptyque de l'école de Jehan Fouquet. Remarquable par ses dimensions (36 mètres de hauteur) et par son excellent état de conservation, le donjon roman, lui, a été érigé par Foulques Nerra, comte d'Anjou, autour de l'an mil. Grimpez-y et vous jouirez d'une vue imprenable sur la ville. Le jardin médiéval a lui aussi sa place : il raconte l'histoire à lui tout seul. Une oasis de paix au cœur d'un édifice militaire : pour se soigner, pour se nourrir, ou simplement pour s'aérer, le jardin médiéval n'aura plus aucun secret pour vous. Cette visite qui regroupe deux sites à découvrir plaira aux plus grands comme aux plus petits. Sachez que la forteresse du XIe siècle fut transformée en prison royale au XVe siècle par Louis XI. Elle abrita les cachots de Philippe de Commynes. Des pièces d'artillerie du XVe siècle sont présentées sur la terrasse à feu de la tour Louis XI.

Nouveauté : Découvrir le donjon avec l'HistoPad

Du 6 avril au 22 septembre 2019 : à l'occasion des cinq cents ans de la Renaissance, venez admirer l'exposition sur Ludovic Sforza, ce prince mécène dont l'ascension a été brisée par les guerres d'Italie et dont la vie s'achève dans la captivité au donjon de Loches.

■ COLLÉGIALE SAINT-OURS ★

Citadelle
Rue Lansyer ✆ 02 47 59 01 66
www.ville-loches.fr
Côté nord de la Citadelle.
Ouvert toute l'année. Janvier et février : de 9h30 à 17h, mars : de 9h30 à 20h, d'avril à fin juin : de 9h à 20h, juillet et août : de 9h à 22h, septembre et octobre : de 9h à 20h et novembre-décembre : de 9h30 à 17h. Gratuit. Visite guidée (visite libre d'une demi-heure. Ou possibilité de visite guidée pour les groupes sur demande).
Il faut grimper un peu, arpenter les petites rues en colimaçon qui font tout le charmes de Loches, pour accéder à cette splendide église romane édifiée aux XIe et XIIe siècles. Son architecture est marquée par son portail polychrome sculpté de personnages et d'animaux tirés du bestiaire du Moyen Age et par les deux pyramides, appelées « dubes », élevées vers 1165. Elle renferme le tombeau de marbre d'Agnès Sorel. Un lieu chargé d'histoire fascinant.



■ **CONFISERIE HALLARD**
62 bis, avenue Aristide-Briand
✆ 02 47 91 91 97 – www.confiseriehallard.fr
confiseriehallard@free.fr
Accueil vélo. Ouvert toute l'année. Démonstrations du lundi au vendredi de 14h30 à 18h30 pendant les périodes de vacances scolaires & juin, juillet, août : 10h-12h et 14h30-18h30. Visites de groupes sur réservation. Tous les jours de 10h à 18h30. Gratuit. Accueil groupe/autocar. Boutique en ligne. Carte de fidelité. Accueil enfants. Visite guidée. Boutique.
Jean-Damien Hallard fabrique des sucettes, des bonbons et toutes sortes de gourmandises (nougats, pâtes de fruits, pralines, nougatines) en faisant fondre le sucre et en le mêlant à des arômes naturels. Vous retrouverez d'inoubliables saveurs anciennes, avec des arômes d'enfance retrouvés : bergamote, rose, violette… Avant d'acheter vos gourmandises, rendez-vous à l'atelier pour observer et découvrir la confection de tous ces produits sucrés. Jolie visite à faire en famille et de belles idées cadeaux. En 2016, la confiserie s'est agrandie offrant ainsi un meilleur confort aux visiteurs et clients.

■ **FORÊT DOMANIALE DE LOCHES**
✆ 02 47 59 00 86
Ouvert toute l'année.
Cette ancienne forêt royale s'étend sur 4 000 ha. Différentes essences constituent une partie de sa richesse, essentiellement le chêne sessile. Elle conserve les aménagements et infrastructures des XVIII^e^ et XIX^e^ siècles : allées forestières et carrefours en étoiles. Ce magnifique domaine boisé est géré par l'Office National des Forêts, elle est le lieu idéal pour les balades à pied, à cheval, à vélo et séduit les cueilleurs de champignons, les rando-croqueurs et les amoureux de la nature. Sur certains aménagements ont été édifiées des pyramides : lieux de rendez-vous de chasse à courre, pyramides de Saint-Quentin, de Montaigu, de Genillé, des Chartreux et de Saint-Hubert. Des itinéraires pédestres à thème historique ou sylvicole offrent d'intéressantes promenades. Pour un véritable moment au cœur de la nature, c'est le cadre idéal.

■ **MAISON MUSÉE LANSYER**
Rue Lansyer ✆ 09 63 52 52 52
www.ville-loches.fr
patrimoine@mairieloches.com
♿
Fermé jusqu'en mai 2019 musée en travaux. Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 5 €. Groupe (10 personnes) : 3,50 €. Accueil enfants. Visite guidée (30 minutes environ, sur demande). Boutique.
Au cœur de la cité royale de Loches et accrochée aux remparts, la maison Lansyer est la demeure familiale du peintre Emmanuel Lansyer (1835-1893), qui fut l'élève de Courbet. Découvrez l'homme mais aussi l'artiste, considéré en son temps comme l'un des meilleurs peintres paysagistes. Tout au long d'une carrière officielle, il peint plus de 1 500 toiles. Aujourd'hui, plus d'une centaine d'entre elles s'offre à notre regard. Particulièrement une exceptionnelle collection d'art japonais, un ensemble rare de gravures originales de Piranèse, Canaletto, Gustave Doré, Millet, Hugo et Corot, ainsi que des esquisses de Delacroix. Pendant la rénovation du musée, vous pourrez admirer des expositions hors les murs, entreprendre une visite virtuelle accessible dès début juin sur www.musee-lansyer-loches.fr et s'amuser dans un escape game (jeu d'évasion) dans les salles du musée vidées pour travaux.

■ **TOUR SAINT-ANTOINE**
2, rue Moulins ✆ 02 47 91 82 82
Ouvert uniquement le week-end des journées européennes du patrimoine. Inscription indispensable à l'office de Tourisme à partir du mois d'Août. Montée le samedi et le dimanche après midi. Guide en haut de la tour qui fait l'historique de Loches. Gratuit. Label : Monument historique. Visite guidée.
Edifice du XVI^e^ siècle se distinguant par son dôme que surmonte un lanternon (petite lanterne de forme élancée au faîte d'un dôme, d'un toit). Voir aussi la chancellerie (XVI^e^ siècle), et ses colonnades à l'Antique. Au hasard de la promenade, admirez les anciennes portes (Picois, des Cordeliers), et de belles maisons Renaissance, dont certaines comportent d'intéressants bas-reliefs. Exposition Le Caravage : deux tableaux découverts à l'église Saint-Antoine de Loches ont fait l'objet d'études et de restaurations. Il s'avère qu'il s'agit de deux des quatre peintures achetées au Caravage par le cardinal Philippe de Béthune, ambassadeur de France à Rome de 1601 à 1605. Après un passage à la chapelle de l'Hôpital de Loches, elles sont accrochées sur les murs de l'église paroissiale Saint-Antoine. Classées monuments historiques en 2002, elles sont désormais exposées à la Chancellerie.

Le couvert

AMOREMIO
3, rue Pasquier-Bourray
✆ 09 83 30 41 92
www.amoremio.fr
amoremioloches@gmail.com
Ouvert de Pâques à la Toussaint. Ouvert tous les jours sauf le mardi. Soirée à thème. Réservation recommandée. Vin au verre. Menu formule du midi : 12,90 €. Menu Carte. Buffet aperitivo le vendredi soir et samedi soir : 15 €. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Plancha et cuisine d'été sur la terrasse aux beaux jours.
Près de la cité médiévale de Loches, vivez une soirée à l'italienne pour changer de la routine ! Ici, dans un lieu convivial, familial et contemporain, vous serez surpris par la cuisine savoureuse concoctée uniquement à base de produits frais. La carte est vaste et vous aurez le choix parmi de grands classiques : escalopes, pâtes, *antipasti* et les desserts, comme le magnifique tiramisu ou encore les nombreuses coupes glacées. Accompagnés de vins italiens, forts en caractère, vous passerez une agréable soirée. Les assiettes sont copieuses et raffinées, hautes en couleur, et l'équipe est très conviviale dès que l'on franchit la porte. Le petit plus, c'est la magnifique terrasse.

LA CRÉPICOISE
3, rue Picois
✆ 02 47 59 25 59
♿
Ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 21h30. Réservation recommandée. Menu enfant : 8 €. Formule : 16,50 € (salade, galette complète, crêpe au chocolat). Galettes de 3,50 € à 15 €. Crêpes sucrées de 3,80 € à 7,50 €. Desserts de 5,80 € à 8 €. Formule midi à 11,30 €, plat du jour à 8,70 €. Accueil des groupes. Terrasse.
La crépicoise, c'est l'une des généreuses galettes que l'on trouve à la carte de ce charmant restaurant familial : saint-jacques aux petits légumes et emmental. Un vrai coup de cœur, en plus des galettes plus traditionnelles : trois fromages, indienne, végétarienne… Au menu, il est également possible de déguster burgers, escargolette, salade composée, grillades, et même des moules avec différents assaisonnements. En dessert vous seront proposées par exemple la guérande ou la tatin, les bons vivants opteront pour la goulue : banane, chocolat chaud, chantilly et amandes. Que des bonnes choses, en somme !

L'ENTRACTE
4, rue du Château ✆ 02 47 94 05 70
www.lentracte.eu
lentracte37@orange.fr
Ouvert d'octobre à fin juin. Ouvert du mardi au samedi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 21h. Réservation recommandée. Menus de 17 € à 29,90 €. Menu enfant : 7,50 €. Fait maison. Accueil des groupes. Terrasse.
Cet authentique bouchon est situé au cœur du vieux Loches, succession de petites rues en replis, toutes aussi charmantes les unes que les autres ! Qui dit bouchon dit ambiance chaleureuse, service dynamique, décoration désuète et rassurante, les cuirs se mariant bien ici aux vieilles pierres en tuffeau. Et petit bonus, la terrasse, très agréable l'été. Les menus sont adaptés aux saisons, les produits sont bons et le repas se partage avec bonheur, comme la bonne humeur ! Un restaurant qui est souvent complet, pensez bien à réserver ! Une cuisine qui change en fonction des saisons et des produits du terroir. Une belle adresse : cocotte d'escargots, planchette tourangelle, dos de sandre… Des plats qui donnent envie !

LA GERBE D'OR
22, rue Balzac ✆ 02 47 91 67 63
www.restaurantlagerbedor.fr
Ouvert le mardi midi ; du mercredi au dimanche le midi et le soir. L'hiver fermé le dimanche soir. Réservation recommandée. Menus de 24 € à 34 €. Menu enfant : 9,50 € (jusqu'à 10 ans). Formule du midi : 14,50 € (16,50 € le samedi). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Très belle terrasse l'été et cheminée l'hiver.
Si vous êtes de passage dans la jolie cité médiévale de Loches, venez vous régaler avec une cuisine goûteuse à la Gerbe d'Or. L'été, vous dégusterez tous les plats sous les glycines de la très belle terrasse, et l'hiver, vous apprécierez le coin cheminée de la grande pièce au décor cosy et sobre. L'accueil est parfait, le sourire et la gentillesse sont au rendez-vous. La cuisine du chef est raffinée aussi bien dans les saveurs que dans la présentation. On retrouve des produits de la région, du terroir et une carte qui change au fil des saisons. On mange très bien, il y a du choix dans cette cuisine plutôt gastronomique : on savoure tous ces mets qui s'accompagnent d'une belle sélection de vins du Val de Loire. Un restaurant qui plaira aux gourmands avec des produits bien locaux et très bien cuisinés.

L'OYSTER BAR
4, rue Saint-Antoine
✆ 02 47 19 80 21
Ouvert le mardi de 11h30 à 14h et de 18h30 à 23h ; le mercredi de 11h à 14h et de 18h30 à 21h30 ; le jeudi de 11h30 à 14h et de 18h30 à 21h30 ; le vendredi de 11h30 à 14h et de 18h30 à 22h ; le samedi de 10h30 à 15h et de 18h30 à 22h. Assiette de 6 huîtres à 8 €. Plateaux de fruits de mer de 14 € à 45 €. Belle carte des vins. Huîtres et plateaux de fruits de mer à emporter. Terrasse. Vente à emporter.
Enfin une adresse qui change des autres ! Les amateurs de produits de la mer seront comblés par ce lieu, et surtout par leur assiette ! Qui dit produits de la mer dit fraîcheur et, ici, on ne le regrette pas : huîtres, crevettes, poulpes, bulots, langoustines, poissons fumés… Le tout accompagné de mayonnaise, beurre salé, de citron ou de vinaigre, sans oublier un grand cru de la région. Le moment restera inoubliable pour tous. Ce concept nous a plu par son accueil très sympathique, sa simplicité, mais surtout par les produits de qualité que l'on peut déguster entre amis dans un cadre agréable au design épuré. Il ne manquait que cette adresse dans les environs pour faire succomber les amoureux de la mer et des plaisirs gargantuesques. Huîtres de Marennes, de Ré, d'Irlande, d'Isigny, de Bretagne, caviar, plancha de la mer, l'adresse est sacrément futée.

■ **LE P'TIT RESTAU**
6, Grande rue
✆ **02 47 19 85 32**
www.leptitrestau.fr

Ouvert toute l'année. Du vendredi au mardi. Réservation impérative. Menus de 15 € à 25 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 12 personne sur réservation – salle à l'étage). Terrasse.

Vous ne pouvez pas passer devant ce restaurant sans remarquer sa très jolie devanture couleur ardoise. Créé en 2017 par deux passionnés et amoureux culinaires, Marie et Matthieu Bally, cet établissement a su se démarquer de par sa cuisine, son accueil très chaleureux, sa décoration soignée et moderne. Les plats changent toutes les semaines en fonction des saisons ainsi que des arrivages. Tous les produits sont locaux, les viandes sont françaises et les poissons sont choisis en fonction du respect de la pêche. Les plats sont savoureux, originaux, riches en saveurs, en plus vous pouvez voir l'admirable et talentueuse chef Marie réaliser vos plats sous vos yeux ! Une très belle adresse à essayer et à réessayer ! Cependant, pensez à réserver, c'est très souvent complet.

■ **SUSHI M**
1, rue du Château
✆ **02 47 19 78 38**

Ouvert du mardi au samedi de 11h30 à 14h et de 18h à 21h. Réservation recommandée. Menus de 13 € à 21 €. Carte : 8 € environ. Chèque Restaurant. Vente à emporter. Dégustation sur place uniquement le midi.

En voici une bonne adresse très futée pour les amateurs de nourriture japonaise, ouverte depuis 2017. De bons produits frais dans ce restaurant nippon irréprochable, où l'accueil est charmant. La vaisselle et les bols sur lesquels sont apportés les sushis sont magnifiés, les couleurs et la présentation donnent l'eau à la bouche – ou plutôt le saké, de qualité lui aussi. Que dire des sushis, tellement raffinés que le restaurant a développé un bar à sushis, faits maison, tout comme la soupe miso, qui elle aussi peut être dégustée sur place ou à emporter. Il est possible de passer commande de plateaux pour les fêtes, à composer selon ses envies. Les plateaux proposés toute l'année sont copieux pour deux personnes : une vingtaine de sushis à partager, une bouteille de saké, et deux mochis fabriqués en Touraine. On choisit d'ailleurs ses mochis entre différents parfums, et le restaurant invite à la découverte de pâtisseries japonaises moins connues. Une adresse futée, alors ne boudez pas votre plaisir !

Le gîte

■ **HÔTEL DE FRANCE****
6, rue Picois
✆ **02 47 59 00 32**
www.logishotels.com
hdefranceloches@aol.com

Qualité Tourisme. Logis (2 cheminées). Ouvert toute l'année. 17 chambres. Chambre double de 69 € à 95 €. Demi-pension : 65 €. Petit déjeuner : 9,90 €. Lit supplémentaire : 10 €. Parking fermé : 5 €. Formule enfant 10 €. Soirée étape 72 €. Lit bébé à 8 €. Animaux acceptés (supplément 8 €). Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit. Restauration (label Maître restaurateur. Menus de 18 € à 55 €). Tv satellite. Excursions (visites de châteaux, golf).

Un ancien relais de poste, situé en centre-ville, au pied des remparts, agrémenté d'une cour intérieure fleurie. Le confort des chambres est de bon niveau et la cuisine inventive et traditionnelle. Carte des vins bien structurée. Sylvie et Stéphane Gagé, les propriétaires de cette maison, sont attentifs aux moindres de vos désirs et sauront vous satisfaire durant votre séjour à Loches. Les chambres sont simples, sans prétention, mais la literie est de bonne prestation, ainsi que les équipements sanitaires. Simple, cosy, un brin rétro mais l'établissement est bien tenu. La décoration est plutôt rustique mais si vous n'êtes pas adeptes des hôtels derniers cris, celui-ci sera parfait pour passer une nuit correcte en plein centre de la ville.

■ **HÔTEL-RESTAURANT LE GEORGE SAND**
39, rue Quintefol
✆ **02 47 59 39 74**
www.hotelrestaurant-georgesand.com

Ouvert toute l'année. 19 chambres. Chambre double à partir de 48 € ; chambre triple à partir de 64 €. Soirée étape de 75 € à 88 €. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Restauration (sauf le dimanche. Formule du jour 14,50 €. Menu du George 17,50 €). Tv satellite.

Ancien relais de poste du XV[e] siècle où l'écrivain George Sand venait changer d'attelage pour se rendre à Paris, le George Sand bénéficie d'un site agréable, il se situe entre le château, l'Indre, et le jardin public. Il possède beaucoup d'atouts, et en particulier une magnifique terrasse. Une cuisine innovante, enthousiaste, passionnée et résolument optimiste. Des produits régionaux pour plus de fraîcheur et de sincérité, des produits naturels pour plus de saveurs et de caractère.

■ **LE LUCCOTEL****
12-14, rue des Lézards
✆ **02 47 91 30 30**
www.luccotel.com
reception@luccotel.com

Qualité Tourisme. Accueil vélo. Logis (3 cheminées). Fermé du 14 décembre au 10 janvier. Accueil jusqu'à 22.30. 69 chambres. Chambre double à partir de 64 € ; chambre triple à partir de 82 €. Petit déjeuner buffet : 10 € (gratuit pour les moins de 12 ans. Supplément service en chambre : 5 €). Parking fermé inclus. Soirée Etape Affaires : de 69 € à 79 €. Animaux acceptés (supplément de 8 euros). Wi-fi gratuit. Restauration (menus à partir de 16 €). Tv satellite, Canal +. Bain bouillonnant, sauna. Excursions (zoo de beauval).

Loches est une cité d'une exceptionnelle beauté, dont les petites et vieilles rues serpentines enchantent le passant. Le Luccotel est situé sur les hauteurs, d'où vous pourrez profiter, au calme, du charme absolu de la ville qui s'éveille ou s'endort. Dans cet hôtel, le restaurant propose de faire bonne chair avec un grand choix de bons vins, au cas où tant de beauté vous aurait fatigué…

Les chambres sont simples, mais elles bénéficient d'un très grand confort et de calme. On apprécie la piscine intérieure chauffée pour rester en forme, ou se relaxer après une journée de promenade. Un hôtel moderne, charmant, pour un bien-être lors d'un court séjour à Loches ou d'un voyage d'affaires.

MOULIN DES CORDELIERS – PIERRE ET VACANCES***
1, rue des Ponts
✆ 0 892 70 21 80
www.pierreetvacances.com
lem@pierreetvacances.fr



Ouvert toute l'année. La réception : lundi : 8h-12h, 14h-19h ; mardi : 8h-12h, 14h-19h ; mercredi : 8h-12h, 14h-19h ; jeudi : 8h-12h, 14h-19h ; vendredi : 8h-12h, 14h-20h ; samedi : 8h-12h, 14h-20h ; dimanche : 8h-12h, 14h-19h. Court séjour : Arrivée : 16h Départ : 12h. Séjour semaine : Arrivée : 17h. Départ : 10h. 91 logements (tarifs en fonction de la durée et de la saison). F2 de 55,20 € à 90,30 € la semaine ; F4 de 79 € à 124 €. Animaux acceptés. Séminaires. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Restauration (a la carte). Tv satellite. Solarium.
La communauté de communes Loches Développement et le groupe Pierre et Vacances ont réhabilité le site du Moulin des Cordeliers, datant du XIXe siècle – dans les anciennes minoteries – en créant une magnifique résidence de loisirs de 91 appartements avec service hôtelier, piscine semi-couverte chauffée avec terrasse solarium ainsi qu'une salle de séminaires (186 m²). Ce site exceptionnel offre un véritable cadre de confort et de modernité au pied de la cité médiévale de Loches en bordure de l'Indre.

Chambres d'hôtes

LES CHAMBRES DU ROSSIGNOLET
21, rue du Rossignolet
✆ 06 36 57 66 14
https://lachambredurossignolet.com/
ChambresduRossignolet@hotmail.fr



Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 20. 2 chambres. Chambre simple à partir de 110 € ; chambre double à partir de 115 € ; chambre triple à partir de 120 €. Petit déjeuner inclus. Animaux acceptés (10 €). Wi-fi gratuit. Terrasse privative. Pas de tv. Excursions (salle collective où il est possible d'assister à des cours de musique, de peinture ou de sculpture).
Un endroit magique ! La beauté, la nature, la quiétude font de ce lieu insolite une adresse futée incontournable. Juste à côté de la ville de Loches, à seulement 1 kilomètre de la petite église de Saint-Ours, les chambres du Rossignolet datent du XIIe siècle et ont été restaurées avec le plus grand soin. Deux chambres troglodytes à votre disposition, rares, qui vous surprendront ! Les chambres sont spacieuses, et vous accueillent avec le plus grand confort : dépaysement garanti ! La chambre des Orfèvres (2 ou 3 personnes) vous propose de jolies prestations : salle de bains avec baignoire à l'ancienne, en cuivre, toilettes séparées avec clim, sèche-cheveux, terrasse privative. Vous trouverez une connexion wi-fi gratuite, dans les parties communes. La chambre du Pendant des siècles fraîchement restaurée dispose elle-aussi d'un intérieur douillet et de prestations haut de gamme. Vous pourrez également profiter des expositions d'art, dans le théâtre. Superbe lieu, avec une atmosphère que l'on trouve nulle part ailleurs.

LE LOGIS DU BIEF****
21, rue Quintefol
✆ 02 47 91 66 02
www.logisloches.com



Fermé en février. 5 chambres. Chambre simple 75 € ; chambre double 80 € ; chambre triple 120 €. Petit déjeuner inclus. 10% réduction à partir de la 2e nuit. Chèque Vacances. Wi-fi gratuit. Restauration (table d'hôtes à 39 € sur réservation). Tv satellite, Canal +. Excursions.
Voici une petite merveille nichée au creux de la cité royale, tout contre la douce, serpentine et balzacienne Indre, une rivière sans heurt, qui berce et apaise. Le cadre est posé. Entrons maintenant dans cette superbe demeure du XVIe siècle et laissons le charme agir : décoration méticuleuse et inspirée, pierres anciennes, meubles racés, tout est luxueux sans agressivité. Les chambres ont un charme fou, et sont très raffinées. Vous pouvez également profiter du gîte qui vous accueille avec tout le confort : cuisine américaine, salon, salle à manger, terrasses, deux chambres, salle de bains, draps fournis… Un hébergement de haute qualité qui vous plaira également par sa situation exceptionnelle. L'accueil est lui aussi très professionnel et d'une gentillesse remarquable.

LA MAISON DE L'ARGENTIER DU ROY
21, rue Saint-Ours
✆ 02 47 91 62 86
www.argentier-du-roy.com
postmaster@argentier-du-roy.eu



Ouvert toute l'année. Etablissement non fumeur. 3 chambres. Chambre simple 75 € ; chambre double 89 € ; chambre triple de 132 € à 158 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 25 € (18 € jusqu'à 15 ans). Parking fermé. Equipement bébé et baby sitting. Suite familles jusqu'à 6 personnes. Chèque Vacances. Remise de 10% dès la 2e nuit (20% pour un séjour de 7 nuits). Wi-fi gratuit. Tv satellite. Excursions (loches, la vallée des vins de Loire…).
Posée sur des remparts, cette bâtisse exceptionnelle du XVe est comme tombée du ciel ! Patiemment et passionnément rénovée par ses propriétaires, Christine et Philippe, elle offre la possibilité d'une véritable immersion dans le centre médiéval de Loches. Les chambres, la vue, le service, la restauration, tout est parfait, et ce jardin à la française, d'une netteté, d'une clarté, qui fait chavirer le cœur… Très bon rapport qualité-prix pour cet établissement de charme. On trouve également une magnifique bibliothèque qui date de 1830. Un très bel endroit pour passer un séjour de rêve au calme.

Campings

LA CITADELLE****
Avenue Aristide-Briand ✆ 02 47 59 05 91
www.lacitadelle.com
camping@lacitadelle.com

Ouvert du 1er avril au 4 octobre. Réservation recommandée. Accueil jusqu'à 18 (horaire ouverture / fermeture réception : haute saison : de 8h à 21h). Horaire ouverture / fermeture réception : basse saison : 8h à 12h – 14h à 19h30. Horaire d'arrivée location : de 15h à 19h30. Horaire de départ location : de 08h30 à 12h. Terrain de 4 ha. 108 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes. Chalets jusqu´à 4 personnes de 369 € à 693 € la semaine ; bungalows jusqu´à 5 personnes de 233 € à 425 € ; mobil-homes jusqu´à 4 personnes de 362 € à 679 €. Prix pour la semaine pour emplacement 2 pers. Classique : de 142 € à 205 €, chien de 2,5 € à 3,5 €. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (sous conditions). Wi-fi gratuit. Sauna. Animations. Excursions.
Ce camping de qualité est situé au cœur des châteaux de la Loire et vous permettra d'allier visite et activités sur le site. Vous disposez d'une multitude de loisirs possibles : golf à 15 km, pêche, bar, restaurant et pizza de juin à septembre, château gonflable, tennis de table, volley, pétanque, salle de jeux vidéo, billard, club enfant, tennis pataugeoire, Internet, vélo. Un camping haut de gamme qui a su garder sa chaleur conviviale et une taille humaine. Ce camping familial vous propose de découvrir un patrimoine exceptionnel aux alentours. La Citadelle se situe au pied de la cité médiévale de Loches et vous pourrez ainsi découvrir à pied ou à vélo, son enceinte, ses remparts, ses marchés traditionnels par un sentier longeant la rivière et vous ne serez pas loin du zoo de Beauval ! Il existe désormais au camping de la Citadelle des mobil-homes avec 3 chambres : les familles nombreuses n'ont plus à hésiter ! Tout le monde trouvera sa place !

Loisirs

LES BAINS DOUCHES – SPA & BALNÉOTHÉRAPIE
Impasse du Sanitas ✆ 02 47 59 12 12
www.les-bains-douches.fr
les-bains-douches@orange.fr

Ouvert le lundi de 9h30 à 20h ; le mardi de 9h à 19h30 ; le mercredi de 14h à 20h30 ; du jeudi au samedi de 9h à 19h. 3 abonnements possibles : espace détente, forme et fitness, spa et soins. De 45 € à 85 €. Formules Pass de 49 € à 100 €. Soins à la carte également. Accès hammam, sauna, piscine à jets : 20 €. Boutique.
Dans un écrin naturel de 800 m², une équipe de professionnels (esthéticiennes, masseurs kinésithérapeutes, diététiciens, hydro-thérapeutes, coachs sportifs…) vous accueille pour des séances de remise en forme ou juste pour le plaisir de se détendre, se ressourcer ou encore de se soigner. Vous serez charmés par la beauté des lieux tout en harmonie et en douceur. Après avoir bénéficié des soins : spas, les soins minceurs, les soins marins, les bains hydro-massants, les soins du visage, le gommage éclat à la purée de papaye ou au sel de mer, le hammam aromatique, vous pourrez vous prélasser dans la piscine ou encore vous accorder une pause bien-être au salon de thé. Vous pourrez également pratiquer une séance de stretching, de fitness ou encore de gym aquatique. De nombreuses offres sont à découvrir sur leur site Internet. A noter : possibilité de privatiser l'espace pour un événement particulier, renseignez-vous vite, le meilleur accueil vous y attend. A partir de 18 ans pour tous les soins choisis.

Sorties

LE CARAVAGE
Porte des cordeliers – 2, rue des ponts
✆ 02 47 91 62 07 – bar@lecaravage.com

Bar lounge, bar concerts. Ouvert le lundi et le jeudi de 17h à 0h ; le vendredi de 17h à 1h ; le samedi de 17h à 1h30 ; le dimanche de 16h à 0h. Happy hours (le jeudi de 19h à 21h). Cocktails et glaces. American Express. Wi-fi gratuit. Restauration. Animations. Concerts (chaque semaine). Soirées karaoké le dernier vendredi du mois.
Un superbe endroit pour se changer les idées et passer un agréable moment entre amis. Ce lieu est un bar *lounge* qui vous changera de votre quotidien. L'accueil y est des plus sympathique, l'ambiance chaleureuse, et reste garantie les soirs où les concerts ont lieu. Musique irlandaise, celtique assure une atmosphère conviviale pour tous. Une terrasse suspendue vous invitera également à boire votre breuvage loin de la salle bondée. Vous pourrez alors déguster de nombreux cocktails originaux : l'Exotik bomber, l'Aphrodite, le Coco Rico, des *long drinks* ou des *shooters*, sans oublier la large palette de bières proposées ou de vins au verre, et les succulentes glaces en cas de petit creux. Tarifs abordables pour la qualité des boissons. Possibilité de privatiser ce lieu unique, pour des tournages de cinéma, des défilés, des repas d'affaires ou de famille.

Emplettes

LES FLAVEURS DE LA TERRE
7, rue Balzac ✆ 02 47 59 08 91
www.lesflaveursdelaterre.com
contact@lesflaveursdelaterre.com

Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 13h et de 15h à 19h30. Soirées à thème autour du vin et du whisky sur demande.
Depuis 2005, Jean-Christophe Laplanche fait partie de ceux qui vous font aimer le vin juste en nous parlant. Ce passionné aime la terre, les vignerons qui la cultivent et la respectent. Les vins sélectionnés – car ce sont eux les stars – sont issus d'une viticulture saine dans le respect des sols et du végétal. On peut trouver par exemple des vins de chez Francois Chidaine, Fabrice Gasnier… Prendre du plaisir et avoir de l'émotion autour d'un bon vin avec des gens qu'on apprécie, c'est un peu ça la philosophie de cette agréable maison.

■ **LA LOIRE EN TONNEAUX**
29, Grande Rue
✆ 07 81 86 55 00
laloireentonneaux@free.fr
Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours de 10h30 à 23h. Haute saison : tous les jours de 11h à 23h30. Sur réservation de préférence. Terrasse. Restauration. Animations. Concerts. Accueil des groupes. A emporter.
Petite découverte sur la très jolie commune de Loches : spécialisée dans la vente des vins de Loire, mais aussi de produits régionaux, cette boutique a plusieurs facettes. En effet, vous pouvez déguster sur place des plats, des vins, des bières artisanales, mais aussi acheter directement vos coups-de-coeur ! Bar à vins, Sergio et Marielle savent vous faire apprécier l'endroit. Un lieu chaleureux dans lequel on peut venir à « pas d'heure », qui ferme tard, rempli de gens très sympathiques, qui partagent eux aussi des planchettes de charcuteries et des verres jusqu'au bout de la nuit ! Une adresse très *in*, qui compte déjà de très nombreux fidèles.

Dans les environs

Beaulieu-lès-Loches

■ **L'ESTAMINET**
14, rue de l'abbaye
✆ 02 47 59 35 47
Ouvert le lundi et du mercredi au dimanche midi. Réservation recommandée. Menu à partir de 12€ -Privatisation possible, devis sur demande.
Attention : bistrot *vintage* ! On nage dans le rétro 1900, le bar d'un étain qui fleure bon la Belle Epoque, le vieux carrelage, cheminée, cartes postales, affiches, etc. Mais c'est encore d'un modernisme affriolant comparé au village de Beaulieu-lès-Loches, au cachet tout médiéval ! Repris avec succès en 2018, par Géraldine et Frédéric, des amoureux de la région. La cuisine du chef est gourmande, à base de produits frais et de saison, avec un très bon rapport qualité-prix ! Les vins locaux sont bien au rendez-vous et l'accueil est charmant. Profitez de la belle terrasse l'été avec une vue sur l'abbaye, et l'hiver de la cheminée en mode cocooning… Un lieu typique et original à découvrir ou à redécouvrir !

Chédigny

■ **LE CLOS AUX ROSES**
2, rue du Lavoir
✆ 02 47 92 20 29
www.leclosauxroses.fr
leclosauxroses@gmail.com
Ouvert midi et soir du jeudi au samedi et dimanche et lundi midi. Fermeture mardi et mercredi. Service midi de 12h à 13h30, service soir de 19h à 20h30. 5 chambres. Chambre simple de 65 € à 80 € ; chambre double de 70 € à 85 € ; chambre triple 120 €. Petit déjeuner inclus. Peut accueillir des groupes de 30 personnes. Wi-fi gratuit. Restauration (formule du midi : 16,50 € ; menus de 26 € à 44 € ; menu enfant à 12 €). Terrasse.

Agenda de Chédigny

- **Samedi 18 et dimanche 19 mai** : Festival des Roses
- **Samedi 3 et dimanche 4 août :** Festival « Bouche et Oreille »

Superbe adresse au milieu d'un agréable écrin de verdure, pour profiter du charme du petit village de Chédigny. Le Clos aux Roses vous garantit un repos total dans votre chambre moderne, très propre, et spacieuse. Le charme du petit village vous ensorcellera et vous reviendrez très vite dans ces chambres d'hôtes refaites avec goût. Des chambres très confortables au détail soigné. Le restaurant vous comblera également avec des menus et des nouveaux plats revisités par la nouvelle chef Armelle Krause. Petit établissement qui sait allier une cuisine gastronomique avec produits de qualité au confort, assuré de A à Z pour le client. Possibilité de privatiser une salle jusqu'à trente couverts.

Cormery

■ **ABBAYE DE CORMERY**
✆ 02 47 91 82 87
Visite des groupes toute l'année sur rendez-vous. Visites libres toute l'année avec audioguide numérique. Gratuit. CB et chèques non acceptés. Accueil enfants. Visite guidée (5 € avec fourniture d'un livret illustré retraçant l'histoire de l'abbaye).
L'abbaye de Cormery fut fondée par Ithier en 791. En 1054, l'abbaye est reconstruite et agrandie : la tour-porche (fin XI^e siècle), le réfectoire, le cloître (XIII^e siècle), la chapelle de la Vierge (XV^e siècle). Du XVII^e au XVIII^e siècle, le monastère décline et la Révolution le vide de son mobilier, des pierres, poutres et tombeaux du chœur. Le haut-fait de ce lieu superbe restera sans doute d'avoir donné naissance à la lettre minuscule (la minuscule caroline), au milieu du VIII^e siècle. L'abbaye abritait en effet un certain Alcuin d'York, diacre et conseiller culturel, qui imposa autour de lui… puis dans le monde entier cette écriture si claire et harmonieuse. Gardez ce petit détail en tête au moment d'entrer dans l'abbaye, un sentiment d'éternité vous envahira… Une association a été créée pour mettre en avant le patrimoine de Cormery : les Alcuins. N'hésitez pas à la contacter pour avoir de plus amples informations.

■ **AUBERGE DU MAIL**
2, place du Mail ✆ 02 47 43 40 32
www.aubergedumail-cormery.com
aubergedumail@wanadoo.fr
Maître Restaurateur. Ouvert du dimanche au mardi de 12h à 13h40. Basse saison : le vendredi et le samedi de 12h à 13h40 et de 19h30 à 21h. De novembre à mars. Réservation recommandée. Menus de 20 € à 46 €. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 19 € (ou 26 €). Vin au verre. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (groupe de 10 personnes). Terrasse. Animaux acceptés. Cheminée.

Une étape accueillante, dans un village charmant et calme. Jean-Jack Giraudon propose une cuisine axée sur les poissons, les sauces et les desserts maison : poêlée de langoustines, dos de cabillaud et homard frais sur salade, chair de queue de bœuf en terrine, au vin rouge, poulette de Racan gratinée au fromage de chèvre, filet de bœuf sauce aux morilles. A cela s'ajoutent une cave intéressante, un bon accueil et une agréable terrasse sous les tilleuls. Une adresse des plus sympathiques à découvrir et à re-découvrir !

■ **BRASSERIE DE L'AURORE**
5, avenue de la Gare
✆ **06 51 06 15 90**
www.brasserie-aurore.fr
communication@brasserie-aurore.fr
Ouvert le vendredi et le samedi de 14h à 19h. Possibilité de visites pour les groupes sur rendez-vous.
Vous connaissiez les vins des pays de la Loire ? Il faudra désormais compter avec ses bières ! Dans la petite ville de Cormery, la Brasserie de l'Aurore assure cette diversification en produisant des blanches, des blondes, des ambrées et des brunes, une belle lignée portant le doux nom de Turone. Ce nom désignait à l'origine un peuple gaulois installé entre la Loire et le Cher et c'est de là que provient l'origine étymologique de la ville de Tours. C'est dire le caractère de la bière Turone ! Ce goût unique résulte de l'alliance subtile de malts de blé et d'orge de la Beauce, auxquels ont été ajoutés du houblon, du miel, ainsi qu'un mélange d'épices tenues secrètes. En fin une brasserie tourangelle qui a fait ses preuves et qui plaît à bien grand nombre d'amateurs de bonnes bières.
▸ **Les bières** sont disponibles dans les magasins, restaurants ou bars près de chez vous. N'hésitez pas à déguster les nouveautés : Pantherpils, Golden Ladies (bière et moût de raisin), Turone blanche citron vert.

■ **AUX VRAIS MACARONS DE CORMERY**
8, rue Nationale
✆ **02 47 43 40 53**
www.auxvraismacarons.fr
contact@auxvraismacarons.fr
Ouvert du mardi au vendredi de 6h30 à 20h ; le samedi de 6h30 à 13h30 et de 15h30 à 19h30 ; le dimanche de 7h à 13h30. Vente en ligne. Boîte de 12 macarons : 7 €, 21 macarons : 12 € et 1 kilo : 38 €.
Dans cette petite boulangerie, la grande spécialité reste les macarons : bien ronds, bien croquants, et bien préparés, ces douceurs plaisent aussi bien aux petits qu'aux plus grands ! Inventé par les moines de Cormery au Moyen Age en 781, ce macaron appelé également le « nombril » a toujours été réputé et il s'agit là d'une bonne adresse pour s'approvisionner ! Le service est toujours souriant et agréable, et on aime les petites boîtes colorées qui abritent nos macarons. Une jolie présentation qui change des emballages classiques des autres boulangeries… On trouve bien sûr d'autres petites spécialités et sucreries, comme les chocolats qui se veulent fondants et qui savent faire plaisir à tous également sans oublier le large choix de gâteaux et de pains de très bonne qualité.

Genillé

■ **LA CADOISE**
La Cadoise
✆ **02 47 91 64 22**
www.la-cadoise.fr
contact@la-cadoise.fr
Ouvert toute l'année. Ouvert du 1er février au 15 novembre. Arrivées prévues entre 17h et 19h (sauf arrangement préalable). 3 chambres (dont 2 familiales). Chambre double de 65 € à 98 €. Petit déjeuner inclus (produits locaux). Lit supplémentaire : 20 €. Gratuit pour les enfants de moins de 3 ans. Animaux acceptés (10 € par séjour). Connexion Internet. Coin lecture et jeux de société.
Vous cherchez de la tranquillité ? Rendez-vous à la Cadoise qui propose des chambres d'hôtes entourées de campagne. Dans une longère typiquement tourangelle, vous passerez un agréable séjour et pourrez profiter des activités culturelles situées non loin de cet emplacement serein.

La Chapelle-Blanche-Saint-Martin

■ **LES ROULOTTES DE LA GRANGEE**
1, rue les Racinaux
✆ **02 47 92 03 44**
www.lagrangee.com
domainedelagrangee@gmail.com
Gîtes de France. Ouvert toute l'année. 1 personne (chambres d'hôtes + petit déjeuner) de 95 à 130 € (sans petit dejeuner). 2 personnes (chambres d'hôtes + petit déjeuner) de 95 à 130 € (sans petit dejeuner). 3 personnes (chambres d'hôtes + petit déjeuner) de 95 à 130 €. Petit déjeuner : adulte 7 €. Petit déjeuner enfant 5 € (moins de 12 ans). Location de lit et chaise bébé, poussette : 10 € par jour et par objet. Table d'hôtes 25 € et 14 € pour les enfants de moins de 12 ans. Les hébergements : Carrés d'étoiles : de 69 € à 99 € Roulottes et cabanes : de 95 € à 130 €. Chèque Vacances. Service de ménage. Restauration (nettoyage final semaine (7 nuits minimum) 30 €). Vente de pains et viennoiseries sur commande. Salon de jardin, location de draps. Excursions.
Bienvenue chez Lionel Roulet et Philippe Couleon ! Ici, choisissez le gîte ou, pour les plus bohèmes, la roulotte ! A la table d'hôtes, Lionel vous fera découvrir les spécialités de Touraine (poires tapées, géline de Touraine, rillons, fromage de Sainte-Maure-de-Touraine…) et les vins régionaux (chinon, bourgueil, vouvray…). Au sein du domaine de 3 hectares, 3 roulottes sont implantées. Beaucoup d'occupations en pleine nature pour les grands et les petits : pêche, promenades en attelage ou randonnées… Vous profiterez bien sûr de votre séjour en Touraine pour visiter les grands châteaux royaux. En plein cœur de la verdure et au bord d'un lac, votre séjour à la nuit ou à la semaine sera hors du commun. Une belle façon d'innover et de faire découvrir aux plus petits le calme et les activités de plein air.
▸ **Vous rêvez d'un séjour en amoureux ?** Profitez du romantisme du doux gîte pour une nuit ultra câline !

Montrésor

Sacrée merveille que ce village médiéval au nom si doux ! Son château a été construit au XIII[e] siècle, sous les ordres de Foulques Nerra, un homme aussi sombre et tumultueux que Montrésor est tendre et sage. Ce magnifique Montrésor s'est implanté sur les bords de l'Indrois où se trouvent aujourd'hui les vestiges de la double enceinte de cette ancienne forteresse et son château Renaissance. Dans le village, vous pourrez admirer les maisons aux murs de tuffeau blanc ou bien à colombages, sans oublier les habitations semi-troglodytiques. C'est un village à voir absolument, rempli de beauté ! Il a d'ailleurs été Labellisé « Plus beaux villages de France » et on comprend vite pourquoi en le voyant.

■ **LE CHÂTEAU DE MONTRÉSOR**
11 rue Xavier Branicki ✆ 02 47 92 60 04
www.chateaudemontresor.fr
chateaudemontresor@orange.fr
Fermé du 13 février au 11 novembre. Fermé janvier / février (sauf vacances scolaires) – ouvert vacances de Noel. Ouvert 7/7 juillet août 10h – 19h sinon fermeture 18h – et 17h (février et décembre). Gratuit jusqu'à 8 ans. Plein tarif 9 € – enfant 8 à 12 ans 5 € – enfant de 13 à 17 ans 7 € – Tarif réduit 7 € – Croupe 7,50 €. Accueil enfants. Visite guidée (sur demande). Parc ouvert toute l'année.
De son piédestal rocheux, le château de Montrésor domine tout le village. La construction de la forteresse débuta en 1005 sur ordre de Foulques Nerra, comte d'Anjou, pour défendre les approches de la Touraine. Un château Renaissance dont il ne reste que l'aile principale dominant l'Indrois. Depuis 1849, le château est la propriété de la famille Branicki. Intérieur joliment décoré et meublé, avec des œuvres à découvrir dans les différents salons, et un magnifique escalier d'acajou en colimaçon. A l'issue de la visite, profitez d'un joli panorama sur le village de Montrésor labellisé parmi les « Plus beaux villages de France ». Venez découvrir ce château qui a désormais derrière lui plus de mille ans d'histoire !

■ **LE CAFÉ DE LA VILLE**
29, Grande rue ✆ 02 47 92 75 31
www.montresor.cafe
montresorcafe@orange.fr
Ouvert le lundi de 9h à 16h ; le mardi et le dimanche de 9h à 18h ; du mercredi au samedi de 9h à 21h30. Réservation recommandée. Menus de 25 € à 32 € (menus proposés pour des soirées spéciales : romantique, saint-valentin). Carte : 14 € environ. Menu enfant : 8,90 € (ou 12,5 €). Formule du midi : 14 € (ou 17 €). Vin au verre. Accueil des groupes.
Jocelyne et Marie-Line vous attendent dans leur restaurant Le Café de la Ville avec impatience ! Cyril, le chef de cuisine, vous concoctera de bons petits plats très alléchants : andouillette gratinée au chèvre de Touraine, entrecôte et foie gras maison, vos papilles seront ravies et vos porte-monnaie aussi puisque les prix sont largement abordables. Tous les plats sont frais et faits maison, que demander de plus ?

RICHELIEU ★★

■ **OFFICE DE TOURISME**
Place du Marché
✆ 02 47 58 13 62
www.office.tourisme-richelieu.fr
contact@tourisme-richelieu.com
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 17h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 13h et de 14h à 18h30 ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 13h et de 14h à 18h. Du 1[er] mai au 30 juin et du 1[er] au 31 septembre : Du lundi au samedi sauf jours fériés de 10h à 13h et de 14h à 18h. Fermé les samedis de mi-novembre à mi-fevrier. Billetterie à tarifs réduits.
Modèle d'urbanisme du XVII[e] siècle, la ville de Richelieu, classée secteur sauvegardé depuis 1997, présente un bel ensemble architectural qui ne manquera pas de vous étonner. Aux alentours se cultivent le safran et la truffe de Touraine. Une ville parfaite, édifiée, comme un jouet à taille monumentale, par un cardinal en goguette, ivre de son pouvoir et de son génie. La Fontaine en dira : « la plus belle ville de l'Univers ». Dommage qu'elle soit si mal desservie, pas facile d'accès si on n'a pas de voiture…
A noter que l'office de tourisme organise des visites guidées pleines d'enseignements. Vous découvrirez, probablement ébahi, la halle de marché, l'église de style baroque, les places carrées, le musée de l'Hôtel de ville et la Grande-Rue bordée de 28 hôtels particuliers. Et si vous n'avez pas de voiture, et que vous ne pouvez pas rentrer chez vous, l'office de tourisme se fera un plaisir de vous indiquer les charmants hôtels aux alentours.

Points d'intérêt

■ **CHÂTEAU DE RICHELIEU**
✆ 02 47 98 48 70 – www.ville-richelieu.fr
Visite possible virtuellement.
Ce château a été édifié à partir de 1631 par Jacques Lemercier, architecte du roi. Louis XIII souhaitait alors remercier le cardinal Richelieu pour ses services et sa fidélité. L'édifice est situé sur l'ancienne propriété familiale du cardinal. Le chantier était gigantesque, sur un terrain de 475 hectares. La révolution et le peu de scrupules de marchands qui ont revendu le château pierre par pierre ont eu raison du monument. Il ne reste aujourd'hui que quelques vestiges de « la plus grande maison en Europe après Fontainebleau » : un dôme, les tracés des canaux, des caves. Le miracle de la technologie a permis au conseil général, avec le concours d'historiens et de chercheurs spécialisés, de reconstituer virtuellement le château et sa splendeur de l'époque. Munis de lunettes stéréoscopiques, permettant une visite en temps réel et en trois dimensions, vous pourrez vous promener dans le château et le survoler, afin d'admirer son architecture, les statues, ornements, œuvres d'art de l'époque glorieuse du cardinal.

Les Halles de Richelieu

Découvrez ces magnifiques et vénérables Halles rénovées en 2013. Datant de plus de quatre siècles, interminables et magnifiques, elles sont maintenant fortifiées contre le temps. Vous n'aurez plus à vous inquiéter de savoir si, oui ou non, le ciel va vous tomber sur la tête. Vous vous demanderez bien ce que vous pourrez y acheter et quel genre de plat vous aimeriez dévorer pour votre midi… Des produits du terroir, bien sûr !

Le marché de Richelieu a lieu sous les Halles le vendredi matin.

ESPACE RICHELIEU

28, Grande Rue ✆ 02 47 58 10 02
www.tourisme-richelieu.fr
projetville@ville-richelieu.fr

D'avril à fin septembre : de 10h à 12h et de 14h à 18h (sauf mardi) ; octobre : de 10h à 12h et de 14h à 17h (sauf mardi). Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 4 €. Groupe (10 personnes) : 3,50 €. Visite guidée.

La ville de Richelieu a acquis cet hôtel particulier en mai 2005. Après une étude scénographique, le bâtiment a été inscrit dans le projet ville pour en faire un lieu touristique de présentation du cardinal et de la ville. Le projet associe les moyens classiques de la muséographie aux nouvelles technologies. L'hôtel abrite alors des salles thématiques, des projections multimédias et des bornes interactives autour d'un plan géant de la ville. Ce lieu est destiné à devenir le point de départ du circuit touristique de Richelieu, que La Fontaine qualifiait déjà à l'époque de « plus beau village de l'univers ». Venez découvrir l'histoire du Cardinal, de sa ville et du château disparu.

MUSÉE DE RICHELIEU

1, place du Marché
✆ 02 47 58 10 13
www.ville-richelieu.fr

Basse saison : ouvert le lundi et du mercredi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h. Haute saison : du mercredi au lundi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 3 €. Groupe : 2 €. Pass' Espace Richelieu et Musée : Individuel : 6 € Groupe : 5 €. Accueil enfants. Visite guidée. Parking gratuit.

Le musée rassemble une multitude d'objets en provenance du château ou ayant appartenu au grand mécène et collectionneur, le cardinal de Richelieu lui-même. Des portraits, de la vaisselle, de la faïence, autant de traces du passé qui vous conteront l'histoire de la ville. Très intéressant à voir pour les collectionneurs avertis d'œuvres d'art. Une des plus importantes collections de peintures et de sculptures est exposée ici, dans ce beau musée méconnu. Le petit plus de la visite, un film 3D qui permet de faire une visite alternative du château. Dans les différentes salles du musée, vous aurez la chance de découvrir une multitude d'objets artistiques comme les bustes sculptés, des tableaux appartenant depuis 1837 aux collections du château de Versailles, des portraits de Richelieu, des gravures du château faites par Jean Marot et un espace dédié à la perfection du plan de la ville de Richelieu. Fascinant ! N'hésitez pas à faire une promenade dans le beau parc arboré avant votre visite.

LE PARC DU CHÂTEAU

5, place du Cardinal ✆ 02 47 58 40 09
www.parc-richelieu.fr

Ouvert toute l'année. D'avril à octobre : ouvert tous les jours de 8h à 20h. De novembre à mars : ouvert tous les jours de 9h à 18h. Gratuit. Accès aux animaux tenus en laisse. Espace pique-nique. Aire de jeux pour les enfants. Location de barques et de vélos.

Vers 1630, Jean-Armand du Plessis fait construire au Cardinal de Richelieu un château sur les plans de Jacques Lemercier, architecte du roi. Le château est le plus grand jamais construit en France avant le château de Versailles. Il est abandonné durant la Révolution et démoli en 1853 à l'exception du dôme, de l'orangerie et du chai. En 1877, c'est un banquier, Michel Heine, qui le rachète afin de le restaurer et de l'aménager. Ainsi, le parc du château retrouve son allure royale et impressionnante, avec les grandes allées de platanes et de marronniers et les plans d'eau dans les canaux et les douves. Aujourd'hui, les visiteurs sont invités à flâner, à découvrir les vestiges du château, la roseraie et les plantes exotiques et rares qui embellissent ce parc historique d'un des monuments français les plus extraordinaires.

Le couvert

L'AUBERGE DU CARDINAL

3, rue des Ecluses
✆ 02 47 58 18 57

Ouvert le mardi et le dimanche de 12h à 14h ; du mercredi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h. De novembre à fin mars, fermeture le mardi soir. Fermeture uniquement le lundi juillet & aout. Réservation recommandée. Menus de 20 € à 29 €. Menu enfant : 10 €. Formules du midi de 12,50 € à 15 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.

Bruno Thibault et son épouse sont heureux de vous accueillir dans leur auberge. Ils vous accueilleront avec le sourire et vous proposerons des plats concoctés selon les produits du terroir et de la saison. Ici, c'est la qualité qui prime : on sait que l'on va bien manger, et que l'on en aura pour son argent. La qualité est là, les assiettes sont copieuses, accompagnées de grands crus du val de Loire… Une belle adresse familiale pour découvrir une cuisine savoureuse à Richelieu.

LE CHINON

4, place Louis-XIII
✆ 06 89 89 39 04

Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h. Réservation recommandée. Menus de 14,90 à 20 € (entrée + plat ou plat + dessert ou entrée + plat + dessert). Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation). Chaises bébé. Terrasse. Parking gratuit. Horaires d'hiver : du lundi au samedi de 12h à 14h. Menus : 14,90 € (entrée + plat ou plat + dessert), 20 € (entrée + plat + dessert ou fromages). Cuisine traditionnelle fraîche faite maison. Accueil des groupes (sur réservation). Ouvert le soir sur réservation à partir de 8 convives. Terrasse. Parking gratuit.

La voie verte : Richelieu – Chinon

La voie verte relie Richelieu à Chinon sur vingt kilomètres de sentier, conçu pour les piétons comme pour les cyclistes. Cette voie, très agréable puisqu'elle traverse la nature, passe également par cinq abris où l'on pourra faire une halte devant différentes expositions thématiques. Inaugurée en juin 2018, la voie verte est cependant d'ores et déjà praticable. En plus de ce travail de continuité de la Loire à Vélo, quatre anciennes gares vont être réhabilitées : Richelieu, Champigny-sur-Veude, Coutureau et Ligré.

Gare de Ligré. Création d'un gîte d'étape d'une capacité de 21 couchages : ouverture prévue pour le printemps 2019.

Dans cette charmante brasserie, également bar à vin, vous retrouverez des produits frais, provenant principalement des marchés locaux et cuisinés avec talent. Les mets sont en lien avec le vin du Chinon. Le choix des vins est vaste et qualitatif. L'accueil et le service sont impeccables et chaleureux. L'été on profite de la grande terrasse située en face d'un petit parc où l'on peut apprécier la vue sur le joli kiosque à musique où parfois des concerts de jazz sont donnés. Un cadre bucolique, où il fait bon de s'arrêter pour découvrir une cuisine traditionnelle revisitée avec goût. Fraîchement rénové, le bar-restaurant vous attend pour découvrir ses deux nouvelles propositions de menus avec des produits frais et cuisinés maison ! Alors venez déguster l'émincé de magret de canard ou bien encore le pavé de saumon avec un dessert tout en légèreté comme l'île flottante. Miam !

LE PUITS DORÉ
24, place du Marché ✆ 02 47 58 16 02
www.lepuitsdore.fr – info@lepuitsdore.fr

Logis (2 cocottes). Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 21h30. Réservation recommandée. Menus de 19,90 € à 29,90 €. Carte : 14,90 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 14,90 €. Vin au verre. Label Tourisme & Handicap. Ascenseur. Accueil des groupes. Terrasse.

Si vous prenez l'autoroute (A10), sortie Sainte-Maure-de-Touraine, suivez Richelieu pendant 30 km pour trouver cet hôtel trois-étoiles qui dispose d'une très bonne table. Vous y dégusterez des Saint-Jaques poêlées sur salade d'épinard parfumée au vinaigre de framboise ainsi qu'un filet de bœuf grillé Rossini et sa poire tapée, et pour finir, des desserts de qualité comme le cœur coulant de chocolat aux éclats de chocolat blanc et crème anglaise. L'accueil est à la hauteur de la qualité des assiettes. Le restaurant met également à disposition une salle de 70 m² pour des réunions de famille, banquets et séminaires.

Le gîte

LE PUITS DORÉ***
24, place du Marché ✆ 02 47 58 16 02
www.lepuitsdore.fr
info@lepuitsdore.fr

Qualité Tourisme. Logis (2 cheminées). Ouvert toute l'année. Langues parlées à l'accueil : français, anglais. 25 chambres. De 59,50 € à 101 €. Pension complète. Demi-pension. Petit déjeuner : 9,50 €. Ascenseur. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Animaux acceptés (5,50 €). Séminaires. Wi-fi. Restauration (logis 2 cocottes. Menu à partir de 14,90 €). Terrasse.

Un bel hôtel de charme installé dans un bâtiment classé datant du XVII[e] siècle, lequel est situé au cœur même de la ville historique de Richelieu. La vieille ville étant très bien conservée, vous pourrez vous promener dans le parc du château et les rues centrales pour admirer les nombreux palais de ville. Avant de vous installer dans la chambre de votre choix, chacune unique dans sa décoration, choisie avec goût et raffinement, vous serez guidé par l'accueil chaleureux et personnalisé d'Olivier Blanc et de toute son équipe. Si le cœur vous en dit, restez déjeuner ou dîner dans la belle salle du restaurant où le chef vous servira des menus à saveur régionale qui varient au fil des saisons.

LE RELAIS DU PLESSIS***
Route de Thuet
✆ 02 47 58 75 50
www.relaisduplessis.com
info@relaisduplessis.com

Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. Les départs se font le matin entre 8h et 10h. Accueil de 16h à 20h. Chambre double de 49 € à 66 €. Demi-pension : 30 € (14 € pour les enfants de 4 à 12 ans, gratuit pour les moins de 4 ans). Petit déjeuner buffet : 10 € (7 € pour les enfants de 4 à 12 ans). Parking inclus. Chalet 2 pièces pour 4 personnes à partir de 79 € la nuit (et 199 € la semaine). Les prix incluent le linge de maison et les serviettes de piscine. American Express, Diners Club, Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Club enfants. Animaux acceptés (5 € par jour). Séminaires. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Restauration (menus au Mazarin à partir de 18 €). Location de draps, lave-vaisselle. Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna.

Richelieu vous époustouflera avec ses nombreuses beautés, auxquelles on peut adjoindre celle de ce domaine qui avait appartenu, un temps, au château de Richelieu. Le relais du Plessis vous offrira tout le confort moderne, avec des chambres spacieuses et fonctionnelles. Le jardin, très grand, est idéal pour les enfants (vélo, jeux de ballons, clubs, etc.). Vous-même pourrez profiter de la grande piscine chauffée, du spa ou des balades en vélo, dans une atmosphère très pure, empreinte du calme et de la sérénité que vous recherchez forcément. C'est un endroit rêvé où la détente est le mot d'ordre !



Chambres d'hôtes

LA VARENNE
Chaveines
✆ 02 47 58 26 31
www.la-varenne.com/index-fr.html

Gîtes de France. Ouvert toute l'année. Sur réservation. 3 chambres. Chambre double de 100 € à 120 € ; chambre triple à partir de 135 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 30 €. CB non acceptée. Chèque Vacances. Animaux acceptés (chiens admis sur demande après accord téléphonique). Wi-fi gratuit. Excursions (500 ha de bois (200 mètres) – Tennis (2km) – 3 golfs dans un rayon de 40 km. – Centres équestres aux alentours).

Au cœur de la campagne de Richelieu, sur 500 hectares de bois et champs, Joëlle et Gérard Dru-Sauer vous ouvrent les portes de cette magnifique demeure de la fin du XVII[e] siècle. Les trois chambres sont spacieuses et confortables et les tilleuls centenaires du parc vous procurent l'ombre si prisée les chaudes journées d'été, à moins que vous ne préfériez vous rafraîchir dans la piscine miroir extérieure, chauffée en saison. La gentillesse des hôtes vous ravit et ils vous expliqueront comment ils ont relancé la culture des noix autrefois très répandue dans le coin ou comment ils produisent leur miel si parfumé et fabriquent leurs confitures maison. Ces produits sont savoureux au petit déjeuner, vous pourrez en emporter avec vous, histoire de prolonger ce séjour de calme et d'harmonie, en attendant d'y revenir.

Dans les environs

Chaveignes

LES SAFRANIERS DE TOURAINE
Mairie
✆ 02 47 95 30 29
www.safrandetouraine.fr
safraniersdetouraine@laposte.net

Ateliers, manifestations, dégustations, selon dates agenda, et dans la plupart des villes de Touraine. Les producteurs se retrouvent sur les foires et marchés de Touraine.

Déjà connue en Touraine au Moyen Age, cette épice régalait les papilles du Gargantua de Rabelais ! Pour produire un kilo de safran, il faut extraire les pistils de 15 000 fleurs de *crocus sativus* récoltées à la main. C'est ce qui donne autant de valeur à ce produit dont moins d'un gramme suffira à rehausser vos meilleurs mets. Des hommes et des femmes de la région ont choisi d'en relancer la culture, dans le respect de l'artisanat et de l'environnement. Une bien belle initiative ! Récolte, préparations culinaires, dégustations ou expositions, vous serez incollable sur le safran, qui redevient à la mode. Cette association a été créée en 2006 avec pour objectif de « contribuer au développement de la production, d'améliorer les techniques de production et de promouvoir le safran de Touraine ». L'association regroupe une trentaine

de personnes aujourd'hui. On attend prochainement l'édition d'un livret de recettes au safran élaboré par les safraniers de l'association ainsi que par des grands chefs tourangeaux : on a hâte !

Faye-la-Vineuse

Aux confins du département, un joli village aux maisons anciennes et typiques de l'architecture poitevine. La colline sur laquelle s'étale le village était entièrement ceinte de fortifications au Moyen Age, qui furent détruites au XVIe siècle. Le village a su conserver des monuments témoignant de sa splendeur passée. Faye était au Moyen Age un domaine entouré de murailles, avec douves et pont-levis, et quatre tours de guet. La Collégiale Saint-Georges, église romane fortifiée, este une œuvre du XIIe siècle, elle est classée Monument historique, c'est une véritable chapelle souterraine avec déambulatoire, et cette crypte contient énormément de particularités qui font d'elle un trésor d'architecture.

SAINTE-MAURE-DE-TOURAINE

La belle ville de Sainte-Maure-de-Touraine est bâtie en amphithéâtre sur un promontoire. L'environnement est constitué de roche de calcaire qui a servi de matériau pour la construction de la ville et de ses monuments : le prieuré Saint-Mesmin, les halles, le château (construit sur les ruines d'une forteresse), la crypte de l'église. Sainte-Maure-de-Touraine, « ville-étape – cité du fromage » est célèbre pour son fromage de chèvre AOP. C'est aussi un château du XVe siècle, musée d'histoire locale, une crypte du XIIe siècle, des vieilles maisons du XVe siècle, les halles du XVIIe siècle, écrin d'un marché typique et coloré et une route des fromages.
Vous découvrirez la vallée des Coteaux et le long de routes fraîches et sinueuses, des vieux moulins, des maisons troglodytiques. La verdoyante vallée de Courtineau propice à la balade vous mènera à la chapelle troglodytique Notre-Dame-de-Lorette et au joli village de Saint-Epain. Au sud, en suivant la Vienne, une belle campagne foisonne d'un petit patrimoine vernaculaire.

■ **OFFICE DE TOURISME**
Les Passerelles
77, avenue du Général-de-Gaulle
✆ **02 47 65 66 20**
www.tourisme-saintemauredetouraine.fr
tourisme@azay-chinon-valdeloire.com

Accueil vélo. Octobre à avril : du mardi au samedi de 10h à 12h30 - 14h30 à 17h. Mai, juin et septembre : du lundi au samedi de 10h à 13h – 14h à 18h. Juillet et août du lundi au samedi de 10h à 13h – 14h à 18h30, dimanche 10h à 13h. Visite guidée pour les groupes à partir de 15 personnes : 2,50 € par personne, dégustation incluse. Billetterie à tarifs réduits. Label Tourisme & Handicap.
L'office de tourisme du Pays de Sainte-Maure-de-Touraine vous accueille avec la plus grande sympathie pour vous renseigner sur les événements du territoire et de la Touraine, mais aussi pour vous faire découvrir de jolis circuits et visites immanquables : à pied, ou à vélo, gourmandes ou culturelles… de belles balades en perspective ! Vous pourrez également vous initier au géocaching, ou profiter des réductions partenaires sur de nombreux sites et châteaux alentour. Le bureau propose aussi diverses visites guidées, par exemple celle du site des Passerelles. La commune propose un hébergement pour les pèlerins de Saint-Jacques-de-Compostelle. L'équipe tient à votre disposition une liste d'hébergements pour faciliter votre séjour ou de restaurants dans lesquels les produits du terroir sont mis à l'honneur. Vous pourrez même rencontrer un Greeter (habitant passionné par sa ville et son territoire qui, le temps d'une balade, accueille un touriste bénévolement) qui vous fera une visite personnalisée pour tout savoir sur la région. L'office de tourisme pourra aussi organiser votre voyage sur mesure pour que vous puissiez partir sans craindre l'imprévu et profiter au maximum des activités sur place.

Points d'intérêt

■ **LES PASSERELLES** ★
Place du 8 mai 1945
✆ **02 47 25 32 35**
www.lespasserellestouraine.fr
tourisme@cc-saintemauredetouraine.fr

Accueil vélo. Ouvert toute l'année. Juillet et août : du lundi au samedi (sauf jours fériés) de 10h à 13h et de 14h à 18h30, le dimanche de 10h à 13h. Mai-juin-septembre : du lundi au samedi (sauf jours fériés) de 10h à 13h et de 14h à 18h. Les horaires sont les mêmes que ceux de l'office de tourisme. Gratuit. Label Tourisme & Handicap. Accueil enfants. Visite guidée (pour les groupes à partir de 15 personnes : 2,50 € par personne, dégustation incluse). Boutique. Animations.
Dans l'office de tourisme, un espace est dédié au terroir de la Touraine : dans cette salle vous apprendrez tous les secrets du fromage de chèvre AOP Sainte-Maure-de-Touraine. Ponctué de vidéos à déclencher soi-même, de panneaux que l'on peut consulter à son rythme, cet espace interactif et ludique a tout pour séduire. Il est même possible d'ouvrir un tiroir pour en savoir plus, de tirer deux bancs cachés sous les modules pour faire une pause pendant que d'autres découvrent des fiches thématiques. Il existe aussi des fiches de lecture spécifiques pour les enfants.
Aujourd'hui, la fusion des 3 anciennes structures qui composent la nouvelle collectivité impose de revoir la scénographie qui était développée aux Passerelles, vitrine de l'une des anciennes communautés de communes aujourd'hui disparue.

Le couvert

BISTROT COMME HIER
30, place du Général-Leclerc
✆ 09 81 86 53 57
www.bistrotcommehier.com
bienvenue@bistrotcommehier.com
Maître Restaurateur. Ouvert du lundi au samedi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Menus de 19,80 € à 24,90 €. (14 et 17 €). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.
Toujours aussi charmant, ce restaurant dans l'air du temps situé dans le petit village de Sainte-Maure-de-Touraine a su marier la cuisine traditionnelle à un esprit contemporain : la devanture de ce petit restaurant nous invite à découvrir des produits locaux dans nos assiettes, accompagnés de bons crus. Relooké dans un esprit des années 1950, par un jeune et talentueux professionnel de la restauration, Sacha Couvreux, ce restaurant a fière allure ! On aime sa cuisine « tout fait maison », la carte change régulièrement et le chef sait nous surprendre par les produits frais aux milles saveurs qu'il sait choisir selon les saisons et ses tentations. Une belle adresse qui nous transporte, l'espace d'un repas, dans la nostalgie de la bonne cuisine goûteuse de nos grand-mères et dans un décor rétro plutôt sympa. Toujours un régal pour les papilles avec des assiettes cuisinées à base de produits frais et locaux.

Le gîte

HÔTELLERIE DU CHEVAL BLANC**
55, avenue Général-de-Gaulle
✆ 02 47 65 40 27
www.hotellerieduchevalblanc.fr
contact@hotellerieduchevalblanc.fr
Logis (2 cheminées). Ouvert toute l'année. Fermé certains week-end en hiver sauf réservation. Accueil jusqu'à 21 (réception : tous les jours de 7h à 21h. Pour une arrivée après 21h, contactez directement l'hôtel. Les chambres doivent être libérées à 11h). 12 chambres. Chambre simple à partir de 58 € ; chambre double à partir de 62 € ; chambre triple à partir de 68 €. Demi-pension : 23 €. Petit déjeuner : 7,50 €. Parking fermé inclus. Menus de 14,90 à 31,5 €. Animaux acceptés. Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration (soirée étape). Excursions.
Ancien relais des postes du XVIII[e] siècle, devenu aujourd'hui hôtel-restaurant au cœur de Sainte-Maure-de-Touraine, l'hôtellerie du Cheval blanc est une étape conviviale à votre escapade en Touraine. Les gourmands se régaleront de la cuisine du chef qui vous fera découvrir une cuisine du terroir et savoureuse dans laquelle vous retrouverez bien évidemment le fameux fromage de chèvre AOP. Les 12 chambres sont décorées simplement mais sont très confortables avec une literie toute neuve. C'est dans un cadre relaxant et convivial que vous pourrez poser vos valises avec l'air frais de la campagne. Sachez que la salle de réception peut accueillir jusqu'à 80 personnes pour les séminaires et il existe aussi un petit salon avec 15 places pour les réceptions plus intimes. Venez découvrir cet endroit chaleureux sans plus attendre !

Emplettes

LE MARCHÉ
Place du Marché
Ouvert le vendredi de 8h à 13h.
Ce marché rassemble une centaine de commerçants. La place dite du marché aux volailles et les nerfs des halles accueillent principalement le marché alimentaire, avec bien évidemment les producteurs de l'incontournable fromage de chèvre de Sainte-Maure-de-Touraine. Le fromage a d'ailleurs son jour particulier avec la foire aux fromages du 1[er] week-end de juin. Les commerçants de textile et divers sont situés sur la place ouest.

Dans les environs

Le Louroux

LE LOUP ROUX NOUVEAU
2, rue du château
✆ 02 47 92 94 27
Ouvert le mardi et le mercredi à partir de 12h30 ; du jeudi au samedi à partir de 12h30 et de 19h à 22h30. Réservation impérative. Menus de 15 € à 26 €. Carte : 15 € environ. Vin au verre. Terrasse. Espace pub.
Géraldine et Adrian vous accueillent dans leur restaurant-pub fort sympathique pour une soirée où vous aurez le choix de la tournure qu'elle prendra : c'est-à-dire que vous pourrez opter soit pour boire un verre dans l'espace lounge avec une bonne planchette ou bien décider de vous mettre à table avec un menu qui met l'eau à la bouche. Dans une ambiance très cosy et british, vous vous sentirez à votre aise que ce soit à l'intérieur ou bien à l'extérieur pour les beaux jours avec un calme environnant. Deux entrées, deux plats et deux desserts vous seront proposés, en sachant que les menus changeront toutes les semaines. Vous pourriez par exemple déguster une entrée de salade de jeunes pousses avec bacon croustillant, noix de pécan et chips de parmesan, un plat de tagliatelles noires à l'encre de seiche aux anchois avec pignons de pin, fenouil et raisins à la sicilienne et en dessert une mousse de crème et marrons. On retrouve une cuisine du monde grâce au cosmopolitisme de ce couple anglo-français et ça fait chaud au cœur ! Un endroit à découvrir sans crainte d'être déçu !

Maillé

LA MAISON DU SOUVENIR
1, rue de la Paix ✆ 02 47 65 24 89
www.maisondusouvenir.fr
maison-du-souvenir@maille.fr
Qualité Tourisme. Accueil vélo. Ouvert toute l'année. Ouvert y compris les jours fériés sauf 25 décembre et 1[er] janvier. Ouverture les week-ends à partir du 1[er] Avril le samedi de 10h30 à 13h et de 14h à 18h ; le dimanche de 14h à 18h. Du lundi au vendredi de 10h30 à 13h et de 14h à 18h. Dernier billet 30 minutes avant la fermeture. Langues parlées à l'accueil : français et anglais. Gratuit jusqu'à

12 ans. Adulte : 6,30 € (tarif réduit 3,15 €). Groupe (10 personnes) : 5,30 €. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée (uniquement pour les groupes et sur réservation). Audioguides gratuits en français, anglais et allemand. Film de témoignages : 1,80 €.
Le 25 août 1944, ce petit village a vu disparaître 124 de ses 500 habitants de l'époque, massacrés par les armées ennemies. Le village a été entièrement détruit. Aujourd'hui reconstruit, Maillé reste pourtant figé dans un décor des années 1950. Sa maison du souvenir, ouverte en 2006, est un véritable hommage rendu aux victimes et retrace l'histoire de la Résistance, des déportations et de la Libération. En plus des expositions, vous pourrez assister à des colloques et à des conférences. Le 25 août 2008, l'Etat a enfin reconnu le massacre et officiellement inauguré le musée.

Noyant-de-Touraine

LA CIBOULETTE
78, route de Chinon ✆ 02 47 65 84 64
www.laciboulette.fr
laciboulette@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours et les jours fériés le midi ; le vendredi, le samedi et les jours fériés le soir. Haute saison : tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 24,50 € à 67 €. Carte : 23 € environ. Menu enfant : 8,50 € (ou 22,5 €). Formule : 24,50 € (menus tradition). Vin au verre. Belle carte de vins avec grands crus au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation). Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Service traiteur.
Une adresse à ne pas manquer. Situé dans le village de Sainte-Maure-de-Touraine, ce restaurant est un grand classique pour les gourmands. La Ciboulette vous accueille l'été sur sa grande terrasse ombragée ou l'hiver, au chaud, près de la cheminée, dans une vaste salle chic, élégante. Le client est roi : le serveur est d'un rare professionnalisme, a toujours le sourire et sait vous faire plaisir. Petits amuse-gueule pour vous faire patienter, frais, raffinés, comme toute la suite de votre repas qui vous attend… Plusieurs choix de menus, de prix, pour tous les goûts et toutes les faims. Pour vous appâter, voici quelques exemples de ce chef talentueux : chair de crabe en panna cotta, sa brunoise de légumes en rémoulade, terrine de gibier au foie gras, compotée d'oignons doux, dariole chaude de foie gras, mousserons réduction de vin de muscat, le fameux homard du Maine entier « déshabillé » et sa bisque émulsionnée, l'esturgeon en filet, braisé façon matelote ou plus classique, la pièce de bœuf charolais… Des plats préparés avec passion, avec des produits frais, et surtout beaucoup d'idées. Les desserts jouent dans la même catégorie avec le petit sablé nantais, mousseline meringuée citron et sa glace à la vanille de Madagascar, l'exotique panna cotta coco, miroir fruit de la passion et son sorbet ou le fondant triangle cake et chocolat noir et sa bavaroise à l'écorce d'orange… Vous l'aurez compris, ici, tout est fait maison. La Ciboulette propose aussi son service traiteur pour toutes vos réceptions. Une très belle carte de vins accompagnera votre repas sous les conseils précieux de l'équipe charmante.

Pouzay

AU GARDON FRIT
16, place de l'Eglise ✆ 02 47 65 21 81
www.au-gardon-frit-37.com
Ouvert toute l'année. Du jeudi au lundi et les jours fériés de 12h à 14h et de 19h à 21h. Réservation recommandée. Menus de 13,50 € à 44,50 €. Menu enfant : 8,50 €. Plat du jour : 10,50 €. Plateau de fruits de mer à emporter 46 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Vente à emporter.
Prenez le large ! Au bord de la Vienne, une belle demeure tourangelle en tuffeau et aux volets d'un bleu vert océan nous invite à faire une très agréable halte gastronomique. C'est l'adresse incontournable des amateurs de fruits de mer. Les plateaux sont très copieux et les produits d'une fraîcheur incomparable, les arrivages en provenance des Sables d'Olonne et de Bretagne étant journaliers. Vous l'aurez compris, les poissons valent également le détour, mais les carnassiers pourront toujours se rabattre sur les pièces de bœuf. A découvrir sur commande (fraîcheur oblige) le homard français vivant du chef Stéphane Montagne, grillé et flambé au cognac ! Notez que l'établissement met à disposition une grande salle pour les repas de famille ou les séminaires. Dehors, la terrasse est très agréable, il ne manque que le cri des mouettes ! Pour les commandes à emporter de plateaux de fruits de mer et de choucroute de la mer, pensez à réservez au moins 24h à l'avance.

Sainte-Catherine-de-Fierbois

L'AUBERGE JEANNE D'ARC
15, place Jeanne-d'Arc ✆ 02 47 65 68 61
www.auberge-jeanne-d-arc.fr
aubergejdarc@orange.fr
Fermé le 6 janvier. Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 12h à 14h ; le vendredi et le samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h. Haute saison : du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h ; le dimanche de 12h à 14h. Réservation recommandée. Menus de 12 € à 24,90 €. Carte : 17,20 € environ. Formule du midi : 14 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Vente à emporter. Traiteur.
Karine et Sylvain Goussal sont heureux de vous accueillir dans leur petite auberge au charme d'antan. Venez découvrir la carte rythmée par les saisons et selon les idées et envies du chef. L'auberge est composée de deux salles, une au rez de chaussé pouvant accueillir 20 personnes, une autre à l'étage de 40 places assises. Du côté des assiettes, les plats sont traditionnels et de qualité, élaborés avec des produits de saison provenant de la région. Vous dégusterez différents plats à base d'AOP Sainte-Maure-de-Touraine, un vrai délice ! Le croustillant de Sainte-Maure en robe d'amandes, filet mignon de cochon aux épices douces, lentilles vertes du Puy et, pour terminer, la succulente charlotte aux poires et son coulis de fruits rouges. Tous les plats sont à dévorer ici ! La présentation et la qualité dans l'assiette, le calme de l'endroit et la sympathie des propriétaires vous feront revenir ! Et n'oubliez pas que Karine et Sylvain ont aussi un service traiteur pour vos événements particuliers !

- **Burgers à emporter** : l'Oriental, le Fierboisien, le Tradition !

■ **PARC DE FIERBOIS*****
✆ **02 47 65 43 35**
contact@fierbois.com

Camping Qualité. Qualité Tourisme. La Clef Verte. Accueil vélo. Fermé de septembre au 26 avril. Réservation recommandée. Accueil jusqu'à 21h (ouvert de 9h à 12h et de 14h30 à 21h, sauf juillet – août : de 9h à 21h). Terrain de 30 ha. 396 emplacements (dont 212 hébergements locatifs). Exposition : ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 10 A) de 27 € à 62 €. Chalets pour 2 à 6 personnes de 75 € à 195 € la semaine ; mobil-homes pour 2 à 4 personnes de 50 € à 150 €. Kit draps : 12 € /lit. Kit 2 serviettes de toilettes : 12 €. Kit bébé : 5 € /jour. Barbecue : 5 € / jour. Casiers réfrigérés : 3 € /jour. Demande spécifique : 25 €. Forfait ménage : 80 € (120 € Gîte 5 ch). Accès wi-fi : 5 € par jour. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés. Wi-fi payant. Service de ménage. Timbres, cartes postales et jetons de machine à laver sont en vente à la réception. Locations de vélos, prêts de fer à repasser, achat de tabac. Consultation de courriers et messages grâce à une borne Internet (e-mail). Animations. Espace aquatique, lac, pêche, parc aventure…

Ce camping appartenant aux Castels est un camping de rêve. Il est parfait pour tous ceux qui recherchent un hébergement de grande qualité et qui veulent un grand nombre d'activités pour occuper toute la famille ! Au parc de Fierbois, c'est tout à la fois : des équipements modernes avec un très grand confort suivant l'hébergement souhaité. Des mobil-homes, des chalets, des gîtes, des emplacements de camping ordinaires ou bien même des cabanes dans les arbres sont à votre disposition. Un grand nombre de services font parties des belles prestations de ce domaine : tabac, timbres, fer à repasser, restauration 7j/7, pizzas, glaces, bar, magasin Vival, avec des souvenirs à rapporter ou des produits de première nécessité, et un service enfant. Du côté des loisirs, un nombre incroyable d'activités sont au rendez-vous : lac, pêche, randonnées, parc aventure pour jouer au casse-cou dans les arbres, parc aquatique avec pataugeoire pour les bébés, skate parc, tir à l'arc, fitness, tennis de table, terrains de volley, badminton, football, pétanque, basket sans oublier des prestations payantes comme la balade à poneys, les salles de vidéo et de jeux, la RosalieKart à pédales ou bien les voitures électriques pour enfants en juillet-août… La liste est longue ! Un bel écrin de verdure pour se reposer en toute tranquillité avec le parc de Fierbois qui innove tous les ans pour vous offrir un village de vacances où vous aurez envie de revenir en famille ou avec vos amis.

■ **TOURAINE TERRE D'ENVOL**
ZA Les Aunays
24, rue Prés Gateaux
✆ **06 20 55 40 70**
www.loire-et-montgolfiere.com
info@ballooning.fr

Fermé de novembre à décembre. Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 20h. Enfant : 140 €. Vol Standard pour Adulte + dégustation de 189 € à 209 €. CB non acceptée. Sur demande.

Envie de vous envoyer en l'air ? Découvrez la magie d'un vol… en montgolfière ! ! La société a été créée en 2004 par Jean-Christophe, pilote de montgolfière et professionnel du tourisme. Découvrez des trésors inaccessibles autrement que par voie aérienne. Redécouvrez la Touraine sous un nouveau jour : les châteaux, jardins et belles demeures se dévoilent en douceur au fil des vents. Vous aurez une vue imprenable sur tous les monuments de la Touraine sans oublier ses magnifiques châteaux. Saché est l'un des vingt sites de décollage des montgolfières de Touraine Terre d'Envol. Mais sachez aussi que le site de décollage ne dépend pas uniquement de vos envies et de votre localisation : il dépend également de la météo. Des instants magiques à vivre en famille ou entre amis. On regrette cependant l'accueil parfois un peu froid de la gérante.

Sepmes

■ **CHÂTEAU LAROCHE – PLOQUIN****
Château de la Roche-Ploquin
✆ **02 47 22 42 22**
www.chateaularocheploquin.com
reservation@larocheploquin.com

Fermé de janvier au 21 mars. 20 chambres. Chambre double 200 € ; suite 300 €. Petit déjeuner buffet inclus (servi de 7h30 à 10h). Garde d'enfants. Wi-fi gratuit. Restauration. Coffre fort. Tv satellite. Excursions.

Bienvenue dans cet hôtel et restaurant 4 étoiles, lesquelles sont amplement méritées. Ici, bien que les chambres et suites soient décorées dans l'esprit Louis XV ou Louis XVI, elles offrent cependant tout le confort actuel et plus : bureau, mini bar, sèche-cheveux, peignoir et chaussons, et même un coffre-fort. Luxe, calme et volupté : le château et son parc sont magnifiques, les chambres meublées avec goût. Des cadres, fauteuils moelleux, drapés, tables d'appoint et commodes, détails soignés, poutres et pierres apparentes… Du chic et du moderne qui se confondent néanmoins parfaitement avec un style digne de l'époque de Versailles. Le salon et son bar sont cosy, le temps suspend son vol. Le château ne manque pas de fournir des prestations d'exception lors de diverses réceptions ou séminaires. Le restaurant, sous une large véranda, sert le déjeuner de 12h à 14h et le dîner de 19h à 22h. La carte, semi gastronomique, est enchanteresse : côte de veau rôtie, ail confit et romarin, jus corsé et légumes du moment, pavé de lieu noir au beurre blanc, parfait au chocolat crème anglaise et son craquant breton… Les menus se déclinent en fonction des envies, le tout dans un cadre absolument somptueux.

■ **AUX VERGERS DE LA MANSE**
59, rue de la République
✆ **02 47 65 59 75**
www.vergers-manse.fr
contact@pommesdetouraine.com

Ouvert du lundi au jeudi de 9h à 12h et de 14h à 17h30 ; le vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 9h à 12h.

Il s'agit ici de l'empire du fruit ! Mais pas seulement… Dans ce magasin, vous trouverez sur les étalages des produits régionaux : rillettes, fromage de chèvre le fameux sainte-maure-de-touraine, huiles, compotes, sirops et jus de fruits… La famille Debruyn, producteurs de fruits depuis 1987 à Sepmes, possède plus de 15 hectares de vergers et s'occupe tout au long de l'année de vous confectionner des paniers garnis avec des fruits de saison. Nous apprécions la large gamme de pommes provenant de producteurs locaux, idem pour les poires, et les jus de fruits maison. Un vrai régal pour consommer bon, bien et frais ! Nouveauté, un distributeur automatique de pommes, poires et de jus de fruits.
Au départ la pomme était le seul fruit cultivé, mais les vergers comptent aujourd'hui également des poiriers et des cerisiers. La famille Debruyn s'est engagée pour une agriculture responsable, elle a donc adhéré au label Vergers Écoresponsables pour une qualité irréprochable. Vous retrouverez les produits dans leur boutique à Sepmes, dans le magasin de producteur La Charrette à Chambray-lès-Tours ainsi que dans certaines enseignes en Touraine.

SAINT-PATERNE-RACAN

Le pays de Racan qui doit son nom au poète de la cour au XV[e] siècle, Honorat de Breuil, seigneur de Racan, est réputé pour ses vergers. Son paysage vallonné et verdoyant est parsemé de jolies demeures et d'églises singulières. Au fil du temps, cette commune est devenue assez attachante car elle est dotée de nombreux atouts : économiques, historiques, culturels, sportifs et touristiques. Saint-Paterne-Racan détient un riche passé historique et constitue par son calme, son climat tempéré et la beauté de son paysage protégé une commune très agréable à vivre. La commune appartient d'ailleurs administrativement à la Communauté de Communes de Gâtine-Choisilles-Pays de Racan. Partez à sa découverte, vous serez conquis !

Points d'intérêt

CHÂTEAU DE LA ROCHE-RACAN

La vallée
✆ 02 47 29 20 02
Haute saison : ouvert tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 17h30. Du 16/03/2019 au 05/07/2019 jours d'ouverture : groupes de 15 personnes minimum sur rendez-vous Du 15/08/2019 au 31/10/2019 Jours d'ouverture : groupes de 15 personnes minimum sur rendez-vous. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 6 €. Groupe (15 personnes) : 4,50 €. CB non acceptée. Accueil enfants. Visite guidée. Aire de pique-nique.
Encore une de ces merveilles de châteaux disséminés un peu partout dans la région ! Celui-ci, construit à partir de 1634 sur un promontoire rocheux, domine la vallée de l'Escotais. C'est Honorat de Bueil, poète et seigneur de Racan, qui en commanda la construction. Parmi les ouvriers, on parle de Jacques Gabriel, maître maçon, puis qualifié maître architecte en 1652. Il ne reste plus du corps de logis prolongé de deux pavillons que l'aile ouest et une partie du bâtiment central. Le château est entièrement meublé. La visite de ce joyaux architectural vous permettra de profiter de la superbe vue imprenable sur la vallée de l'Escotais à partir de la grande terrasse. Un paysage enchanteur : le pigeonnier, le grand escalier et les écuries sauront vous séduire par ce charme si médiéval ! Astuce futée : pensez à profiter du parcours poétique champêtre de 1 km ainsi que du parcours éducatif sur la nature autour du bel étang.

ÉGLISE SAINT-PATERNE RACAN

Place de la république ✆ 02 47 29 30 87
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 8h à 18h. Gratuit.
C'est un très bel édifice qui date du XVII[e] siècle et agrandi au XVI[e] siècle, puis reconstruit au XVIII[e] siècle après l'incendie ravageur de 1768. Heureusement il nous reste, de l'œuvre originelle, la façade et le clocher (ce qui n'est déjà pas mal). L'intérêt de l'édifice relève principalement des œuvres et différentes statues en terre cuite (du XVI[e] au XVIII[e] siècle) ainsi que du retable. A voir : le groupe des cinq statues du XVI[e] siècle (« L'Adoration des mages » et « Vierge à l'enfant ») ainsi que 7 autres statues des XVII[e] et XVIII[e] siècles.

Dans les environs

Château-la-Vallière

Le nom vient de Louise de La Baume Le Blanc, duchesse de La Vallière, dont le château familial se trouve à Reugny et qui fut une favorite de Louis XIV, dont elle eut deux enfants, avant d'entrer au carmel. Auparavant, elle reçut de son bien-aimé Roi Soleil ce modeste domaine, le château de Vaujours. Voir l'église Notre-Dame, la chapelle Saint-Nicolas et la Grand-Maison, un logis du XVIII[e] siècle, qui abrite maintenant la mairie. La commune rurale est riche d'un patrimoine industriel mais aussi touristique. Vous la trouverez au carrefour de l'Anjou et de la Touraine au nord-ouest du département de l'Indre-et-Loire, en Région Centre-Val de Loire. Environnée par une immense forêt, et près de son lac, Château-la-Vallière vous invite à venir profiter d'un cadre préservé. Vous trouverez une plage et de nombreuses promenades forestières. C'est également le point de départ idéal pour la découverte de la Touraine profonde. N'hésitez plus !

Neuvy-le-roi

AIR TOURAINE

Héliport de Belleville ✆ 02 47 24 81 44
www.airtouraine.fr – info@airtouraine.fr
Ouvert toute l'année. Sur réservation et selon les conditions météo. Du lundi au vendredi de 9h à 17h. Adulte : 379 € (initiation au pilotage). Séjour en vallée du Loir : 140 €/personne ; séjour insolite à Vouvray : 245 €/personne ; séjour à Chenonceaux : 175 €/personne. Accueil enfants. Visite guidée.

Le monde de l'air vous appartient ! Hélicoptère, dirigeable, montgolfière, tout est là pour la découverte, ne manque que la fusée. Cette entreprise familiale, depuis 1978, est une assurance tout-risque pour un bon baptême de l'air. Vous pourrez, seul ou à quatre, explorer d'en haut les sublimes paysages de la région. Possible aussi de sauter en tandem, ou de se marier tout là-haut. Mais oui ! En revanche, même si *Air Touraine* pense à tout, il ne fournit pas le conjoint ! Pensez à l'*Hélibox*, la boîte cadeau à offrir, pour faire original ! Le vol classique en dirigeable est à tester : au dessus du château de Chenonceau, vous survolerez le Cher et tous les trésors de la Touraine. Les vols se font le matin ou dans la soirée. *Air Touraine* vous propose aussi des séjours malins, avec logement et vol pour des prix très abordables ! Bonne idée pour passer des moments uniques et inoubliables.

Sonzay

■ **AUBERGE LE SIGNAL**
D959
✆ 02 47 24 70 07
www.aubergelesignal.com
contact@aubergelesignal.com
Ouvert le mercredi et le dimanche le midi ; du jeudi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 32 € à 43 €. Carte : 45 € environ. Formule du midi : 16,50 € (ou 19,5 €). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Animaux acceptés.
Dans le cadre rustique et convivial d'un ancien relais de chasse du XVIII[e] siècle, ce restaurant propose une cuisine raffinée qui varie au fil des saisons. Au menu, le chef vous propose son saumon fumé à l'Auberge, la cassolette d'escargots, ou bien le homard en salade. Pour terminer en apothéose votre repas, un macaron pistache framboise, baba au rhum ou moelleux au chocolat. Les beaux jours, la terrasse est agréable, l'hiver, c'est le feu de cheminée à l'intérieur de la grande salle. Possibilité d'organiser des repas jusqu'à 40 personnes. Le restaurant adhère à l'association Touraine Gourmande en Val de Loire, gage qu'on se régalera toujours dans cet établissement !

■ **L'ARADA PARC******
100, rue de la Baratière ✆ 02 47 24 72 69
www.laradaparc.com
info@laralaparc.com
Date d'ouverture : du 31 mars au 30 septembre. Réception ouverte de 8h30 à 21h non-stop pour les arrivées. Réservation recommandée. Terrain de 1,7 ha. 59 emplacements (et 32 hébergements en location). Exposition : ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 18,50 € à 31 €. Emplacement + 2 personnes (avec 16 A) de 22,50 € à 32 €. Chalets de 415,80 € à 731,50 € la semaine ; mobil-homes de 289,80 € à 731,50 €. Sanitaires adaptés aux personnes à mobilité réduite, système de mise à l'eau pour l'accès à la piscine. Club enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés. Connexion Internet payante. Wi-fi payant. Restauration (restaurant). Hammam, bain bouillonnant. Animations. Excursions.
Ce camping moderne vous accueille près des châteaux de la Loire sur un site exceptionnel que vous pourrez visiter. Il s'agit donc de découvrir ou de redécouvrir nombre de châteaux à votre guise lors de votre séjour. En outre, pour rendre votre séjour agréable, ce camping dispose de nombreux équipements et loisirs pour votre plus grand plaisir, comme une salle fitness, un hammam, un baby-foot ou encore une table de ping-pong, un château gonflable pour les enfants, ainsi qu'un tobogan pour la piscine. C'est un camping convivial destiné aux vacances en famille. Location de mobil-homes, chalets ou *lodges* pour un confort maximum, mais aussi des emplacements traditionnels pour caravane, tentes et camping-cars, vous sont proposés dans ce cadre agréable et verdoyant. L'espace aquatique est très sympathique également pour les bébés avec des bassins pensés pour les plus petits. Un bel endroit pour les amoureux du camping et du grand air mais aussi pour ceux qui souhaitent découvrir les attraits du centre Val de Loire (comme ses nombreux châteaux…).

TOURS ★★★

Ville d'Art et d'Histoire, ancienne cité gallo-romaine, puis capitale du royaume de France, Tours bénéficie d'une situation exceptionnelle au centre de la célèbre vallée de la Loire et de ses châteaux, au cœur du « Jardin de la France ». Dès le IV[e] siècle commence le rayonnement de saint Martin, évêque de Tours. Il se cachait dans une grotte pour tenir les premières messes de l'histoire du christianisme. Le culte fervent de ses reliques dans la chapelle construite sur son tombeau suscite la création d'un nouveau centre d'activités et la construction d'un édifice qui devient un des hauts lieux du christianisme occidental. Au XIV[e] siècle, la ville unifiée (Cité et Châteauneuf) connaît un nouvel essor. L'industrie de la soie est florissante (800 maîtres, 6 000 compagnons). Louis XI y implante le premier groupe de fabricants soyeux. Berceau de la première Renaissance française, Tours porte encore aujourd'hui les signes d'un essor artistique sans précédent. Cité calme, superbe, agréable et de caractère, la ville est organisée en petits quartiers d'esprit très différents – les Prébendes bourgeoises, le sublime quartier Royal, derrière la cathédrale Saint-Gatien, celui des Halles, vivant et authentique, le quartier Velpeau, nouveau lieu de pèlerinage des jeunes couples, celui des artisans, le quartier Blanqui, véritable petit village – elle s'offre le luxe de mélanger, dans une esthétique parfaite, les plaisirs villageois, « provinciaux », à ceux plus mondains d'une grande ville active et moderne.
Tours vous invite à partager le meilleur de l'art de vivre tourangeau : marchés aux fleurs, terrasses de cafés, bords de Loire ou rues commerçantes du centre-ville de Tours… Cette cité gourmande devenue « Cité de la Gastronomie », porte d'entrée de la vallée des châteaux de la Loire, du haut de ses vingt siècles d'histoire, se laisse découvrir à pied, à vélo, en segway, en vélo-taxi,

Son et lumière Renaissance – Musée des Beaux de Tours

L'architecture du musée des Beaux-Arts servira de « portée » à une composition de sons et d'images, laquelle projettera le visiteur au cœur de la Renaissance et des grands épisodes qui l'ont marquée.

- **Durée : 20 minutes.**
- **Du 29 juin au 31 août 2019.**

en tramway, mais aussi en petit train ou en calèche à certaines périodes de l'année.

Tours, c'est aussi une ville d'eau, baignée par la Loire et le Cher, avec un pont emblématique sur la Loire, le pont Wilson, construit entre 1765 et 1778, composé de 15 arches. Les Tourangeaux le surnomment « Pont de pierre ». Et puisque la Loire passe par là, de Tours vous pouvez aussi partir en croisière.

AGENCE DÉPARTEMENTALE DU TOURISME DE TOURAINE
34, place de la Préfecture
✆ 02 47 31 47 48
www.touraineloirevalley.com
Vous avez déjà visité Tours et son agglomération ? Vous connaissez par cœur tous les flyers de l'Office de tourisme du Val de Loire ? Il est temps de pousser plus loin, de sortir de la ville et de partir à la découverte de la séduisante Touraine. Pour ce faire, l'Agence Départementale du Tourisme de Touraine est votre guide ! L'agence promeut évidemment les stars du coin (le vignoble, les châteaux, la Loire), mais plus globalement toute l'offre du département, petites pépites secrètes comprises. Elle vous accompagnera aussi dans la préparation de votre séjour et de vos activités en Touraine. Toutes ces informations sont disponibles sur le site www.touraineloirevalley.com ou auprès de ses conseillers par téléphone.

OFFICE DE TOURISME DE TOURS VAL DE LOIRE
78-82, rue Bernard-Palissy
✆ 02 47 70 37 37
www.tours-tourisme.fr
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 13h. Haute saison : du lundi au samedi de 8h30 à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 12h30 et de 14h30 à 17h. Fermé le 1er janvier et le 25 décembre. Exemple de box Val de Loire : journée féerique, à deux-roues en liberté, ou encore détente bien-être dans un hôtel à Tours.
Ce très grand office de tourisme est ouvert toute l'année, tous les jours (sauf le jour de l'An et le jour de Noël). Il faut dire que Tours et la Touraine sont extrêmement appréciées des touristes. Vous trouverez sur place une riche documentation sur les châteaux, les expos, les vins, les excursions en montgolfières, les balades sur la Loire, etc. Particulièrement pratiques, les kits voyageurs : des mini prospectus à glisser dans la poche ! Les conseillers et conseillères en séjour sont également à votre disposition pour approfondir et détailler votre séjour à Tours et dans ses environs. Vous pouvez aussi aller sur le site Internet de l'office très complet : plus simple d'utilisation, il a été modifié et offre encore plus d'informations pour votre séjour. Un espace billetterie est à votre disposition : de belles offres au niveau des tarifs pour visiter un château, découvrir des hôtels, des domaines viticoles ou encore des prix très avantageux pour vos week-ends en Touraine.

Vous pouvez à présent vous rendre sur le site www.valdeloire-box.fr, et choisir votre box Val de Loire ! De très belles idées de week-end, journée ou encore vacances en Touraine, avec un thème choisi par vos soins. Amoureux de vieilles pierres, ou passionnés de voltige ? Rendez-vous sur le site avec des box au tarif attractif.

Mise à disposition de Fiches « Top 5 » des activités à faire en Touraine (activités à faire sous la pluie, à deux ou avec les enfants, musées incontournables, etc.).

Nouveauté : pour le tourisme d'affaires **Convention Bureau Tours Val de Loire** www.conventionbureau-tours.com

Les greeters de Tours

Une idée très futée ! Ces hôtes, soit *greeters* en anglais, vous accueillent dans la ville avec une énorme sympathie et surtout ils partagent avec vous tous les secrets de la région : ce nouveau mode de visite vous plaira à coup sûr. Qui ne s'est jamais perdu en plein cœur d'une grande ville ? Ces bénévoles vous guideront à travers les plus beaux monuments de la ville de Tours et vous feront découvrir des quartiers que l'on ne visiterait pas forcément… Voir la ville autrement, être à la recherche d'anecdotes, connaître des endroits nouveaux et branchés, et tout cela gratuitement, et pour tous ! Suivez alors votre *greeter* tourangeau, vous ne le regretterez pas. Complétez votre visite avec le Petit Futé Châteaux de la Loire, et le tour de Tours sera un sans faute !

Renseignements : office de tourisme Tours Val de Loire : 02 47 70 37 37
ou remplissez la fiche en ligne, sur le site : www.tours-greeters.fr

2019 - Année Balzac à Tours

A Tours, plusieurs événements importants se préparent pour ce « cher enfant du pays » qu'est Balzac. Voilà maintenant 220 ans que Balzac est né à Tours, il est donc évident pour la ville de l'honorer. Plusieurs conférences vont être organisées ainsi que diverses animations. Entre patrimoine, littérature, expositions, musique, théâtre, performances et cinéma, vous n'entendrez parler que de Balzac et c'est tant mieux !

Au programme :
Avril : Un musicien et des animaux avec une exposition « un animal, des animots ».
Mai : Naissance d'un génie à Tours : le pont Wilson se pare des couleurs du romancier et le cinémathèque vous propose des adaptions filmées de ses écrits.
Juin : Contes opératiques au Grand Théâtre.
Juillet et août : Exposition au musée des beaux-arts sur Balzac.
Septembre : Une approche originale avec le chanteur Benabar qui parlera de son intérêt pour Balzac.
Octobre : A la santé d'Honoré avec la cuvée de vignes Honoré de Balzac, dégustation.
Novembre : L'art contemporain avec une œuvre exposée dans le jardin de la préfecture.
Décembre : Un mur d'ouvrages de Balzac exposé dans le salon du livre ancien.
Préparez-vous à devenir un vrai spécialiste littéraire sur la vie si intéressante de cet auteur cher à la Touraine !

MARMION AVIATION
40, rue de l'aéroport
✆ 02 47 22 11 90
www.marmionaviation.com
info@marmionaviation.com
Les différentes prestations sont à réserver par téléphone ou via leur site internet. Vol d'initiation en hélicoptère : 299 à 1119 € selon le modèle. Survol de châteaux : 129 à 1270 € selon le circuit et le château survolé. Escapades gastronomiques : 449 à 1398 €. Visite guidée.
Marmion Aviation propose bien plus qu'un tour en hélicoptère si l'on en croit les prestations proposées, toutes plus exceptionnelles les unes que les autres. Prenez les commandes de l'engin avec le vol d'initiation en hélicoptère ; la compagnie est pédagogue dans ce domaine puisqu'elle propose différents types de formations pour apprendre à être pilote. Sinon, laissez-vous guider dans les airs lors de magnifiques survols de châteaux renommés (Villandry, Amboise, Chenonceau) ; ou bien de vignobles, grâce à leurs escapades gastronomiques et visites de caves. L'entreprise propose aussi l'hélicoptère pour une touche originale, et il faut bien l'avouer assez surprenante, pour vos événements (mariage, anniversaire…). Arriver en hélicoptère fait toujours son petit effet ! Vous pourrez aussi très bien louer un hélicoptère, c'est un des services que propose l'entreprise. A vos ailes !

LE PETIT TRAIN DE TOURS
✆ 06 63 18 45 68
www.petits-trains-val-de-loire.fr
petittraintours@gmail.com
Circule tous les jours en mai, juin, juillet, août, septembre. Les week-ends de mi-avril à mi-octobre Départ toutes les heures de 10h à 19h (pause entre 12h et 14h). 6,50 € par personne. 4,50 € pour les enfants de moins de 12 ans. Tarifs groupe. Gratuit jusqu'à 2 ans. Adulte : 7 €. Groupe (20 personnes) : 6 € (et 4,50 € pour un enfant).
Petit folklore local, le petit train de Tours ne fait pourtant pas dans le « tagada pouet-pouet » envahissant, « touristophage » et ridicule. Au contraire, c'est un délicieux petit jouet, beau de surcroît, qui permet d'avoir une vue sinon extensive, au moins synthétique de la ville. De la place Plumereau à la tour Charlemagne, du château à la place Foire-le-Roi, en passant par le musée des Beaux-Arts, vous ne manquerez rien qui soit essentiel. Et on peut tranquillement discuter avec ses compagnons de fortune – ou lire un bouquin. Avec ses 40 minutes de balades commentées, voilà une activité bien sympathique pour quiconque souhaite découvrir l a ville sereinement.

VAL DE LOIRE TRAVEL
3, rue du Chateauneuf
✆ 02 47 66 32 39
www.valdeloire-travel.com
mariotirelli@live.fr
Vignobles et Découvertes. Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés. Les tarifs se font à la carte selon le circuit choisi. Visite guidée. Aire de pique-nique.
Val de Loire Travel est une agence qui vous permet de découvrir les châteaux et les vignobles du Val de Loire, à travers des formules tout inclus. Le but étant de proposer des expériences uniques et authentiques autour de l'art de vivre à la française. Contactez Mario, qui se fera un plaisir de vous planifier une excursion authentique. Cet amoureux de la région a fait le choix d'adhérer au label « vignobles et découvertes » afin de vous garantir la qualité des repas, mais surtout des visites dans les vignobles, faites exclusivement par les vignerons en personne, dans un cadre convivial. Il aimera vous surprendre en vous faisant passer par des chemins hors des sentiers battus et vous faire vivre une expérience unique, à la rencontre des acteurs locaux. La *dolce vita* à la française…

VINOLOIRE
✆ 06 73 67 61 32
www.vinoloire.fr
contact@vinoloire.fr
Ouvert toute l'année. Découverte en segway, tarif 1/2 journée, à partir de de 49 € 1 jour : à partir de 149 € pour 2 personnes. Visiite et dégustation dans le vignoble val

de loire transport inclus + visite + dégustation + rencontre vigneron visite en français et anglais panier pique nique produits du terroir visite 1/2 journée ou journée possibilité visite. Visite guidée. Boutique. Animations.
VinoLoire c'est un nouveau concept qui va plaire aux amateurs de la route du vin ! Vincent Delaby, véritable spécialiste, accompagne les groupes dans les vignobles de Touraine. Il propose différentes visites pour petits et grands, des expériences que vous n'oublierez pas, selon vos goûts et votre temps : les vignes en famille, les vignes dans les caves, la touraine bio… Votre guide ne manque pas d'inspiration pour vous faire découvrir la Loire et son vin. Visites en gyropode, autour de Vouvray, de Chinon, il connaît toutes les routes par cœur ! Il partagera avec vous sa passion et les secrets de la Touraine pour la fabrication de ses vins. Une très belle idée pour parcourir le département autrement et découvrir des produits du terroir.

Pour s'y rendre

En avion

■ **AÉROPORT DE TOURS-VAL DE LOIRE**
40, rue de l'Aéroport
✆ **02 47 49 37 00**
www.tours.aeroport.fr
information@tours.aeroport.fr
Ouvert tous les jours et les jours fériés de 8h à 20h. Bar – Snack ouverts 7j/7. Restaurant ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h.
L'aéroport de Tours-Val de Loire est une véritable porte d'entrée ou de sortie vers des destinations de plus en plus nombreuses. Il dessert directement Londres, Marrakech, Marseille, Figari, Porto ou Dublin… et des destinations exceptionnelles pendant les vacances. De quoi s'offrir de beaux week-ends et de belles vacances sans avoir, pour les Tourangeaux, à rejoindre un aéroport dans la capitale ou ailleurs. Des souvenirs à ramener, de la restauration, l'aéroport est tout équipé pour répondre à vos attentes, et pour rendre plus agréable l'attente du voyage à venir. Avantage : le parking est encore gratuit. Et l'arrêt de tramway est à 300 mètres.

En train

■ **GARE SNCF DE TOURS**
Place du Général-Leclerc
✆ **36 35**
www.voyages-sncf.com
♿
Ouvert du lundi au vendredi de 4h30 à 23h30 ; le samedi de 5h30 à 23h30 ; le dimanche et les jours fériés de 5h30 à 0h. Guichet : Du lundi au vendredi : de 8h30 à 19h, les samedis : de 10h à 19h, les dimanches et jours fériés : de 11h45 à 19h. Bornes wi-fi.
Comme l'ensemble de la ville, la gare et son parvis se sont refait une beauté. Le bâtiment, conçu au XIX[e] siècle par l'architecte Victor Laloux, reste ainsi l'un des bijoux du centre-ville et un point de passage incontournable pour tout voyageur. Boutiques, guichets, mais aussi activités ludiques de plus en plus nombreuses en libre-service : piano, baby-foot, distributeur d'histoires courtes… On patiente désormais sans s'ennuyer, avec en plus un espace presse agrandi et modernisé, une sandwicherie et d'autres services (bureau de change et distributeur bancaire notamment). La SNCF propose des bons plans pour les trajets en TGV : Paris-Montparnasse à une heure, Lyon en quatre heures, Rennes en deux heures trente… et la grande nouveauté : la LGV pour la liaison Paris-Bordeaux, et pour bientôt celle de Poitiers-Limoges. La gare étant en cul-de-sac, la quasi-totalité des trains font terminus dans cette gare, y compris les Intercités avec la liaison Tours-Paris Austerlitz *via* Orléans-Les Aubrais, ainsi que de nombreuses destinations régionales grâce aux trains TER. L'accès à Tours se fait aussi grâce à une seconde gare, la gare de Saint-Pierre-des-Corps, située à 5 minutes en navette SNCF et également accessible en bus ou taxi.
Une fois arrivé en gare de Tours, on peut se déplacer aisément grâce aux connexions avec les réseaux de transports urbains : le tramway depuis 2013, vers Tours Nord et Joué-lès-Tours, mais aussi les bus Fil Bleu (lignes 2, 3, 3A, 3B, 5, 10, 11, 14, 15, 17, 19, 34, 50, 57) et le réseau de cars Touraine Fil Vert situé sur le parvis de la gare, à la halte routière. Seule ombre au tableau : l'absence de navettes directes vers l'aéroport, que l'on rejoint donc *via* le tramway ou la ligne 2 (arrêt Vaucanson) en comptant dix minutes de marche. Quoi qu'il en soit, en sortant de la gare vous serez directement plongé dans le centre-ville de Tours alors profitez-en pour faire une petite pause gourmande ou bien un tour dans les boutiques !

En car

■ **RÉMI (ANCIENNEMENT TOURAINE FIL VERT)**
26, rue Charles-Gille
✆ **02 47 31 14 00**
www.tourainefilvert.com
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 18h15 ; le samedi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 17h. Pour les informations horaires, rendez-vous à la Halte routière sur la place de la gare. Tarif identique sur tout le réseau : 2,40 € le ticket, ou entre 1,43 € et 2,08 € avec carte rechargeable (10 à 100 trajets).
Depuis 2017, les autocars Touraine Fil Vert ont pris le nouveau nom de Rémi pour Réseau de Mobilité Interurbaine. Mais dans la pratique, pas de changement : ces autocars continuent de desservir les villes les plus éloignées du pôle tourangeau. Quelle que soit la destination, le tarif est unique. Pour les abonnés, la carte à puces remplace les tickets. Certains cars sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. La compagnie assure des navettes gratuites pour certains gros événements départementaux, comme les festivals Terres du Son, Yzeures'n'Rock et bien d'autres (informations sur les sites internet des événements).

◗ **Autre adresse :** Infos horaires : Halte routière – Place du Général-Leclerc ✆ 02 47 05 30 49

Pour y circuler

Transports en commun

■ **FIL BLEU**
9, rue Michelet
✆ **02 47 66 70 70**
www.filbleu.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 7h30 à 19h ; le samedi de 10h à 17h. 1,60 € le ticket (+ 10 centimes de carte voyage), 4,10 € la journée, pass mensuel tout public 39,50 €. Autres offres à découvrir sur le site.

Pour tout savoir sur les bus, tramways et vélos de location longue durée, c'est à Fil Bleu qu'il faut vous rendre ! L'agence de Tours centre vous donnera toutes les informations nécessaires sur les tarifs, abonnements et plans de lignes ou horaires. Avec un réseau qui couvre près de 25 villes, Fil Bleu vous emmène aux quatre coins de la métropole, avec une amplitude horaire qui s'améliore chaque année pour les noctambules et les promeneurs du dimanche. Quelques astuces à connaître : certains arrêts disposent de distributeurs de billets tram et bus, et pour faciliter les interconnexions, les Parkings Relais (P+R) en bordure du centre-ville incitent à conjuguer voiture et transports en commun avec un tarif très attractif. S'abonner est une idée futée, car vous aurez accès à des offres spéciales chez des commerçants et salles de spectacles partenaires. Enfin, pour les plus connectés, l'appli Fil Bleu est disponible depuis 2018, pour suivre vos bus en temps réel.

Transports verts

■ **ACCUEIL VÉLO ET RANDO**
31, boulevard Heurteloup
✆ **02 47 64 66 38**
www.mobilite.agglo-tours.fr
velorando@tours-metropole.fr

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 17h. Ouvert du mardi au samedi de 9h à 17h (hiver) et tous les jours de 10h à 20h (été). Une borne VAE (recharge rapide de Vélo à Assistance Électrique).

Tous à vos shorts cyclistes, une Maison du Vélo a ouvert ses portes à Tours, boulevard Heurteloup, au printemps 2017. Que l'on soit tourangeau ou touriste, l'établissement propose ses services à tous les amoureux du vélo. Toutes les informations pratiques espérées vous y seront communiquées : les pistes cyclables de la région (comme la fameuse Loire à Vélo), où trouver les bonnes adresses de location et de réparation. On peut s'y rendre pour un arrêt technique : manger un morceau, regonfler les pneus du vélo ou déposer un bagage trop encombrant à la consigne (3 €). On y trouve aussi des cabines de douche (2 €) pour se sentir frais et dispo après une petite virée.

■ **VELOCITI**
Agence Fil Bleu
9, rue Michelet
www.filbleu.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 7h30 à 19h ; le samedi de 10h à 17h. Tarif 3 à 5 € par mois.

Tours Métropole et Fil Bleu vous proposent un service de location de vélo longue durée, pour favoriser la pratique des déplacements doux dans l'agglomération. Avec leur couleur jaune et noir, ces deux-roues ont un petit air de taxis new-yorkais… Mais ne vous y trompez pas : il faudra pédaler pour les faire avancer ! Ces vélos sont confortables, équipés d'un antivol, d'un petit panier, de lumières. Un peu lourds à manœuvrer, on s'y fait rapidement. C'est un moyen pratique et économique car il faut compter seulement 3 € par mois pour les abonnés Fil Bleu, et 5 € pour les autres, avec un engagement de 3 mois minimum. Des vélos pliables sont aussi disponibles, aux mêmes tarifs.

Location de voitures

■ **AVIS**
Gare TGV Saint-Pierre-des-Corps
✆ **02 47 44 61 61 – www.avis.fr**

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h30 et de 13h30 à 19h ; le samedi de 8h à 12h30 et de 14h à 17h30 ; le dimanche de 15h à 19h. Ouvert le dimanche.

Avis est un loueur de voiture, mais pas seulement ! Au-delà de la seule location de voiture, les agents d'accueil et de maintenance savent vous conseiller et vous renseigner sur le choix du véhicule, sur les services, les accessoires… De la simple réservation d'une journée à plus d'une semaine, Avis s'engage sur plusieurs critères, sans doute les plus importants : proposition d'assurance, large choix de véhicules de l'économique au prestige (petites citadines, berlines équipée, 4x4, cabriolets, minibus, etc.) avec un système de réservation rapide et efficace. Réservations sur avis.fr ou via un conseiller au 36 42 (0,34 € TTC/min depuis un poste fixe). C'est un service de qualité qui vous promet de commencer votre voyage sans aucun problème, vous serez prêt à prendre la route !

▸ **Autre adresse :** Gare SNCF – Place du Général-Leclerc (✆ 02 47 20 53 27) – Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h30 et de 13h à 18h, et le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.

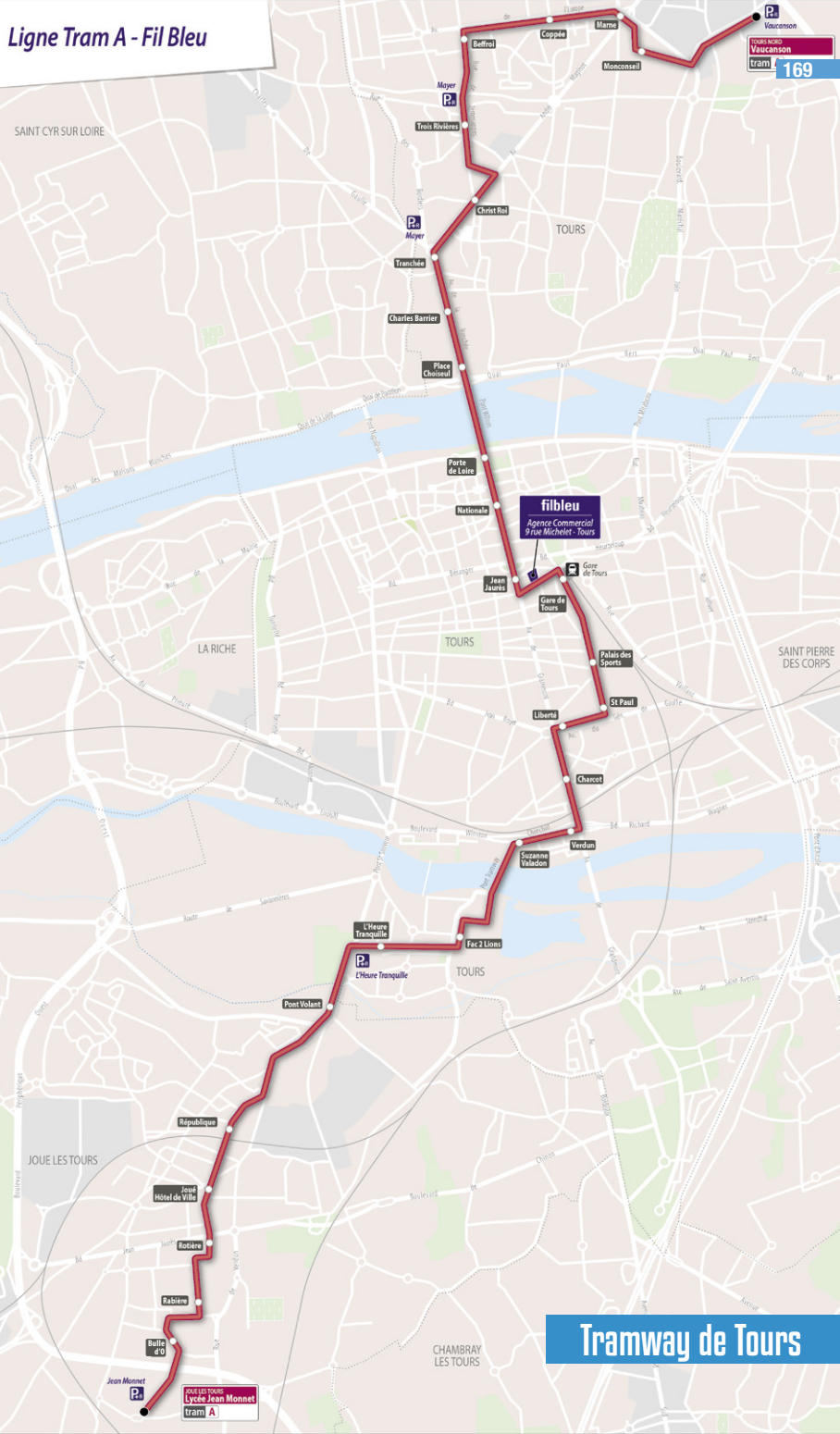
■ **HERTZ**
57, rue Marcel-Tribut ✆ 02 47 75 50 00
www.hertz-grand-ouest.com

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 8h à 12h et de 14h à 17h. Véhicules à disposition à l'aéroport pour toutes les arrivées Ryanair, y compris le dimanche. Chèques non acceptés. American Express.

Non loin de la gare SNCF de Tours (seulement 5 minutes à pied), cette agence propose la location de véhicules de tourisme et utilitaires. Equipements fournis sur demande : GPS, sièges enfants, etc. Possibilité de mise à disposition de véhicules à l'aéroport, selon les horaires des vols, et mise à disposition aux horaires d'arrivée des TGV à la gare de Saint-Pierre-des-Corps, et dans certains hôtels partenaires (sous conditions). Les tarifs sont compétitifs, et les véhicules sont tout confort. L'équipe est sympathique et très professionnelle, alors n'hésitez pas à vous y rendre et à louer malin et futé !

▸ **Autre adresse :** 34, rue Fabienne-Landy – Saint-Pierre-des-Corps (✆ 02 47 44 55 55)

Ligne Tram A - Fil Bleu



Tramway de Tours

■ **WE VAN**
175, avenue André Maginot ✆ 06 29 31 73 52
www.we-van.com – tours@wevan.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h. Tarifs sur demande.
Vous rêvez de faire un road trip en France ou en Europe ? L'agence We Van de Tours vous propose de louer un campervan aménagé et équipé pour vos futures vacances. Différents modèles existent, avec conduite manuelle ou automatique, et ces véhicules tout confort peuvent accueillir de 2 à 4 personnes. Parmi les autres options, vous retrouvez le toit relevable et la cuisine intégrée, il n'y a plus qu'à faire votre choix. Un parking vous permet de laisser votre voiture personnelle pendant votre voyage. Le site Internet, très complet, offre même des idées de destinations. N'oubliez pas que Tours occupe une place stratégique, non loin de très beaux lieux touristiques. Baroudeurs, en route !

Stationnement

■ **INDIGO PARK SERVICES**
www.parkindigo.com
Tarifs au quart d'heure.
Neuf parkings souterrains de la société Vinci sont répartis dans le centre-ville de Tours : à la gare SNCF, aux Halles, sous la place Anatole France, rue Emile Zola (parking Nationale) ainsi qu'au Champ Girault et rue Jacquemin (derrière la gare) et rue Mirabeau, sans oublier le centre commercial l'Heure Tranquille, aux Deux-Lions. Si Champ Girault, Jacquemin et Mirabeau sont un peu plus éloignés des rues piétonnes les plus passantes, tous proposent des services équivalents avec une accessibilité 24h/24 et 7j/7. Mais attention : les prix, eux, varient d'un parking à l'autre. On vous laisse donc comparer les tarifs pour trouver le meilleur rapport proximité-prix !

■ **PARKING GAMBETTA**
8, rue Gambetta ✆ 02 47 61 37 11
Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 21h. 214 places. 1,80 € la première heure (15 minutes offertes). Chèques non acceptés.
Entrées et sorties uniquement durant les horaires d'ouvertures de l'accueil. Le parking, idéalement situé à deux pas de la rue Nationale, permet de stationner sans encombres pour faire les boutiques. Un ascenseur mène directement à l'intérieur du Monoprix, situé juste au-dessus ! Sécurisé, surveillé, propre et bien éclairé, il dispose d'emplacements larges et d'un gardien. Vu les difficultés à se garer dans le coin, on n'hésite pas une seconde. Dans ce parking, vous pourrez découvrir des œuvres urbaines d'artistes comme Mr Théo, Hazul, Chanoir, Sun7, Monsieur Plume et Harry. Futé : profitez du premier quart d'heure gratuit.

Points d'intérêt

LE CCCOD – CENTRE CRÉATION CONTEMPORAINE OLIVIER DEBRÉ
Jardin François-1er ✆ 02 47 66 50 00
www.cccod.fr – contact@cccod.fr
Tramway Anatole France.
La Loire à Vélo. Ouvert toute l'année. Le mercredi, le vendredi et le dimanche de 11h à 18h ; le jeudi de 11h à 20h ; le samedi de 11h à 19h. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 7 € (9 € avec visite guidée). Réduit : demandeurs d'emploi, RSA, ASS, ASPA, AAH, services civiques, étudiants : 4 €. Pass Solo annuel 27 € ; Pass Duo 45 € ; Pass Etudiant 12 € ; pass PCE 7 €. Accueil enfants. Visite guidée. Restauration. Boutique. Accueil groupe.
Le Centre de création contemporaine Olivier Debré (ancien CCC) a ouvert un bâtiment exceptionnel de 4 500 m² avec 3 espaces d'exposition. Conférences, visites commentées, ateliers pour enfants enrichissent la visite, tout comme le café-restaurant et la librairie. On profite aussi des happy hours du jeudi pour explorer le musée autrement. L'application mobile et les QR codes autour du bâtiment (en français et en anglais) permettent aux visiteurs d'accéder à des commentaires exclusifs sur la création contemporaine. C'est un endroit qui plonge le spectateur dans un univers très atypique avec des expositions d'artistes qui ne cessent de changer, vous n'aurez donc aucune excuse pour ne pas y retourner !
▸ **Programmation :**
Franck Scurti : 15 easy short films du 1er décembre 2018 au 10 mars 2019.
Alicja Kwade : The Resting Thought du 2 février au 1er septembre 2019.
Olivier Debré : Les Nymphéas du 5 mai 2018 à fin 2019.
Tiril Hasselknippe : Balconies de mars 2017 à fin septembre 2019.

Monuments

■ **BASILIQUE SAINT-MARTIN** ★
7, rue Baleschoux
✆ 02 47 05 63 87
www.basiliquesaintmartin.com
basiliquesaintmartin@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année, de 7h30 à 19h. Gratuit. Visite guidée (sur demande).
Près de la place Châteauneuf se dresse cette basilique d'inspiration byzantine, érigée à la fin du XIXe siècle d'après le projet de l'architecte tourangeau Victor Laloux pour remplacer un premier édifice plusieurs fois détruit et reconstruit. Petit retour en arrière… Saint Martin meurt en 397. Quarante ans plus tard, l'évêque Brice fait construire un édifice en bois pour abriter son tombeau ainsi que son manteau (ou plutôt une partie de celui-ci). Devant le succès rencontré par ce sanctuaire, une première basilique est construite en 470. Aujourd'hui, le monument n'a plus rien à voir avec le bâtiment d'origine mais la crypte abrite toujours le tombeau de saint Martin, troisième évêque de Tours et reste un lieu de pèlerinage très important pour la communauté chrétienne. A noter que les prêtres et les sœurs proposent à différents publics (enfants, adolescents, adultes) des temps de rencontre pour « approfondir la parole de Dieu et le sens de la vie chrétienne ».

■ **CATHÉDRALE SAINT-GATIEN** ★★
Rue Lavoisier ✆ 06 62 36 42 89
♿
Basse saison : ouvert de 8h30 à 19h. Haute saison : de 8h30 à 20h. Gratuit. Visite guidée (sur demande).
Chef-d'œuvre d'architecture gothique, elle abrite les tombeaux des enfants de Charles VIII et d'Anne de

Bretagne. Elle est la quatrième église construite sur le site. Elevée entre 1170 et 1547, elle était dédiée à saint Maurice jusqu'au XIVe siècle avant d'être consacrée au premier évêque de Tours. La cathédrale se dresse fièrement près du château de Tours, et surplombe la ville de ses deux tours hautes de 69 et 70 mètres. Elle porte 800 m² de verrières hautes, et son chœur présente un magnifique exemple de l'art du vitrail français du XIIe siècle. À l'intérieur, on peut également admirer un orgue immense datant du XVIe siècle, ainsi que des fresques et des tableaux religieux.

CHÂTEAU DE TOURS

25, avenue André-Malraux ✆ 02 47 21 61 95
www.tours.fr
de@ville-tours.fr

Fermé le 1er janvier, 1er mai, 14 juillet, 1er novembre, 11 novembre, 25 décembre. Ouvert du mardi au dimanche de 14h à 18h. Adulte : 4 €. Tarif réduit : 2 €. Gratuit pour les scolaires et demandeurs d'emploi.

Ce château recoupe plusieurs périodes historiques. Deux tours symbolisent les vestiges du Moyen Age ; la plus haute, la tour de Guise, date du XVe siècle. Le pavillon de Mars, au centre, a été bâti au XVIIIe siècle. Le logis des gouverneurs, qui longe la Loire, date du XVIe siècle et chevauche l'ancien mur gallo-romain. Le monument accueille l'atelier « Histoire de Tours », qui retrace, à travers des fouilles archéologiques, toute l'histoire de la ville. En 1968, le château devient municipal, pour le plus grand plaisir des Tourangeaux, et héberge aujourd'hui régulièrement des expositions d'art (photos, peintures, sculptures…) avec notamment un partenariat très fort avec le « Jeu de Paume ».

CLOÎTRE DE LA PSALETTE

Place de la Cathédrale ✆ 02 47 47 05 19
www.cloitre-de-la-psalette.fr

Ouvert toute l'année. Sauf les 25 décembre, 1er janvier et 1er mai. Basse saison : du mercredi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h ; le dimanche de 14h à 17h. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h. En avril, tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 3,50 €. Groupe (20 personnes) : 3,30 €. Tarif réduit à 3,30 €. Visite guidée (français sur réservation).

Accessible depuis l'intérieur de la cathédrale de Tours, le cloître de la Psalette est un lieu à voir absolument lors d'un passage à Tours. Il a été édifié entre 1442 et 1525, époque où il abritait des chanoines qui travaillaient sur des manuscrits enluminés. On retrouve au milieu une cour bordée par des galeries, chefs-d'œuvre de la transition entre le gothique flamboyant et la Renaissance. Ne manquez pas le remarquable escalier en vis qui vous conduit tout droit au scriptorium et à la librairie du chapitre. Ce n'est pas pour rien que le célèbre Balzac y mit en scène l'un de ses personnages de la *Comédie humaine*. Des expositions sont organisées à certaines périodes de l'année.

LA TOUR CHARLEMAGNE

Rue des Halles

La Tour Charlemagne est ouverte en journée et en soirée, renseignements auprès du service Patrimoine de la ville. Adulte : 4,50 €. Visite apéro : 9 €.

Le Café contemporain du CCCOD

Ce lieu est situé au premier étage du CCCOD. Restauration salée et sucrée de qualité, café, boissons fraîches… Idéal le temps d'une pause gourmande avec une carte créative et de saison, dans un lieu insolite.

Ouvert du mercredi au dimanche de 11h à 17h, le samedi de 11h à 19h.

La tour Charlemagne, fermée depuis 1972, est désormais à nouveau ouverte à la visite depuis avril 2017 ! Ainsi, les amoureux d'architecture qui ne la connaissaient que d'extérieur auront le privilège de la découvrir de l'intérieur. Le sommet de la Tour (qui culmine à 48 mètres de hauteur) permet une vue imprenable du Vieux Tours. Mais avant de l'atteindre il faut garder le rythme, puisqu'il faut monter pas moins de 248 marches. C'est parti ! Visite sur réservation, il faut se renseigner sur le site Internet de la ville pour profiter de ce monument, très agréable aux beaux jours le temps d'un apéro.

Musées

HÔTEL GOUIN

25, rue du Commerce
✆ 02 47 66 22 32
www.hotelgouin.fr
museegouin@cg37.fr

Ouvert toute l'année. Ouvert durant les expositions, du mercredi au dimanche de 14h à 19h. La façade de cet hôtel peut être admirée de sa cour, à voir pour les amoureux de la Renaissance. Gratuit.

Après plusieurs années de travaux financés par le Conseil départemental d'Indre-et-Loire, l'Hôtel Goüin a retrouvé son lustre d'antan, avec une façade restaurée après la guerre, dans l'esprit Renaissance. Cet hôtel, ayant appartenu au XVe siècle à un marchand de soieries, avant d'être racheté au XVIIe siècle par une famille de banquiers dénommée Goüin, était autrefois invisible depuis la rue, caché par d'autres maisons. Ce n'est plus le cas depuis plusieurs décennies, pour le plus grand plaisir des passants et touristes. Depuis sa restauration, l'édifice abrite régulièrement des expositions artistiques gratuites, qui font découvrir des artistes locaux, nationaux ou internationaux.

MUSÉE DES BEAUX-ARTS DE TOURS

18, place François-Sicard
✆ 02 47 05 68 82
www.mba.tours.fr
musee-beauxarts@ville-tours.fr

Fermé les 1er janvier, 1er mai, 14 juillet, 1er novembre, 25 décembre. Ouvert du mercredi au lundi de 9h à 12h45 et de 14h à 18h. Adulte : 6 €. Tarif réduit : 3 €. Gratuit pour les moins de 12 ans, les demandeurs d'emploi, allocataires RSA, élèves beaux-arts et PCE. Gratuit pour tous le 1er dimanche de chaque mois. Visite guidée. Animations. Bibliothèque.

Au sein d'un superbe jardin à la française où se dresse un magnifique cèdre, classé arbre remarquable, l'ancien Palais des archevêques, abrite les collections du musée des Beaux-Arts rassemblées depuis la Révolution, en provenance des grands domaines de Touraine, des campagnes de Bonaparte, d'acquisitions ou de legs récents. Celle-ci regroupe des Rembrandt, Rubens, Monet et Delacroix, mais aussi des céramiques et des peintures d'artistes des XIXe et XXe siècles. Belles ex positions temporaire et chaque année, des étudiants d'histoire de l'art proposent un parcours thématique d'art contemporain intitulé « Expérience ». Nombreuses animations, souvent très originales.

MUSÉE DU COMPAGNONNAGE ★★
8, rue Nationale
✆ 02 47 21 62 20
www.museecompagnonnage.fr
museecompagnonnage@ville-tours.fr
Tramway : arrêt Anatole France.En raison des travaux d'aménagement de la rue Nationale, l'accès au musée s'effectue par le parvis de l'église Saint-Julien, au moyen d'un escalier qui ne permet plus l'accès aux personnes à mobilité réduite.
La Loire à Vélo. Ouvert toute l'année. Basse saison : du mercredi au lundi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 9h à 12h30 et de 14h à 18h. Jours de fermeture : 1er janvier, 1er mai, 14 juillet, 1er novembre, 11 novembre, 25 décembre. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 5,80 €. Groupe : 4 €. Étudiants, scolaires, enseignants et personnes + 65 ans à 4 €. Chèque Vacances. Accueil enfants. Visite guidée. Boutique.
Classé Musée de France, celui-ci vaut votre visite. Aménagé dans l'ancienne abbaye Saint-Julien, vous découvrirez des collections exceptionnelles : les grands chefs-d'œuvre de prestige des Compagnons charpentiers, menuisiers et couvreurs du XIXe siècle, les attributs des Compagnons, des tableaux, des outils et des archives. Une trentaine de métiers sont représentés. On pénètre ici au sein des traditions, des rites et des symboles des Compagnons du tour de France, depuis leurs origines jusqu'à nos jours. Un très beau musée consacré à une institution toujours très vivante, notamment en Touraine, et qui plaira aux plus jeunes. Une visite incroyable dans un univers insolite. Sans oublier que le Compagnonnage n'a pas seulement pour but d'assurer un perfectionnement professionnel à ses membres, il est aussi destiné à les éduquer et à donner un sens à leur vie. Belle morale pour ce lieu exceptionnel !

La carte multi-visites des musées de Tours

Cette carte est vendue dans tous les musées de la ville de Tours et à l'office de tourisme. Valable un an, elle permet de bénéficier d'une entrée dans chaque musée. Au prix de 10 €, offrez-vous la culture partout à Tours ! Les étudiants, eux, peuvent bénéficier du passeport culturel étudiant : il permet lui aussi de bénéficier de la gratuité dans tous les musées de la ville de Tours, toute l'année.

MUSEUM D'HISTOIRE NATURELLE
3, rue du Président-Merville
✆ 02 47 21 68 08
www.museum.tours.fr
museum@ville-tours.fr
Ouvert du mardi au dimanche toute l'année sauf 1er janvier, 1er mai, 14 juillet, 1er novembre, 11 novembre et 25 décembre. Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h ; le week-end de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 4,20 €. Enfant (de 12 à 18 ans) : 2,10 €. Groupe (10 personnes) : 2 €. Étudiants et plus de 65 ans : 2 €. Label Musée de France. Accueil enfants. Visite guidée. Boutique.
Situé à deux pas du Vieux Tours, au creux d'une maison de caractère, le Muséum d'Histoire naturelle abrite des expositions scientifiques permanentes et temporaires. Insectes, mammifères, oiseaux, flore… Les thèmes les plus variés sont abordés de façon ludique et pédagogique pour toute la famille. Les deux expositions permanentes comportent aussi bien des vivariums et terrariums avec animaux vivants (1er étage) que des animaux naturalisés, roches et fossiles (au 2e étage). Installé rue du Président-Merville depuis 1990, le musée a déménagé à plusieurs reprises, sa création remontant à 1780. A cette époque, il se situait place Anatole-France mais, malheureusement, la quasi-totalité des archives furent détruite lors du bombardement de 1940… Petit à petit, le musée s'est renfloué et la bibliothèque dispose désormais de plus de 4 000 titres en sciences naturelles, à consulter gratuitement.
- **Exposition** « Un animal, des animots ».

Balades, flâneries

JARDIN BOTANIQUE
33, boulevard Tonnellé
✆ 02 47 21 62 67
Ouvert tous les jours de 7h45 à 21h. Ferme plus tôt en hivers. Gratuit.
Conçu en 1843, le jardin botanique regroupe une prestigieuse collection de plantes médicinales, d'arbres d'essence rare et de plantes bulbeuses et ornementales. Des serres tropicales accueillent le public toute l'année. Vous croiserez également dans la mini-ferme des cochons, des brebis, des porcs-épics, des perruches, des dindons, des coqs, des poules, des paons et même des flamants rose, des autruche, des ânes et des kangourous. Un peu de campagne à la ville, ça fait toujours du bien ! Des jeux pour enfants originaux et rigolos sont également mis à la disposition au fond du jardin.
- **Le « Rendez-vous du Botanique »** permet de vous restaurer à l'emplacement de la fosse aux ours.

MISSION VAL DE LOIRE
81, rue Colbert ✆ 02 47 66 94 49
www.valdeloire.org
smi@mission-valdeloire.fr
Mise en valeur des patrimoines et activités autour de la Loire, notamment la Loire à Vélo, itinéraire de 800 km traversant 2 régions et 6 départements, et reliant 6 grandes villes d'Orléans à Nantes.
S'adressant avant tout aux acteurs institutionnels concernés, la Mission Val de Loire organise, coordonne et diffuse les actions autour de la Loire, véritable guide vers des escapades à la fois culturelles et touristiques. Tout au long du fleuve, le territoire du Val de Loire s'inscrit sur deux régions (Centre et Pays de la Loire), quatre départements (Loiret, Loir-et-Cher, Maine et Loire et Indre et Loire), un parc naturel régional et près de 160 communes. Autant dire que l'éventail de propositions d'activités est large. Le paysage culturel du Val de Loire se développe en effet autour de la culture de l'eau, de la pierre (notamment avec ses monuments et les spectaculaires châteaux qui bordent la Loire), des jardins et bien évidemment de la vigne et du vin. La mission Val de Loire, créée en mars 2002, est chargée de gérer et de valoriser ce patrimoine depuis son inscription au patrimoine mondial de l'UNESCO, en soutenant et développant les initiatives en lien avec leurs valeurs de préservation de site, de tourisme, de culture et d'éducation. Parmi les projets labellisés : La Loire à vélo, la coopération de fleuve à fleuve, Vitour : l'inter profession des vins du Val de Loire, gestion durable des paysages et d'autres projets d'ampleur internationale.

- **En 2019**, le Parc naturel régional Loire-Anjou-Touraine révise sa charte.
- **Tours célèbre Balzac** : la ville de Tours développe une programmation culturelle qui prendra place dans toute la ville et au-delà. Autour de la littérature, du cinéma, de la musique ou de la gastronomie, des parcours-découverte, des animations, des conférences et des expositions.
- **Le Conseil scientifique** des Rendez-vous de l'histoire invite à lui soumettre toutes les propositions de tables rondes d'ici le 8 mars prochain. Les 22e Rendez-vous de l'histoire se tiendront à Blois du 9 au 13 octobre sur le thème de l'Italie.

Le couvert

L'ACCALMIE
10, rue de la Grosse-Tour
✆ 02 47 39 24 83
www.restaurant-laccalmie.fr
laccalmie.tours@gmail.com
Ouvert le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. Réservation recommandée. Menus de 25 € à 31 €. Formule du midi : 17 €.

LES BARTAVELLES
33, rue Colbert
✆ 02 47 61 14 07 – www.bartavelles.fr
Ouvert du mardi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h15 à 21h15 (fermé le mercredi soir). Réservation recommandée. Le midi : menu de 28 € (entrée + plat ou plat + dessert). Trois services : 36 € ; quatre services : 49 € (entrée + poisson + viande + dessert). Menu enfant : 15 €. Vin au verre.
Rue Colbert, une belle devanture bleu canard, très chic, la même couleur qu'à l'intérieur du restaurant. La décoration est raffinée, les plafonniers sont magnifiques, une touche de végétal, quelques petits miroirs, et plusieurs pans de tapisserie murale couleur or pour contraster élégamment avec le beau bleu environnant. La petite salle de vingt couverts est très élégante, digne de ce restaurant gastronomique. En cuisine, un chef talentueux, Ghislain Damaye, propose une carte de qualité qui change régulièrement au fil des saisons, et offre trois propositions d'entrées, plats et desserts. Pour ne rien gâcher, l'accueil est charmant.

LE BISTROT D'ODILE
64, rue Colbert
✆ 02 47 39 13 96
contact@bistrododile.fr
Ouvert du mardi au jeudi le midi ; le vendredi et le samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 12,50 € environ (le plat). Formule du midi : 15 €. Plat du jour 9,50 €. Terrasse.
Le Bistrot d'Odile a fait sensation lors de son ouverture début 2018. Et pour cause : non seulement on y mange bien, mais la patronne (Odile, vous l'aurez deviné) se met au piano et au micro les vendredis et samedis soir pour pousser la chansonnette et, pourquoi pas, faire chanter les clients ! Dans l'ambiance chaleureuse de la salle à la déco moderne et soignée, on déguste des plats traditionnels finement cuisinés par le chef. La carte évolue régulièrement, avec toujours un poisson et quelques viandes – parfois même un burger maison. Les amateurs de bons petits plats bien travaillés y reviendront !

LE CAFÉ CONTEMPORAIN
CCC OD
Jardin François-1er
✆ 06 68 49 21 40
www.cccod.fr
cafecontemporaintours@gmail.com
Ouvert le mercredi et le dimanche de 11h à 17h ; le jeudi de 11h à 21h ; le vendredi et le samedi de 11h à 20h. En basse saison fermeture le mardi, et 1h plus tôt les autres jours (fin septembre – fin mai). Carte : 15 € environ. Menu enfant : 10 €. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.
Niché au 1er étage du CCC OD, ce café-restaurant réparti en deux salles donne sur le parvis du Centre de Création Contemporaine Olivier Debré. Il vaut le détour par sa carte originale et délicieuse, ses bières locales et vins du coin en plus des boissons froides ou chaudes habituelles. Au petit matin, on croise Julie et Thomas les bras chargés des légumes du jour. Les deux associés prennent plaisir à cuisiner de bons petits plats, dont le poke bowl, leur plat signature inspiré de mets hawaïens, qui joue la carte de la salade garnie de quinoa, de poisson (ou de poulet) et autres éléments croquants et savoureux. Chaque jour deux autres plats au moins viennent s'ajouter à l'offre, aux côtés des sandwichs faits maison. Pour l'apéro, les amuse-bouche sont gourmets et gourmands, et l'on se régale avec l'un des trois ou quatre desserts proposés chaque jour. La carte change régulièrement, pour qu'on ne se lasse pas de venir se régaler à la pause déjeuner !

Nos terrasses coup de cœur à Tours !

Lorsque les beaux jours arrivent, rien de plus agréable que de siroter un verre en terrasse ou de déguster une cuisine du terroir confortablement installé sous les premiers rayons de soleil. Voici une petite sélection de quelques adresses futées de Tours où profiter du grand air.

Manger en terrasse :

- **Le Tour bouchon** : 125, rue d'Entraigues (✆ 02 47 20 64 70). Restaurant, bar à vin avec petit jardin privatif et potager, agréable en plein centre de Tours. Ouvert du mardi au samedi.
- **Le Bœuf à boss** : 184, rue Edouard-Vaillant (✆ 02 47 46 04 61). Restaurant cuisine malgache et réunionnaise, avec un joli patio coloré, fleuri, petits lampions, ambiance du sud pour voyager le temps d'un repas. Ouvert du mardi au samedi.
- **La Roche-le-Roy** : 55 route de Saint-Avertin (✆ 02 47 27 22 00). Restaurant gastronomique. Une très jolie terrasse ombragée et chaleureuse qui permet de profiter des beaux jours. Ouvert du mardi au samedi.
- **Le Zafferano** : 7-9, rue de la Grosse-Tour (✆ 02 47 38 90 77). Cuisine italienne traditionnelle. En été, profitez d'une terrasse sur une jolie cour tourangelle. Ouvert du mardi au samedi.
- **L'Atelier gourmand :** 37, rue Etienne-Marcel (✆ 02 47 38 59 87). Terrasse à l'abri des regards. Mobilier moderne, terrasse agréable et conviviale. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir.
- **Le Saint-Honoré :** 7, place des Petites Boucheries (✆ 02 47 61 93 82). Dans un petit quartier derrière la cathédrale. Terrasse intimiste, sur une petite place. Ouvert du mardi au samedi
- **Les Pierres fondues, chez Mathieu :** 122, rue Colbert (✆ 02 47 05 14 54). Terrasse avec joli patio intimiste et coloré, ambiance chic et détails raffinés. Ouvert du mardi au dimanche, uniquement le soir de 19h à 23h.
- **Château Belmont :** 57, rue Groison (✆ 02 47 46 65 00). Terrasse magnifique (l'une des plus belles de Tours), cadre verdoyant, parc au calme. Ouvert 7j/7.
- **La Guinguette :** sur les bords de Loire, sous le pont Wilson. Lieu de rendez-vous convivial incontournable pour passer d'agréables moments festifs et pour siroter un verre. Nouvelle terrasse, en bois, avec de nombreuses places. Décor féerique par la multitude de petits lampions à l'esprit guinguette bien sûr. Ouvert de mai à septembre.

N'oublions pas la « **place Plum'** » – et toutes les rues alentour, piétonnes – qui abrite aujourd'hui de nombreux bars et restaurants pour les Tourangeaux. Idéale, elle permet de se retrouver entre amis pour boire un verre ou pour manger dans l'un des nombreux bistros. Attention toutefois à bien choisir son restaurant.

■ CASSE-CAILLOUX

26, rue Jehan-Fouquet ✆ 02 47 61 60 64
cassecailloux37@gmail.com

Ouvert le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi le midi et le soir ; le mercredi soir. Salle climatisée. Réservation recommandée. Menus de 26 € à 37 €. Terrasse.

Situés au calme, entre les Halles et le jardin des Prébendes, Élodie et Mathieu vous proposent une cuisine simple et savoureuse où le plaisir du palais est au rendez-vous. Les plats proposés à l'ardoise varient selon les arrivages de produits frais, les saisons, et les envies du chef. Quelle que soit l'option choisie, elle est forcément bonne ! La carte des vins est riche, alors n'hésitez pas à suivre les conseils avisés d'Élodie. L'accueil est sympathique et souriant. Bonus, la petite terrasse à l'arrière est tout aussi calme et agréable que la salle sobrement décorée dans une ambiance rock'n'roll. Une belle adresse futée !

■ CHÂTEAU BELMONT

57, rue de Groison ✆ 02 47 46 65 00
www.chateaubelmont.com
accueil@chateaubelmont.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 21h30. Réservation recommandée. Menus de 29 € à 43 €. Carte : 23 € environ. Formule du midi : 20 € (formule bistronomique). Vin au verre. Afterwork tous les vendredis de 18h30 à 20h30, 15 € par personne. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.

Le Château Belmont est une belle adresse à connaître, dans un cadre enchanteur. Aux beaux jours, la terrasse du restaurant offre une agréable vue sur le jardin et l'étang, comme un agréable écrin de verdure. Le domaine dispose de plusieurs salles de restauration, ainsi que d'une magnifique verrière joliment illuminée à la tombée de la nuit. Les tables sont espacées, les pièces sont sobres et fraîchement décorées avec raffinement, en un mot, le service est soigneux et courtois. Que dire des plats gastronomiques pleins de saveurs, vos papilles s'en trouveront fort réjouies ! Viande ou poisson parfaitement assaisonnés, émulsions, plats empreints d'exotisme avec du yuzu par exemple, mélange sucré-salé, le chef joue avec les saveurs et les textures. Panna cotta de sainte-maure fermier, arlequin de radis, pesto de mâche, filet de bœuf poêlé, infusion d'arabica, salsifis glacés, pommes vitelottes, n'hésitez pas à prendre entrée, plat et dessert, le rapport qualité-prix est impeccable. Vous sortirez de ce repas dans un cadre idyllique comblé et rassasié !

CHEZ HARDOUIN
70, rue Bernard-Palissy ✆ 02 47 75 16 62
www.hardouin.fr
contact@hardouin.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 14h30. Le soir sur réservation. Réservation recommandée. Plats à 14,90 €. Plat du jour : 11,90 € (formules à 16,90 € ou 19,90 €). Vin au verre. American Express, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Vente à emporter.
Depuis 1936, la Maison Hardouin excelle dans le domaine des spécialités tourangelles, et plus particulièrement celui de la charcuterie. Elle possède des boutiques un peu partout dans le département et à Tours, c'est rue Bernard Palissy qu'elle a ouvert son restaurant pour les fins gourmets. C'est une très belle adresse pour un déjeuner et, parmi les meilleurs plats, citons l'andouillette à la corde de Vouvray, le magret de canard grillé sauce au miel et, depuis peu, le burger « Hardouin », parce qu'il est important de suivre son époque. Isabelle et Frédéric sont ravis de vous accueillir sur place et, pour ceux qui sont pressés, vous pouvez emporter de succulents sandwichs. Bonne dégustation !

AU CHIEN JAUNE
74, rue Bernard-Palissy ✆ 02 47 05 10 17
Ouvert du lundi au samedi de 12h à 15h et de 19h à 23h. Fermé dimanche et lundi au mois de juillet. Réservation recommandée. Menus de 27 € à 35 €. Menu enfant : 15 €. Vin au verre. Formules du midi de 21 à 25€. American Express, Chèque Restaurant. Terrasse.
Situé à côté du Palais des Congrès le Chien Jaune est un resto au style vieux bistrot parisien et à la déco millésimée années trente, l'un des derniers à Tours. L'ambiance est bigarrée : les hommes d'affaires pressés côtoient les touristes échoués dans le coin. Les produits régionaux sont à l'honneur comme la fameuse beuchelle ainsi que les vins du Val de Loire. La tradition demeure ainsi le fer de lance du chef Xavier Aubrun qui garnit généreusement les assiettes ! Parmi les plats à la carte marqués sur l'ardoise, pensez au filet de bœuf Rossini, à la cocotte de crustacés sautés ou encore au rognon de veau. On est vraiment dans l'ambiance ; le service est dynamique, efficace et agréable.

DAGOBERT
31-33, rue du Grand-Marché ✆ 02 47 61 76 14
www.restaurantdagobert.fr
restaurantdagobert@gmail.com
Ouvert de 18h à 2h – fermé uniquement le mardi et mercredi (sauf l'été ouvert 7j/7). Réservation recommandée. Menus de 27 € à 32 €. Vin au verre. Terrasse.
Une très bonne adresse située à deux pas de la place Plumereau. On vient y déguster des vins du Val de Loire et des grands crus d'exception accompagnés de produits fins, de qualité, choisis avec soin par le chef. La carte évolue au fil des saisons : saucisse d'Auvergne au couteau et jus de viande, Onglet de bœuf « BLACK ANGUS » à la planche, filet de bar rôti sur peau, sauce vin blanc et pour finir, on vous conseille en dessert le mi-cuit au chocolat. Tout est fait maison, avec un souci du détail, et une bonne humeur qui donnent envie de revenir. Aurélien et toute son équipe vous accueillent chaleureusement dans ce bistrot très agréable. Une belle adresse, parole de *Futé* !

LA DEUVALIERE
18, rue de la Monnaie
✆ 02 47 64 01 57
www.restaurant-ladeuvaliere.com
ladeuvaliere@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au vendredi. Formule duo (2 éléments à la carte) 31 €, formule trio 34 €. Formule midi à partir de 15,50 €. Réservation recommandée. 2 salles climatisées. Maître Restaurateur.
Située dans une rue adjacente à la place Plumereau, la Deuvalière a tout d'une grande adresse. Un cadre typique du quartier dans une élégante maison du XVI[e] siècle avec belle cheminée, tomettes et poutres. L'équipe, dynamique, est très attentive. Alexandra vous apporte les plats en n'oubliant pas de prêter attention à vos remarques. Julien, qui a œuvré dans plusieurs grandes adresses de métropole et d'outre-mer, concocte une cuisine qui change au gré des saisons. Dans votre assiette, des asperges vertes au lard, un filet de poisson en papillote, sans oublier la touche sucrée et la tartelette fraise-yuzu-basilic. Le tout tellement bien présenté qu'on ose à peine y toucher !

L'EMBELLIE
21, rue de la Monnaie
✆ 09 54 61 64 43
www.lembellie-restaurant.fr
Ouvert du vendredi au lundi le midi et le soir ; le jeudi soir. Réservation possible en ligne. Réservation recommandée. Menus de 28 € à 33 € (menus carte). Formule du midi : 20 € (formule gourmande). Vin au verre. Menu végétarien 28 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (salle à l'étage). Terrasse. Wi-fi.
A deux pas de la place Plumereau, Florent et son équipe vous accueillent dans ce restaurant à la décoration simple et contemporaine, dans une salle aux murs de pierre nue qui ajoutent au charme des lieux. Dans l'assiette, à chaque saison sa carte. A l'automne on trouve ainsi du velouté de panais, huîtres et moules avec chantilly à l'encre de seiche, ou un magret de canard avec blinis et foie gras agrémenté de mousseline de carottes, ou encore du porc mariné au sésame et au soja, avec son potimarron façon risotto… Vous l'aurez compris, on déguste ici une cuisine raffinée et de qualité à base de produits frais, avec une bonne dose de créativité et une touche d'exotisme. En dessert, la tarte aux pommes caramélisées, chantilly vanille et glace au lait d'amande est délicieuse, tout comme l'entremets croustillant aux trois chocolats… On ne sait plus où donner de la tête tellement tout semble savoureux, à tel point que le chef a eu l'idée d'une formule avec 5 plats à partager pour satisfaire les indécis !

L'ESCAPADE
88, rue Colbert
✆ 02 47 05 24 81
www.restaurant-lescapade-tours.fr
Maître Restaurateur. Ouvert du mardi au samedi. Réservation recommandée. Menus de 33 € à 44 €. Formule du midi de 17 € à 21 €. Carte des vins (80 références) – Restaurant de Qualité au Collège Culinaire de France. Terrasse.

Le restaurant gastronomique de Franck Guimon arbore une carte inventive et raffinée, inspirée d'ici et d'ailleurs, qui a immédiatement séduit sa clientèle. Et pour cause, le menu du marché change chaque semaine, et la carte est renouvelée chaque saison. Les plats sont sublimés par la touche du chef Gilles Hémart. Un délice ! Vous apprécierez également la très belle carte des vins, qui compte près de 80 références. Nichées dans une bâtisse tourangelle, sous un plafond strié de poutres, les tables sont vite prises d'assaut. Enfin, tout est préparé sur le moment par le chef. Des plats élaborés uniquement à partir de produits frais de saison, à savourer avec plaisir… Une adresse coup de cœur !

CHEZ GASTER
27, rue Colbert ✆ 02 47 05 79 63
www.chezgaster.fr – chez.gaster@gmail.com
Ouvert du jeudi au lundi de 12h à 14h30 et de 19h30 à 22h30. Réservation recommandée. Formule du midi : 15 € les deux plats, 18 € les trois plats. Vin au verre. À la carte pour le soir.
Un restaurant bistronomique comme on les aime, au très bon rapport qualité-prix, qui propose un menu différent chaque midi. Et bon à chaque fois avec ça ! Toujours le choix entre une viande et un poisson, par exemple une brandade de lieu jaune ou un délicieux poulet fermier rôti au thym. En dessert des valeurs sûres, tartes ou crème caramel… Il existe parfois des plats pour deux personnes, comme une entrecôte charolaise de 800 grammes à se partager. Ambiance bistrot, le sympathique gérant coupe les tranches de pain au fur et à mesure, on mange autour de tables et chaises en bois. Derrière le comptoir, le portrait de Bourvil, et quelques affiches humoristiques encadrées de l'artiste *Glougueule*, autour du vin et de la bonne chère. De belles poutres peintes en rouge et gris complètent le tableau. Ce restaurant d'une vingtaine de couverts a tout bon !

LES GENS HEUREUX
NOUVEAU
5, rue Marceau ✆ 02 47 20 98 10
contact@gensheureux.fr
Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h30 et de 18h à 23h. Réservation recommandée. Menus de 14,90 € à 18,90 €. Carte : 17 € environ. Menu enfant : 12,50 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Animations.
Voilà une bien belle nouvelle adresse à tester le plus rapidement possible ! Comme son nom l'indique, on ressort de ce restaurant bien heureux grâce à un accueil très chaleureux et des plats de bonne qualité. C'est un bistrot convivial et finalement assez familial puisque le barman et la gérante sont cousins. La gérante, Lucie, ayant beaucoup voyagé, a voulu que son restaurant soit à l'image de ses aventures, c'est-à-dire surprenant, puisque vous aurez la chance de découvrir tous les mois une nouvelle carte avec des produits frais et de nouvelles bonnes recettes. Ici on peut manger, boire, rire, prendre l'apéro et apprendre à danser… Tout a été pensé pour faire plaisir aux clients : les prises à l'extérieur, le coin apéro, les planchettes à déguster de façon conviviale, ce n'est pas seulement un lieu où l'on mange, c'est un lieu où Lucie veut créer de la joie. Les plats et les desserts sont appétissants, impossible de sortir de l'établissement sans s'être régalé !

L'IDÉE HALL
47, rue de la Victoire
✆ 09 81 16 92 29
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 20 € à 24 €. Carte : 17 € environ (1 plat).
Une bonne adresse pour de la cuisine de qualité faite maison, servie dans une jolie salle dont la petite taille rend la réservation quasi indispensable (pour les groupes, rendez-vous dans la cave voûtée). Après avoir longtemps œuvré en tant que cuisinier dans un grand restaurant de poisson, Ludovic s'est lancé avec son propre bistrot gastronomique ! Il y propose une cuisine raffinée au rapport qualité-prix intéressant. Au menu, des plats traditionnels finement cuisinés, depuis le lapin à la moutarde jusqu'au filet de canard en passant par le saumon fumé ou l'assiette d'escargots, le tartare ou un burger maison. Ajoutez de bonnes bouteilles, un accueil attentionné, et le tour est joué !

AU LAPIN QUI FUME
90, rue Colbert ✆ 02 47 66 95 49
www.aulapinquifume.fr
contact@aulapinquifume.fr
Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h. Réservation recommandée. Menu à partir de 21,40 €. Formules de 15,90 € à 18,90 € uniquement le midi. Salades géantes à partir de 14 €, planches du terroir à 25,90 €. Desserts à 8 €. Chèque Restaurant. Terrasse.
Recommandé par beaucoup de monde à Tours, ce Lapin qui fume (quel beau nom !) est effectivement bien achalandé… Une cuisine traditionnelle façon bistrot, autour de bons produits, qui saura plaire à tous. Les planches gourmandes pour les amateurs de lapin, de canard ou de pièces du boucher ; ainsi que les salades géantes font fureur. On s'attable dans un cadre chaleureux, ambiance de style bistrot parisien : miroir et ardoises accrochés aux murs, banquettes matelassées ou tables carrées n'attendent que vous. L'accueil est sympathique, charmant, et familial. En somme, du fait maison pour cette belle adresse, au bon rapport qualité prix. Pour ne rien gâcher, la carte change chaque trimestre, une bonne excuse pour revenir tester toutes les propositions !

L'ATELIER GOURMAND
37, rue Etienne-Marcel ✆ 02 47 38 59 87
www.lateliergourmand.fr
mail@lateliergourmand.fr
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 40 € environ (pour repas complet hors menu). 20 € le midi pour entrée/plat ou plat/dessert à la carte, menu 27 € pour 3 plats à tout moment. Terrasse.
Indispensable étape de votre circuit touristico-gastronomique tourangeau, l'Atelier Gourmand jouit d'une excellente réputation… justifiée ! C'est tout simplement délicieux, agréable, joyeux, détendu ! Dans un décor contemporain, mais niché au cœur des vieilles pierres du vieux Tours, ce restaurant et sa belle terrasse (incontournable aux beaux jours) est géré par Fabrice et David. Depuis 1994, ces deux frères mettent un point d'honneur à proposer à leur clientèle de très bons plats variés et raffinés, tout en simplicité mais originaux. En cuisine, le chef Stéphane Fourmis fait des merveilles, à base de

produits locaux et de saison. Que l'on opte pour la daube de bœuf Black Angus ou le saumon mi-cuit mi-fumé, à moins que l'on ne penche en faveur du magret de canard du château de Vau et sa crème de panais et cassis, on sort forcément ravi et rassasié. Les desserts offrent une conclusion de toute beauté : inventifs et joliment présentés, on en redemande ! Vous l'aurez compris : voilà une adresse très futée pour les gourmets !

LE LAURENTY
54, rue Colbert ✆ 02 47 64 56 54

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Réservation recommandée. Menus de 21,80 € à 37,80 €. Plat du jour : 9,80 €. Menus le midi à 13,20 € et 15,80 €. Chèque Restaurant. Terrasse. Menu disponible en anglais.

Le Laurenty est un restaurant avec une décoration dans un style classique tourangeau qui respire l'élégance et la sobriété de la pierre de tuffeau. Côté cuisine, le chef Didier Touzet propose uniquement des produits frais et des menus élaborés selon la saisonnalité. On peut citer La poulette de Racan, la printanière de homard et vinaigrette fruits de la passion, le ris de veau, le bavarois exotique à la banane et passion mandarine. Bref, une cuisine à la fois de saison, variée, originale et délicieuse. Un très bon rapport qualité-prix ! En outre, Laurent soigne le service et prend le temps de raconter l'histoire des plats concoctés au Laurenty. Idéalement situé et disposant d'une terrasse.

LEONARD DE VINCI
19, rue de la Monnaie ✆ 02 47 61 07 88
www.leonard-de-vinci.info
ecrire@leonard-de-vinci.info

Maître Restaurateur. Ouvert le lundi et le mercredi le soir ; le mardi et du jeudi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 17 € à 33 €. Menu enfant : 11 €. Plat du jour : 11 €. Accueil des groupes (de 20 à 40 personnes). Terrasse. Climatisation.

Après 16 années passées au Léonard de Vinci, Jean-François et Véronique Bidault ont laissé la place à Pascal Blaszczyk, connu dans le milieu de la restauration chez nos voisins sarthois. Le restaurant se trouve dans l'une des plus belles bâtisses du Vieux-Tours, près de la place Plum'. Malgré le changement de gérant, l'ambiance est restée la même, on reconnaît ici et là des copies de maquettes du génie Léonard. Dans votre assiette, toujours les douces saveurs italiennes. Les tagliatelles et leurs sauces accompagnent les viandes et poissons et les risottos laissent un agréable goût en bouche. Mais attention, pas de pizzas ! Laissez une place au dessert, le tiramisu à l'amaretto est un délice.

MAISON COLBERT
26, rue Colbert ✆ 02 47 05 99 81
www.maisoncolbert.fr
contact@maisoncolbert.fr

Ouvert du mardi au samedi. Réservation recommandée. Formule du midi : 14,90 €. Vin au verre. Plat végétarien / végan sur commande -.

C'est en 2018 que l'Arôme est devenu La Maison Colbert. On retrouve en entrant le beau bar avec, en arrière-plan, les bouteilles exposées. Plusieurs tables en toute



simplicité et une belle table d'hôtes pouvant accueillir jusqu'à 8 personnes. Ben à l'accueil est très sympathique, et soucieux de votre bien-être tout au long du repas, c'est agréable. Si, pendant quelque temps, l'identité du restaurant frisait le gastronomique, l'équipe s'est recentrée sur une cuisine traditionnelle, gourmande, familiale et une ambiance de type bistrot. On peut faire confiance au chef Mickaël Téluk aux fourneaux pour concocter des plats authentiques, au gré des saisons et de ses envies.

LA MAISON DES HALLES
19, place des Halles
✆ 02 47 39 96 90
www.maisondeshalles.com
restmdh@orange.fr

Maître Restaurateur. Ouvert du mardi au samedi. Réservation recommandée. Vin au verre. Formule du midi : 16 €. Plat à la carte : 12 € en moyenne. Accueil des groupes. Terrasse. Viandes maturées.

AU MARTIN BLEU
34, avenue de Grammont
✆ 02 47 66 79 33
www.aumartinbleu.com
aumartinbleu@hotmail.fr

Ouvert du mardi au samedi le midi à partir de 12h et le soir à partir de 19h30. Réservation recommandée. Menu unique à 32 €. Formule du midi : 23 €. Vin au verre. Très belle carte de vins de Loire. Accueil des groupes (sur réservation, jusqu'à 25 couverts). Terrasse de 10 à 12 couverts sur réservation.

Une ambiance décontractée, une déco chic, un accueil et un service parfait. Ici, les spécialités sont des poissons de la Loire, d'eau douce cuisinés, revisités et quelques poissons de mer selon l'arrivage. Un vrai délice ! Le chef Florent Martin et son équipe savent nous faire succomber devant nos assiettes : filet de mulet de Loire, pavé de silure, poêlée d'anguilles en persillade. Si le poisson est à l'honneur, les amateurs de viande ne seront pas en reste avec l'andouillette à la fondue d'échalote au vouvray, l'entrecôte de bœuf Angus ou le porc braisé. Le chef cuisine exclusivement avec des produits régionaux et de grande qualité. Une des meilleures adresses gourmandes de Tours.

NOBUKI – LA TABLE JAPONAISE
3, rue Buffon ✆ 02 47 05 79 79
www.nobuki.fr – bonjour@nobuki.fr
Ouvert du lundi au vendredi le midi ; le vendredi soir. Réservation recommandée. Menus de 38 € à 52 €. Vin au verre. Bento : 19,50 €. Chirashizushi : 25,50 €. Chèque Restaurant. Bento à emporter sur réservation.
La cuisine japonaise ne se limite pas aux sushis et aux makis. Chez Nobuki, vous allez découvrir d'autres recettes formidables que propose le pays du Soleil Levant. Une décoration sobre et apaisante, zénifiante. Vous avez le choix entre quelques entrées, quelques plats et quelques desserts. Le restaurant mise avant tout sur la qualité, avec des produits ultra frais. Pour découvrir différentes saveurs, préférez le bento ou le chirashizushi. Sous vos yeux, on vous prépare un teriyaki de poulet fermier, des beignets de daurade, sauce au sésame blanc, ou bien un carpaccio de canard sauce au yuzu. Les desserts sont aussi raffinés, la carte des vins est locale et le saké conclut un repas parfait !

LA PETITE CUISINE
45, rue Voltaire ✆ 02 47 61 30 92
www.lapetitecuisine.eu
marie@lapetitecuisine.eu
Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h30. Ouvert tous les premiers jeudis du mois de 19h à 22h30 pour l'apéro de La Petite Cuisine. Réservation impérative. Menu unique à 18 € (2 petites entrées + 1 plat). Vin au verre. Dessert : 5 €. Accueil des groupes.
La Petite Cuisine, c'est son nom, mais lorsqu'on entre, on découvre en fait une grande cuisine ouverte sur un espace esprit loft. La déco est contemporaine avec une grande table en bois style auberge et d'autres petits espaces plus intimistes. Et si vous souhaitez déjeuner au comptoir de la cuisine, aucun souci. Agathe, au service, vous accueille et vous présente les suggestions du jour. Marie, la chef, s'active en cuisine pour vous préparer des plats aux saveurs occidentales et orientales avec des produits locaux et frais. Le tout est en plus joliment dressé dans votre assiette. Ne manquez pas les apéros, le premier jeudi du mois. À tester absolument !

LE PETIT PATRIMOINE
58, rue Colbert
✆ 02 47 66 05 81
www.lepetitpatrimoine.fr
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 18,80 € à 22,80 €. Plat du jour : 9,50 €. Formules du midi : 13,50 € et 15,50 €. Menu 19,80 € plat + dessert, avec entrée 23,80 €. Vin du jour. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse.
Une adresse où vous êtes certain de bien manger. Dans le monde de la gastronomie, Le Petit Patrimoine fait incontestablement partie du patrimoine local. Depuis 1991, vous y savourez une cuisine traditionnelle dans un cadre authentique, où les pierres de tuffeau accompagnent les poutres apparentes et les tableaux anciens. Médaillon de brochet, coulis de poivron doux, pièce de bœuf sauce Sainte-Maure, risotto d'asperges vertes, filet de sandre poché, beurre d'agrumes, autant de dénominations qui évoquent une cuisine recherchée, raffinée. Les vins sont signés par des vignerons du Val de Loire et les desserts sont un doux moyen de terminer un repas dans l'un des meilleurs restaurants de la ville.

LE QG
19, place du Grand-Marché
✆ 02 47 61 49 29
bossfromqg@gmail.com
Ouvert toute l'année. Le mardi de 12h à 15h ; du mercredi au samedi de 12h à 15h et de 19h à 0h. Une belle carte de vins (natures, peu ou pas souffrés). Réservation recommandée. Menu enfant : 12 €. Vin au verre. Formule du midi de 18 à 22€ (uniquement du mardi au vendredi). Accueil des groupes. Terrasse.
« QG, restaurant artisanal » annonce-t-on en devanture. La maison dispose d'une jolie terrasse sur la place du Grand-Marché et d'une salle blanche exposant des artistes locaux. Ici la cuisine est concoctée à base d'ingrédients glanés chez les petits producteurs du coin, les maraîchers, et les pêcheurs de Loire. Les plats sont préparés à la minute par le chef, Vincent, le temps pour Thierry de venir donner quelques infos sur les ingrédients et recettes proposés. Une carte en chasse une autre, avec en constante : un poisson, une viande et un plat végétarien. A noter que l'accueil est très sympathique. Vous l'aurez compris, une excellente table tourangelle.

LA RISSOLE
51, place du Grand Marché
✆ 02 47 49 20 04
www.larissole.fr
contact@larissole.fr
Maître Restaurateur. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Menus de 26 € à 38 €. Plateau Express à 16,50 € le midi. Vin au verre.
Anciens propriétaires du Bistrot'n'Home, c'est désormais place du Grand-Marché que Guillaume et Lætitia Dallay vous accueillent dans leur charmant petit restaurant à la déco sobre, moderne et fraîche. Le midi, on ne se pose pas longtemps la question avant de craquer pour le plateau express qui nous permet de goûter à une petite entrée, un plat et un dessert. La carte, qui change régulièrement, est courte et met à l'honneur de bons produits de saison. Que dire des asperges blanches de Touraine à la maltaise sinon qu'elles sont délicieuses... Différentes viandes et plusieurs poissons viennent compléter votre repas et sont accompagnés de légumes frais. On est si bien reçu qu'on en redemande.

LA ROCHE LE ROY
55, route de Saint-Avertin
✆ 02 47 27 22 00 – larocheleroy.com
restaurant@larocheleroy.com
Maître Restaurateur. Ouvert du mardi au samedi le midi de 12h à 13h15 et le soir de 19h à 21h15. Réservation recommandée. Menus de 60 € à 75 €. Formule du midi : 35 €. Menu groupe (minimum 10 personnes). Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.
Depuis fin 2016, le chef Maximilien Bridier s'est installé dans cette gentilhommière du XVIII[e] siècle, épaulé par une brigade efficace, avec en salle un personnel toujours impeccable. La carte évolue au gré des envies du chef et des produits de saison, autour de plusieurs formules qui rendent ce lieu d'exception accessible à des budgets raisonnables. Le midi, le menu affaires permet notamment d'accéder à de délicieuses découvertes. Les poissons n'hésitent pas à se mêler aux épices ou aux légumes, le filet de bœuf s'acoquine avec des asperges au lard, et le vol-au-vent qui a fait la réputation de la maison est revisité à l'anglaise. Pour accompagner le repas, on peut compter sur les connaissances du sommelier et maître d'hôtel Stéphane Benoît, qui maîtrise sur le bout des doigts une carte d'environ 300 références. En salle ou en terrasse lorsque le soleil le permet, cette parenthèse gastronomique s'annonce enchantée !

LE SAINT-HONORÉ
Quartier Blanqui
7, place des Petites-Boucheries
✆ 02 47 61 93 82
www.lesainthonoretours.fr
Maître Restaurateur. Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir. Menus de 29 € à 49 €. Vin au verre. Chaises bébé. Terrasse.
Blotti dans les vieilles pierres du quartier Blanqui, à deux pas de la rue Colbert mais suffisamment éloignée pour bénéficier d'un calme fort agréable, voici la perle cachée du centre-ville tourangeau… Situé sur la place des Petites Boucheries (un nom qui à lui seul évoque les bons produits !), derrière la cathédrale Saint-Gatien, le Saint-Honoré est installé dans une ancienne boulangerie datant de 1625. Avec Isabelle et Benoît aux commandes (après avoir géré le Saint-Hilaire à Chartres), le lieu est devenu un restaurant charmant, fleuri, tout en mobilier ancien, dont une ancestrale tireuse à bière. Mais que serait le charme du décor sans la finesse des plats ? Qu'on opte pour le menu crustacés ou pour la formule Saint-Honoré avec son tournedos à la Chartres ou le poisson du jour, avant de se laisser envoûter par le croustillant de poire et son caramel au miel et Vouvray, on est forcément charmé par la délicatesse des saveurs et la cuisson toujours parfaite. Les suggestions en vin sont à la hauteur, pour un repas qui nous fera susurrer, satisfaits : « luxe, calme et volupté ».

LE TOUR BOUCHON
125, rue d'Entraigues ✆ 02 47 20 64 70
Ouvert du mardi au samedi de 12h à 13h30 et de 18h à 21h30. À partir de 18h au bar. Menus de 23,50 € à 27 €. Formule du midi : 16 €. Accueil des groupes (privatisation possible à partir de 25 personnes). Terrasse. Parking pour les vélos. Service traiteur.
Ce restaurant et bar à vin, situé dans la rue d'Entraigues, dissimule une très belle et agréable terrasse agrémentée d'un potager. Vous pourrez déguster par exemple un filet d'églefin et son écrasé de pommes de terre aux olives noires, des piquillos au magret de canard ; en dessert un cœur coulant au caramel au beurre salé, ou une sélection de fromages affinés accompagnés de bons crus du Val de Loire et d'ailleurs. Des plats faits maison qui s'accompagneront parfaitement avec la belle sélection des vins de la région. L'ambiance sympathique et l'accueil chaleureux de Gaëtan vous feront passer un agréable moment !

LE TURON
94, rue Colbert
✆ 02 47 66 14 25
Ouvert du jeudi au lundi. Réservation recommandée. Menus de 21,50 € à 36 €. Menu enfant : 12 €. Menu le midi à partir de 15,50 €. Menu du marché à partir de 21,50 €. Accueil des groupes. Terrasse.
Arrivé en 2016, le chef Mathieu Melin, fort d'une expérience à l'internationale, s'est vite senti à l'aise dans ce charmant restaurant de la rue Colbert. Le lieu est fait de murs à colombages, de briques et de pierres de tuffeau propres à la région. Les plats sont composés avec des produits frais et de saison et le cuisinier ne manque pas d'imagination pour mélanger les saveurs et faire de belles présentations. Et si vous veniez goûter au sandre en écailles de pomme de terre, embourré de poireaux au porc ibérique et sauce Dugléré ou au Parmentier de cuisses confites accompagné de girolles ? Les desserts et les vins de Loire sont tout aussi fins. Les prix sont abordables, on est séduits !

Le gîte

BEST WESTERN – CENTRAL HÔTEL
21, rue Berthelot ✆ 02 47 05 46 44
www.bestwestern.fr
bestwestern.centralhotel@wanadoo.fr
Accueil 24h/24. 36 chambres. Suite de 210 € à 350 €. Basse saison : chambre double de 79 € à 130 €. Haute saison : chambre double de 99 € à 170 €. Petit déjeuner buffet : 16 €. Lit supplémentaire : 35 €. Garage : 10 € (24h). Enfant de moins de 12 ans gratuit dans la chambre de deux adultes sur réservation. Animaux domestiques acceptés au tarif de 9 €. Séminaires. Wi-fi. Tv satellite.
A deux pas de la rue Colbert, profitez du calme et du standing de cet hôtel en plein cœur historique de Tours. Très bon accueil, chambres fonctionnelles et confortables, accès à tous les services habituels et à une belle terrasse extérieure. Chargé à la fois de mobilier ancien et de tout l'équipement moderne qui convient, le Best Western Central Hôtel dispose d'un bar ouvert 24h/24 où vous pourrez admirer en vitrine des perles tahitiennes, fruits des voyages de Taleka Tremouilles, la directrice d'origine polynésienne. Avec un personnel toujours chaleureux et professionnel, on arrive ici comme à la maison, avec en bonus de bons conseils pour profiter de la ville et de la région.

CHÂTEAU BELMONT – HÔTEL CLARION****
57, rue Groison
✆ 02 47 46 65 00
www.chateaubelmont.com
accueil@chateaubelmont.com

Ouvert toute l'année. Elu Meilleur Clarion Hotel Europe 2016. Accueil 24h/24. 65 chambres (les 29 chambres standards, 10 Junior suites et 5 suites familiales). Chambre double à partir de 200 €. Petit déjeuner buffet : 19 €. Lit supplémentaire : 40 €. Garage. Formule Bistronomique le midi 19 € – Menus 29 à 43 €. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Séminaires. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Restauration (restaurant semi-gastronomique ouvert 7j/7 (belle verrière)). Tv satellite. Hammam, sauna. Location de vélos (payant) ; Espace bien-être : piscine couverte et chauffée, hammam, sauna, soins visages et corps, et centre de fitness.

Vivez une expérience hors du commun lors d'un séminaire à Tours ou pendant un séjour en plein cœur de la ville. Idéalement situé, vous serez chouchouté et les nombreuses prestations de cet hôtel vont vous ravir et vous surprendre. Vous êtes à la fois en plein cœur de l'effervescence tourangelle et à la fois dans un calme absolu, au beau milieu d'un parc magnifique qui invite à la détente. Un établissement qui propose des chambres haut gamme, bénéficiant d'une décoration moderne, d'espace et de nombreux services : coffre-fort, wi-fi, T.V, équipements sanitaires modernes et irréprochables… Un restaurant est à votre disposition, avec une cuisine raffinée élaborée à base de produits frais de saisons, ainsi qu'un bar et d'un espace bien-être « Cinq Mondes », avec piscine, hammam, sauna, et salle de sport… Trois salles de séminaires modulables et de nombreuses prestations pour des soirées privées sont également mises à votre disposition. Cet établissement ne manque pas d'atouts, et l'équipe professionnelle vous accueillera avec le sourire et sera sans cesse à vos petits soins, pour que votre séjour soit une réussite.

LA MAISON JULES
45, rue Jules-Simon
✆ 06 83 84 71 22
www.lamaisonjules.fr
contact@lamaisonjules.fr

Ouvert toute l'année. Accueil entre 17h et 20h. Chambre simple de 110 € à 160 € ; chambre double de 115 € à 160 € ; chambre triple de 160 € à 180 €. Petit déjeuner inclus. Garde d'enfants. Wifi gratuit. Bibliothèque. Jardin. Terrasse. Lit bébé gratuit. Animaux non acceptés. Location de vélos.

La Maison Jules, c'est cinq chambres d'hôtes de luxe aménagées dans un hôtel particulier du XIX[e] siècle. Chaque chambre honore la mémoire d'une célébrité ayant marqué la Touraine : Honoré, Gatien, Grégoire, Léonard et Martin (les chambres ont un prénom, à vous de retrouver le nom !). Alliant élégance classique et confort contemporain, les chambres sont très agréables, certes, mais que dire du petit jardin arboré auquel on accède par un magnifique porche ? Tout simplement inestimable en plein centre-ville ! On apprécie, le salon avec cheminée et la salle à manger commune, deux espaces dans lesquels on peut prendre le petit déjeuner, à moins que l'on ne préfère la terrasse ou le jardin…

HÔTEL OCEANIA L'UNIVERS****
5, boulevard Heurteloup
✆ 02 47 05 37 12
oceania.tours@oceaniahotels.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 91 chambres. Chambre double à partir de 99 € ; suite à partir de 189 €. Petit déjeuner : 15 €. Parking : 15 €. American Express, Diners Club. Animaux acceptés (supplément 20 €/nuit). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration (le restaurant est à votre disposition du lundi au vendredi de 12h à 14h et de 19h à 21h30 (en été tous les soirs uniquement, de 19h30 à 22h) menus à partir de 22 €). Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant.

Cet hôtel situé en plein cœur de la ville s'est refait une beauté en 2016. La façade a elle été rafraîchie en 2018. Marqué par les personnages illustres qu'il a accueillis au fil de ses 150 années d'existence (Roosevelt, Hemingway, Clemenceau, le roi Mohamed V, Saint-Exupéry…) représentés sur les fresques du grand hall, l'Univers offre aujourd'hui un environnement mêlant l'élégance de son passé au confort et au design contemporain. Pour votre détente, on trouve désormais un espace spa avec hammam, jacuzzi et piscine. Les c hambres mêlent boiseries d'origine aux couleurs et design d'aujourd'hui. Entièrement équipées, vous y trouvez un confort à la hauteur des quatre étoiles de l'hôtel.

NOVOTEL TOURS CENTRE GARE****
15, rue Edouard-Vaillant
✆ 02 47 31 12 12
www.novotel.com
novoteltours@alliance-hospitality.com
Centre-ville, proche de la gare SNCF et du Centre des congrès du Vinci, près de l'autoroute A10.

Accueil 24h/24. 105 chambres (dont 2 suites de 35 m²). Chambre double,, à partir de 110 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 17 €. Parking fermé. Lit bébé payant. American Express, Diners Club, Chèque Vacances. Petits animaux de compagnie acceptés avec supplément. Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Restauration. Tv satellite. Sauna. Salles de réunions jusqu'à 100 personnes.

Le Novotel bénéficie d'un emplacement idéal, à deux pas de la gare et du Vinci. L'hôtel a été rénové en 2017, les chambres sont cosy, avec une décoration simple et contemporaine, juste ce qu'il faut pour se sentir bien. Une fois la porte d'accueil franchie, l'équipe est à votre disposition pour enregistrer votre arrivée et vous donner toutes les informations nécessaires à un séjour agréable. Parmi les équipements, vous retrouvez un parking fermé,

un sauna, une salle de fitness, un restaurant, ainsi que des salles de réunions et de séminaires. L'hôtel accueille aussi bien les touristes venus profiter de la douceur tourangelle que la clientèle d'affaires, de passage dans un cadre professionnel.

Loisirs

■ **CENTRE AQUATIQUE DU LAC**
275, avenue de Grammont
✆ 02 47 80 78 10
www.centre-aquatique-du-lac.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 7h à 21h ; le week-end de 9h à 19h. 9h-21h en juillet-août tous les jours. Entrée : 5,40 €. Enfant : 4,05 €. Gratuit pour les moins de 3 ans, 4,05 € pour les étudiants, 3 € pour les PMR, et pour tous le samedi 9h-12h, 13,50 € pour les familles. Piscines + espace océane : 15 €. Abonnements à partir de 23 €/ mois. Chèque Vacances. Vestiaire gardé.
L'établissement, rénové début 2017, propose une multitude d'équipements dédiés aux sports et aux loisirs aquatiques. Pour les activités ludiques, vous trouverez une rivière et un toboggan. Deux bassins accueillent les nageurs : un de 25 mètres en intérieur, et un autre de 50 mètres, chauffé et en extérieur, accessible toute l'année. Côté activités, le parc aquatique du Lac propose des cours de natation et d'aquafitness : aquabike, bodypalm, et diverses formules d'aquagym. Le samedi matin, bébé nageurs (de 5 mois à 4 ans) et jardin aquatique (de 4 à 6 ans) pour les petits. Pour la détente, rendez-vous aux jacuzzi, hammam, spa, puits d'eau froide, solarium et grotte de sel dans l'espace océane (tarif spécifique). Possibilité de soirées privées (étudiants, entreprises, etc). En été, les plages et pelouses extérieures pour une partie de volley ou pour bronzer tranquillement sur sa serviette sont idéales, et on peut se restaurer sur place avec crêpes, confiseries et boissons vendues dans un cabanon qui sent bon le bord de mer.

Location de deux-roues

■ **DÉTOURS DE LOIRE**
35, rue Charles-Gille
✆ 02 47 61 22 23
detoursdeloire.com
detoursdeloire@orange.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 13h et de 14h à 19h. Le dimanche sur réservation préalable de votre vélo. Location à partir de 10 € par demi-journée / 16 € la journée. Tarifs réduits pour enfants, et dégressifs selon durée.
Détours de Loire vous propose des vélos en location à la demi-journée, à la journée ou plus si affinités, pour adultes ou enfants. A vous de partir explorer les pistes cyclables de la région. Grâce à sa solide expérience et ses 7 agences, ce professionnel du deux-roues propose toute une gamme de vélos et leurs équipements et vous permet de laisser le vélo au point d'arrivée du circuit. A Tours, l'agence compte également un atelier-réparation et un espace de vente avec des vélos classiques, haut de gamme, des tandems… Détours de Loire vous propose également des séjours à vélo dans la vallée de la Loire sur mesure, avec location de vélos, hébergement, demi-pension et transfert des bagages.

■ **WE VAN**
175, avenue André Maginot
✆ 06 29 31 73 52
Voir page 170.

Sorties

Salons de thés

■ **CAFE SCARLETT**
70, rue de Colbert
✆ 02 47 66 94 09
Ouvert le lundi après-midi de 14h30 à 18h30, du mardi au vendredi de 11h à 19h et le samedi de 10h à 19h. Thé 3,60 €, café 1,40 €, sodas et jus 2,50 €, gourmandises à partir de 2,50 €.
En plein cœur de Tours, sur l'ancienne et somptueuse place Foire-le-Roi, la « maison de thé » Scarlett tient ses promesses. Devant l'affluence des amateurs de thé en tous genres, la boutique fait aussi salon de thé, avec quelques tables en terrasse et à l'intérieur. Un espace restreint, mais probablement l'un des mieux dotés en thés et cafés en ville, avec de bons conseils prodigués aux néophytes. Les initiés comme les autres trouveront certainement leur bonheur avec des thés de toutes marques (Mariage Frères, Kusmi et quelques autres), mais aussi du café, du chocolat, des jus de fruits et quelques gourmandises sucrées pour les accompagner. Le service, assuré principalement par une maman et son fils est, vous l'aurez parié, familial et décontracté. Une halte que l'on recommande donc aux flâneurs s'ils ont la chance d'y trouver une place.

■ **HANSEL ET GRETEL – H&G TEA SHOP**
74, rue Colbert ✆ 02 47 05 58 65
www.confiseriehanseletgretel.com
hanseletgretel@orange.fr
Ouvert du mardi au vendredi de 12h à 19h ; le samedi de 11h à 19h ; le dimanche de 10h30 à 14h30. Brunch classique 12,90 €. Menu midi 11,70 €. Terrasse. Boutique.
La confiserie et salon de thé Hansel et Gretel n'en finit pas d'enrichir sa carte de gourmandises qui séduiront petits et grands. La salle avec vue sur la cuisine donne accès à une terrasse arrière au calme, idéale pour y déguster un brunch, la spécialité de la maison ! Si l'on peut bruncher ici n'importe quel jour de la semaine et avec différentes formules, le salon de thé est aussi agréable pour un petit plat du midi (tartes salées, omelette et croque-monsieur sont au rendez-vous). On y passe également pour y déguster tout simplement un bon thé, un café ou un chocolat chaud et une bonne part de gâteau. Conseil d'ami : réservez pour le brunch du week-end, très demandé !

EL CAFÉCITO
43, rue du Grand-Marché
✆ 07 72 33 59 51
www.elcafecito.fr
karla@elcafecito.fr
Ouvert tous les jours de 11h à 19h. Expresso 1,50 €, cookies 1,50 €, déjeuner 10€, brunch 15€. Terrasse.
Bienvenidos ! Dans ce café du Vieux Tours, c'est l'air du Guatemala qu'on respire… et son café qu'on déguste. Karla a rapporté dans ses valises un accent chantant et un excellent café. Dans un décor simple et coloré, on peut déguster un espresso à petit prix ou le décliner en latte, frappuccino, cappuccino et autres allongés. Pour les allergiques au café pas de problème : on sert aussi des boissons chaudes et fraîches classiques, qu'on agrémente avec gourmandise d'un cheesecake ou d'un cookie maison. On dévore un petit plat du jour le midi, ou le brunch guatémaltèque le dimanche. Ateliers de conversation en espagnol et intermèdes musicaux ponctuent le programme. ¿Vamos ?

LE PETIT ATELIER
61, rue Colbert
✆ 02 47 31 94 21
www.lepetitatelier.coffee
contact@lepetitatelier.coffee
Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 8h à 19h ; le samedi de 9h à 19h ; le dimanche de 14h à 18h. L'été : lundi au samedi 8h-18h. Espresso à partir de 1,60 €. Paiement compatible Apple Pay. Wi-fi gratuit. Terrasse.
Ce petit atelier séduit les Tourangeaux amateurs de café en tout genre. Une mini-terrasse sur la rue Colbert pour les beaux jours, et une salle à l'atmosphère à la fois douce et branchée avec ses murs blancs, ses fauteuils confortables, son comptoir en bois et, surtout, les cafés du monde que l'on y sirote ! Non seulement la gamme de cafés est large, mais les modes de torréfaction et de préparation sont tout aussi variés. Espresso ou *slow coffee*, café chaud ou frappé, tout est excellent, et les en-cas sucrés (cheesecake, cookies, scones…) ou salés (sandwiches et salades fraîches) accompagnent à merveille une pause-déjeuner, un petit déj' ou un goûter. On adore !

QUAND JULIE PÂTISSE
54, rue Roger-Salengro
✆ 06 74 79 56 06
Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 18h ; le dimanche de 10h30 à 18h. Terrasse. Boutique. Livraison, Salon de thé, restaurant, accueil des groupes, brunch, cours de cuisine.
Un endroit cosy et chaleureux en plein cœur du jardin des Prébendes, que demander de mieux ? Voilà la pause idéale pour le petit-déjeuner, le déjeuner, le brunch ou le goûter. La promenade du chien attendra ! Julie propose de la pâtisserie et des snacks à partir de produits locaux à dévorer sur place ou à emporter, un salon de thé, un atelier de cours de cuisine, sur réservation. Elle propose également ses services de traiteur, c'est vous dire. Petits et grands seront enchantés de l'endroit, plein de gourmandises sous cloche, de sièges colorés et du bois sur les murs comme au sol. Rien de tel qu'un petit encas en admirant le parc !

Bars, pubs

LE CAFÉ MARCEL (VIEUX TOURS)
4, place Plumereau
✆ 02 47 32 04 20
www.lecafemarcel.com
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 2h ; le dimanche de 10h à 18h. Petit déjeuner 9 €, burgers et salades de 13 € à 18 €, brunch du dimanche (servi de 11h à 15h) à 19 €, tartines apéro, desserts. Végan-friendly. Wi-fi. Terrasse. Restauration. Bar à vin. Livraison à domicile.
Une pépite, place Plumereau, avec ce bar-restaurant devenu incontournable ! Sachez tout d'abord qu'un vrai chef œuvre en cuisine, et qu'il ne travaille qu'avec des produits frais et locaux, d'où une carte réduite mais de qualité. Au menu, des burgers variés et copieux au bœuf, au poulet, au poisson ou végans, l'inévitable tartare de bœuf et de grandes salades. Pour les sorties du soir, de belles tartines apéro à accompagner d'un cocktail géant, préparé sous vos yeux. Et vous n'êtes pas au bout de vos surprises : la carte, renouvelée régulièrement, propose aussi un petit déjeuner et un goûter du jour… sans oublier un brunch du dimanche gourmand, idéal pour les lendemains de fête sous le soleil du Vieux Tours. Si la terrasse est bondée, la salle est tout aussi agréable avec sa décoration élégante, chic, et sans en faire trop, à l'image des plats proposés et du service toujours sympathique.

Autre adresse : Centre commercial L'Heure Tranquille – Quartier des Deux-Lions – 37000 Tours

THE PALE IRISH PUB
18, place Foire-le-Roi
✆ 02 47 64 80 56
Ouvert tous les jours de 13h à 2h. Terrasse. Animations. Concerts.
Un vrai pub tenu par un authentique Irlandais ! Installé là depuis 1998, *The Pale* est aujourd'hui une institution. Et pour cause, outre la belle sélection de bières servies à la pression, de nombreux événements viennent animer le lieu, fréquenté par une clientèle hétéroclite de Tourangeaux, d'anglophones, d'étudiants du monde entier. Pub quiz, tournois de fléchettes, diffusion de matches de foot, de rugby ou de tennis… Il s'en passe des choses dans ce petit bout d'Irlande ! Et ce n'est pas tout : depuis quelques années, Warren, le maître des lieux, organise régulièrement des concerts dans la salle du bas, *cosy* et pittoresque avec ses poutres et ses portraits en noir et blanc. Enfin, à la Saint-Patrick ou à la Fête de la Musique, c'est définitivement *the place to be* !

LE STRAPONTIN
23, rue de Châteauneuf
✆ 02 47 47 02 74
www.aperorestodisco.com
Ouvert toute l'année. Ouvert tous les jours de 17h à 2h. Du lundi au samedi de 17h à 2h. Restauration. Animations. Concerts.
Le Strapontin est le fief des amoureux de concerts et de découvertes artistiques. Bar très sympathique à la décoration dans les tons de rouge et caramel, avec un effet lounge et intimiste. Les salles sont belles, spacieuses pour

Le place Plumereau

L'endroit est incontournable si vous passez dans la ville de Tours. La place Plumereau, plus communément appelée la place Plume, offre à l'habitué ou au visiteur un panorama du vieux Tours à couper le souffle. En effet, cette place est devenue très touristique car elle révèle des vestiges d'un des plus vieux quartiers : maisons à colombages, maisons médiévales, ruelles étroites… C'est le lieu de rendez-vous des jeunes, c'est toujours un lieu bondé. Il plaît pour ses monuments historiques bien sûr, son charme mais aussi pour les festivités qui ont lieu. Lieu de vie, de fête, de partage, de rencontre, c'est LA place qu'il faut connaître. Elle est aujourd'hui encerclée par une multitude de bars, de restaurants, qui font de cette place un endroit toujours animé et éclairé. Autrefois, il y avait un grand parking à la place des nombreuses terrasses. Aujourd'hui, l'endroit est sauvegardé depuis 1983. Rues pavées, boutiques insolites, boîtes de nuit en sous-sol et architecture du Moyen Age, se mélangent harmonieusement et font de la place Plume, un site authentique et tendance.

venir en groupe, et l'accueil est vraiment professionnel. Sébastien et Jérôme vous accueillent dans une ambiance décontractée, conviviale, avec des dates de concerts de jazz réguliers, et une belle carte de bières pour les amateurs de bières, whiskies ou rhums… sans oublier les planchettes de charcuteries de de fromages. Une adresse très futée qui change des bars plus classiques : ici, l'atmosphère est amicale et à la bonne humeur !

■ **LE VIEUX MÛRIER**
11, place Plumereau
✆ **02 47 61 04 77**
www.levieuxmurier.fr
levieuxmurier@wanadoo.fr
Ouvert du mardi au samedi de 11h à 2h ; le dimanche de 14h à 21h. Restauration jusqu'à 15h. formule 15€ (tout une assiette) – Planchettes (à partir de 15h). Pâtisseries. Terrasse.
Cet établissement a vu défiler grand nombre de passants, situé sur la place Plumereau en plein Vieux Tours. Avec sa devanture à colombages, Le Vieux Mûrier est aujourd'hui le bar bistro incontournable du quartier. Avec sa grande terrasse, on aime flâner pendant des heures dans ce lieu charmant où les barmen sont toujours à nos petits soins et ont toujours le sourire. L'intérieur ressemble à un bistro d'autrefois avec son papier peint d'affiches anciennes, ses chaises de velours rouge : un décor théâtral vous attend, en toute simplicité. Une ardoise affiche des plats cuisinés exclusivement avec des produits du terroir et frais : poisson, entrecôte, mijoté, salade… A toute heure, vous trouverez de quoi manger : sucré ou salé on se régale avec les planchettes maison. Très abordable, ce bar et bistro correspond à toutes nos attentes. Une adresse très futée.

Discothèques

■ **LE TRIANGLE D'OR**
155, rue Saint-François
✆ **06 61 45 56 44**
www.letriangledor37.com
letriangledor37@gmail.com
Du Mardi au Jeudi 23h-4h / Le Vendredi & Samedi 23h-6h et afterwork concert Jeudi & Vendredi à partir de 19h30. Entrée & vestiaire gratuits sauf soirée événementielle.
Venez passer un moment magique dans un endroit au décor baroque avec une ambiance aussi sensuelle que festive. Dans ce lieu (400 m²), on retrouve les shows de pole dance qui ont fait la réputation du Triangle, mais aussi le nouveau créneau du club en mode « Bar-Live-Event » les jeudis et vendredis. Au Triangle, c'est la garantie d'écouter de la musique à toute heure, de déguster une bonne bouteille de vin, de savourer un cocktail et de grignoter un morceau tout en écoutant des artistes locaux de talent ! Soirées à thème et réservation pour vos événements privés s'ajoutent à l'offre toujours plus large de ce lieu qui joue à fond la carte de la séduction, et qui promet des moments forcément hors-normes.

Emplettes

Panier gourmand

■ **LA BALADE GOURMANDE**
26, place du Grand-Marché
✆ **02 47 75 11 65**
www.labaladegourmande.com
labaladegourmande.tours@gmail.com
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 19h.
Une visite dont il est difficile de repartir les mains vides. Dans cette épicerie fine, les rayons sont principalement garnis de produits du terroir du Val de Loire provenant de petits producteurs car telle est la philosophie de la maison ! Terrines et rillettes, légumes, foie gras, gâteaux, confiseries, apéritifs et liqueurs, il y a largement de quoi combler toutes les envies gourmandes. On trouve également quelques pépites du monde entier comme le chocolat. L'endroit est également parfait lorsque l'on veut composer un coffret gastronomique à offrir. N'hésitez pas à demander conseil, à La Balade Gourmande, la gourmandise est un plaisir qui se transmet. Et ce n'est pas un vilain défaut.

◗ **Autre adresse :** 20, rue Balzac – Azay-Le-Rideau

■ **BRIOCHERIE LELONG**
40 rue de Bordeaux
✆ **02 47 05 57 77**
Ouvert du lundi au samedi à partir de 7h30. Ouvert sans interruption toute la journée jusqu'à 19h environ (pas d'horaire fixe de fermeture). Petites brioches nature 1 €, avec pépites chocolat 1,20 €, grosses brioches à partager 2,80 € et 3 €.

Tous les Tourangeaux connaissent cette adresse, une institution tourangelle, l'unique briocherie spécialiste de France est en effet installée ici depuis 1907 ! Située en face de la plus grande gare du Val de Loire, la boutique traditionnelle répand autour d'elle des effluves alléchants… difficile de résister, d'autant que les prix sont attractifs ! Brioche individuelle ou à partager, nature ou avec pépites de chocolat, ou encore fourrée au Nutella ou à la confiture, il y a l'embarras du choix. Le décor est extrêmement simple, mais ce n'est pas pour cela qu'on vient, parole de gourmands ! Accueil authentique.

FRANCE FROMAGES
Les Halles Centrales
Place Gaston-Paillhou
✆ 02 47 38 65 39
francefromagestours@gmail.com
Ouvert le lundi de 8h30 à 13h et de 15h à 19h ; du mardi au jeudi de 7h30 à 13h et de 15h à 19h ; le vendredi de 7h30 à 13h et de 15h à 19h30 ; le samedi de 7h30 à 19h ; le dimanche de 8h30 à 13h. Gamme de fromages bio. Possibilité de plateau de fromages, buffet, plateau et prêt d'appareil à raclette ou fondue….

Un étal aussi long que les fromages sont nombreux ! Sélectionnés aussi bien parmi des producteurs fermiers locaux et régionaux qu'à l'étranger, les produits proposés sont affinés en cave par la famille Krischer selon les besoins. La sélection des meilleurs fromages selon eux se fait sur cinq critères : les méthodes de fabrication, la passion du producteur, la typicité du fromage, son originalité gustative et la constance de sa qualité… Les 47 ans d'expérience (depuis 1971) et de présence aux Halles de Tours sont gages de qualité pour cette maison qui propose également des produits laitiers (yaourts, beurre, crème fraîche…) ainsi que des œufs, et une belle sélection de vins pour accompagner dégustations et futurs moments de plaisirs fromagers. Et, il faut souligner que l'accueil est charmant !

HARDOUIN LE CHARCUTIER
70, rue Bernard-Palissy ✆ 02 47 05 12 87
www.hardouin.fr – contact@hardouin.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 13h et de 15h à 19h30 ; le samedi de 8h à 13h et de 15h à 19h. Livraison possible (vente en ligne). Autres adresses : les halles centrales (02 47 77 94 71) à Tours – 22, rue Nationale

Les bières de Touraine

Au pays du vin, les bières ont aussi une belle réputation auprès des amateurs. On les trouve dans les épiceries fines, les grands magasins, dans les boutiques spécialistes comme les cavistes et dans quelques bars misant sur le local et les bières de qualité. Riches en goût, bio, douces ou au caractère plus prononcé, la Touraine brasse ses propres bières – artisanalement bien sûr, avec de l'eau, du malt, du houblon… Pour les amateurs, voici une petite sélection des bières de la région :

- **La Turone :** la brasserie de l'Aurore se trouve à Cormery. Plusieurs bières sont à déguster : une blanche légère et désaltérante, à 4,1° ; une blonde, ronde en bouche avec une petite pointe d'amertume, à 6,5° ; une ambrée avec plus de caractère mais moins amère, à 6,5° ; et une brune, à 6,8°.
- **La Loère :** bières blonde et blanche issues de l'agriculture biologique : elles sont pur malt, non filtrées et non pasteurisées, titrant respectivement 5º et 4º d'alcool. Disponibles en bouteilles de 25 cl et 75 cl.
- **La Loirette :** en blonde, pur malt d'orge, titrant 5,5º d'alcool, elle est légère et désaltérante, avec une faible amertume. En ambrée, elle affiche 7,5º et des arômes de caramel. Toutes deux brassées à Céré-la-Ronde (brasserie La Pigeonnelle), et disponibles en bouteilles de 33 cl et 75 cl (ainsi qu'en fûts de 30 litres pour la blonde).
- **La Salamandre :** blonde pâle, pur malt d'orge, titrant 6,5 % d'alcool et à l'amertume plus affirmée, elle développe avec le temps des arômes de miel. Également brassée à la Pigeonnelle, on la surnomme la « petite sœur de La Loirette ». A noter : la Pigeonnelle propose une autre blonde, la Bière du Chameau, à 4º.
- **La Royale :** créée en 2016 par la CTB – Compagnie Tourangelle de Bière, ces blondes pale ale et IPA promettent des saveurs finement houblonnées, à 5,8º d'alcool. En plus de cette régulière, la CTB produit également des bières de froment la Louise et la Diane en été, et quelques cuvées spéciales selon les occasions.
- **La P'tite Maiz'** : une brasserie nichée dans les sous-sols du bar La Réserve (rue Colbert à Tours). Les bières produites (1 000 litres par brassage) sont variées. Les premières cuvées ont ainsi donné l'IPA « Forty Three #1 » à 4º d'alcool, une pale ale « This is not a pils » à 4,3º, et une stout « Goat me a stout » à 6,8º. Servies au bar et vendues dans l'épicerie fine adjacente, il faut donc guetter les nouveaux brassages pour déguster leurs nouveautés.
- **La Thélémite** : Guillaume Vaillend brasse depuis quelques années dans sa Ferme Brassicole François Rabelais de Chemillé-sur-Dême. Ses bières pur malt se déclinent en blonde avec la Thélémite Guillaumette, ambrée avec la Thélémite Pop, blanche grâce à la Thélémite Tour'Angel, et une brune aux parfums fleuris, la Thélémite Métisse.
- **MBT – Micro Brasserie Tourangelle** : fondée par Brice, la MBT installée à La Riche produit différentes bières, au fil des périodes de brassage et des envies. On peut même venir participer en répondant aux appels lancés sur Facebook !

(02 47 45 40 50) à Azay le Rideau – le virage gastronomique dept 952 (02 47 52 60 24) et 8, rue de la république (02 47 52 65 33) à Vouvray.
Issue d'une longue tradition de charcuterie, la maison Hardouin fabrique des spécialités régionales élaborées à partir de produits frais traditionnels de qualité dans un laboratoire agréé par l'Union européenne. Une institution qui maintient envers et contre tout la tradition des véritables rillettes de Tours. La maison Hardouin, maintenant sous la direction de Julien Garnier, existe depuis plus d'un siècle et fait partie des Traiteurs de France. Ici on honore le cochon et on l'associe au respect de la tradition tourangelle. Le savoir-faire de Fuseau et son équipe se retrouve dans la fabrication des produits comme l'andouillette à la corde au vouvray, les rillons rissolés dans une marmite en fonte et aromatisés en vin blanc ou encore le boudin noir à l'oignon, la terrine de campagne au vouvray, les boudins blancs, la saucisse sèche au vouvray et surtout ces délicieuses rillettes qui rappellent les saveurs d'antan.

■ **LA MONTAGNE AUX FROMAGES**
Halles centrales – Porte H
Place Gaston-Paillhou
✆ **02 47 38 64 07**
www.lamontagneauxfromages.com
lamontagneauxfromages@outlook.fr
Ouvert du mardi au samedi de 7h30 à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 8h à 13h. Ouvert le dimanche (matin).
Difficile de changer de crèmerie quand on connaît celle-ci ! Thierry Cartereau sélectionne des produits fermiers qui révèlent les terroirs de toute la France (95 % de la sélection au lait cru fermier AOC AOP) et quelques spécimens suisses, italiens ou encore anglais. Une belle collection de fromages au lait de vache, de chèvre ou de brebis : fromages du pays, mais aussi brie, saint-nectaire, comté, camembert, emmental grand cru. Un hymne aux pâtes coulantes et onctueuses. Pas étonnant que ce soit si bon quand on sait que Thierry est lui-même affineur fromager ! Son savoir-faire lui permet par ailleurs de proposer des buffets pour réceptions et de suggérer des vins d'accompagnement. On peut dire qu'il sait partager sa passion !

NICOLAS LEGER PATISSIER CHOCOLATIER
59, place du Grand-Marché
✆ **02 47 37 85 99**
www.patisserie-leger.fr
commande@patisserie-leger.fr
Ouvert du mardi au samedi de 8h30 à 19h ; le dimanche de 8h30 à 13h. Pâtisseries et gâteaux individuels ou de 4 à 8 parts ; chocolats, macarons. glaces – Créations possibles sur commande. Commande en ligne ou par télephone 48h à l'avance. A partir de 24€ le gâteau de 4 parts.
Nicolas Léger et son équipe allient gourmandise et art délicat de l'orfèvrerie. Les gâteaux, chocolats et pâtisseries qu'on trouve en vitrine sont en effet de vrais bijoux ! En plus de quelques classiques, on trouve en effet dans cette boutique au look moderne épuré des pâtisseries faites maison, avec quelques variations au fil des saisons. Mélange de délicatesse, saveurs parfaites… On craque pour le Valencia et sa mousse de chocolat noir, son biscuit aux amandes, le chocolat blanc et les griottes au kirsch, et on succombe volontiers au charme de la Scintillante : craquant noix de coco torréfiée, crémeux citron vert et mousse à l'orange. En gâteaux individuels ou à partager, ces délices s'ajoutent aux chocolats qui fondent dans la bouche et aux nombreux macarons colorés qui se pavanent dans leurs jolies boîtes servies par Amandine toujours aux petits soins. C'est LA boutique pour les gourmands gourmets !

TUTTI GUSTI
2, rue du Change
✆ **02 47 20 70 87**
Ouvert tous les jours de 12h30 à 23h15. Glaces. Gaufres – Smoothies. Carte de fidélité. Fermé du 15 octobre au 1er mars.
Le temple de la glace artisanale, idéalement placé dans le centre historique de Tours ! Accueil charmant, service rapide et efficace. Une cinquantaine de parfums au choix : caramel au beurre salé, crumble aux fruits rouges, barbe à papa ou encore bubble gum. En cornet ou en pot, on l'emporte ou on déguste sa glace sur place sur la petite terrasse. Bien agréable à la belle saison et bonne idée pour profiter de la place Plum'. Gaufres, *frozen yogurt* et smoothies s'ajoutent à l'éventail des propositions pour une pause gourmande où l'on revient sans hésiter ! Attention, l'adresse est prise d'assaut lorsque les températures dépassent les 28 degrés.

Vins et alcools

■ **22 SUR VINS**
22, rue Néricault-Destouches
✆ **02 47 66 10 16**
www.22survins.com
info@22survins.com
Ouvert du mardi au jeudi de 9h30 à 13h et de 15h à 19h30 ; le vendredi et le samedi de 9h30 à 19h ; le dimanche de 10h à 13h. Belle sélection de whiskys, de rhums et de Gins.
Cette boutique de vins est tenue par d'anciens sommeliers qui n'hésitent pas à partager avec vous leur passion lors de votre passage. Les deux compères sélectionnent les meilleures bouteilles afin de vous faire découvrir de très bons crus. Prenez le temps de vous poser autour du large îlot central qui occupe la salle et d'échanger, de communiquer sur vos goûts, vos préférences et nous sommes certains que Philippe et Jérôme sauront trouver le vin qu'il vous faut. Des bouteilles de vin naturel viennent compléter les étagères pour les amateurs. Sans oublier une large gamme de champagnes, whiskies, gins et rhums. De temps en temps, des dégustations conviviales ont lieu, une idée plutôt futée.

Marchés

HALLES DE TOURS
Les Halles Centrales
Place Gaston-Paillhou
✆ **02 47 39 04 89**
www.halles-de-tours.com
Ouvert du lundi au samedi de 7h à 19h ; le dimanche de 7h à 13h. Parking souterrain de 670 places.

Ne jugez pas sur les apparences ! Le bâtiment des Halles n'est pas des plus esthétiques, mais pour ce qui est de la qualité des produits, c'est LA référence des commerces de bouche. Depuis 1866, elles accueillent charcutiers, bouchers, poissonniers, primeurs, boulangers, chocolatiers, fromagers, cavistes, épiceries fines… Au total, 38 professionnels qui font des halles la plus grande surface de produits frais du centre-ville. Dans un autre domaine, Picard, le roi du surgelé, est également présent. En attendant un nouveau bâtiment d'ici quelques années, on vient donc profiter avec gourmandise des produits des Halles, et du marché qui complète l'offre les mercredis et samedis matins.

Dans les environs

Ballan-Miré

■ **GOLF DE TOURAINE**
Château de la Touche
✆ **02 47 53 20 28**
www.golfdetouraine.com
accueil@golfdetouraine.com
Basse saison : ouvert tous les jours de 9h à 17h. Haute saison : tous les jours de 8h30 à 19h. Un practice de 22 places dont 12 couvertes (fermé le mardi matin). Location de matériel (chariots manuels, golfettes, clubs). Vestiaire gardé. Restauration. Boutique.
Envie de taper la balle en Touraine ? Ce golf de 18 trous vous accueille sur son parcours boisé. Il associe difficulté technique et qualité d'entretien. Vous passerez un bon moment dans ce joli cadre apaisant et vous pourrez vous rafraîchir au bar ou déguster des petits plats maison au restaurant de la propriété (Château de la Touche). Accueil chaleureux, propreté des lieux, clientèle d'habitués. Ce golf a été créé en 1911, et a toujours attiré les sportifs pour sa simplicité. Il n'en est pas moins abordable et reste difficile pour ses plans inclinés qui demandent une grande maîtrise et surtout de la patience...

Chambray-lès-Tours

■ **GÎTES DE FRANCE TOURAINE**
75, avenue de la République
✆ **02 47 27 56 10**
www.gites-touraine.com
Ouvert toute l'année. Réservations et découvertes d'hébergements et offres privilèges sur le site en ligne www.gites-touraine.com. Offres pour tous les budgets. Label Tourisme & Handicap.
À la recherche d'une location temporaire en Touraine ? Gîtes de France Touraine vous propose les meilleurs plans en termes d'hébergements : gîtes de charme à la campagne ou en ville, gîtes spécialement pour les enfants ou grand gîte pour abriter toute votre tribu, ou encore chambres d'hôtes, la sélection est vaste. Il vous suffit d'y ajouter vos critères : nombre de chambres, option des draps, de l'équipement pour bébé ou le nombre d'établissements qui accepteront votre animal de compagnie…), sans oublier le secteur, votre budget et votre période de séjour. Tout cela directement en ligne, sur le site ou pourquoi pas à l'agence de Chambray-lès-Tours, qui vous accueillera avec le sourire et vous apportera tous les renseignements nécessaires à vos doutes. Gîtes de France Touraine, c'est aussi une sélection de gîtes suivant votre passion : séjours pêche, vélo, vignobles, séjours à la ferme, séjours troglodytes, ou insolite il y a l'embarras du choix ! Tout au long de l'année des nouveautés sont mises en avant, tout comme les nombreux « packs » de promotions, qui vous permettent d'économiser sur les tarifs d'entrée dans les plus beaux châteaux de France. De belles idées cadeaux très futées : les séjours thématiques, comme *La Touraine des petits curieux*, *Balade gourmande en Touraine* ou encore le séjour *Châteaux vélo dodo*. Des prix très abordables pour tous, et l'avantage de ne se soucier de rien.

Chanceaux-sur-Choisille

■ **LE GRILL D'ANTAN**
La Duquerie
✆ **09 53 18 48 07**
Ouvert du lundi au jeudi de 12h à 14h ; le vendredi de 12h à 14h et de 19h à 21h30. Réservation recommandée. Carte : 20 € environ. Vin au verre. Restaurant de grillades. Accueil des groupes. Terrasse.
Vous raffolez de viande ? On a trouvé le restaurant parfait : Le Grill d'Antan ! Dans ce restaurant, on trouve surtout des plats traditionnels (entrecôtes, bavettes, têtes de veau grillées au feu de cheminée…) accompagnés de frites ou de légumes de saison. L'accueil est sympathique et le service rapide même lorsqu'il y a beaucoup de monde. Pratique pour manger sur le pouce pendant sa pause, ou bien pour manger avec des enfants. L'été, on peut profiter de la terrasse. Les viandes sont excellentes et surtout très tendres (pour les végétariens, il y aussi de temps en temps du mont d'or fondu au feu de cheminée), et les plats sont en général assez copieux. Très bon rapport-qualité prix dans cet établissement qui a aussi bien soigné la décoration de la salle que nos assiettes ! A conseiller pour les mangeurs de grillades !

■ **LE RELAIS DU MOULIN DE LA PLANCHE**
Langennerie
✆ **02 47 55 11 96**
contact@moulindelaplanche.com
Ouvert toute l'année. Ouvert tous les jours, selon la demande. Réservation impérative. Restaurant ouvert sur réservation en fonction des groupes. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Animations.
Le Moulin de Chanceaux, construit par les religieux vers 1480, dépendait de la seigneurie de Chanceaux, affermée par l'abbaye. Le charme de cette demeure du XV^e^ siècle vous offre la possibilité de dormir dans l'une des magnifiques chambres d'hôtes, ainsi que le gîte. Lits jumeaux ou lit double, poutres et table d'appoint. Le cadre est très agréable, magnifique jardin, calme et apaisant puisque le Moulin se situe au bord de l'eau. L'établissement accueille les groupes sur réservation : pour des séminaires, mariages, des réceptions familiales ou associatives. La situation est idéale pour passer un agréable séjour.

Fondettes

AUBERGE DE PORT VALLIERES
Lieu-dit Vallières
✆ 02 47 42 24 04
www.auberge-de-port-vallieres.fr
Ouvert du mercredi midi au dimanche midi. Menus de 32 € à 65 €. Formule du midi : 22 € (sauf le week-end). Accueil des groupes. Terrasse.
Situé aux bords de Loire à une petite dizaine de minutes de Tours, cette auberge, jadis ancien bistrot de pêcheurs, a tout le charme d'un restaurant de campagne traditionnel. Bruno Leroux, bien connu pour sa cuisine de terroir fine et sa sélection de vins souverains, vous propose de savourer parmi ses spécialités un civet de homard au citron vert, des fritures de Loire (l'été), un râble de lapin rôti aux noisettes, des pommes de ris de veau braisées au banyuls ou une tarte fine aux pommes, glace lait d'amande. Marie-Hélène, son épouse, vous reçoit avec un accueil charmant.

L'OPIDOM
4, quai de la Guignière
✆ 02 47 35 81 63
www.lopidom.fr
contact@lopidom.fr
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 23h. Ouverture exceptionnelle : dimanche de Pâques, dimanche de fête des Mères et dimanche de Pentecôte. Réservation recommandée. Menus de 29,50 € à 56 €. Formule du midi : 25 € (et 29,50 €). Vin au verre. Formule Duo à 32 € (entrée + plat) ; Menu Carte à 36 € (entrée + plat + dessert). Accueil des groupes. Belle véranda raffinée.
Cet établissement s'est fait une place de choix dans la gastronomie française des environs de Tours. Notez tout d'abord la déco du lieu, de type contemporain avec sa belle véranda qui est un véritable puits de lumière. Le personnel, discret, est aux petits soins des clients. Les mets proposés exaltent les saveurs du terroir et du moment. Les produits utilisés sont locaux et les associations de saveurs sont tout simplement étonnantes et délicieuses. Le veau s'accorde avec la pomme Granny Smith et le poisson accompagne parfaitement l'artichaut poivrade et les navets pickles. Associez votre plat à un grand cru bio de la région. L'Opidom est une belle découverte visuelle et gustative.

AU TOURS DU VIN
2, Gustave Eiffel
✆ 02 47 65 00 19
autoursduvin@gmail.com
Ouvert le mardi et le jeudi de 10h à 13h et de 14h30 à 19h30 ; le vendredi de 10h à 13h et de 14h30 à 20h ; le samedi de 10h à 20h. Livraison possible. Soirée 4 vins à partir de 25 € (verrines, charcuteries, fromages).
Anciennement Vinci Cave, le concept reste à peu près le même : Au Tours du vin, les vins sont aussi à l'honneur. Cette cave propose à l'amateur ou au professionnel une multitude de vins de la région, mais aussi des champagnes d'exception et d'autres crus de la France entière. Vous pourrez déguster vos préférés, et demandez conseil à l'équipe très passionnée. Au Tours du vin, on se sent comme chez soi, avec des soirées dégustations programmées, avec plus de 1 000 références. Petit bar à vin avec terrasse pour profiter d'un moment entre amis et trouver votre Graal en Touraine. L'établissement organise aussi régulièrement des soirées « afterwork ». C'est un vrai lieu de rencontre et d'échange, alors si vous avez une petite soif, n'hésitez pas à vous arrêter en buvant toujours avec modération !

Joué-les-Tours

Joué-lès-Tours est une des plus anciennes communes d'Indre-et-Loire. Son nom en témoigne par ces nombreux changements : au V[e] siècle, Grégoire de Tours l'appelle « Gaudiacum » ou « Jocondiacensis Domus » abrégé en « Jocondiacum ».
Des années 900 à 1760, la localité de Joué passa entre les mains de divers seigneurs, comtes et archevêques tels que Richard (archevêque de Bourges), Thibault (comte de Blois), ou encore Gilbert (archevêque de Tours). Jusqu'au début du XVIII[e], l'axe principal de la ville est l'ancienne voie romaine Tours-Poitiers qui devint ensuite un des chemins de la route de Saint-Jacques-de-Compostelle. Longtemps, l'espace jocondien était une vaste zone rurale sur laquelle quelques maisons se sont regroupées autour d'un domaine ou d'un vignoble.
Le tramway de Tours passe par Joué-lès-Tours, le terminus sud étant situé à côté du lycée Jean-Monnet.

À LA TABLE DE JEAN BARDET
46, rue de la Barrachonnerie
✆ 06 18 76 47 47
www.alatabledejeanbardet.com
contact@alatabledejeanbardet.com
Réservation impérative. A partir de 10 personnes et de 150 € par personne. Accueil des groupes (sur réservation à partir de 10 personnes). Terrasse.
Jean Bardet accompagné aujourd'hui de la maîtresse de maison Sophie nous convie maintenant loin des grands restaurants, mais nous régale encore plus, en plein cœur d'une atmosphère intimiste et insolite. Ce grand monsieur, connu pour sa culture et sa passion pour la cuisine est un grand chef étoilé de la ville de Tours et il nous reçoit désormais chez lui, dans sa magnifique maison. Sa spécialité ?
Les tables d'hôtes : un moment rare, à découvrir au plus vite. A la carte, des produits fins, frais, concoctés avec amour et selon l'imagination et les envies du chef. Les truffes sont à l'honneur, les légumes et herbes fraîches proviennent directement du potager, tout comme les œufs, pondus le jour même. Côté viandes, que de l'AOC, et côté poissons et crustacés, finesse et saveurs sont au rendez-vous. N'oublions pas, enfin, les très grands crus en accompagnement, qui raviront vos papilles. Un superbe moment à partager avec le couple Bardet, à Joué-lès-Tours.
De belles reconnaissances : maître cuisinier de France, 2 étoiles au *Guide Michelin*, 17 au *Gault et Millau*, troisième étoile en 1988 au *Bottin gourmand*… De nombreuses récompenses pour ce chef cuisinier gastronomique !


AURORE POVEDA - AZAY CHINON VAL DE LOIRE TOURISME

Safrans de Touraine.

CHÂTEAU DE BEAULIEU
67, rue de Beaulieu ✆ 02 47 53 20 26
www.chateaudebeaulieu37.com
reservation@chateaudebeaulieu37.com

Maîtres Cuisiniers de France. Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menus de 29 € à 75 €. Menu enfant : 20 €. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.

Vous êtes un épicurien dans l'âme ? Alors prenez le temps d'aller partager un repas dans ce lieu qui vous propose de délicieux repas. L'ensemble est royal, avec une décoration raffinée où l'ivoire et le bordeaux dominent. La terrasse ombragée vous permet quant à elle de profiter du très beau cadre. Aux fourneaux, Jean-Marc Lozay et son équipe vous proposent une cuisine à base de produits du terroir, d'herbes du potager, pour un résultat qui se veut à la fois classique et inventif. Parmi les vins, quelques grands crus de France avec pas moins de 350 références. Terrines, veloutés, viandes, poissons, desserts fruités ou au chocolat, tout est fin, bon et le service est impeccable.

LA LIODIERE
7, allée de la Ferme
✆ 02 47 67 96 80
www.laliodiere.com
contacts@laliodiere.com

Maître Restaurateur. Ouvert du mardi au dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Le côté Bistrot est fermé le dimanche. Réservation recommandée. Menus de 26 € à 50 € (formules gourmandes) et 19 à 25 € (menus affaires) au restaurant ; menus enfant à 12 € et 15 €. Formules midi au bistrot à 17 € et 21 €. Accueil des groupes (ouverture exceptionnelle à partir de 15 personnes). Terrasse. Location de salle. Séminaires.

La Liodière vous accueille à deux pas de Tours. Vous serez installé dans une salle ancienne avec cheminée et charme d'antan : tomettes, poutres, pierres de tuffeau… Les tables mêlent à la fois tradition et modernité par une décoration raffinée. La bâtisse date du XVIII[e] siècle et se situe en plein cœur des vignes ; un régal pour les amoureux des pierres mais aussi de la bonne cuisine. Dans ce cadre grandiose, vous serez servi avec convivialité par Cyril et Karine. Vous avez le choix : cuisine style bistrot ou cuisine plus authentique au restaurant où vous serez agréablement surpris des saveurs et des plats concoctés avec passion par le chef. Poulette de Racan, turbot, lieu jaune, porc Roi Rose de Touraine, viandes ou poissons, vous vous régalerez. Il y en a pour tous les goûts et les enfants ne sont pas oubliés avec un menu spécialement conçu pour eux. L'accueil est agréable et la cuisine est toujours réinventée au fil des saisons grâce aux produits, pour la plupart locaux, et à l'imagination du chef. Une belle adresse à connaître rapidement pour passer un bon moment autour de produits fins accompagnés des meilleurs crus.

Travaux réalisés fin 2017 afin d'améliorer l'accueil et l'accessibilité.

GADAWI PARK
Lac des Bretonnières
Avenue du Lac
✆ 07 81 48 82 39
www.gadawi-park.fr
gadawisud@gmail.com

Ouvert tous les jours en juillet-août de 10h à 19h. Avril à juin et septembre-octobre les week-ends de 10h à 19h et certains jours de semaine de 14h à 19h. Enfants 8 € à 16 € selon parcours et taille. Adultes 16 € à 24 € selon parcours. Réductions en matinée, pour groupes de 8 personnes et plus, et pour les anniversaires ou enterrements de vie de célibataire. Chèque Vacances. Accueil enfants. Restauration. Boutique. Animations.

Gadawi Park, ce sont depuis 2016 deux parcs d'attraction aux abords de Tours, l'un au lac des Bretonnières de Joué-lès-Tours, l'autre à Tours Nord dans le bois des Grandes-Brosses. Des lieux de divertissement pour les esprits aventureux ! Encadrés par des moniteurs, les grimpeurs évoluent en toute sécurité sur une quinzaine de parcours répartis sur les deux parcs. Si le sens de l'équilibre et un peu d'agilité sont nécessaires, on s'amuse même

lorsque l'on chute ! En bref, c'est le lieu idéal pour une journée entre amis ou en famille ! Nouveauté apparue en 2017 : une activité paintball à Joué-lès-Tours pour varier les plaisirs. Petits et grands, voici venu le temps de la rigolade !

Autres adresses : Gadawi Park Nord – Parc des Grandes Brosses, allée Roger Lecotte, 37000 Tours (Tours Nord). • Paintball Adventure – les Girardières – Joué-lès-Tours.

Larçay

LA PLANCHETTE
46, rue Nationale
✆ 02 47 50 54 73

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 9 € à 22 €. Accueil des groupes. Chaises bébé.

La Planchette est un charmant restaurant à la décoration plutôt traditionnelle qui prend place dans un très beau village. L'ambiance est conviviale, familiale et on aime s'y retrouver le midi pour bien manger à un prix raisonnable. La terrasse est très appréciée des réguliers avec une mention spéciale pour la grande cheminée toujours en activité. Bernard Charret aime préparer ses plats au feu de bois. Vous pouvez y manger une généreuse saucisse accompagnée d'une large pomme de terre et de salade. En bref, un repas copieux, délicieux, servi par la dynamique Jacqueline, toujours prête à engager la conversation, à recueillir vos impressions et à vous sourire.

Monnaie

L'ÉPICURIEN
53, rue Nationale
✆ 02 47 56 10 34
www.restaurant-lepicurien.com
didier.frebout@bbox.fr

Maître Restaurateur. Fermé dimanche soir, lundi toute la journée, et le jeudi soir. Menus de 27 € à 45 €. Formule du midi : 18,50 €. Vin au verre. Accueil des groupes.

Le chef Didier Frebout et son équipe vous accueillent dans une salle traditionnelle à l'élégance raffinée, et vous propose une cuisine savoureuse élaborée avec des produits frais, locaux et soigneusement choisis. La carte change souvent, les produits varient eux aussi avec les trouvailles du chef selon les saisons et ses envies ! Nous vous recommandons la beuchelle tourangelle : plat très ancien et de la région qui réunit à la fois ris et rognon de veau avec des champignons et de la crème fraîche. Ce plat cuisiné dans cet établissement reste incontournable pour tout épicurien, accompagné bien entendu par un très bon cru de Touraine !

Montbazon

Située à 12 km au sud de Tours sur la RN 10, Montbazon est un lieu de séjour privilégié sur la route d'Espagne. Cette importante place forte qui commandait la vallée de l'Indre appartint à de grandes familles féodales. Foulques Nerra, comte d'Anjou y construisit un fortin en bois qui fut reconstruit en pierre vers 1050, puis surmonté d'une statue de la vierge. Aujourd'hui, après une longue période de rénovation, la forteresse est ouverte au public. L'été vous profiterez d'une magnifique petite guinguette avec une piste de danse et des jeux gonflables pour les enfants, le tout environné de nature.

OFFICE DE TOURISME DU VAL DE L'INDRE
Esplanade du Val de l'Indre
RD910
✆ 02 47 26 97 87
www.ot-valdelindre.com
ot-valdelindre@orange.fr

Accueil vélo. Du 1 juillet au 31 août : Du lundi au samedi sauf jours fériés de 10h à 13h et de 14h à 18h. Du 1er mai au 30 juin et du 1er au 31 septembre : Du lundi au samedi sauf jours fériés de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30. Du 1er janvier au 30 avril et du 1er octobre au 31 décembre : Du mardi au samedi sauf jours fériés de 10h à 12h30 et de 14h30 à 17h, Fermé les samedis de mi-novembre à mi-février. Label Tourisme & Handicap.

Besoin d'aide pour organiser vos sorties ou pour trouver des informations pour visiter la région ? Tous les renseignements se trouvent ici : sympathie, écoute, conseils et mise à disposition des petites brochures pour faciliter vos recherches. Un office de tourisme qui vous fait part des dernières nouveautés de la région ou des belles visites à ne surtout pas manquer. Agenda des sorties, guide des actualités et manifestations sur demande. Vous pourrez aussi profiter de tarifs préférentiels.

Saint-Jacques à vélo

Vous souhaitez atteindre Saint-Jacques-de-Compostelle et vous en avez toujours rêvé… A pied bien sûr mais pourquoi pas à vélo pour aller plus vite et plus loin ? Sur 380 km de Rambouillet à Châtellerault, en passant par Tours, c'est la voie jacquaire la plus fréquentée par les cyclistes. En Touraine, la « Via Turonenis » (voie de Tours) longe la Brenne en direction du vignoble de Vouvray, avant de descendre plein sud vers la vallée de la Vienne. Le pèlerinage de Saint-Jacques-de-Compostelle est maintenant plus accessible avec des chemins spécialement préparés pour les vélos. De faibles dénivelés sur la voie de Rambouillet à Châtellerault**.** En passant par Tours, vous passerez par les vignobles de Vouvray, direction la Vienne. De nombreux sites jacquaires vous sont réservés tout au long de ce chemin : hébergements, toilettes, restaurants… De jolis itinéraires qui vous permettront de visiter des magnifiques sites tout au long de votre pèlerinage. Sur les petites routes de campagne et le long du chemin vous alternerez entre plaines, vallées verdoyantes et reliefs : une manière différente de parcourir les chemins de Compostelle.

Les brunchs du château d'Artigny

En plus d'un hôtel cinq-étoiles et d'un spa, le château d'Artigny est aussi une très bonne table. Les brunchs organisés un dimanche par mois au fil de l'année sont une très bonne occasion de la tester ! Dans un cadre où le luxe de la salle du château se mêle au calme du parc, le buffet à volonté pour 52 €, propose viennoiseries, charcuteries, œufs brouillés et autres mets salés, plateaux de fromages, salades, pâtisseries et autres douceurs ainsi que tout type de boissons chaudes et froides. Idéal pour démarrer tranquillement le dimanche, à condition d'avoir pensé à réserver (au 02 47 34 30 30).

LA FORTERESSE DU FAUCON NOIR

Rue du Château ✆ 02 47 34 34 10
www.forteressedufauconnoir.com
info@forteressedufauconnoir.com

Accueil vélo. Basse saison : ouvert le week-end et les jours fériés de 10h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 11 €. Enfant (de 5 à 12 ans) : 7 €. Tarif réduit : 9,50 €. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Accueil enfants. Visite guidée (libre ou animée). Restauration. Animations.

La Forteresse de Montbazon vous accueille tout l'été ! Au programme : découverte de son histoire médiévale, qui fut marquée par de grands noms comme Foulque III Nerra, grâce à une visite animée théâtralisée et costumée d'une heure. Vous pourrez également vous initier aux métiers du Moyen Age et repartir avec vos créations sur certains ateliers (poterie, vannerie, calligraphie…). Témoins essentiels du patrimoine féodal français, la forteresse du Faucon noir se dresse fièrement sur une butte escarpée dominant l'Indre et la ville de Montbazon. Grâce à l'action du groupe Valeur Plus (et anciennement à celle du couple Atterton), il s'agit du plus ancien ensemble féodal de France encore debout. On peut estimer que la construction a débuté entre 991 et 996, commandée par l'impitoyable comte d'Anjou, Foulques Nerra, et marque le début des châteaux forts en France. La visite permet aujourd'hui de retrouver l'atmosphère médiévale à travers ses métiers, ses costumes et ses coutumes. Venez vivre le Moyen Age, tous les jours : plus de vingt-cinq animateurs costumés vous font revivre le Moyen Age, avec leurs métiers artisanaux et des combats de chevaliers qui épateront toute la famille. De nombreux ateliers vous attendent, des expositions des machines de guerre, ou encore des standspour s'initier à l'arbalète… Une belle sortie en famille pour découvrir le riche passé de la ville et les coutumes d'antan. Un vrai coup de cœur futé pour ce site.

Fêter son anniversaire : n'hésitez pas à réserver une journée exceptionnelle pour vos enfants qui pourront profiter des activités de la forteresse pour fêter leur anniversaire. Au programme : visite, jeux médiévaux, tir à l'arbalète… 3 deniers sont offerts par enfant pour participer aux ateliers créatifs. A l'heure du goûter, un gâteau d'anniversaire et des boissons vous attendront à la Taverne !

CHÂTEAU D'ARTIGNY – L'ORIGAN

92, route de Monts ✆ 02 47 34 30 50
www.restaurant-origan.fr
artigny@grandesetapes.fr

Ouvert tous les jours de 12h30 à 13h30 et de 19h30 à 21h30. Réservation recommandée. Menus de 35 € à 79 €. Menu enfant : 20 €. Menu midi 29 € et 35 € (hors boissons). Accueil des groupes. Jardin.

Idéal pour mener la vie de château ! Du côté du restaurant *L'Origan*, l'équipe vous accueille avec l'équilibre parfait entre la rigueur imposée par un établissement de cette classe, et l'amabilité qui met les clients à l'aise. Le chef Hervé Guttin, arrivé en cuisine en 2017, propose plusieurs menus où la découverte et les saveurs sont à l'honneur. Le menu « Au fil de nos régions » marie ainsi plats d'ici et idées d'ailleurs avec par exemple le dos de cabillaud en viennoise de cacahuètes avec son bouillon thaï de volaille et ses légumes sautés, tandis que le menu Potager séduira les végétariens gourmets. Les plus intrépides opteront pour le menu Découverte, qui évolue en fonction des saisons et des envies du chef ! Confortablement installés dans l'une des deux salles à manger ou dans l'un des trois salons (Régence, Rotonde et Royal), vous dégusterez votre trilogie de cochon ou votre filet de canette aux noix de pécan, sans oublier de délicieux desserts (le gâteau au chocolat et son sorbet menthe, quel régal !) en profitant d'un beau panorama sur le parc du domaine, ou de la terrasse avec vue imprenable lorsque le temps le permet. Idée futée : profiter du brunch, ou des soirées concerts régulièrement organisées pour allier musique et gourmandise !

L'ÉVIDENCE

1, place des Maronniers ✆ 02 47 26 00 67
www.restaurant-levidence.com
contact@restaurant-levidence.com

Ouvert du mardi au samedi. Réservation recommandée. Menus de 45 € à 88 € (cinq ou sept services compris). Formule du midi : 29 € (entrée, plat et dessert, servi du mardi au vendredi). Vin au verre.

Le fameux restaurant gastronomique du chef Gaëtan Evrard n'a pas changé de nom, uniquement de lieu, puisqu'il se tenait auparavant rue Colbert. Désormais situé à Montbazon, mettez un pied dans l'antre du raffinement et du design, où les tables sont suffisamment espacées, avec une décoration dans la tendance



du moment. Du noir et de la couleur crème aux murs, de beaux luminaires, des tables rondes aux fauteuils d'inspiration suédoise, dans lesquels on pourrait passer des heures. Sans fioritures, le service est impeccable, et le personnel aux petits soins. Plusieurs mises en bouche délicieuses, puis, dans l'assiette, une viande ou un poisson parfaitement relevés. Par exemple, le caneton croisé en deux services. Vous sera servi dans un premier temps le filet, parfumé au thé fumé, oca du Pérou. Vient ensuite la cuisse du caneton, proposée en pastilla. Il est également possible de commander le retour de criée du jour. Sans oublier les tendres noix de Saint-Jacques, panais au foin, chou kimchi, et leur crème au beurre blanc. En dessert, on découvre un « faux-fruit », une clémentine plus vraie que nature, qui révèle finalement un dessert mousseux au chocolat blanc, accompagné de coriandre et fleur de sel. Des accords mets et vins sont proposés pour chacun des menus. Hors semaine, il est nécessaire d'avoir quelques heures devant soi pour venir déjeuner, tant les services sont nombreux. Le chef a décroché une étoile Michelin en 2019.

■ **LA TABLE D'YSOA**
28, rue Emmanuel-Brault
RN10 ✆ 02 47 26 29 02
www.restaurant-latabledysoa.com
tabledysoa@gmail.com
Ouvert le lundi et du jeudi au samedi le soir de 19h à 21h30 ; du jeudi au mardi le midi de 12h à 14h. Réservation recommandée. Menus de 23,90 € à 35,50 €. Carte : 14 € environ. Menu enfant : 7,50 €. Formule du midi : 14,50 €. Salades XXL : 13,50 € environ. Chèques non acceptés. Accueil des groupes. Terrasse.
Yoann et Sophie Dréan vous accueillent dans ce restaurant situé au pied de la Forteresse du Faucon Noir, dans une jolie ruelle où s'étend la terrasse aux beaux jours. On y sert une cuisine traditionnelle entièrement réalisée sur place, à découvrir dans un cadre moderne et coloré. Petit Futé vous suggère la salade tourangelle aux rillons ou la landaise aux gésiers, foie gras et magret fumé (tout est fait maison !), les gambas flambées au pastis ou encore l'andouillette tourangelle à la moutarde à l'ancienne. Et pour finir en beauté, pourquoi ne pas succomber au gaspacho de fruits frais ?

▸ **Autre adresse :** Le basilic – 7 place André Delaunay 37250 Montbazon

■ **CHÂTEAU D'ARTIGNY – L'ORIGAN*****
92, route de Monts ✆ 02 47 34 30 50
www.restaurant-origan.fr
artigny@grandesetapes.fr
Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 56 chambres. 145 € ; suite 415 €. Petit déjeuner : 23 €. Accès spa : 15 € par chambre. Soins au spa (gommage + modelage 90 min) : à partir de 120 € par personne. Animaux acceptés (supplément 15 €). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi. Restauration. Hammam, sauna. Animations. Spa. Brunch 1 dimanche/mois et soirées animations (voir les dates sur le site internet).
Le château d'Artigny, édifié par le célèbre parfumeur Coty dans le style du XVII[e] siècle, domine la vallée de l'Indre. C'est l'un des endroits les plus prestigieux de la région ! Vingt-cinq hectares de parc, un jardin à la française, des marbres, des boiseries, des fresques en trompe-l'œil… Un véritable musée où vous viendrez séjourner en toute quiétude. Pour info, la manufacture Le Manach à Tours a mis en œuvre tous ses talents de décorateur en tissus d'ameublement dans quelques-unes des 56 chambres que compte le château. Après une détente princière dans ce palais, on a le loisir de profiter des nombreuses activités : promenades, tennis, piscine de plein air chauffée en saison, jeux de boules, ping-pong, bicyclette, practice de golf, spa et soins esthétiques avec hammam, sauna, espace détente (un programme très varié de massage et de modelage vous y sera proposé). Côté restauration, L'Origan compte parmi les plus belles tables tourangelles (tant au niveau de la cuisine que du somptueux décor). Le chef Hervé Guttin vous dévoile ses astuces lors d'ateliers organisés une fois par mois et les sommeliers proposent également des séances dégustation dans les caves du château.

■ **SPA D'ARTIGNY**
Château d'Artigny
92, route de Monts ✆ 02 47 34 30 30
www.artigny.com – artigny@grandesetapes.fr
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 20h ; le dimanche de 10h à 13h. Accès au spa : sauna, hammam, jacuzzi, bassin de nage : 20 €. Rituels marins : 90 minutes, 110 €. Soins à partir de 79 € les 60 minutes.
Édifiée par le célèbre parfumeur Coty, dans le style du XVIII[e] siècle, le somptueux château d'Artigny domine la vallée de l'Indre. L'espace détente et beauté de cette somptueuse demeure vous ouvre les portes d'un lieu où l'on apprend à être en harmonie avec son corps et son esprit. Cet espace de détente et de relaxation vous propose des soins de qualité dans un décor de voilier. Vous y trouverez les appareils de cardio-training, un hammam, un sauna et un spa, ainsi que plusieurs cabines de relaxation à ambiance musicale douce et relaxante. L'accès au spa est ouvert à tous.

Montlouis-sur-Loire

Au VI[e] siècle, Grégoire de Tours désigne Montlouis sous le nom de Mons Laudium. Mais au cours des siècles et des évènements, son nom évolua. En 1520, Philibert Babou, grand argentier de François I[er], et sa femme Marie Gaudin, maîtresse du roi, firent construire le château actuel sur les ruines d'une ancienne propriété du maréchal Boucicaut. La vigne apparaît dès le V[e] siècle sur tous les environs de Tours ; Montlouis est une ville réputée pour ses vins tranquilles et pétillants. L'AOC a été créée en 1938 et couvre 350 ha de chenin blanc, ou « pineau de Loire ». La Loire a toujours eu une place importante dans la ville. Étant navigable jusqu'en 1843, Montlouis était un port d'où partaient le vin, le tuffeau, le beurre et le lard. Montlouis-sur-Loire possède une véritable richesse historique acquise au fil des siècles par de nombreuses constructions comme le Château de la Bourdaisière ou encore le Château de Thuisseau.

▸ **La ville de Montlouis-sur-Loire** vous propose deux circuits de randonnée : « Sur les pas de Gabrielle d'Estrées » (9 km) et « Entre Loire et vigne » (12 ou 17 km).

■ **OFFICE DE TOURISME DE MONTLOUIS-SUR-LOIRE**
4, place Abraham-Courtemanche
✆ 02 47 45 85 10
www.tourisme-montlouis-loire.fr

Ouvert du lundi au mercredi et le vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h ; le jeudi de 9h30 à 12h30. Juillet à fin septembre : du lundi au samedi de 9h à 13h et de 14h à 18h. Dimanche de 9h à 12h. Location de vélos : 19€ la journée pour un adulte ; 12 € pour un enfant. Label Tourisme & Handicap.
Ici vous obtiendrez toutes les infos pratiques et le programme des évènements concernant les communes de La Ville-aux-Dames, Larçay, Véretz, Azay-sur-Cher et bien sûr Montlouis. Agenda avec toutes les sorties des manifestations culturelles, guide sur les hébergements, vous aurez à votre disposition toutes les informations concernant votre ville mais aussi des villages alentour. Les hébergeurs, restaurateurs, cavistes, vignerons, commerçants et le personnel de l'office de tourisme seront ravis de vous accueillir pour un séjour ou une journée afin de vous faire découvrir la Touraine-Est Vallées. Des conseils et de la documentation gratuite selon votre demande.

■ **CHÂTEAU DE LA BOURDAISIÈRE**
25, rue de la Bourdaisière ✆ 02 47 45 16 31
www.labourdaisiere.com
contact@chateaulabourdaisiere.com
Ouvert de mi mars à mi novembre. Ouvert tous les jours de 10h à 19h. Toute l'année : voyage des pollens et planches Deyrolle en avril-mai : collection d'iris dans l'allée italienne, mai-juin : atelier de jardinage pour la conduite des plants de tomates, du 15 juin au 1er octobre : collection de dahlias… Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 7,50 €. Groupe (20 personnes) : 5,50 €. Tarif réduit : 6,50 €. Scolaires : 5 €. Festival de la tomate : 7 €. Chambres de 110 € à 320 € la nuit. Boutique. Bar à Tomates.
Un cadre exceptionnel pour des jardins somptueux, notamment le Dahliacolor avec ses 180 variétés de Dahlias et le fameux conservatoire de la Tomate qui héberge plus de 600 variétés ! Ce mécène passionné du jardin qu'est Louis Albert de Broglie a entrepris au château de la Bourdaisière une belle aventure : celle d'une vie en harmonie avec la nature. Et il souhaite en faire profiter tous les petits curieux. Ainsi les jardiniers du château sont très disponibles pour vous livrer des conseils en maraîchage bio. Outre les visites, de multiples événements sont organisés tout au long de l'année : rencontres Sens et développement durable, expositions pédagogiques temporaires, cours de cuisine, Festival de la Tomate, Fête des arbres et de la famille, etc. En tous cas prenez le temps de serpenter autour du magnifique château et même dans les douves !

■ **MAISON DE LA LOIRE**
60, quai Albert-Baillet ✆ 02 47 50 97 52
www.maisondelaloire37.fr
maisonloire37@hotmail.fr
Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h à 17h. Visite gratuite des salles d'exposition et de la bibliothèque du mardi au samedi de 14h à 19h. Adhésions à l'année, individuelle : 18 €, individuelle réduite (chômeurs et étudiants) : 12 €, familles : 23 € et associations : 35 €. Accueil enfants. Visite guidée. Animations.
Cette association a pour objet d'informer et de sensibiliser le public sur le patrimoine de la région et de promouvoir les richesses du Val de Loire. Elle propose une exposition permanente sur la faune et flore ligériennes, une autre sur la batellerie, des expositions temporaires, mais aussi et surtout des animations de terrain encadrées par l'équipe de bénévoles professionnels. Les thématiques sont variées : à la recherche du castor, soirée en bord de Loire à Amboise et Montlouis, saveurs et secrets de Loire, à chacun sa trace… Des lunettes et des jumelles sont même prêtées pour ne pas rater un détail de ce spectacle que la nature nous offre.
Profitez jusqu'au 30 mars de l'exposition L'Art et la matière avec une entrée libre et gratuite !

■ **LA CAVE**
69, quai Albert-Baillet ✆ 02 47 45 05 05
www.restaurant-la-cave.com
infos@restaurant-la-cave.com
Maître Restaurateur. Fermé le mardi soir, mercredi toute la journée et dimanche soir. Réservation recommandée. Menus de 33 € à 56 €. Menu enfant : 19 €. Formule du midi : 23 € (uniquement en semaine). Vin au verre. Chèques non acceptés. Label Tourisme & Handicap. Accueil des groupes (salle de 400 personnes privatisée pour toutes vos réceptions, sur réservation). Restaurant troglodyte ; grand parking ; samedis et dimanches de décembre et janvier : 10h30, les samedis de la truffe, démonstration au restaurant.
Sous la roche des bords de Loire, sur la commune de Montlouis-sur-Loire, se cache un site insolite qui surprendra le gourmand et le curieux que vous êtes. Une belle étape s'impose dans ce restaurant troglodyte. Vous serez en effet séduit par la grande salle accueillante et son immense cheminée centrale. On se sent bien, au cœur d'une décoration à la fois rustique et élégante par les bougies qui réchauffent le lieu. N'oubliez pas de prendre un pull tout de même. Ici, la cuisine se veut goûteuse, et tous les gourmets s'y rendent pour les plats locaux (beuchelle tourangelle et son riz pilaf), arrosés de vins du cru, chinon, bourgueil, saumur-champigny et bien sûr montlouis, sans oublier le vin de la Cave le Brut de Cray… Le chef Renaud Dugoujon concocte une cuisine régionale qui fait la part belle aux produits du terroir. Au gré des saisons, on y savoure des truffes (grande spécialité de La Maison), des champignons, du filet de sandre, pigeon, filet mignon, cabillaud, des joues de cochon braisées, des huîtres, ou bien des escargots… Une cuisine de tradition qui est créative selon l'imagination du chef et des produits frais et disponibles. Un lieu pittoresque pour une belle halte lors d'une escapade gourmande au cœur des plus belles caves de Touraine et des plus beaux châteaux.

■ **CRÊPERIE DU BAS ROCHER**
48, quai Albert-Baillet ✆ 02 47 29 90 56
www.creperie-lebasrocher.com
contact@creperie-lebasrocher.com

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Carte : 12 € environ. Menu enfant : 8,50 €. Formule

du midi : 13,90 €. Vin au verre. Même gamme de prix pour la carte crêperie et la carte cuisine traditionnelle. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (le restaurant comporte deux salles ; celle du haut est principalement attribuée aux groupes. Groupes professionnels et privés sur réservation). Chaises bébé. Terrasse. Un espace enfants avec jeux, livres, télévision. Wi-fi gratuit. Parking. Animaux acceptés.

Ce restaurant repris par deux frères, Nicolas et Rémi, fin 2015, est installé dans une maison tourangelle ancienne pleine de cachet, en bord de Loire. Une belle adresse pour manger en famille ou entre amis. À l'étage, une salle peut accueillir une quarantaine de couverts, pour les repas de groupes. Au rez-de-chaussée, vous découvrirez une salle chaleureuse, bien décorée, colorée. Une grande terrasse ombragée vous attend pour les beaux jours, face aux coteaux de Montlouis. La carte propose un large choix de galettes salées et de crêpes sucrées, des plus simples aux plus originales, joliment présentées et bien garnies : galette Tradition, Fondante, Nordique, Quatre fromages, Bergère, Tourangelle, Suédoise ou encore la Terre-Mer… On y trouve également un choix de plats traditionnels : viandes (magret de canard, bavette, ou andouillette), poissons, salades, burgers et bien sûr desserts. La carte des vins est honnête, et tout est fait maison. L'accueil est chaleureux, familial et authentique. On retient les assiettes très copieuses, les bonnes adresses conseillées par Nicolas lorsque l'on n'est pas du coin, et le rapport qualité-prix, surtout, qui est très correct.

CAVE DES PRODUCTEURS DE VIN DE MONTLOUIS
2, route de Saint-Aignan
✆ 02 47 50 80 98
www.cave-montlouis.com
espace@cave-montlouis.com

Accueil vélo. Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30 sauf janvier et février fermeture à 18h. Ouvert dimanche et jours fériés de 10h à 13h et de 14h à 18h. Juillet et août : ouvert de 9h à 19h. Audio-vidéo guide français, anglais, allemand, italien, espagnol gratuit. Accueil des groupes avec visite et dégustation gratuite. Visite et dégustation gratuite. Produits régionaux, articles de cave et compositions gourmandes en vente à la boutique. Label Tourisme & Handicap. Cave Touristique d'excellence. Label Terra Vitis.

Créée en 1961, la Cave des Producteurs est un groupement de 16 vignerons passionnés travaillant sur 170 hectares de vignes dans le respect de la tradition et dans un souci perpétuel de qualité. Visite et dégustation gratuites dans un cadre authentique exceptionnel, où chacun peut apprécier les grandes familles de vins d'appellation AOC montlouis-sur-loire, touraine et crémant-de-loire : les vins effervescents (à partir de 6,30 €) et les vins blancs tranquilles (sec, tendre, moelleux et liquoreux, de 6,30 € à 17,95 €). Les meilleurs crus sont minutieusement sélectionnés par une commission de dégustation. L'accueil se veut toujours personnalisé et convivial. Une vidéo, en français, anglais et allemand, vous commente, étape par étape, la culture de la vigne à la production finale. A noter : possibilité pour les groupes, séminaires de louer une salle de réception (jusqu'à 60 personnes assises) équipée d'une cuisine, devis sur demande.



DOMAINE DE LA TAILLE-AUX-LOUPS
8, rue des Aitres
Husseau
✆ 02 47 45 11 11
www.jackyblot.fr
latailleauxloups@jackyblot.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 13h et de 14h à 18h. Sans rendez-vous (il est préférable de prévenir en cas de visite de groupe). La visite du Domaine de la Butte n'est possible que sur rendez-vous.

Ouvert pratiquement tout au long de l'année, le Domaine de la Taille aux Loups à Montlouis-sur-Loire vous accueille sans rendez-vous pour déguster ses fameuses cuvées. Vous pourrez découvrir tous les vins et les différentes appellations : Vouvray, Montlouis-sur-Loire et Bourgueil. 25 hectares de très vieilles vignes permettent la fabrication des vins effervescents, secs, demi-secs, moelleux, et liquoreux. Jacky Blot se fera une joie de partager avec vous sa passion pour le vin, et vous offrira une dégustation de son Vouvray ou de son meilleur Montlouis. Ce domaine est très réputé dans le pays de Vouvray, et Jacky Blot s'est d'ailleurs toujours différencié des autres producteurs et viticulteurs en remportant des prix (palme d'or…). Chaque année, des produits de qualité, du choix et toujours un accueil sans faute, même avant la fermeture.

■ **DOMAINE LES LUTINIÈRES – JEAN-CHRISTOPHE DARDEAU**
154, avenue Gabrielle-d'Estrées
✆ 02 47 50 82 60 – www.leslutinieres.info
jc.dardeau@leslutinieres.info
Vigneron Indépendant. Ouvert du lundi au vendredi de 14h à 19h ; le samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Groupes sur rendez-vous. Vente à la ferme. Label : bienvenue à la ferme.
A-t-on droit à l'erreur lorsqu'on est la quinzième génération de vignerons, sur quatre siècles et demi à Montlouis-sur-Loire ? De ce savoir-faire extraordinaire et hérité de son père et de son grand-père, Jean-Christophe a su tirer les plus belles leçons pour mettre en valeur ce beau cépage qu'est le chenin ! Au printemps 2008, Jean-Christophe s'est lancé dans une entreprise originale, en ouvrant une « Lutinière-musée » : une lutinière étant une carrière de tuffeau non utilisée par les anciens, où s'engouffrait le vent, provoquant ainsi des vibrations sonores, d'où la croyance en la présence de lutins… C'est le nom cadastral de la maison en 1897 ; là sont exposés les outils de travail de la vigne et du vin de son grand-père ! La carte des vins est : Montlouis-sur-Loire : Fines Bulles classique (brut ou demi-sec) ; Fines Bulles Prestige (élevées sur latte pendant 5 ans, brut ou demi-sec) ; Fruité 2009 (sec), Tendre 2009 (demi-sec), Vieilles Vignes 1999 (moelleux, vignes âgée de plus de 75 ans), Grand Moelleux 1998, Grande Réserve 1997, cuvée exceptionnelle issue des vendanges des vignes plantées en 1901 et 1903 (vin médaillé au concours des Vignerons Indépendants). Sont aussi proposés en Touraine : Bulles de Rosé, rouge et rosé, et du Nectar des Lutins (pur jus de raisin blanc, sans alcool).

■ **IL BARISTA**
49, rue Descartes
✆ 02 47 42 01 99 – www.ilbarista.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h30 à 19h ; le samedi de 9h à 19h. Le café expresso est à 1 €, sur place ou à emporter.
Membre actif du Comité français du Café, Alain torréfie une vingtaine de crus différents, tout droit venus du Brésil, de la Tanzanie, du Malawi, d'Australie, du Rwanda, etc. Ici, et en plus de la vente des grains, on vous assure le service après-vente de vos machines, lesquelles peuvent être également achetées neuves, avec les marques Krups, Saeco, Animo, Simonelli ou encore Victoria Arduino… Le fin du fin ! Il Barista propose des ateliers de découverte autour du café, ainsi qu'une belle sélection de produits gourmands. Idéalement située sur le chemin de la Loire à Vélo, faites une pause gourmande dans cette épicerie fine-coffee shop. Il Barista a vraiment le meilleur rapport qualité-prix de Touraine.

■ **PÂTISSERIE POIRIER**
2, place François-Mitterrand ✆ 02 47 80 92 19
patisseriepoirier@gmail.com
Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 19h ; le week-end de 9h à 19h. Ouvert le dimanche.
C'est bien plus qu'une pâtisserie ! Ce salon de thé installé dans une ferme vigneronne ravira gourmands et gourmets. Et la maîtresse des lieux, Camille Poirier, ne vous prendra pas pour une bonne poire, c'est le moins qu'on puisse dire. Design et savoir-faire d'exception sont les mots d'ordre de cette ancienne directrice du festival Jazz en Touraine. Une reconversion réussie dont on est ravis ! Le salon est un repaire de tartes en tout genre, revisitées à la sauce Camille : un régal pour les yeux et les papilles. L'établissement propose également des pains bio ou sans gluten, ainsi que des confitures. Craquez pour le Paris-Brest (et pourquoi pas même pour le petit billet retour…).

Monts

■ **DOMAINE DE CANDÉ**
Château de Candé
Route de Ripault
✆ 02 47 34 03 70
www.domainecande.fr
domainecande@departement-touraine.fr
Fermé de mi-novembre à début mars (fin février). Horaires et jours d'ouverture à consulter sur le site web : château et parc fermés hors animations, ateliers, scolaires, et visites (groupe sur réservation). Parc : gratuit. Visite du château : 7 €, réduit : 6 € (jeunes de 7 à 18 ans, étudiants, personnes en situation de handicap et un accompagnant, groupe de 15 personnes, carte famille nombreuse, passeport touristique, partenaires). Gratuit pour les moins de 7 ans (hors ateliers). Visite guidée. Restauration. Boutique. Parking vélos. Chiens en laisse autorisés dans le parc et interdits dans le château.
Candé est l'un des prestigieux domaines de la vallée de l'Indre, doté notamment d'un immense parc vallonné et d'une vue plongeante sur la majestueuse rivière. C'est au début du XVI[e] siècle que François Briçonnet, Grand Argentier de Louis XII et ancien maire de Tours, fit ériger le château sur un de ces domaines. En 1853, Santiago Drake des Castillo, riche aristocrate anglo-cubain et nouveau propriétaire, en triple la superficie sur les plans de l'architecte tourangeau Meffre. Mais c'est en 1937 que le site reçut ses lettres de noblesse, en étant le témoin de l'union de l'Américaine Wallis Simpson et du très controversé duc de Windsor qui venait d'abdiquer et de renoncer à la couronne d'Angleterre pour pouvoir l'épouser… Le domaine est légué à l'État en 1972 et rétrocédé au Conseil Général en 1974, la demeure est désormais ouverte au public. En son sein, un splendide parc où il fait bon pique-niquer en y admirant une faune (les hérons cendrés) et une flore classées. Mais c'est surtout l'intérieur du château qui recèle plein de surprises, et on constate que de nombreuses restaurations ont été réalisées ! Les visiteurs découvrent le quotidien des illustres personnages qui ont habité le château : la salle à manger, le salon de musique, la bibliothèque où trône un rare buffet d'orgue Skinner (classé Monument historique) et les salles de bains de 1929 ornées de mosaïques de pâte de verre. Parmi les points forts de cette visite : le dressing de la duchesse de Windsor et le gymnase. Autre curiosité de Candé, le potager et le verger pleins de plantes aromatiques, médicinales, mellifères, fleurs comestibles, salades ainsi que des variétés anciennes de fruits. Lieu d'animation, Candé propose des festivités tout au long de l'année. Les enfants ne sont pas oubliés avec mille activités pédagogiques autour du parc, du potager et de la vie du château.

■ **AU CARROUSEL DES SAVEURS**
2, rue Jean-Colin
✆ 02 47 26 76 86
www.aucarrouseldessaveurs.fr
Fermé du 2 au 23 janvier. Ouvert du mardi au vendredi. Restaurant fermé Dimanche soir et Lundi toute la journée. Réservation recommandée. Menus de 21 € à 49 €. Menu enfant : 10 € (ou 15 €). Suggestion du jour : 18,50 €. Vin au verre. Formule du midi : 14 € ou 18,50 € ; soirée étape à partir de 65 euros. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Parking.
Un établissement qui saura étonner vos papilles, par des goûts et des saveurs spéciales. En effet, le chef aime vous surprendre en créant des plats gastronomiques et originaux. La carte est variée et change très souvent selon les envies et l'imagination du chef et des produits de saison bien sûr : galette au saumon fumé et faisselle et sa crème citron vert et basilic, annelloni de tête de veau en feuille de chou et déclinaison de suprêmes d'agrumes sur leur mousse au caramel… Votre repas ne sera que divin. Un établissement qui vous accueille avec sympathie, un service à la hauteur et qui vous propose également un petit hôtel convivial en plein cœur du tracé de la Loire à Vélo.

Parçay-Meslay

■ **GRANDE MESLAY** ★★
Rue de Meslay
✆ 02 47 29 19 29
www.meslay.com
lefebvre@meslay.com
Ouvert toute l'année. Pour les visites : ouvert du 5 avril au 1 novembre, de 15h à 18h30 uniquement les week-ends. Sur demande : Congrès, Réceptions, Soirées de gala, Mariages, location jusqu'à 1200 personnes. Adulte : 4 €. Enfant : 3 €. Groupe (20 personnes) : 3 €. Accueil enfants. Visite guidée. Animations. Ouverture à la visite de Pâques à la Toussaint les samedis, dimanches et jours de fêtes de 15 h à 18 h. – « 55ème Festival de la Grange de Meslay » : Concerts classiques dans la Grange : les 14, 15, 16 et 21, 22, 23 juin 2019.
Les Tourangeaux connaissent bien son nom, sans y être forcément allés car les événements qui y sont organisés sont d'un certain prestige. Située au nord de Tours, cette ferme fortifiée du XIIIe siècle, qui dépendait de l'abbaye de Marmoutier, se divise en cinq nefs soutenues par des rangées de piliers de près de 12 m de hauteur. Un lieu monumental ! C'est pour cela que la Grange de Meslay est connue dans le monde entier et disponible, après étude, pour toute manifestation de prestige, culturelle, commerciale ou publicitaire. Pouvant accueillir jusqu'à 1 500 personnes, elle sublime concerts, réceptions et soirées de gala. Chaque année, en juin, y sont organisées les célèbres Fêtes musicales.

■ **L'ARCHE DE MESLAY**
14, rue des Ailes
✆ 02 47 29 00 07
www.larchedemeslay.fr
Maître Restaurateur. Ouvert du mardi au samedi et les jours fériés. Menus de 29 € à 54 €. Menu enfant : 15 €. Formule du midi : 17,50 €. Vin au verre. Label Tourisme & Handicap. Accueil des groupes.
Nous avons été plus que séduits par cette arche généreuse et élégante : nous avons été éblouis ! Si l'accueil ne fait pas tout dans un restaurant, il a comme une tendance à influencer tout le reste, et même à rendre la nourriture encore plus délicieuse… Ici, il y a les deux ! Ludovic, Isabelle et toute leur équipe sont fidèles à leur réputation et produisent une cuisine gastronomique raffinée et puissante depuis 1993. Nous vous recommandons les Saint-Jacques en coquille, la bouillabaisse ou la noix de ris de veau braisée au gingembre ! En dessert laissez-vous tenter par le craquant de tuiles aux amandes et au beurre salé. Vous l'aurez compris, voici un endroit plus que recommandé !


© DOMAINE DE CANDÉ

Domaine de Candé.

Le château du Plessis-lez-Tours

Ce château était la résidence préférée de Louis XI. Il a transformé l'ancien manoir en un grand logis confortable, entouré de grilles et de douves pour se sentir protégé à la fin de sa vie. Détruit aux trois quarts, il n'en reste aujourd'hui que l'aile Est. Inscrit aux monuments historiques depuis le 12 avril 1927, ce château intrigue à cause de son passé tumultueux. Surnommé autrefois le château de Montils-lès-Tours, il appartenait à la grande famille d'Amboise. Toit d'ardoise, murs de pierres et de briques, tourelle, galerie à arcades, on peut observer des vestiges du passé qui ont servi de modèle à de nombreuses grandes résidences des bords de Loire. Presque oublié, ce château chargé d'histoire sert aujourd'hui à une compagnie de théâtre (Cano Lopez) qui en fit le Plessis-Théâtre. L'ensemble de la propriété est accessible lors des représentations et des journées du patrimoine.

Aujourd'hui la compagnie est sommée de libérer les lieux par la Ville de Tours. Le Plessis s'apprête-t-il à vivre une autre de ses mille et une vies ?

La Riche

DEMEURE DE RONSARD – PRIEURÉ DE SAINT-COSME ★★
Rue Ronsard ✆ 02 47 37 32 70
www.prieure-ronsard.fr
demeureronsard@departement-touraine.fr

Ouvert toute l'année. Fermeture le 25 décembre et le 1er janvier. Fermé le mardi du 15 octobre au 31 mars. Du 1er novembre au 31 mars de 10h à 12h30 et de 14h à 17h (fermé le mardi). Du 1er avril au 31 mai de 10h à 18h. Du 1er juin au 31 août de 10h à 19h. Et du 1er septembre au 31 octobre de 10h à 18h. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 6 €. Étudiants, enseignants : 5 €. Gratuit pour les moins de 7 ans et les minimas sociaux. Chèque Vacances. Visite guidée. Boutique.

Ce n'est pas un hasard si Ronsard est venu finir ses jours au prieuré Saint-Cosme. Le poète de la Renaissance y a trouvé plus qu'une demeure : un lieu chargé de sens et d'histoire, propice à la contemplation et aux itinéraires esthétiques. Des vestiges de l'ancienne église où repose Ronsard aux jardins que les chanoines du XIIe siècle voyaient comme un « paradis sur terre », l'ancien monastère a conservé sa dimension historique, spirituelle et poétique. Il offre aujourd'hui de multiples parcours de visite qui relient les époques et les disciplines par le prisme de l'architecture, de la poésie et de l'art contemporain. Sa programmation éclectique, ses aménagements qui convoquent les cinq sens et sa médiation de qualité sont autant d'invitations à apprendre, se laisser surprendre et se détendre, en famille ou entre amis. Le prieuré Saint-Cosme est un lieu hors du temps, dont les formes ne cessent de se renouveler.

Rochecorbon ★

BATEAU PROMENADE SAINT-MARTIN DE TOURS
56, quai de la Loire ✆ 02 47 52 68 88
www.naviloire.com – contact@naviloire.com

Accueil toute l'année des groupes sur réservation, pour les individuels : départ tous les jours à 15h et 17h en juillet et août ; en avril, mai, juin, septembre et octobre, téléphoner pour connaître les horaires. Les horaires d'ouverture varient en fonction des horaires du bateau. Le bureau est ouvert 30mn avant chaque départ. La durée de la visite est comprise entre 50 minutes et 1 heure. Adulte : 10,50 €. Enfant (jusqu'à 12 ans) : 7 €. Groupe (20 personnes) : 8 € (1 place gratuite pour 30 personnes et 2 places gratuites pour 50 personnes). Famille nombreuse : adulte 9 €, enfant 6 € (sur présentaton de la carte « famille nombreuse »). Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Accueil enfants (accueil spécial scolaire). Visite guidée (en direct). Animaux admis sur le bateau.

Prenez place à bord de ce confortable bateau d'un peu plus de douze mètres et qui peut accueillir jusqu'à soixante-six passagers. Le capitaine est intarissable à propos des histoires et des trésors du fleuve royal. Durant cinquante minutes de balade, il vous offre un commentaire en direct, riche et vivant, au fur et à mesure que vous découvrirez les falaises calcaires de Rochecorbon, le château de Moncontour, les troglodytes… Amoureux de la nature, il connaît par cœur la faune et la flore de la Loire et avec un peu de chance, il pourra vous désigner les castors œuvrant sur la rive après avoir été réintroduit il y a peu dans la région. Le bateau est adapté à tous les handicaps : mental, moteur, auditif et visuel. Une façon agréable de découvrir ce patrimoine classé mondial à l'Unesco. Une bien jolie balade à faire, sans oublier qu'il est possible de privatiser le bateau pour un événement particulier comme un mariage, un anniversaire… Une façon originale de découvrir les alentours et la faune et la flore de Touraine !

LES GRANDES CAVES SAINT-ROCH
65, quai de la Loire ✆ 02 47 40 40 20
www.grandescavesstroch.com
contact-blancfoussy@lacheteau.fr

Ouvert toute l'année. Basse saison : du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h30. Ouvert les 3 dimanches de Décembre avant Noël. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 2,50 €. Groupe (15 personnes) : 2 €. Accueil enfants (parcours). Visite guidée. Boutique. Site marchand.

C'est entre Tours et Vouvray, à Rochecorbon, sur les rives de la Loire, que l'on découvre les « Grandes Caves Saint-Roch ». Ces galeries sont à l'origine des carrières d'extraction du tuffeau utilisées pour la construction des châteaux, habitations et édifices de la région. Elles ont été creusées entre le XIIe et le XIXe siècles. Une sculpture en relief représentant l'Homme et la Vigne du Val de Loire orne l'entrée des caves. Tout au long de ce dédale, vous découvrirez des activités souvent méconnues telles que la sériciculture ou les champignonnières, mises en scène

et côtoyant l'art et l'élaboration du vin. Il faut visiter ce monde troglodyte passionnant. A découvrir : toutes les gammes de l'appellation, méthode traditionnelle (vouvray, crémant-de-loire et touraine) et les vins de propriété.

DOMAINE MARC BREDIF
87, quai de la Loire ✆ 02 47 52 50 07

Ouvert du lundi au samedi de 10h30 à 12h et de 14h30 à 18h. Haute saison : le dimanche et les jours fériés de 10h à 13h. Ouvert le dimanche. Cave d'excellence. Dégustation à thème, dégustation accords mets et vins, jeux œnologiques.

Au cœur de la Touraine, face à la Loire, le Domaine Marc Brédif vous accueille dans le site majestueux de ses caves troglodytiques du X^e^ siècle. Depuis 1893, cette grande maison est l'une des plus fameuses de Vouvray. En 1980, le baron Patrick de Ladoucette – grand passionné de vin – a donné un nouvel élan à ce domaine plusieurs fois centenaire. Tout au long des 2 kilomètres de galeries (dont la Rotonde), vous découvrirez les secrets d'élaboration des grands vins. Il vous est possible de déguster également de grands crus dans le Pavillon des fines bulles ou encore au lieu-dit « la Grenouillère ». De nombreuses animations y sont prévues pour la saison sur réservation : jeu œnologique découverte ludique (une heure minimum), apéro œnologie et diverses dégustations thématiques (rillons, Sainte-Maure de Touraine). De nombreuses activités pour apprendre, comprendre et découvrir la fabrication du vin du domaine. On y trouve également les vins rouges de la région. N'hésitez donc pas à venir découvrir cet endroit magique pour l'ensemble de vos réceptions (clientèle privée, entreprises, professionnels de la restauration).

LES HAUTES ROCHES
86, quai de la Loire ✆ 02 47 52 88 88
www.leshautesroches.com
hautesroches@relaischateaux.com

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Menus de 65 € à 125 €. Belle terrasse vue sur la Loire.

Le chef Didier Edon est aux Hautes Roches depuis 1989. Récompensé par une étoile au Michelin en 1990, il est loin de s'endormir sur ses lauriers, et continue de ravir les gourmets de passage. Dans la gentilhommière dont le charme ajoute à l'expérience d'un repas raffiné, on savoure des mets variés, avec un service impeccable. Le menu des trois services de homard fait la part belle aux origines bretonnes du cuisinier. La carte est quant à elle garnie d'appétissantes suggestions, tant en poissons qu'en viandes. La belle sélection de vins (et de cafés !) permet de ponctuer et de conclure le repas d'une note aussi enchanteresse que le cadre idyllique de cet hôtel-restaurant.

LA TABLE DE JOSEPH
76, quai de La Loire ✆ 02 47 52 52 97
www.latabledejoseph.com
contact@latabledejoseph.fr

Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30 ; le dimanche de 12h à 13h30. Réservation recommandée. Menus de 18 € à 28 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 14,50 €. Vin au verre. Menu plaisir du dimanche à 26,50 €. Chèques non acceptés. Accueil des groupes (50 personnes avec des formules de 18 € à 35 €). Terrasse.

Restaurant au bord de Loire fort sympathique, par temps de pluie, le poêle est plus que bienvenu ! Vue sublime sur le fleuve sauvage. Les plats varient au fil des saisons, bonne cuisine, à noter : le croque de chèvre au cake d'andouillette, caramel épicé ou la tête de veau à la moutarde violette de Brive ou pour ceux qui sont plus mer le délicieux effiloché de légumes aux noix de Saint-Jacques… Le tout accompagné, bien sûr, des meilleurs vins du Val de Loire. On retiendra surtout la qualité de l'accueil et la surprise en découvrant le jardin-terrasse qui se trouve au pied des coteaux où l'on peut admirer les maisons troglodytiques. Les client sont unanimes, la vue est magnifique et les assiettes sont appréciées car le service est souriant et les produits frais.

ART HÔTEL TOURS****
19, quai de la Loire ✆ 02 47 22 24 44
www.art-hotel-tours.com

Les Collectionneurs. Ouvert toute l'année. 28 chambres. Chambre double à partir de 177 € ; studio / appartement à partir de 147 € ; suite à partir de 312 €. Petit déjeuner buffet : 19 € (6-12 ans : 12 € ; gratuit pour les moins de 6 ans. Servi de 7 à 11h). Wi-fi gratuit. Excursions (3 salons. 2 salles de séminaire de 10 à 60 personnes. Terrasse. Parking).

Dans un somptueux château fin XIX^e^ avec vue sur la Loire, profitez du calme de Rochecorbon, de sa proximité avec Tours d'une part et avec Vouvray de l'autre. La particularité de cet hôtel réside dans son orientation résolument portée vers le design contemporain, d'où son nom *Art Hôtel*. Ici, chaque chambre est unique et très stylisée mais toutes se rejoignent dans le choix des couleurs : noir et blanc. Les salons et le bar compris arborent ce mariage des plus réussis. On a du mal à croire que ces murs abritaient il y a peu de temps encore une maison de repos ! À noter que le château est équipé de tout le matériel nécessaire pour organiser des séminaires ou des formations. L'endroit est placé stratégiquement pour pouvoir profiter, sans faire trop de route, des châteaux ou bien des caves.

LES HAUTES ROCHES
86, quai de la Loire ✆ 02 47 52 88 88
www.leshautesroches.com

Relais & Châteaux. 14 chambres (12 troglodytiques). Chambre double de 160 € à 350 €. Demi-pension : 90 €. Petit déjeuner : 21 €. Lit supplémentaire : 35 €. Petit déjeuner 10 € pour les enfants de moins de 10 ans. Diners Club. Animaux acceptés (12 € / jour). Service de ménage. Excursions.

Un Relais et Châteaux idéal pour vivre expérience 100 % tourangelle. Voici là un manoir semi-troglodytique, ancien monastère sur les bords de Loire, qui comprend 14 chambres dont 12 troglodytes. Avec ses jardins, ses terrasses, sa piscine qui jouissent d'une magnifique vue sur la Loire, le lieu a vraiment un charme fou ! Les chambres sont toutes très élégantes et les meubles et les tissus de grandes maisons parachèvent le ton haut de gamme. L'accueil et le service de qualité, tant à l'hôtel qu'au restaurant étoilé au Michelin, ne sont pas synonymes de froideur : l'établissement possède une vraie convivialité. On en ressort forcément envoûté !

■ **HOTEL VALÉZIEUX**
10, rue de Beauregard ✆ 02 47 37 10 10
www.hotel-valezieux.com
contact@hotel-valezieux.fr

Check-in de 16h à 20h, check-out de 11h à 12h. Suite familiale 4 personnes de 250 € à 280 €. 10 chambres. Chambre double de 110 € à 180 €. Petit déjeuner : 12 € (18 € pour l'intercontinental, possibilité de service en chambre. Servi de 7h30 à 11h). Petit déjeuner offert pour les moins de 6 ans. Parking gratuit. Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit. Restauration (salades, plateaux de fromages et charcuterie, sandwichs et quelques desserts disponibles le soir. Brunch le dimanche, d'octobre à avril).
Une histoire de famille, et l'Histoire tout court : ancienne propriété de l'abbaye de Marmoutier fondée par saint Martin de Tours, cette demeure est depuis quatre générations dans la famille Forest, qui gère aujourd'hui cet hôtel de charme à deux pas de Tours. Dans un cadre idyllique, non loin des bords de Loire, cet hôtel propose dix chambres élégantes et confortables, où des touches classiques se mêlent au mobilier contemporain et aux couleurs gaies de la décoration. Le petit déjeuner copieux ou le brunch du dimanche permettent de s'éveiller doucement après une nuit entre les plumes. À noter : une chambre accessible aux personnes à mobilité réduite, et six équipées pour les malentendants.

■ **LA RABOUILLEUSE – ÉCOLE DE LOIRE**
✆ 06 95 39 32 00
www.larabouilleuse-ecoledeloire.com
larabouilleuse.ecoledeloire@gmail.com

Les horaires de départ et les itinéraires varient selon les saisons, et les opportunités que nous réserve la Loire. Sorties sur réservation. Entrée : 20 € (pour une balade en journée d'1h30). Balade à l'aube ou au crépuscule de 2h30 : 36 €. Enfant : 12 €. Mise à disposition d'un bateau avec pilote pour 120 €/heure Balade de 2 heures minimum, supplément de 30% avant 9h et après 19h.
Il n'est pas né le jour où l'on verra des marins se noyer ! Malgré un incendie au printemps 2016 qui a vu disparaître une partie du hangar et des bateaux de cette association, l'École de Loire vous propose encore et toujours de descendre la Loire à bord de bateaux, voiliers, ou encore dériveurs. Les touristes et amateurs de nature seront ravis, mais les futurs marins aussi puisque des stages sont proposés sur différents plans d'eau, en toute sécurité. Petits et grands seront enchantés par les sublimes balades au long du fleuve à bord de splendides embarcations, pour découvrir les trésors aquatiques et les secrets des animaux et des plantes de la Loire. Festivals, randonnées, pêche, soirées sur les îles… L'équipe se fera une joie de vous faire apprécier une autre facette de la Touraine à travers une multitude d'animations.

■ **GUINGUETTE DE ROCHECORBON – LULUPARC**
Quai de la Loire ✆ 02 47 52 54 87
www.guinguettederochecorbon.com
contact@luluparc.com
Bus Fil Bleu 60 et 61 direction Vouvray – Arrêt La Tesserie.

Fermé du 24 septembre au 31 avril. Ouvert tous les jours et les jours fériés à partir de 11h30 et à partir de 0h. Restaurant : 10h à 11h30 et de 15h à 18h. Parc enfants : 7,50 € (2,50 € pour les accompagnateurs). Orchestre : 10 €. Menus de 14 € à 33 €. Carte : 13 € environ. Menu enfant : 7,5 €. Assiette apéro-charcuterie : 7 €. Pichet de sangria : 13 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse. Restauration. Animations. Concerts. Beach volley. Mini golf. Pétanque.
Bienvenue à Luluparc dans la plus grande guinguette de France ! 1200 places assises et environ la moitié de couverts servis chaque jour… Une vraie guinguette, où tournoient, avec une gaieté folle les accordéons, les valses, les robes de ces dames et les pantalons bien droits de ces messieurs, les uns comme les autres s'étant mis sur leur 31 ! Il faut venir ici, à Rochecorbon voir ce spectacle ravissant et y participer ! Mais attention, il y a un monde fou et la concurrence est rude ! Aucun style musical n'est en reste puisque la programmation va de la valse à la zumba, en passant par le tango, le rock, la salsa et bien sûr la *country*. Et puis allez, si on danse mieux que vous, venez vous reposer sur une des chaises longues installées face à la Loire pour boire un petit verre. Ou alors découvrez les activités sportives mises gratuitement à disposition (beach-volley, ping-pong, badminton, pétanque), sans parler du mini-golf (payant quant à lui) ou du parc de 3 hectares consacré aux enfants (châteaux gonflables, karting à pédales, balades en poney, jeux aquatiques, etc.). Et profitez, surtout, car l'été, au rythme de la guinguette, passe à une vitesse folle. Face à La Loire, vous ne serez pas déçus de cet endroit animé qui propose grand nombre d'activités pour toute la famille. Chacun y trouve son compte, et les jeux d'eau ne manquent pas pour vous rafraîchir tout l'été.

■ **CHÂTEAU GAUDRELLE – ALEXANDRE MONMOUSSEAU**
Château Gaudrelle
12, quai de la Loire ✆ 02 47 25 93 50
www.chateaugaudrelle.com
reservation@chateaugaudrelle.com

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30. Haute saison : le dimanche de 10h à 12h30. Sur rendez-vous pour une visite guidée et dégustation. Ouvert le dimanche (cave d'excellence). Visite et dégustation : 3,50 € par personne, avec spécialités : 8,50 € par personne. Dégustation de vins AOC chinon en sus : 2,50 € par personne. Atelier chef & vigneron. Label Loire à Vélo.
Le château Gaudrelle est situé au cœur de la vallée de la Loire entre Tours et Amboise, sur la rive droite du fleuve royal. Fondé en 1931 par la famille Monmousseau, le domaine a acquis sa réputation avec ses vins de Vouvray : sec, sec tendre, moelleux et fines bulles, vous n'aurez que l'embarras du choix. Venez déguster et vous promener dans ce domaine en visitant également les caves et vous découvrirez tous les secrets de ce breuvage haut de gamme. Cette cave d'excellence vous accueille toujours avec le plus grand professionnalisme et vous fera découvrir toutes ces nouveautés en matière de grands crus. On apprécie l'engagement écologique du domaine avec l'arrivée de la culture biologique en 2017 ! De belles surprises vous attendent au milieu d'un cadre plus que

magnifique. Les propriétaires proposent plusieurs types de visites allant de la plus simple et la moins chère à la visite prestige où vous découvrirez les caves creusées dans le tuffeau des coteaux calcaires de Rochecorbon sur l'AOC Vouvray. Il semblerait que ce soit une émotion très particulière que procurent les vins Château Gaudrelle !

■ **DOMAINE BOURILLON DORLEANS**
30 bis, rue Vaufoynard ✆ 02 47 52 82 19
www.bourillon.com – info@bourillon.com
Ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 19h. Téléphonez avant de passer. Livraison possible (boutique en ligne). Vins de 9,7 € à 50 €.
Le domaine de Frédéric Bourillon couvre plus de vingt-six hectares de vignes situées sur les meilleurs coteaux de Rochecorbon. Les vignes proviennent d'un seul vieux cépage : François le Chenin et la culture de la vigne est respectueuse de la nature, dans la tradition familiale depuis bien des générations. La réputation de cette appellation n'est plus à faire, vendue aux quatre coins du monde, la cuvée Gaston d'Orléans est présente sur de nombreuses cartes de vins. Vous pourrez bien évidemment acheter d'excellentes bouteilles sur place (mais aussi en ligne) et découvrir le domaine. Frédéric garde secrètement une magnifique cave sculptée… Alors un conseil : demandez à pousser les portes, parole de futé vous ne serez pas déçu !

Chaque année on a droit aux matins gourmands : il faudra désormais attendre décembre 2019 pour pouvoir déguster des mets très raffinés comme de la truffe, du foie gras ou bien encore de succulentes Saint-Jacques !

■ **DOMAINE LE CAPITAINE**
11, rue saint-georges ✆ 02 47 52 51 84
www.domainelecapitaine.com
contact@domainelecapitaine.com

Vigneron Indépendant. Vignobles et Découvertes. Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 18h30. Livraison possible. Label Tourisme & Handicap.
Venez découvrir ce beau domaine situé à Rochecorbon. Les principaux noms de cuvées que l'on retrouve dans ce domaine : Perrières, Cuvée Adrien, Les Flots Rians, Réserve, Marie Jeoffrey. Ce domaine propose d'anciens millésimes à la vente. Les meilleurs crus sont en vente directe sur la propriété ou via le site internet pour être livré directement à la maison. L'accueil est très chaleureux, Alain et Christophe sauront vous faire partager leur passion.

Saint-Avertin

■ **LE CLAPOTIS**
10, boulevard Paul-Doumer
✆ 02 47 27 94 71
www.leclapotis.fr
restaurantleclapotis@orange.fr

Maître Restaurateur. Fermé uniquement le dimanche soir / le mardi soir / et le mercredi. Menus de 36 € à 46 € (19,80 € et 22,80 € le midi). Formule : 26 € (rapide et gourmande). Vin au verre. Très belle carte des vins avec sommelier. Accueil des groupes (repas de famille sur réservation avec menus adaptés). Jardin. Terrasse. Terrasse au bord de l'eau.
Une magnifique adresse à connaître rapidement ! Le Clapotis est situé au bord du Cher, à Saint-Avertin ; le restaurant est très bien aménagé avec des espaces séparés pour avoir une intimité parfaite. La décoration est contemporaine avec des couleurs vertes, marron, prune, relookée au goût du jour ; on s'y sent bien et on apprécie y manger dès qu'une occasion se présente. Depuis 1990, Emmanuelle et Thierry Joubert proposent une carte savoureuse. Le chef est maître restaurateur et ici, ça se voit ! Il ne manque pas d'imagination et les produits qu'il propose sont frais et savoureux ; les assiettes repartent à chaque fois vides et on comprend. La carte change très souvent, selon les saisons, et l'on doit au chef cuisinier les trouvailles suivantes : trilogie de foie gras frais de canard « torchon » ; carré feuilleté de ris de veau et rognon Au Marsala ; risotto de lotte et Saint-Jacques aux petits légumes et magret fumé, beurre nantais ; poulette de « Racan » au foie gras chaud, sauce crémeuse aux shiitakés… Viandes ou poissons, c'est un régal. Et même lorsque nous sommes repus, on craque sur les desserts, succulents… Soufflé chaud « mandarine impériale », assiettes de fromages choisis avec soin ou le dessert du jour, on fond devant la parade des gourmandises proposées. Profitez d'une belle terrasse très agréable au bord de l'eau dès les beaux jours, et n'hésitez pas à réserver pour un repas de famille ou une réception : l'organisation est impeccable et l'équipe fait un sans faute au niveau du service et de l'accueil à chaque fois ! Excellentes prestations pour ce restaurant abordable et chaleureux.

■ **CAMPING ONLYCAMP DU VAL DE LOIRE******
61, rue Rochepinard
✆ 02 47 27 87 47
contact@campingtoursvaldeloire.fr

Accueil vélo. Ouvert de février à décembre ; 120 emplacements. Réservation recommandée. Exposition : ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Piscine à proximité. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 10 A) à partir de 4,40 €. Forfait 1 nuit pour 2 adultes + 1 voiture + 1 tente ou une caravane : de 19 € à 25 €. Chalet 2 chambres pour 4-5 personnes : à partir de 65 € la nuit. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Aire pour camping-cars. Wi-fi gratuit. Restauration (à proximité. Snack). Dépôt de pain en saison. Animations.
Non loin de Tours, ce camping est un véritable écrin de verdure. Les nombreux équipements et services sont à la disposition de tous, dans un cadre parfaitement ombragé, en bordure du Cher. La situation vous permettra de rayonner facilement à la découverte des sites touristiques. Pour rendre votre séjour agréable, ce camping dispose de nombreux équipements d'hébergement : des chalets tout équipés et des structures de loisirs comme une piscine et des aires de jeux. Il est directement connecté aux itinéraires cyclables de la Loire à Vélo. Enfin un camping classé, qui bénéficie de tous les avantages pour un séjour à deux, en famille ou entre amis pour profiter des nombreux chemins de promenade.

MOKA ET DÉCO
74, quai Sadi-Carnot
✆ 09 73 56 15 07
www.mokaetdeco.com
contact@mokaetdeco.com
Ouvert du mercredi au dimanche de 11h à 18h. Brunch de 11h à 14h30. Déjeuner de 11h45 à 15h. Salon de thé ensuite. Déjeuner environ 15 €, Assiette brunch 17 €, salon de thé environ 7 €/gâteau. Terrasse. Boutique. Réservation fortement conseillée pour le brunch ou déjeuner.
Un petit lieu à découvrir au plus vite, si vous êtes à la recherche d'apaisement et d'une envie d'ailleurs… En effet, dès que vous franchissez la porte de cet espace, vous vous sentez bien et loin de tout ! Laissez-vous guider par Yasmine, qui a fait de ce lieu, un étonnant espace dédié à l'épicurien : décor synonyme d'invitation à la détente et au voyage, qu'on soit dans la chaleureuse salle intérieur ou dans la terrasse généreusement fleurie. Moka, c'est un mélange de créativité et de classique, et des plaisirs du palais : que ce soit pour une pause thé avec de savoureux gâteaux, pour un brunch chaud et froid et sucré-salé servi tous les jours, ou une pause repas complet, les produits frais viennent de la région et tous les plats sont préparés « maison ». Cakes, tartes, gâteaux aux pistaches, salades… Et bien sûr les assiettes du jour avec légumes bien accommodés accompagnés d'une quiche, d'un craquelin de chèvre ou d'autres surprises ! Inventive, et presque entièrement végétarienne, la cuisine de Moka se déguste sur un fond musical qui rend l'instant charmant. Cerise sur le gâteau, une partie de l'espace extérieur fait aussi boutique façon brocante-bohème ! La réservation est vivement recommandée, pour permettre au cuisinier d'être fin prêt à vous recevoir.

Semblançay

LA MÈRE HAMARD
2, rue du Petit-Bercy
✆ 02 47 56 62 04
www.lamerehamard.com
reservation@lamerehamard.com
Logis (3 cocottes). Ouvert tous les jours du 15 avril au 15 Octobre, puis en hiver fermé le dimanche soir, le lundi et le mardi midi. Ouvert le lundi soir pour la clientèle de l'hôtel. Réservation recommandée. Menus de 35 € à 95 €. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 12 € (ou 17,5 €). Vin au verre. 11 chambres à partir de 99 € – Logis 3 cocottes. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.
Un lieu à ne pas manquer dans la jolie commune de Semblançay. Chargé d'histoire, cet établissement ne manque pas d'anecdotes ni de charme. Né en 1903 par Madame Hamard, le restaurant a vu grand nombre de hauts personnages à sa table. Repris aujourd'hui par Alice et Olivier, le restaurant ne désemplit pas et a toujours aussi bonne réputation. L'histoire ne fait que (re) commencer pour ce lieu fraîchement rénové mais qui a su garder toute son authenticité. Des produits régionaux vous attendent accompagnés des meilleurs crus du Val de Loire et d'ailleurs. Dans la jolie salle, les tables aux couleurs pastelles sont dressées avec soin, dans un style classique et chic. Le soucis du détail est bien là, comme dans le service et dans l'assiette. Une carte qui évolue en fonction des saisons, et surtout des produits dénichés du moment et de l'imagination débordante du chef ! Une cuisine inventive, riche, savoureuse, succulente. Présentés avec créativité, les assiettes sont goûteuses et repartent vides. Des saveurs surprenantes pour nos papilles à déguster sans modération ! Cet endroit est une véritable institution. Une très belle adresse à garder sous la main, pour passer un moment agréable entre amis ou en famille. Une adresse gastronomique et futée !

LA MÈRE HAMARD***
2, rue du Petit-Bercy ✆ 02 47 56 62 04
www.lamerehamard.com
reservation@lamerehamard.com
Logis (3 cheminées). Qualité Tourisme. Ouvert tous les jours du 15 avril au 15 Octobre. En hiver fermé le dimanche soir, le lundi et le mardi midi. Ouvert le lundi soir pour la clientèle de l'hôtel. Horaire d'accueil restaurant de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30. Check-In : entre 13h et 23h. Check-Out : entre 7h30 et 12h. 11 chambres. Chambre simple de 93 € à 119 € ; chambre double de 99 € à 128 € ; chambre triple de 119 € à 148 €. Demi-pension : 206 € (pour 2 personnes). Petit déjeuner buffet : 14 € (gratuit pour les enfants de moins de 12 ans). Parking ouvert. Animaux acceptés. Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration (menus : de 35 € à 69 € selon le menu). Tv satellite.
L'hôtel-restaurant de la Mère Hamard se décline en deux belles maisons rénovées dans un esprit de charme, dans un village paisible situé à 10 kilomètres au nord de Tours. Pratique, on bénéficie d'un confort avec de belles prestations dans les chambres. Elles sont assez vastes, à la décoration soignée, raffinée. Cet hôtel de charme nous apporte vraiment tout le confort, car sur place, vous trouverez un restaurant de cuisine gastronomique. La magnifique salle donne le ton avec ses lumières d'ambiance, ses pierres apparentes, son service de table raffiné et ses magnifiques et géantissimes bouquets de fleurs fraîches, peu importe la saison. Ici, on aime la cuisine authentique, les sauces mijotées, les produits frais et la convivialité qui les accompagne. Une très belle adresse pour faire une étape au calme, dans un petit hôtel de charme très réputé. Repris en 2016 par Alice et Olivier Loize, de vrais amoureux du terroir tourangeau. D'ailleurs, le restaurant a été récompensé à maintes reprises : Logis de France / 1 assiette, 2 fourchettes et la grappe pour les vins au Guide Michelin / 2 toques au Gault et Millau 13/20 / Membre du Collège culinaire de France. Il serait dommage de louper ce superbe établissement !

Sorigny

AUX SAVEURS DE THAIS
Parc d'activités de Touraine Isoparc
Lieu-dit Thais à Isoparc
✆ 02 47 22 08 74
www.domainedethais.com
Ouvert tous les jours le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Réservation recommandée. Menus de 28 € à 50 €. Carte : 16 € environ. Menu enfant : 9,90 € (ou 15 €).

Formule du midi : 15 € (ou 18 €). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Cave à vin avec dégustations, bar, salle de 150 couverts, terrasse de 150 couverts, vue sur un pigeonnier. Soirée à thèmes.
A quelques pas de Tours, vivez des instants culinaires hors du commun avec ce restaurant semi-gastronomique et ses formules attrayantes. En cuisine, Jean-Yves Massonet concocte ses plats avec des produits frais et du terroir. Ici, la viande est à l'honneur avec une carte de rôtisserie importante, en plus des spécialités et assiettes gourmandes. Des goûts inventifs, une carte évolutive et de jolies présentations dans l'assiette. Le service rapide est parfait pour le déjeuner. Le décor mêle le design à l'ancien, avec un côté chic, mais abordable pour tous. A noter : le domaine abrite aussi un bar, un restaurant d'entreprise et des espaces événementiels.

Veigné

DOMAINE DE LA TORTINIÈRE
10, route Ballan-Miré
Les-Gues-de-Veigné
✆ 02 47 34 35 00
www.tortiniere.com
contact@latortiniere.com
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés. Réservation recommandée. Menus de 30 € à 83 €. 32 chambres de 119 € à 460 €. Jardin. Terrasse. Salons particuliers.
Aux portes de Tours, une belle demeure du Second Empire au cœur d'un parc de quinze hectares dominant l'Indre et sa vallée qui est gérée par Anne et Xavier Olivereau. Chambres très raffinées, se partageant entre le château et les pavillons anciens. Dans les tourelles se cachent quatre appartements et trois duplex dans le pavillon des Vieux Logis. Le restaurant situé dans l'ancienne orangerie du château, fraîchement rénovée en 2017 avec beaucoup de soin, offre un magnifique point de vue. La cuisine des chefs Damien Piochon et Jean-Baptiste Drey-Brum est moderne, sur une base traditionnelle : fricassée d'escargot, le foie gras poché au vin liquoreux, le cabillaud vapeur, les Saint-Jacques poêlées, et en dessert le soufflé au Grand Marnier ou le chocolat ganache au miel d'acacia. Une belle adresse à découvrir à 10 minutes de Tours.

LE GRAND MÉCHANT LOUP
15, rue Principale ✆ 02 34 38 15 47
Fermé en octobre. Ouvert du mardi au vendredi de 12h à 14h et de 18h30 à 21h ; le samedi de 18h30 à 21h30. Ouvert le dimanche soir pour les pizzas à emporter uniquement. Réservation recommandée. Formule : 11,50 €. Pizzas à emporter de 7 € à 11,50 €. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Animations.
En voilà une pizzeria rock'n'roll ! Sur les murs, une guitare et des légendes du rock encadrées. Les patrons de la pizzeria sont de vrais fans de ce style de musique, toute occasion est bonne pour dégainer les guitares, en plus de vous proposer des pizzas délicieuses et garnies. Et pas seulement d'appétissantes pizzas aux noms recherchés : travers de porc, lasagnes ou blanquette de veau, l'Italie n'est pas seule à l'honneur. En dessert, gaufres, tarte aux pommes, ou tarte chocolat et son caramel au beurre salé. Du noir, blanc et rouge au niveau de la décoration, ça donne le ton ! La salle de restaurant est immense, l'équipe est adorable et prête à vous accueillir dans la tanière de la gourmandise !

LE MOULIN FLEURI
Lieu-dit Le Moulin fleuri ✆ 02 47 26 01 12
www.moulin-fleuri.com
lemoulinfleuri@wanadoo.fr
Fermeture mercredi et Jeudi. Réservation recommandée. Menus de 35 € à 59 €. Menu enfant : 15 €. Formule du midi : 24 € (du mardi au vendredi). Vin au verre. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Animaux acceptés. Magnifique terrasse au bord de l'eau. Cheminée.
Michaël et Katia Chaplin tiennent un établissement qui se montre digne de leur patronyme : mythique ! Ce restaurant : dans un cadre champêtre, près de l'eau, on a envie de flâner, de prendre son temps et de faire une belle étape gourmande. Au menu, que des produits du terroir frais concoctés par le chef, aromatisés d'herbes vertes : fricassée de sandre et d'escargots, filet de saint-pierre et gambas, tendre carré d'agneau en « vert pré » aux senteurs d'estragon et moutarde d'Orléans et son jus d'agneau à la « Crema Con Tartuffo », la fameuse beuchelle tourangelle revisitée, vous l'aurez compris, ici les plats sont généreux et colorés. Une jolie adresse, à ne pas rater aussi bien pour la cuisine délicieuse et copieuse, le service professionnel, ainsi que le cadre de cet ancien moulin.

- accès direct à la plage
- bar
- blanchisserie
- climatisation
- discothèque
- distributeur d'argent
- eau potable
- équitation
- espace fumeurs
- établissement non-fumeurs
- fitness
- golf miniature
- handicap malentendant
- handicap malvoyant
- handicap mental
- handicap moteur
- jardin ou parc
- jeux
- lave-linge / laverie
- location de vélos
- magasin d'alimentation
- navette aéroport
- pêche
- piscine intérieure
- piscine extérieure chauffée
- piscine extérieure
- plats cuisinés à emporter
- room service
- salle de remise en forme
- salle de jeux / tv
- sanitaires modernes
- sports nautiques
- tennis
- tir à l'arc
- toboggan aquatique
- ventilateur
- vidange wc
- voile

Domaine de
La Tortinière
Château-Hôtel**** Restaurant



10 route de Ballan
37250 Veigne
Tél. 02 47 34 35 00
www.tortiniere.com

DOMAINE DE LA TORTINIÈRE**
10, route Ballan-Miré
Les-Gues-de-Veigné ✆ 02 47 34 35 00
www.tortiniere.com
contact@latortiniere.com

Relais du Silence. Ouvert toute l'année. Arrivée à partir de 15h, départ : 12h. Accueil 24h/24. 26 chambres. Chambre double de 119 € à 350 € ; suite de 245 € à 460 €. Demi-pension : 78 € (61 € pour les enfants). Petit déjeuner : 22 € (11 € pour les enfants). Lit supplémentaire : 30 €. Garde d'enfants. Animaux acceptés (15 € par animal et par jour). Séminaires. Wi-fi gratuit. Maître restaurateur. Menus de 30 à 83 €. Menu Vegan – Menu enfant. Excursions (un service baby-sitting peut être mis en place sur demande. Massages à partir de 35 €).

Le luxe sans l'arrogance et la fatuité. La nature dans sa grandeur douce. Le quatre-étoiles sans les chichis et les manières insupportables. La classe naturelle… Ce domaine, qui comprend le château et ses dépendances, est un paradis. Évidemment, cela demande un petit investissement, mais on est mille fois remboursé tant ce lieu est envoûtant, magique, tellement représentatif de la Touraine dans ce qu'elle peut avoir de meilleur et de pur. Les chambres sont grandes et belles et pourtant toutes différentes, l'équipe de réception est adorable, et les directeurs et habitants à l'année de cet ensemble familial, Anne et Xavier Olivereau, sont des gens accueillants, gentils, respectueux… Non, vraiment, si vous cherchez un quatre-étoiles qui vous marque à jamais, qui ne soit pas superficiel mais riche d'une vraie beauté, c'est au domaine de la Tortinière qu'il faut aller ! Ne ratez pas non plus le rendez-vous gourmand avec des menus pour tous : menu « carte », menu « dégustation », menu « découverte », on se régale devant des plats savoureux et inventifs élaborés par les chefs. Conseil futé : faites un petit tour en barque, c'est gratuit et c'est inégalable ! Et en 2017, le restaurant a été totalement relooké avec goût et raffinement. Une décoration sobre, chic et soignée, et en 2018 la carte a changé ! Les propriétaires ont aussi mis à disposition des clients des bornes de recharge électrique, tout ce qu'il y a de plus pratique !

Vouvray

Le vignoble de Vouvray est cultivé sur des pentes abruptes sur la rive droite de la Loire. Très étendu et très ancien, il possède des galeries creusées dans le tuffeau qui courent sur des kilomètres. Ce coteau comme celui de Montlouis a un cépage commun aux deux appellations : le chenin dont sont issues les deux célèbres appellations. Parmi les meilleurs millésimes, certains atteignent 100 ans. Une foire au vin a lieu trois fois par an. Le château de Moncontour, flanqué de ses tourelles dominant le coteau était convoité par Balzac. Il abrite un musée viticole.

Accompagné d'un guide (vigneron), vous pourrez découvrir en quad des paysages authentiques, à travers les vignes, vallées et coteaux du vignoble de l'appellation Vouvray.

OFFICE DE TOURISME
« AU PAYS DU VOUVRAY »
12, rue Rabelais ✆ 02 47 52 68 73
www.tourismevouvray-valdeloire.com
office-tourisme-vouvray@orange.fr

Ouvert du 16 septembre au 15 avril : mardi au samedi de 9h30 à 13h et de 14h à 17h30. Fermeture : lundis, dimanches et jours fériés. Du 16 avril au 15 septembre : lundi au samedi de 9h30 à 13h et de 14h à 18h30. Dimanches et jours fériés de 9h30 à 12h30.

Le pays du Vouvray a de quoi vous surprendre lors de votre séjour en touraine. Toutes les informations que vous chercherez se trouvent ici, dans l'office de tourisme de Vouvray. Très bon accueil, endroit très spacieux et on a accès à toutes les brochures avec horaires pour se rendre dans les musées, domaines, châteaux des alentours. Vouvray est réputée par son vin et pour ses pittoresques maisons troglodytiques, l'étendue de son vignoble et son coteau. Laissez-vous porter par l'histoire locale en visitant l'église Notre-Dame-Saint-Jean-Baptiste du XI^e siècle, en contemplant le majestueux château de Moncontour. Pour les pèlerins, Vouvray se trouve sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle comme l'en atteste la borne indiquant la « via turonensis » située place d'Holnon, et sur le chemin de Saint-Martin.

LE GRAND VATEL
8, avenue Léon-Brûlé ✆ 02 47 52 70 32
legrandvatel@orange.fr

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30 ; le dimanche de 12h à 13h30. Réservation recommandée. Menus de 23 € à 49 €.23 € (entrée,

Rendez-vous dans les vignes

Voici une idée futée pour découvrir au cœur du vignoble de Vouvray le monde du vin et du vigneron. Pour les amoureux des bons crus, partez à la découverte d'un domaine de viticole familial situé au cœur de l'AOC Vouvray. Myriam vous accompagnera et vous dévoilera les secrets de la réussite du vin, lors d'une balade-dégustation ou lors d'activités insolites ; un univers incroyable, une visite insolite pour tous, petits et grands !

Profitez d'une soirée dans les vignes. Au crépuscule, vous aurez droit à une visite guidée du vignoble et une pause gourmande ! Rendez-vous sur : www.rdvdanslesvignes.com

plat, dessert). Vin au verre. Tarif menu groupe sur demande. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (accepte les séminaires). Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Vente à emporter. Parking gratuit.
Dans cette maison traditionnelle, le chef Fréderic Scicluna sait composer avec métier des assiettes tourangelles gastronomiques. La beuchelle, la géline ou encore le sandre font partie de ses classiques superbement réalisés. La carte des vins est assez exhaustive en ce qui concerne les très bons vins de la région et en particulier ceux de Vouvray évidemment. La décoration traditionnelle est un peu dépassée mais on apprécie la terrasse ombragée, et la cuisine de qualité. Vous profiterez d'une cuisine gourmande et créative, servie en salle ou à l'ombre de la terrasse. C'est une bonne adresse !

LES GUEULES NOIRES
66, rue de la Vallée-Coquette
✆ 02 47 52 62 18
www.gueulenoirevouvray.wixsite.com
gueulenoirevouvray@gmail.com
Ouvert toute l'année. Du mercredi au samedi le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h30 à 21h ; le dimanche midi de 12h à 13h30. Réservation uniquement par téléphone. Réservation recommandée. Vin au verre. Entrée / plat / dessert environ 40 €. American Express. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Cheminée.
Ce sont seulement les produits frais et de saison qui passent la porte des cuisines des Gueules Noires. Le chef se charge alors, fort de son talent, de faire de ces goûts et odeurs des plats superbes, colorés et savoureux ! Délicieux, parfumés, surprenants, les plats servis dans ce restaurant ne manquent pas de qualificatifs flatteurs, et pour cause ! Autre spécificité, ce restaurant, qui possède une très belle terrasse, vous servira, lorsque le temps se rafraîchit, à l'intérieur d'une… maison troglodyte ! À noter que l'accueil est charmant et que vous trouverez une très belle carte des vins, en bio et nature.

LE VAL JOLI
18, route départementale 952
✆ 02 47 52 70 18
www.valjoli.com – info@valjoli.com
Maître Restaurateur. Ouvert le lundi et du jeudi au samedi le midi et le soir ; le mardi et le dimanche le midi. Réservation impérative. Menus de 20,50 € à 26,50 €. Carte : 15 € environ. Menu enfant : 11,90 €. Formule du midi : 13,40 €. Vin au verre. Planchette de cochonnailles Hardouin : 12 €. Accueil des groupes. Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Vente à emporter.
Une étape indispensable à Vouvray pour manger des plats préparés à merveille : Stéphanie Bouland officie à merveille dans les cuisines sur la route des vins de Vouvray. Les plats sont généreux, à l'image du service. Ici, on prend le temps de discuter avec chacun des clients. On se régale toujours autant avec des mets de qualité et du terroir : Confit de canard, agrumes et verdure ; le big burger de Stéphanie, l'andouillette 5A à la ficelle d'Hardouin et ses frites maison, poisson du marché : le tout dans un endroit simple et chic à la fois… La terrasse est propice au farniente ! Il y a du choix et l'on aime la carte qui change selon les idées et l'humeur de la chef. De grands crus accompagnent votre repas et vos repartirez repus de cette belle étape gustative. Un lieu à retenir pour épater vos invités en toute simplicité. Le plus : si vous voulez manger sur le pouce de passage à Vouvray, Au coin Gourmand, tenu également par Stéphanie, vous accueille pour déguster des petits plats de grande qualité : salades, sandwiches, planchettes dégustation, épicerie fine… à manger sur place ou à emporter !

Autre adresse : Au Coin Gourmand à Vouvray
✆ 02 47 61 89 88

Maison Hardouin – Une institution tourangelle

Depuis 1936, la maison Hardouin est une véritable institution dans la gastronomie tourangelle. Un seul mot d'ordre pour cette charcuterie si réputée d'abord à Vouvray puis en Touraine : privilégier la qualité. Sans oublier que tous les secrets de fabrication et le savoir-faire sont devenus un héritage directement transmis aux générations suivantes. La maison fabriquant une charcuterie de tradition, c'est tout logiquement qu'elle a rapidement créé un service traiteur (elle est labellisée « Traiteurs de France » et « Qualitraiteur »).

Une adresse à ne pas manquer si vous voulez manger de bonnes spécialités tourangelles !

La boutique de la cave de Vouvray

La cave des producteurs de Vouvray, créée en 1953, propose d'explorer un panel des vins de Vouvray, vins de Loire et d'ailleurs, sélectionnés auprès des partenaires coopérateurs des régions viticoles françaises dans un bâtiment qui a fait peau neuve en 2016. Cette cave de dégustation, lumineuse et spacieuse est idéale pour découvrir ces crus d'exemptions. Du 1er mai au 31 août, vous profiterez de la terrasses privative afin de vous délecter de spécialités tourangelles à l'heure de l'apéritif. Il est aussi possible de louer la salle pour en faire une salle de réunion.

Cave de Vouvray 24, avenue Léon-Brulé D 952 – 37210 Vouvray ✆ 02 47 52 72 51 (parking gratuit)

BAGATELLE
77, rue du Petit-Coteau
✆ 02 47 27 04 43
www.bagatelle-chambresdhotes.fr

Ouvert toute l'année. Lit bébé gratuit. Le check-in se fait à partir de 15h30. Le check-out se fait avant 12h. 5 chambres. Chambre double de 90 € à 125 €. Petit déjeuner inclus (servi entre 8h et 10h30). Parking fermé inclus. Connexion Internet. Wi-fi gratuit. Excursions.

Qu'il avait raison de l'aimer sa Touraine, Balzac ! Et c'est l'esprit balzacien, cette fougue maîtrisée, transformée en pure beauté, qui a inspiré Anne et Bertrand quand ils ont donné à leurs cinq chambres le titre d'un roman de l'illustre écrivain. Notre préférée ? La chambre Eugénie Grandet, pour sa blancheur opaline, féminine et rêveuse. Dressée sur son coteau, la maison, datant de la fin du XVIIIe siècle, regarde tendrement la Loire comme vous regarderez tendrement l'être aimé en vous réveillant dans l'une de ces charmantes chambres… À noter, les deux chambres troglodytes et le merveilleux jardin.

Engagée dans une démarche écoresponsable, Bagatelle a obtenu en 2019 le label Clé verte (premier label international écologique pour le tourisme).

LE CLOS DE L'ÉPINAY
Clos de l'Epinay
✆ 02 47 52 61 90
www.vinvouvray.com
domaine.clos.epinay@cegetel.net

La Loire à Vélo. Vignobles et Découvertes. Fermé du 22 décembre au 3 janvier. L'accueil des clients se fait du lundi au vendredi de 10h30 à 12h et de 14h à 18h30 samedi 14h – 18h et dimanche 15h – 18h (jours fériés sur rendez-vous). 2 chambres (arrivée entre 16h et 18h30, départ avant 11h). Chambre double 72 € ; chambre triple 92 € ; suite de 112 € à 127 €. Petit déjeuner inclus. Parking inclus. Enfants de moins de 2 ans, lit de bébé mis gratuitement à disposition, chaise haute. L'usage d'un lit supplémentaire pour confort personnel sera facturé + 8 €. Wi-fi gratuit. Vente (vente de vins). Excursions.

Deux grandes et belles chambres au beau milieu des vignes de Vouvray. Un endroit idéal pour se reposer en toute quiétude. Un sympathique petit déjeuner à la française vous est servi avec des confitures maison et du jus de raisin des vignes. Accueil Loire à Vélo. De plus, vous pouvez déguster des vins de Vouvray dont certains sont médaillés, les acheter directement à la propriété ou faire expédier votre commande. Vous serez comblés par votre escapade-séjour au cœur du vignoble, parole de futé !

BAGAFRANCE
77, rue du Petit-Coteau
✆ 07 86 38 41 27
Voir page 54.

CAVE DES PRODUCTEURS DE VOUVRAY
38, rue de la Vallée-Coquette
✆ 02 47 52 75 03
www.cavedevouvray.com
visites@cavedevouvray.com

Du 2 janvier au 28 février du lundi au samedi : 10h-12h30 et 14h-18h. Du 1er mars au 30 juin et du 1er septembre au 31 décembre 7 jours sur 7 : 9h-12h30 et 14h-19h. Les 24/12 et 31/12 : ferme à 17h30. Du 1er juillet au 31 août : 7/7j non stop 9h à 19h. Fermé le 25 Décembre et le 1er Janvier. Tarif visites adultes : 3 €/pers., enfants 6 à 17 ans : 2 €/pers. Visites guidées et commentées en français et anglais. Autres langues selon disponibilités. Cave Touristique d'Excellence. Label Tourisme & Handicap. Visites guidées du 2/01 au 28/02 11h / 15h / 17h (français) fermé le dimanche ; Mars à décembre : 11h/15h/17h (français) et 11h30/15h30 (anglais) 7j/7.

Dans les vastes galeries creusées dans le tuffeau, sous une température de 13 °C, au calme et à l'abri de la lumière, mûrissent plus de quatre millions de bouteilles de vins de Vouvray. Ici, on vous dévoile les secrets de l'élaboration des fameuses « fines bulles ». La Cave des Producteurs de Vouvray a été créée en 1953, à l'initiative d'un petit groupe de vignerons. Aujourd'hui, l'aventure se poursuit avec une trentaine de vignerons, qui exploitent ensemble cinq-cent hectares de vignobles, répartis sur toute l'appellation Vouvray. On découvre en vidéo les « quatre Saisons de la Vigne » pour suivre le travail des vignerons, au rythme des saisons, de la taille d'hiver aux vendanges, puis à la sélection des vins qui constitueront les cuvées de la Cave des Producteurs. Lors de la dégustation, vous découvrirez toute la gamme des vouvray AOC et une sélection de vins de Loire. Une boutique gourmande clôture cette visite incontournable du vignoble Vouvrillon, vins de Vouvray

et du Val de Loire. Vous pouvez également commander vos cadeaux et produits régionaux (confitures au vouvray, articles de la table, liqueurs, poires tapées…) en ligne sur le site Internet.

▸ **« Suivez le chenin »**, un espace découverte pour tout connaître sur le cépage du Vouvray.

▸ À Vouvray, **un espace Caviste dégustation**. Vins de Vouvray, vins de Loire et d'ailleurs, sélectionnés auprès des partenaires coopérateurs des régions viticoles françaises. Situé au 24, avenue Brûlé à Vouvray.

▸ **Autre adresse :** Boutique : 24, avenue Brûlé – Vouvray

■ LE CLOS DE L'ÉPINAY

Clos de l'Epinay
✆ 02 47 52 61 90
www.vinvouvray.com
domaine.clos.epinay@cegetel.net

Vignobles et Découvertes. Vigneron Indépendant. Accueil vélo. Ouvert du lundi au vendredi de 10h30 à 12h et de 14h à 18h30 ; le samedi de 14h à 18h ; le dimanche de 15h à 18h. Jours fériés sur rendez-vous. Livraison possible (boutique en ligne. Tarifs : 8 €/adulte, 5 €/enfant (Nous contacter en cliquant ici ou par téléphone au 06.82.12.28.88) Dégustation de quatre vins représentatifs de la maison et/ou jus de raisin). Accueil des groupes sur rendez-vous. Visite du Clos de l'Epinay – Vignoble, cycle végétatif de la vigne. Visite du chai et ses différentes parties. La Loire à Vélo. Cave touristique d'Excellence. Label Terra Vitis.

Deux grandes et belles chambres au beau milieu des vignes de Vouvray. Un endroit idéal pour se reposer en toute quiétude. Les familles y trouveront leurs aises, tant l'accueil de Marie-Claire et Luc Dumange est chaleureux et compétent. Pendant les vendanges, du jus de raisin frais est servi au petit déjeuner. Avec un peu de chance, vous dégusterez des kiwis du jardin ! Les visiteurs pourront s'informer de l'activité viticole des lieux et s'initier aux charmes de l'appellation vouvray, en anglais, en allemand et en néerlandais (langues que maîtrise Marie-Claire). Depuis trente ans d'exploitation, le couple a été récompensé pour la qualité de ses vins : médaille d'argent vigneron 2013. Ne repartez pas sans gouter la cuvée du Clos de l'Epinay brut 2008 en bouteille rehaussée d'une étiquette en étain. Pour ceux qui préfèrent se balader, des sentiers pédestres se trouvent à proximité du domaine. Vous serez comblés par votre séjour escapade au cœur du vignoble, parole de futé !

■ DOMAINE HUET L'ÉCHANSONNE

11, rue de la Croix-Buisée
✆ 02 47 52 78 87
www.domainehuet.com
contact@huet-echansonne.com

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Dégustation sur rendez-vous.

Le fameux domaine a été depuis plus de trente ans dirigé par Noël Pinguet, gendre de Gaston Huet. Il représente aujourd'hui trente-cinq hectares répartis essentiellement sur trois propriétés aux personnalités bien différentes : le Haut-Lieu, le Mont et le Clos du Bourg. La renommée du domaine est fondée sur une passion et un grand respect de l'environnement grâce à l'agriculture biodynamique. Cette culture nécessite une observation plus attentive du vignoble et une disponibilité plus grande de la part du vigneron, puisque le calendrier des semis qui rythment les différents travaux ne tient pas compte des jours fériés et des vacances ! Le résultat : un vignoble sain exempt de tout produit chimique et des vins ciselés d'une grande pureté. Une maison qui a porté la réputation du vouvray à son plus haut niveau. Noël Pinguet ne fait aujourd'hui plus parti de la Maison Huet. Mais il a laissé son empreinte et c'est maintenant, Jean-Bernard Berthomé qui a pris les commandes du domaine de Vouvray. Avec Sarah Hwang, la jeune PDG de la société actionnaire, cette équipe promet toujours une grande réputation.

▸ **Jeudi 30 mai**, vendredi 31 mai et samedi 1er juin 2019 de 10h à 19h, venez à la rencontre du domaine, de son histoire, de ses caves et de sa culture en biodynamie. Vous découvrirez la présentation du millésime 2018, aurez droit à une visite guidée des caves et un espace de dégustation sera mis en place ! Ne ratez pas l'événement !

■ HARDOUIN CHARCUTIER

Le Virage gastronomique
RD 952
✆ 02 47 52 60 24
www.hardouin.fr
contact@hardouin.fr

Ouvert tous les jours de 8h à 20h. Ouvert le dimanche. Livraison possible (vente en ligne).

Issue d'une longue tradition de charcuterie, la maison Hardouin fabrique des spécialités régionales élaborées à partir de produits frais traditionnels de qualité dans un laboratoire agréé par l'Union européenne. Une institution qui maintient envers et contre tout la tradition des véritables rillettes de Tours. La maison Hardouin, maintenant sous la direction de Julien Garnier, existe depuis plus d'un siècle et fait partie des Traiteurs de France. Ici on honore le cochon et on l'associe au respect de la tradition tourangelle. Le savoir-faire de l'équipe se retrouve dans la fabrication des produits comme l'andouillette à la corde au vouvray, les rillons rissolés dans une marmite en fonte et aromatisés en vin blanc ou encore le boudin noir à l'oignon, la terrine de campagne au vouvray, les boudins blancs, la saucisse sèche au vouvray et surtout ces délicieuses rillettes qui rappellent les saveurs d'antan… N'oubliez pas le service traiteur pour parfaire vos plus belles réceptions, vos invités se régaleront !

▸ **Retrouvez** aussi une autre adresse à Vouvray, Hardouin Charcutier : Centre Bourg – 8, rue de la République – 37210 Vouvray.

▸ **Autres adresses :** 22, rue Nationale – Azay-le-Rideau (✆ 02 47 45 40 50) • Chez Hardouin – 70, rue Bernard-Palissy – Tours (✆ 02 47 75 12 62) • Halles centrales – Tours (✆ 02 47 52 60 24) • Le Centre Bourg – 8, rue de la République – Vouvray (✆ 02 47 52 60 24)



LOIR-ET-CHER

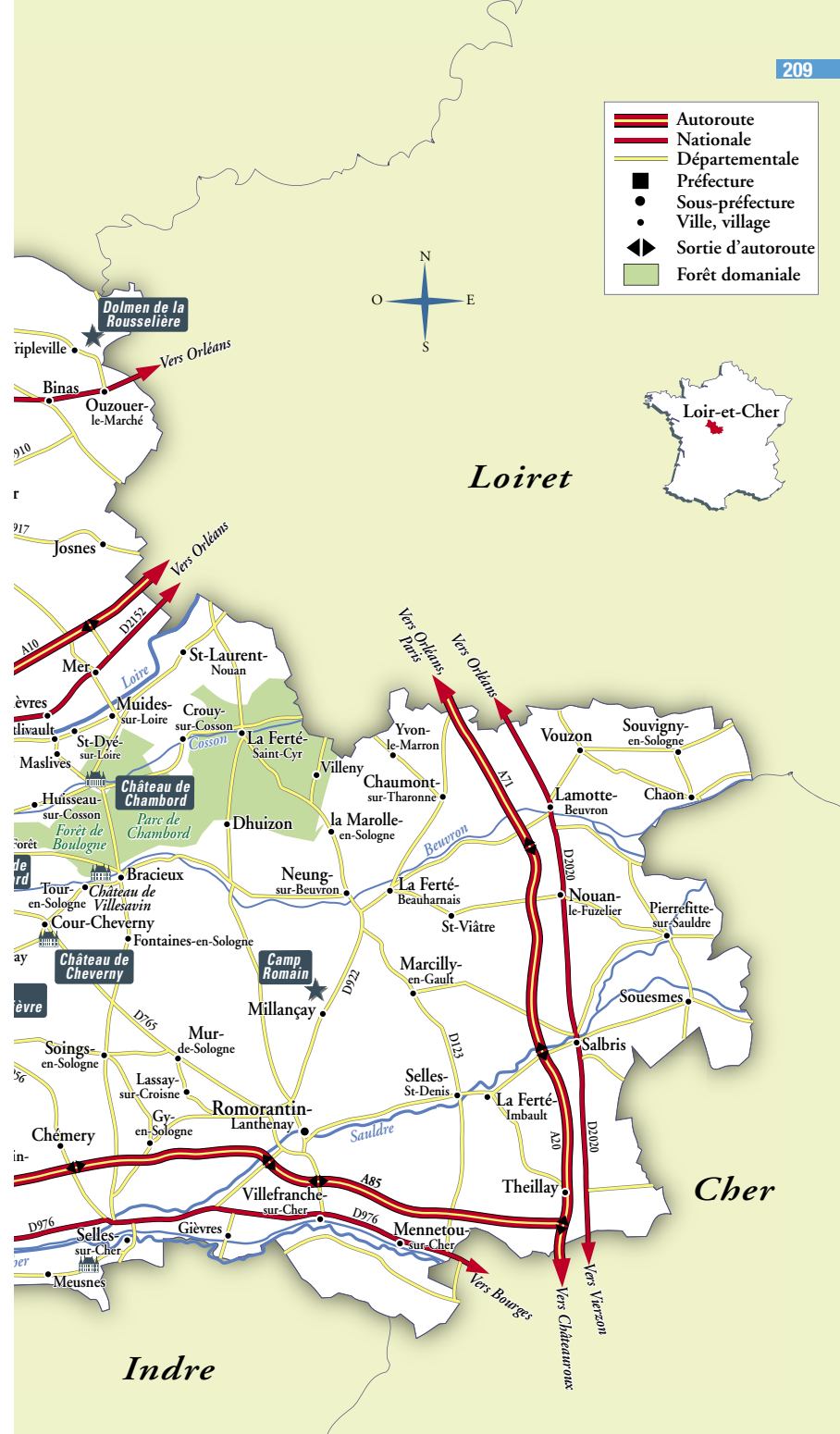


Visite en famille du château de Chambord.

© TOMSICKOVA – STOCK.ADOBE.COM



Reproduction interdite
Jean-Baptiste Nény
Mars 2012


Autoroute
Nationale
Départementale
Préfecture
Sous-préfecture
Ville, village
Sortie d'autoroute
Forêt domaniale
N
O
E
S
Loir-et-Cher
Loiret
Cher
Indre
Dolmen de la Rousselière
Vers Orléans
Vers Orléans
Vers Orléans Paris
Vers Orléans
Vers Bourges
Vers Châteauroux
Vers Vierzon
Tripleville
Binas
Ouzouer-le-Marché
Josnes
Mer
Loire
St-Laurent-Nouan
Muides-sur-Loire
Crouy-sur-Cosson
Cosson
St-Dyé-sur-Loire
Maslives
La Ferté-Saint-Cyr
Villeny
Château de Chambord
Parc de Chambord
Huisseau-sur-Cosson
Forêt de Boulogne
Dhuizon
Yvon-le-Marron
Chaumont-sur-Tharonne
la Marolle-en-Sologne
Beuvron
Vouzon
Souvigny-en-Sologne
Lamotte-Beuvron
Chaon
Bracieux
Château de Villesavin
Tour-en-Sologne
Neung-sur-Beuvron
La Ferté-Beauharnais
Nouan-le-Fuzelier
Pierrefitte-sur-Sauldre
St-Viâtre
Cour-Cheverny
Fontaines-en-Sologne
Château de Cheverny
Camp Romain
Millançay
Marcilly-en-Gault
Souesmes
Salbris
Soings-en-Sologne
Mur-de-Sologne
Lassay-sur-Croisne
Gy-en-Sologne
Romorantin-Lanthenay
Sauldre
Selles-St-Denis
La Ferté-Imbault
Chémery
Villefranche-sur-Cher
Theillay
Selles-sur-Cher
Gièvres
Mennetou-sur-Cher
Meusnes
A10
D2152
A71
A85
A20
D2020
D922
D765
D123
D976
D917
D910

LOIR-ET-CHER

BLOIS ★★★

A mi-chemin entre Tours et Orléans, la ville, à cheval sur la Loire, en occupe majoritairement la rive droite. De tout temps, Blois a bénéficié dans son développement de sa position géographique : à proximité de la capitale, au centre de la France, au bord de son plus grand fleuve, sur un axe de liaison primordial. Même si son origine gallo-romaine ne fait pas de doute, il faut attendre le IXe siècle et les Carolingiens pour trouver trace d'une forteresse indiquant l'importance de la ville. L'histoire commence réellement à s'écrire avec Jeanne d'Arc, qui s'apprête à délivrer Orléans, et en fait son quartier général avant l'attaque. Elle devient royale avec Louis XII et son épouse Anne de Bretagne.

Le monarque fait du château sa résidence, que François Ier agrandira et renforcera. C'est dans les couloirs de ce château que se déroula l'un des épisodes les plus frappants et les plus importants de l'histoire de France : l'assassinat, l'avant-veille de Noël 1588, du duc de Guise et de son frère cardinal par les mignons d'Henri III, mettant un terme aux ambitions déclarées de la famille de Guise. La ville et son château seront marqués par les embellissements de deux architectes de grand renom : Mansart, qui apportera une aile au château en 1635, et Jacques Gabriel, quelques décennies plus tard, qui donnera le pont qui porte aujourd'hui son nom.

OFFICE DE TOURISME DE BLOIS-CHAMBORD
23, place du Château
✆ 02 54 90 41 41
www.bloischambord.com
info@bloischambord.com

Du 1er avril au 30 septembre tous les jours de 9h à 19h. D'octobre à mars du lundi au samedi et les dimanches des vacances scolaires de 10h à 12h30 et de 14h à 17h.fermé les 25 décembre et 1er janvier, Vente de Pass'Châteaux. Vente de Pass'Châteaux de 3 à 11 châteaux (de 34 € à 115 €).

A l'office de tourisme de Blois-Chambord, on chouchoute vos vacances ! Infos et billetteries sur les sites à visiter et les sports et loisirs à pratiquer, actualités des manifestations et expos de la région, bonnes adresses pour votre hébergement, bons plans restos, itinéraires pédestres dans Blois et autour des châteaux, parcours à vélo avec 500 km entre bords de Loire, Sologne et châteaux… Mise en place d'une boutique en ligne. Bref, une adresse incontournable dans une ville qui ne l'est pas moins, pour bien commencer ses vacances dans la belle région des châteaux de la Loire ! La vente des Pass Châteaux permet de faire des économies et de gagner du temps pour visiter les châteaux et le zoo de Beauval.

Autres adresses : Bureau d'information de Chambord – Place Saint-Louis ✆ 02 54 33 39 16 • Bureau d'information de Chaumont-sur-Loire – 24, rue du Maréchal-Leclerc ✆ 02 54 20 91 73 • Bureau d'information de Cheverny – 12, rue du Chêne-des-Dames ✆ 02 54 79 95 63 • Maison du Tourisme de Bracieux – Les Jardins du Moulin ✆ 02 54 46 09 15 • Maison du Tourisme de Cellettes – 2, rue de la Rozelle ✆ 02 54 70 30 46 • Maison du Tourisme de Saint-Dyé-sur-Loire – 73, rue Nationale ✆ 02 54 81 68 07 • Maison du Tourisme de Saint-Laurent-Nouan – 58, rue Nationale ✆ 02 54 87 01 31 • Maison du Tourisme Les Montils – Aire des Masnières ✆ 02 54 44 05 07

À la découverte de Blois-Chambord avec les Greeters

Il semblerait qu'il y ait des idées futées dans l'air ! Venez rencontrer les *greeters* (hôtes en anglais) de Blois-Chambord pour un voyage rempli de belles surprises. Vous apprendrez auprès de ces personnes bénévoles tous les secrets de la destination Blois-Chambord. Vous découvrirez tous les monuments quels qu'ils soient ! Les prestigieux châteaux de Blois, Chambord, Cheverny, Chaumont, du Val de Loire, de la Sologne, du Val de Cisse vous attendent en compagnie des *greeters* passionnés par ces monuments magiques. C'est une façon très originale de découvrir la ville et de la percevoir autrement puisque les *greeters* vous montreront leurs endroits favoris, leur propre vision de la ville et les bons plans pour manger ou pour se loger. Donc, en compagnie de votre *greeter* et de votre guide *Petit Futé* vous serez plus qu'armé pour passer un séjour inoubliable à Blois-Chambord !

Renseignements : office de tourisme Bois-Chambord – Val de Loire : 23, place du Château 41000 Blois. Infos générales : ✆ 02 54 90 41 41. Réserver un séjour : ✆ 02 54 90 41 42. Boutique (pass châteaux…) : 02 54 90 41 44. https://www.bloischambordgreeters.fr

À LA RECHERCHE DE BONS PLANS ?



© Benjamin Brolet

CHÂTEAUX À VÉLO I VISITES
PASS'CHÂTEAUX I BILLETTERIE
RESTAURANTS I HÉBERGEMENTS...

www.**bloischambord**.com

DESTINATION CHÂTEAUX DE LA LOIRE

val de loire FRANCE

BLOIS CHEVERNY CHAMBORD
CHAUMONT-SUR-LOIRE

Le Pass Châteaux : pour visiter futé !

L'office de tourisme Blois-Pays de Chambord a mis en place un système de pass afin de vous faire profiter de la visite des châteaux de la Loire à des tarifs préférentiels. Plusieurs avantages : des économies substantielles bien sûr, mais aussi, vous évitez de faire la queue à la billetterie des châteaux.
14 combinaisons différentes, en vente toute l'année ou en saison, dont des nouveautés incluant des spectacles son et lumière ou équestre. A commander directement à l'office de tourisme ou en ligne sur le site www.bloispaysdechambord.com.

Idées de Pass

- **Blois-Chambord-Cheverny :** 34 €
- **Blois-Chambord-Cheverny – Chaumont-sur-Loire (château et festival des jardins) :** 51,50 €
- **Blois-Chambord-Cheverny – Chaumont-sur-Loire (château et festival des jardins) – Chenonceau :** 64 €

LES ATTELAGES DE BLOIS

Place du Château
✆ 02 54 78 98 49
www.attelagesdeblois.com
contact@attelagesdeblois.com

Fermé du 1er octobre au 31 mars. Basse saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 11h à 19h. Circuit individuel : 25 mn. Adulte : 7 €. Enfant (jusqu'à 12 ans) : 4 €. Groupes sur réservation (20 personnes) : circuits de 45 à 75 mn avec possibilité de dégustation de produits régionaux (de 10,30 € à 33 €). Label Tourisme & Handicap. Visite guidée.

Au départ de la place du Château, au rythme tranquille d'un attelage de percherons, vous aurez le loisir de découvrir les vieux quartiers de la ville et les bords de Loire. Dans la quiétude des transports d'antan vous passez devant l'église Saint-Nicolas, les quais de la Loire, devant le magnifique escalier Denis Papin et l'église Saint-Vincent. Le circuit classique dure 25 minutes et vous permettra de découvrir les merveilles de la ville de Blois. Pour les groupes, il existe deux autres circuits de 45 et 75 minutes. Le circuit de 45 minutes peut s'accompagner de dégustations de vin et de produits locaux, ou dans la version prestige d'un buffet-repas.

LES CHÂTEAUX À VÉLO

✆ 02 54 79 95 63
www.chateauxavelo.com
info@bloischambord.com

Gratuit.

Entre Loire et Sologne, échappez-vous sur les itinéraires des châteaux à vélo. Ce site, présente tout ce qui peut faciliter l'organisation de votre prochain séjour à vélo aux Pays des Châteaux et le rendre agréable (itinéraires, sites prestigieux ou charmants à visiter, hébergements, restaurants, location de vélo, réparateurs, etc.). Le site propose notamment des balades audio sur les quelques 400 km de chemins, de pistes et de petites routes pensés, conçus, balisés et sécurisés pour vous, sous forme de 13 boucles. Pour cela, rien de plus simple, il vous suffit de vous procurer la carte des Châteaux à vélo, disponible gratuitement auprès des 9 points d'information de Blois-Pays de Chambord ou par mail (info@bloispaysde-chambord.com). Ensuite, téléchargez sur leur site tous les commentaires gratuitement sur votre lecteur MP3. A vous, les sites prestigieux de Chambord ou Cheverny bien sûr, mais aussi les petits villages ligériens, les nombreux domaines viticoles que comptent la région ainsi que la Sologne mystérieuse et de tant d'autres trésors, le plus souvent méconnus. Pour cela, un seul impératif : venir avec son vélo ou en louer un (tous les loueurs de la région étant répertoriés sur leur site).

LOIRE VALLEY TRAVEL - RANDOVÉLO

2, rue Jean-Moulin
✆ 02 54 78 62 52
www.randovelo.fr
info@randovelo.fr

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Fermeture 1 semaine entre Noël et Jour de l'an. Selon la formule choisie, comptez entre 125 € pour 2 jours et 275 € à 1390 € pour des séjours de 4 à 11 jours.

Cette agence propose, pour découvrir la vallée de la Loire, des circuits exclusivement à vélo. Leur offre de 26 circuits se décline sous plusieurs formules : Des « séjours marguerites » qui vous permettent de rayonner depuis un seul lieu d'hébergement, des circuits itinérants en boucle et enfin des circuits itinérants linéaires où le retour vers votre point de départ s'effectue en train comme la descente de la Loire de Tours à Nantes en 9 jours. Chacune des formules propose différentes destinations, différentes thématiques (les châteaux, les vignobles ou encore la gastronomie, mais aussi les villages troglodytes…) et peut être réalisée sur une période de 3 à 11 jours. Elle met à votre disposition tout le matériel nécessaire, du plus basique (vélo, casque, porte carte, sacoches) au plus pointu qui celui-là nécessite une réservation préalable (tandem, barre d'attache trail-gator) pour relier un vélo enfant à un vélo adulte, un vélo-suiveur pour enfant de 5 à 9 ans, une remorque pour bébé, un siège bébé…). Fort de leur succès sur la région, Loire Valley Travel est devenue depuis 2005 Rando Vélo et a étendu le concept à toutes les régions de France et même à l'Europe. Suivant la formule, vous pourrez pédaler dans des sites grandioses et dormir dans des châteaux somptueux, une expérience inoubliable.

VISITES ET SECRETS
Rue des Trois-Clefs
✆ 06 50 92 13 01
www.visitesetsecrets.com
visitesetsecretsblois@gmail.com
Départ des visites toutes les 2h. Rendez-vous place du Château (en face de l'office de tourisme). Adulte : 10 €. Enfant : 8 €. Groupe (20 personnes) : 8 €. Ajouter 2 € pour les visites nocturnes. Visite 2h avec dégustation 16 €.
Vous croyez connaître Blois, vous désirez découvrir la cité d'une manière totalement différente. Suivez Sylvain Ruiz, il va vous surprendre ! Guide accompagnateur diplômé, il a accès a un nombre de lieux dont il est le seul a détenir la clé et il les ouvrira pour vous. Tout au long des rues et des ruelles, il vous fera partager sa passion pour l'histoire qui devient vivante et passionnante à son écoute. Cette visite complète admirablement la visite du château royal en faisant un lien entre lui et la ville. Les petites cours, les caves, une tour vont ainsi de dévoiler. Si de plus cette visite s'effectue de nuit, à la lumière des flambeaux, la magie s'ajoute au plaisir. Pour tous les autres, voici donc une façon totalement nouvelle de découvrir cette ville chargée d'histoire ou plutôt d' autres façons, car Sylvain propose 4 possibilités : visite insolite, nocturne, aux flambeaux ou terroir avec dégustation de vins et de produits locaux. Vous pouvez même privatiser la visite ou la faire en pleine nuit entre 1h et 7h dans une des 4 langues que votre guide maîtrise : français, anglais, espagnol et italien.

Pour y circuler

REMI
9, rue Alexandre-Vezin
✆ 02 54 58 55 55
www.remi-centrevaldeloire.fr
Ouvert du lundi au jeudi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h30 ; le vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 16h30. D'avril à début septembre : navette Châteaux Blois-Chambord-Cheverny à 6 € (aller-retour). D'avril à mi-novembre : navette zoo de Beauval pour 4 € l'aller-retour. Le titre de transport offre des réductions sur les entrées des châteaux desservis.
Les transports du Loir-et-Cher ont changé de nom et sont devenus REMI. Le service propose toujours des navettes quotidiennes pour vous rendre aux différents châteaux de la Loire, à savoir Blois, Chambord et Cheverny. Le tarif est unique, et ce, quel que soit le nombre de trajets effectués dans la journée. Pour cela, il faut bien sûr conserver son titre de transport. Cela n'inclut pas les entrées des châteaux, mais donne droit à une réduction sur présentation du titre de transport ainsi qu'une réduction sur le prix de l'entrée à la Maison de la Magie à Blois. Ce service est assuré de mi-juillet à début novembre au départ de la gare de Blois. La réservation et la vente de billets s'effectuent aussi bien à l'office de tourisme qu'en direct auprès des conducteurs des navettes. La navette châteaux vous permet de voyager avec votre vélo et de profiter ainsi des parcours de la Loire à vélo. Un porte-vélo d'une capacité de 8 vélos est installé à l'arrière du car de la ligne des châteaux. Le service s'occupe également des objets perdus dans un des transports.

Points d'intérêt

CIRCUITS PIÉTONNIERS BALISÉS
Office de tourisme
✆ 02 54 90 41 41
www.bloischambord.com
info@bloischambord.com
Documentation disponible à l'office de tourisme. Possibilité de télécharger l'application sur le site Web.
Il s'agit de quatre circuits piétonniers en ville, balisés de clous de bronze. Une fois l'itinéraire choisi, en avant et respectez le sens des clous ! Chacun des circuits est matérialisé par un symbole et vous fera découvrir un quartier différent de la ville. Le porc-épic vous amènera dans les quartiers du châteaux et les jardins royaux. La fleur de lys vous plongera dans le quartier du Puits-Châtel avec ses hôtels particuliers époque Renaissance. Les flèches de Saint-Nicolas, quant à elles, vous guideront vers le fourmillant quartier des étudiants autour des anciennes abbayes. Et enfin, la gabare vous conduira de l'autre côté de la Loire, dans le quartier rive gauche, qui offre les plus beaux points de vue sur la ville. La documentation est disponible en français, anglais, allemand, italien, espagnol et hollandais à l'office de tourisme. Le point de départ de toutes les balades se trouvant non loin dans le centre ville. Une brochure intitulée « Parcours ludique » est également disponible gratuitement pour les enfants en français et en anglais.

Monuments

BASILIQUE NOTRE-DAME DE LA TRINITÉ ★
Rue Monin
✆ 02 54 74 47 20
www.ndtblois.com
prtl@catholique-blois.net
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 7h à 18h30.
Cet édifice contemporain fut conçu dans les années 1930 (et béni en 1949) par l'architecte Paul Rouvière et réalisé en ciment et gravier de Loire, achevé après la guerre. A voir pour la sobriété très Art déco du bâtiment et de son mobilier. A remarquer, les vitraux et le chemin de croix aux proportions étonnantes de Lambert-Rucki, ainsi que la crypte. Le clocher campanile s'élève à 60 mètres et offre une vue imprenable sur la Loire toute proche.

© PATRICKW – FOTOLIA



La cathédrale Saint-Louis de Blois.

LA CATHÉDRALE SAINT-LOUIS

7B, place Saint-Louis ✆ 02 54 78 17 90
www.bloischambord.com

Ouvert tous les jours et les jours fériés de 9h à 19h. Visite commentée gratuite de la cathédrale et des vitraux : le dimanche : 14h30 et 17h30. Gratuit.

La première église de Blois (la chapelle Saint-Pierre) naît vers 450, face au château. A la fin du Xe siècle, les reliques de saint Solenne y sont déposées. C'est alors que le lieu est consacré collégiale et qu'une crypte est aménagée comme tombeau du saint (cette crypte est aujourd'hui la plus ancienne partie de la cathédrale). Des travaux sont d'abord entrepris au début du XIIe siècle, puis sous François Ier. Sérieusement endommagé par l'ouragan de 1678, l'édifice sera reconstruit grâce à Colbert (ministre de Louis XIV), dont la femme était Blésoise. En 1697, la collégiale est rebaptisée cathédrale Saint-Louis. D'importants dégâts causés par les bombardements de la Seconde Guerre mondiale vont occasionner une nouvelle restauration qui dotera la cathédrale de beaux vitraux contemporains à ses fenêtres et à sa nef.

CHÂTEAU ROYAL DE BLOIS

Place du Château ✆ 02 54 90 33 33

Voir page 16.

COUVENT DES JACOBINS – MUSÉE D'ART RELIGIEUX

Rue Anne-de-Bretagne ✆ 02 54 90 21 00
www.blois.fr – acvl@blois.fr

Ouvert toute l'année. Fermé les 1er janvier, 1er mai, 1er novembre et 25 décembre. Le mercredi et le samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche de 14h à 18h. Pendant les vacances scolaires, ouvert également les mardis, jeudis et vendredis. Gratuit. Visite guidée (sur rendez-vous).

Difficile d'imaginer à quoi ressemblait le couvent originel construit au XIIIe siècle. Seuls des vestiges du XVe siècle ont résisté aux destructions perpétrées lors de la Révolution et de la percée de nouvelles rues. Les parties restantes ont été rénovées et elles abritent le Muséum d'Histoire naturelle au deuxième étage et le Musée d'Art religieux au premier. Ce dernier possède une importante collection de statues du XIVe au XXe siècle, de remarquables tissus liturgiques (chasubles et antependia – tissu décoré disposé devant l'autel – brodés au XVIIe siècle), des pièces d'orfèvrerie du XVIe au XXe siècle, dont un rare ciboire vendômois du XVIe et une très belle patène du XVIIe, cette assiette précieuse destinée à recevoir l'hostie. Un triptyque en ivoire du second quart du XIVe siècle est exceptionnel. Le musée conserve par ailleurs des collections de reliquaires, paperolles (décorations faites à base de papier roulé), des livres anciens, de la ferronnerie et un ensemble d'objets représentatifs de la piété populaire au fil des siècles.

MUSÉE DE LA RÉSISTANCE, DE LA DÉPORTATION ET DE LA LIBÉRATION EN LOIR-ET-CHER

1, place de Grève ✆ 02 54 56 07 02
http://musees.regioncentre.fr
laurent.quilichini@ville-blois.fr

Toute l'année du mardi au samedi de 14h à 18h et d' avril à août du mardi au dimanche de 14h à 18h. Fermeture exceptionnelle les jours fériés. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 3,50 €. Enfant (de 6 à 17 ans) : 1,50 €. Groupe (10 personnes) : 2,50 €. Label Tourisme & Handicap. Places de parking réservées aux personnes en situation de handicap : à proximité immédiate, facilement accessibles. Chiens-guides autorisés. Visite guidée (tous les jours, aux horaires d'ouverture, sur demande en fonction des disponibilités en français, anglais et espagnol). Boutique. Supports de découverte des collections : livret d'aide à la visite.



© MAGSPACE - FOTOLIA

Le château de Blois.



© CRNETRUM78 - FOTOLIA

La statue de Louis XII du château de Blois.



© GILLES OSTER - FOTOLIA

Façade intérieure du château de Blois.

Ouvert en 1995, pour célébrer le cinquantième anniversaire de la capitulation allemande, grâce à la volonté de résistants souhaitant apporter leur témoignage aux jeunes générations, c'est à une immersion dans la Seconde Guerre mondiale que vous êtes convié. De véritables pages d'histoire nationale et locale, de la naissance de la Résistance à la victoire. Vous pourrez arpenter huit salles traitant chacune une thématique précise de la Résistance à la Libération, en passant par les armées françaises, la déportation, Valin de la Vassière ou encore l'aide alliée. Possibilités de visites guidées par des résistants, sur rendez-vous. Les collections ont été constituées grâce aux dons des résistants et de leur familles qui encore aujourd'hui continuent à les compléter.

Visite thématique « Hors les murs » dans la ville de Blois sur les lieux de la Résistance.

TOUR BEAUVOIR

Rue des Cordeliers ✆ 02 54 71 82 77
http://tourbeauvoir.e-monsite.com
tourbeauvoir@orange.fr

Se visite les jours de l'année sur rendez-vous. Adulte : 4,50 €. Nuitée aux cachots avec petit déjeuner, visite de la Tour et accès à la terrasse : 135 € pour un couple ou 190 € pour 2 couples. Salle du Seigneur : tarif sur demande. Possibilité de louer le premier étage, transformé en salle d'exposition 150 € les 15 j.

Situé au cœur de la ville, cette tour carrée, ancien donjon datant de la fin du XI[e] siècle, faisait partie de l'enceinte fortifiée de Blois. Elle fut vendue au milieu du XIII[e] siècle par Hugues de Beauvoir, vassal des comtes de Blois, à ces derniers. Au XIV[e] siècle, ceux-ci la transforment en prison. Elle conserve cette fonction jusqu'en 1944. Tronquée d'un tiers de sa hauteur au XV[e] siècle, elle fut reconstruite et retrouva sa hauteur dans les années 1970. Après avoir gravi ses 124 marches, vous profiterez, depuis sa terrasse, d'un panorama sur Blois et ses alentours. Les seigneurs du château de Chémery, propriétaires de la tour, vous accueillent pour quelques nuits dans les cachots aménagés à cet effet et ainsi frôler le frisson éprouvé par les prisonniers de l'époque médiévale… Vous pourrez organiser une réception ou recevoir vos amis dans la salle du seigneur. Si vous avez des dons artistiques, vous pourrez disposer pendant 15 jours du premier étage transformé en salle d'exposition.

Musées

FONDATION DU DOUTE

14, rue de la Paix ✆ 02 54 55 37 40
www.fondationdudoute.fr
contact@fondationdudoute.fr

Fermé durant les vacances de Noël et en janvier. Ouvert les jours fériés suivants : ascension, 14 juillet, 15 août, 1[er] novembre et 11 novembre. Basse saison : ouvert du vendredi au dimanche de 14h à 18h30. Haute saison : du mardi au dimanche de 14h à 18h30. Moyenne saison : mercredi au dimanche de 14h à 18h30. Adulte : 7,50 €. Enfant (de 6 à 17 ans) : 3,50 €. Réduit : 5,50 €. Visites découvertes en été. Se renseigner pour les dates. Restauration (café Fluxus. Basse et moyenne saison du mercredi au dimanche de 14h à 18h30. Haute saison du mardi au dimanche de 14h à 18h30). Animations. Accès gratuit aux expositions temporaires du pavillon.

Depuis 2013, Le Fluxus, mouvement d'art contemporain né dans la fin des années 1950, a envahi Blois en lieu et place de la Fondation du doute. La Fondation du doute « n'est ni un musée, ni un centre d'art, mais un lieu original où règne l'esprit Fluxus » et ce à travers plus de 300 œuvres d'arts d'une cinquantaine d'artistes répartis sur deux étages. A la tête de cette fondation, on retrouve Ben Vautier (le célèbre Ben aux messages écrits à la main blanc sur noir) et Gino di Maggio collectionneur écrivain et éditeur. La patte de Ben se retrouve dès l'entrée du lieu dont la façade est recouverte de bons mots de l'artiste. Ce lieu permet donc de découvrir des œuvres et le mouvement Fluxus, il est aussi un lieu de création et de questionnement sur l'art qui accueille une école. Au rez-de-chaussée de la Fondation se trouve le Café Fluxus, plus qu'un simple café il est aussi lieu de débats et de diffusion artistique. Un passage obligé pour les amateurs d'arts et les curieux.

MAISON DE LA MAGIE ROBERT-HOUDIN ★

1, place du Château
✆ 02 54 90 33 33
www.maisondelamagie.fr
contact@maisondelamagie.fr

Ouvert du 1[er] avril à mi-septembre et lors des vacances de la Toussaint. Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 14h à 18h30 ; le week-end de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30. Haute saison : tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 10 €. Enfant (de 6 à 17 ans) : 6,50 €. Groupe (20 personnes) : 7 €. Possibilité de billets combinés avec le château et la fondation du doute.

Pour ses 20 ans d'existence en 2018, la Maison de la Magie s'est renouvelée tout en conservant ce qui a toujours fait son intérêt et son mystère. Les têtes de dragon qui sortent par les fenêtres restent une des attractions que les touristes venus à Blois ne veulent pas rater. Toute la muséographie a été revue pour encore mieux immerger les spectateurs dans le monde de Robert Houdin. Avant d'être un illusionniste de talent, il fut d'abord un scientifique et un inventeur en avance sur son temps. C'est cet esprit créatif qui lui permit de mettre au point ses tours de magie qui l'ont rendu célèbre. La nouvelle présentation permet de redécouvrir cet homme à la vie foisonnante. La magie est un art qui doit se renouveler constamment pour surprendre le spectateur et la Maison de la Magie l'a bien compris avec ses spectacles, ses ateliers et les évènements qu'elle organise régulièrement en faisant venir les plus grands artistes de cet art et en proposant une riche programmation. Ses ateliers découverte et ses animations sont complétés par des stages de formation pour les magiciens amateurs.

MUSÉE DE LA RÉSISTANCE, DE LA DÉPORTATION ET DE LA LIBÉRATION EN LOIR-ET-CHER ★★

1, place de Grève
✆ 02 54 56 07 02
Voir page 214.

MUSÉE DES BEAUX-ARTS DE BLOIS

Château de Blois ✆ 02 54 90 33 33
www.chateaudeblois.fr
chateau@ville-blois.fr

Gratuit avec le billet d'entrée au château (le musée est situé à l'intérieur du monument). Les horaires sont les mêmes que le château.

Le musée des Beaux-Arts se trouve au sein même du château de Blois. Il se déploie dans les six salles du premier étage de l'aile Louis XII depuis 1869. Dès l'époque de la Révolution, des voix s'élèvent à Blois pour demander la création d'un musée destiné notamment à la formation des artistes. Mais ce n'est que 60 ans plus tard, sous l'impulsion de Pierre-Stanislas Maigreau-Blau, le maire de l'époque, que les premières œuvres sont exposées dans l'aile François Ier. Celles-ci sont dans un premier temps prêtées par les collectionneurs privés lors d'expositions temporaires, puis peu à peu léguées à la ville et s'ajoutent aux envois de l'Etat et aux achats sur le marché de l'art pour constituer le patrimoine artistique blésois. La muséographie actuelle a pour ambition de concilier le cadre du décor grandiose voulu par l'architecte Félix Duban et les exigences d'un musée moderne. En marge des expositions permanentes, le musée possède une « salle d'actualité » qui a pour fonction d'accueillir deux expositions par an, d'œuvres habituellement en réserve, comme par exemple des dessins et des gravures qui ne peuvent être exposés à la lumière que pendant de courtes durées.

MUSÉUM D'HISTOIRE NATURELLE

6 rue des Jacobins ✆ 02 54 90 21 00
www.ville-blois.fr
museum@ville-blois.fr

Ouvert toute l'année. Le mercredi et le samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche de 14h à 18h. Groupes sur rendez-vous. Pendant les vacances scolaires, ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h et dimanche de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 4,50 €. Tarif réduit : 2,50 €. Accueil enfants.

A voir les collections de minéraux, de fossiles, d'animaux, concernant la région ligérienne. Pour s'émerveiller devant les inventions de la vie et comprendre la fragilité des équilibres naturels, de nombreuses expositions temporaires sont proposées. Vous découvrirez les richesses naturelles et la diversité du Blésois au fil de la Loire, et poserez un regard différent sur les sciences et la nature. Des projections pédagogiques, maquettes, modules interactifs et animations audiovisuelles vous sont proposés.

SALLES D'INTERPRETATION DU MONUMENT ET SALLES D'ARCHITECTURE

Château de Blois ✆ 02 54 90 33 33

Ouvert toute l'année. Gratuit avec le billet d'entrée au château (le musée est situé à l'intérieur du monument). Les horaires sont les mêmes que le château.

Les salles du rez-de-chaussée de l'aile François Ier, peut-être les anciennes cuisines, ont été réaménagées pour mieux comprendre l'histoire et l'évolution du château et des différentes phases de sa construction. Les salles d'interprétation du monument ont été adaptées pour recevoir des fauteuils roulants et d'autres aménagements ont été mis en place pour les malvoyants : plans et dessins en relief, textes explicatifs en braille, maquettes tactiles qui montrent les différentes constructions et démolitions de façon chronologique et préparent ainsi mieux la visite. Les salles d'architecture permettent de découvrir les sculptures de pierre remplacées lors des restaurations et de se rendre compte de leur impressionnante taille réelle. Les sculptures disparues au cours des siècles, comme les insignes royaux, détruites à la Révolution sont également reconstituées.



© MUSEUM / VILLE DE BLOIS

Façade du muséum.

Balades, flâneries

■ **JARDIN DES CINQ SENS OU JARDIN DES PLANTES MÉDICINALES**
Place Saint-Louis ✆ 02 54 44 50 50
www.blois.fr
Ouvert toute l'année. Ouvert tous les jours de 8h à la tombée de la nuit.
Voici un jardin très différent de ce que l'on a l'habitude de rencontrer ailleurs et qui vaut la visite rien que pour cela. Bien sûr, cet espace de verdure niché derrière la cathédrale sur l'une des terrasses de l'ancien évêché et offrant une vue sur les vieux quartiers, vous permet de vous reposer et de vous ressourcer dans un cadre verdoyant au milieu de la ville, mais son but premier est d'étonner et de faire rêver. Pour cela, les cinq sens sont mis en éveil et à contribution. Les couleurs de fleurs et des arbres enchantent la vue, le chant des oiseaux et le bruit du vent dans les frondaisons ravissent l'ouïe, l'odorat est comblé par le parfum des fleurs et des feuillages. La possibilité de toucher permet de découvrir de nouvelle textures et les fruits que l'on peut cueillir sont l'occasion pour certains de découvrir de nouveaux goûts. Le jardin des Cinq Sens fait aussi découvrir les plantes médicinales utilisée depuis toujours pour soulager les maux du corps alors que le voyage sensoriel qu'il propose peut soulager ceux de l'âme.

■ **LA MAISON DES PARAPLUIES**
2, rue des Fossés du Château ✆ 02 54 46 99 92
www.lamaisondesparapluies.com
contact@lamaisondesparapluies.fr
Ouvert le lundi de 14h30 à 19h ; du mardi au samedi de 9h30 à 13h et de 14h30 à 19h. Gratuit. Les démonstrations de fabrication se font sur réservation le samedi à 10h (10 personnes maxi).
S'il y a un objet dont on accepte qu'il nous encombre car il est indispensable en cas de besoin, c'est bien le parapluie. Mais cet accessoire peut être l'objet de bien des désillusions car la qualité n'est pas toujours au rendez-vous. Alors pour ceux qui veulent visiter les châteaux de la Loire aux mauvais jours, la Maison des Parapluies à Blois offre tout ce qu'ils peuvent désirer. En effet cet atelier de fabrication a été créé par Nathalie après qu'elle s'est formée chez l'un des derniers fabricants français. Et non seulement Pascal et Nathalie sont fiers de cette fabrication française, mais ils vont plus loin en créant des parapluies personnalisables et surtout entièrement réparables. Ce ne sont plus des objets jetables et anonymes mais des produits de qualité qui dureront des années et dont vous pourrez changer la toile si l'envie de changer de décor vous prenait. Si vous avez un parapluie fatigué qui vient d'ailleurs mais auquel vous tenez, Nathalie pourra peut-être le sauver. Pour les beaux jours, la maison propose une gamme d'ombrelles de la même qualité. Et pourquoi ne pas assister à une des démonstrations de fabrication qui ont lieu le samedi matin ?

■ **LA MAISON DU PARC**
Ferme de Brisebarre ✆ 02 54 43 56 44
www.blois.fr
maisonduparc.blois@orange.fr
Ouvert toute l'année. Les activités se font uniquement sur réservation. Le mercredi de 13h30 à 16h30. Adulte : 6 €. Enfant : 3 € (la demi-journée). Groupe (10 personnes) : 3 €. Scolaires 3 € la demi journée. Accueil enfants (goûter pour enfants organisés pour 3 € par enfant – animation uniquement comprise dans le prix).
C'est, en plein cœur de la cité blaisoise, au beau milieu du parc de l'Arrou, que cet ancien corps de ferme a retrouvé une seconde jeunesse pour accueillir, pour le plus grand plaisir des petits et des grands, un lieu de rencontres et d'échanges autour d'une seule et même passion : le monde végétal ! Ici, on reprend contact avec mère nature. On y apprend à planter, cultiver, bouturer au rythme des saisons et ce, par le biais de nombreuses activités qui vous sont proposées sous forme d'expositions temporaires, de conférences ou encore d'ateliers. C'est dans le jardin potager, à caractère hautement pédagogique, que vous pourrez vous familiariser à loisir avec les plantes aromatiques, certaines aux vertus médicinales, ainsi qu'avec les légumes oubliés aux noms prometteurs de panais, crosnes et autres rutabagas… Les animations variées permettent de s'initier tant à la vannerie de plantes sauvages avec la technique du paillassou qu'à celle plus traditionnelle de l'osier. Si vous préférez, vous pourrez faire de la musique avec ces mêmes plantes ou apprendre à les cuisiner en fonction de la saison. La maison du Parc propose (sur réservation et 10 enfants minimum) des goûters d'anniversaire pour vos bambins. Un lieu de détente à caractère hautement pédagogique, un bon moyen pour apprendre dans la bonne humeur !

■ **ROSERAIE DES TERRASSES DE L'ÉVÊCHÉ**
Place Saint-Louis
✆ 02 54 75 50 00
www.blois.fr
nathalie.bernard@ville-blois.fr
Ouvert toute l'année. Accès libre et gratuit. Label Jardin remarquable.
En contrebas des jardins de l'ancien évêché, qui eux sont ouverts en permanence, on accède par terrasse à une remarquable roseraie qui rassemble une collection originale de rosiers buissons et grimpants, associés à des graminées. Ne quittez pas les lieux sans avoir au préalable admiré la collection de roses anciennes réunies autour du bassin. L'ensemble des jardins surplombe la Loire et offre aux promeneurs l'un des plus beaux points de vue sur la ville. Idéal pour pique-niquer et se délasser !

Le couvert

■ **ASSA**
189, quai Ulysse-Besnard
✆ 02 54 78 09 01
www.assarestaurant.com
contact@assarestaurant.com
Open all year. Wednesday, Friday and Saturday lunchtime and in the evening ; Thursday evening ; Sunday lunchtime. Menu from €54 to €92. Tourisme & Handicap label.
L'union entre un natif de la Mayenne, Anthony Maubert, et sa compagne Fumiko était aussi improbable que celle de leurs cuisines est réussie. Anthony s'est formé dans de nombreux restaurants étoilés auprès des plus grands

chefs, et c'est dans l'un d'eux qu'il a rencontré Fumiko. Si le parcours d'un passionné de cuisine dans son propre pays n'est pas surprenant en soi, celui d'une jeune nutritionniste japonaise venue découvrir la gastronomie en France l'est beaucoup plus, surtout que sa passion à elle, c'est la pâtisserie. C'est ainsi que l'élégance japonaise s'est mariée à la gastronomie française. La carte est un canevas que le chef remplit chaque matin au gré de son inspiration et des caprices de la nature. Son choix se porte sur les produits frais et locaux. Le plaisir de voir les plats se réaliser dans la cuisine ouverte se prolonge à leur arrivée sur la table. Chaque assiette devient une œuvre d'art, d'abord pour les yeux et ensuite pour les papilles. Le goût des produits est sublimé et Anthony vous emmène sur des chemins qui vous font découvrir de nouvelles nuances à des saveurs que vous pensiez bien connaître. Cette magie se prolonge tout au long du repas, jusqu'au dessert concocté par Fumiko qui vous fera découvrir que la diététique ne rime pas avec diète, mais avec gourmandise. L'accueil et le service parfaits, et les vins conseillés par Maxime apportent la touche finale à ce voyage inoubliable entre France et Japon.

AU BOUCHON LYONNAIS
25, rue des Violettes
✆ 02 54 74 12 87
www.aubouchonlyonnais.com
savy.veronique@wanadoo.fr
Fermé entre 3 et 4 semaines en janvier. Basse saison : ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Haute saison : le dimanche et le lundi le soir ; du mardi au samedi le midi et le soir. Menus de 25 € à 32 €. Carte : 28 € environ. Formule du midi : 18 €. Chèque Restaurant.
Au cœur de la vieille ville, le long des remparts du château, le Bouchon lyonnais, abrité par une maison Louis XII, vous accueillera avec plaisir dans son cadre rustique avec pierres et poutres apparentes. Cuisine traditionnelle élaborée par le patron. Un vrai bouchon avec bien sûr des spécialités lyonnaises comme la salade à l'œuf poché et aux lardons, la charcuterie, le gras double ou la quenelle de brochets, mais également des plats moins communs comme le foie de veau poêlé au vinaigre de cidre, la tête de veau et sa langue sauce ravigote. Les valeurs sûres comme le foie gras maison ou les Saint-Jacques à la provençale sont également au menu. Les vins du Beaujolais et les côtes-du-rhône côtoient ceux de la vallée de la Loire.

AU COIN D'TABLE
9, rue Henri-Drussy
✆ 02 54 74 20 20
aucoindtable@gmail.com
Ouvert toute l'année. Fermé une semaine à Noël. Basse saison : du jeudi au mardi de 12h à 14h30 et de 19h à 23h. Haute saison : tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 23h. Menus de 16 € à 18 €.
Ce n'est sûrement pas un hasard si le nom du restaurant rappelle celui du célèbre tableau de Henri Fantin-Latour que chacun pourra admirer au musée d'Orsay. Au Coin d'Table, donne ainsi résolument le ton et se classe dans la catégorie, s'il en est, des restaurants de poète au décor livresque. Au programme, une carte simple où se disputent la tartine de chèvre chaud à la terrine de lapin ou encore la fameuse assiette de crudités en entrée. On enchaîne au choix avec des plats de viandes, moules-frites ou joue de porc au cidre, pour finir en beauté sur l'indétrônable moelleux au chocolat, le crumble ou la tarte aux prunes selon la saison. Un menu traditionnel (entrée, plat, dessert) au rapport qualité-prix indéniable.

LES BANQUETTES ROUGES
16, rue des Trois-Marchands
✆ 02 54 78 74 92
www.lesbanquettesrouges.com
lesbanquettesrouges@orange.fr
Fermé en août et en décembre. Ouvert du mardi au samedi de 12h15 à 13h30 (dernier service à 13h30) et de 19h15 à 21h30 (dernier service à 21h30). Menus de 28,50 € à 36 €. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 18,50 € (entrée, plat, dessert). Vin au verre. Chèque Restaurant.
Au cœur du vieux Blois et à quelques mètres de l'église Saint-Nicolas, Les Banquettes Rouges, récemment rénovées, sont assurément une excellente adresse. Le restaurant, teinté d'une ambiance reposante et sur fond musical bien dosé, propose une cuisine basée sur des produits traditionnels comme caille, lapin, maquereau, etc., mais inventive, la carte change très régulièrement, mais que dire d'une île flottante à la noisette sur velouté de citrouille et son canard laqué ou d'une brioche de chèvre frais ? L'eau vient à la bouche avec la roulade de rascasse aux oignons safranés ou bien le foie de veau aux griottes ? En dessert, on fond pour la charlotte passion-coco, la trilogie de crèmes brûlées ou bien des bouchées de chocolat blanc ? Jolie sélection de vins locaux avec une réelle connaissance offrant ainsi des conseils avisés. Les hommes d'affaires pressés se verront réserver un traitement spécial et efficace. Toutefois, ne pas hésiter à prendre son temps et à réserver, car même le midi, les banquettes sont assiégées !

LE BISTROT DU CUISINIER
20, quai Villebois-Mareuil
✆ 02 54 78 06 70
www.lebistrotducuisinier.fr
le.bistrot.du.cuisinier@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. Fermeture les 24, 25 et 31 décembre et 1er janvier. Tous les jours le midi à partir de 12h et le soir à partir de 19h. Menus de 29 € à 38,50 €. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 11,50 € (jusqu'à 12 ans). Label Tourisme & Handicap. Terrasse. Chiens admis.
Derrière une vitrine assez anonyme se cache une des meilleures adresses blaisoises. Le chef, Christophe Philoreau, a fait ses classes dans les maisons les plus réputées tant en France qu'aux Etats-Unis avant de se poser au bord de la Loire. Dans un cadre moderne et chaleureux, il donne libre cours à sa passion, mais à des prix très raisonnables. Le plaisir peut commencer avec un soufflé chaud de crevettes roses se poursuivre avec un cœur de ris de veau croustillant et finir avec tarte chaude au chocolat noir Poulain, institution blaisoise depuis 1848.

■ **L'EMBARCADÈRE**
16, quai Ulysse-Besnard
✆ 02 54 78 31 41
www.lembarcadere.fr
contact@lembarcadere.fr
Maître Restaurateur. Ouvert tous les jours de 12h à 14h ; du dimanche au jeudi de 19h à 21h30 ; le vendredi et le samedi de 19h à 22h. Menu unique à 29,50 €. Carte : 32 € environ. Menu enfant : 12 € (et menu ado à 19 €). Formule du midi : 15,90 € (et 19,50 € pour 3 plats).
Un peu à l'écart du centre-ville, ce restaurant refait à neuf possède un atout qui vaut le détour à lui tout seul : la vue sur la Loire, l'idéal est de pouvoir profiter de ce paysage incomparable aux beaux jours. Sinon, la vaste et lumineuse salle est bien agréable aussi. Mais cette vue grandiose n'est pas le seul attrait de ce restaurant qui offre un vaste choix de mets. Chaque jour, une entrée différente est proposée en plus des valeurs sûres que sont le foie gras ou le saumon. Les amateurs de poisson ont le choix entre ceux de mer ou de rivière comme le sandre, quant à ceux qui préfèrent la viande, pas de problème, ils ne sont pas oubliés. Pour retrouver un petit air de vacances, une assiette de fruits de mer sera une solution idéale et des formules rapides sont destinées aux plus pressés. Les plus jeunes sont également choyés avec des menus enfants et même des menus plus consistants pour les ados.

■ **FRANCE TERROIR**
4, rue du Commerce
✆ 02 54 46 98 15
www.franceterroir.eu
contact@franceterroir.eu
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h ; le dimanche de 10h à 13h30. Menus de 16,50 € à 25 €. Formule du midi : 8 €. Salades de 8,90 € à 11,60 €, sandwich gourmand à partir de 4 €, Panier pique nique.
Karl Galmiche n'est pas seulement un épicier atypique, c'est d'abord un amoureux de sa région et des bons produits qu'elle recèle. Et cette passion qu'il transmet dans sa boutique, Karl a décidé de la faire partager autrement. Maintenant il est possible de déguster sur place les spécialités locales. France Terroir propose différentes formules pour se régaler avec des produits authentiques. La formule Terroir est idéale en menu express, la Balade en Val de Loire, avec ses trois planches garnies de terrines de poissons de Loire, de terrines de gibier et de fromages accompagnées d'un verre de vin – de Loire bien entendu – va permettre de faire un joli voyage culinaire. Le dimanche ou sur réservation, le brunch sucré-salé est une autre façon d'explorer le terroir avec ses viennoiseries blésoises, deux planches, une boisson chaude et un verre de vin. La formule Voyage en Val de Loire qui rajoute un thé ou un café gourmand et un deuxième verre de vin permet de faire de tour complet de la région. Bien sûr, à toute heure, vous pouvez choisir une salade à la vinaigrette maison et finir avec une glace aux fraises élaborée dans la boutique. Le soir, vous pouvez même venir prendre un petit apéro agrémenté d'une planche de votre choix avant d'aller dîner. Que ce soit à l'intérieur ou en terrasse, vous allez découvrir ces petits producteurs locaux que Karl déniche pour vous faire partager son amour des bon produits et vous pourrez repartir avec dans un panier gourmand à offrir ou à s'offrir pour partir en pique-nique ; alors pourquoi ne pas se faire un petit plaisir de plus ?

■ **L'ORANGERIE DU CHÂTEAU**
1, avenue Jean-Laigret
✆ 02 54 78 05 36
www.orangerie-du-chateau.fr
contact@orangerie-du-chateau.fr
♿
Maître Restaurateur. Fermé du 15 février au 10 mars. Ouvert du mardi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h15. Ouvert le dimanche de Pâques, de la Pentecôte, le dimanche midi pour la Fête des Mères et la Fête des Pères. Réservation recommandée. Menus de 41 € à 87 €. Carte : 70 € environ. Menu enfant : 18 €. Châteaux et hôtels de collection. Parking.
La présentation de l'Orangerie commence par une description, une demeure du XV^e^ siècle dans un parc en face de l'aile François I^er^, une situation idéale par beau temps. Jean-Marc Molveaux détient l'art d'associer les saveurs de nos régions, des mets nobles : foie gras, Saint-Jacques, sandre… réveillés par la créativité de leur accompagnement. Ici, le temps est suspendu par la magie des découvertes gourmandes. Deux fois par an, le chef et son épouse ouvrent leur établissement à la façon d'une table d'hôtes et déjeunent avec une dizaine de passionnés en devisant autour de la cuisine et la gastronomie, un moment rare. Prenez le temps de déguster et d'admirer les détails architecturaux du château. Du côté de la cave, la part belle est faite aux vins de Loire avec des crus judicieusement choisis.

■ **LES PLANCHES**
5, rue du Grenier-à-Sel
✆ 02 54 55 08 00
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Ouvert plus largement en haute saison. Menu enfant : 8 €. Bruschettas de 11,50 à 14,50 € ; Salades de 12 à 14 €. Terrasse.
Au cœur du vieux Blois, sur une place tout à fait charmante et reposante, Estelle vous accueille dans son restaurant cosy, alliant les vieilles pierres et une décoration moderne. La spécialité de la maison, ce sont les bruschettas, revisitées par la chef ! A la fois rapide et savoureux. En dessert, un large de choix de crêpes est proposé. L'atout charme supplémentaire de l'établissement reste la terrasse estivale, pouvant nous faire revivre les plus belles heures du Blois médiéval.

■ **POIVRE ET SEL**
9, rue Chant-des-Oiseaux
✆ 02 54 78 07 78
www.poivreetsel.fr
contact@poivreetsel.fr
Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h. Réservation recommandée. Menus de 13 € à 28 €. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 12,10 € (et 15.10 €). Plat du jour 8 € (uniquement le midi). Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.

Brasserie extrêmement conviviale, avec un décor refait à neuf qui donne envie de s'attabler pour quelques heures. Dommage pour les pressés du midi, qui peuvent cependant venir sur le pouce pour une formule au bon rapport qualité-prix. Autour de soi, un restaurant aux tons chauds et poutres apparentes, rondins de bois, nappes sobres et tables rustiques et suffisamment espacées. Au menu, des assiettes garnies mais joliment présentées, salade de chèvre chaud, pièce du boucher, pâtes en tout genre, planche de fromages… Ne boudons pas notre plaisir !

■ **AU RENDEZ-VOUS DES PÊCHEURS**
27, rue du Foix
✆ **02 54 74 67 48**
www.rendezvousdespecheurs.com
Fermé les 3 premières semaines d'août. Ouvert du mardi au samedi et les jours fériés le midi et le soir. Menus de 39 € à 85 €. Carte : 65 € environ. Menu enfant : 16 €. Formule du midi : 25 €. Sauf le dimanche et les jours fériés.
Avec son nom typique de terroir, cet ancien bistrot du XX[e] siècle s'est joliment modernisé, mais il conserve beaucoup de charme. L'accueil est convivial dans ce cadre chaleureux au décor rustique. Ce rendez-vous est un des meilleurs de Blois. Cuisine de bistrot de quartier, résolument axée vers les poissons : saumon Label rouge aux lentilles vertes du Puy, jus de viande ou farci aux herbes fraîches, merlan de ligne cuit sur un pain de mie aux noisettes torréfiées, homard bleu, croustillant d'anguille, brochet aux carottes confites au jus de viande et au miel. Toutefois, les carnivores opteront pour le magret de canard aux champignons, le bœuf-carottes au homard ou une escalope de foie gras frais de canard du Périgord poêlée accompagnée de betteraves glacées et d'escargots au pain citronné. Les dessert ne sont pas négligés pour autant avec le millefeuille aux fraises et le cheesecake aux framboises. La carte des vins est particulièrement bien fournie.

■ **LE TRIBOULET**
18, place du Château
✆ **02 54 74 11 23**
www.letriboulet.com
restaurant.letriboulet@wanadoo.fr
Maître Restaurateur. Fermé en mars. Fermé en mars. Basse saison : ouvert du mardi au samedi et les jours fériés de 12h à 14h et de 19h à 21h. En juillet et août ouvert 7j/7. Menu unique à 22,50 €. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 10,80 € (jusqu'à 6 ans). Formule : 18,50 €. Chèques non acceptés. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (salle 25 personnes). Une terrasse ombragée côté château (60 places) et une autre côté Loire (20 places).
Restaurant facile à trouver, place du Château, surplombant la ville, vous ne pourrez pas le manquer ! Par le choix de son nom, le restaurant fait un clin d'oeil au fou du roi qui officia sous les règnes Louis XII et François I[er], Février ou le Féurial plus connu sous le nom du Triboulet, ce dernier avait coûtume de divertir le roi de ses bons mots. L'ambiance se veut cosy conférée par l'étroitesse de la salle, par une décoration faite de poutres et de pierres apparentes, et d'une cheminée bien agréable pour braver les frimas de l'hiver. L'établissement propose un menu restreint mais de qualité, cuisine traditionnelle dans un cadre exceptionnel. Durant la période estivale, les deux terrasses sont très appréciées.

Le gîte

■ **APPART'TOURISME CHÂTEAUX DE LA LOIRE**
36, rue Saint-Lubin
✆ **06 09 26 80 44**
www.appartbloischateauxdelaloire.fr
vidal.guillaume@noos.fr
Ouvert toute l'année. Adaptabilité des horaires quant à l'accueil. À partir de 85 € pour une ou deux personnes, 95 € pour 3 personnes et 105 € pour 4 personnes. Début du séjour possible tous les jours de la semaine. Connexion Internet gratuite. Wi-fi. Tv satellite.
Un merveilleux point de chute dans la belle cité blésoise, ce sont deux appartements pour 4 personnes et un studio pour 2 personnes, idéalement situés en plein cœur historique de la ville, dans le secteur sauvegardé qui vous sont proposés. L'appart'hôtel est un compromis entre l'hôtel et la chambre d'hôte. Niveau décoration, on tombe sous le charme : la touche moderne du mobilier vient mettre en valeur le côté ancien de la bâtisse. Les couleurs choisies sont de bon goût et confèrent aux lieux une atmosphère sereine, idéale pour se ressourcer après une belle journée de balade dans la ville. Si vous ne souhaitez pas vous préparez vos repas dans les cuisines parfaitement équipées, vous n'aurez qu'à descendre et profiter des nombreuses bonnes adresses de la ville. Inutile d'amener votre linge de lit et de bains, ils sont fournis.

■ **CÔTÉ LOIRE – AUBERGE LIGÉRIENNE****
2, place de la Grève
✆ **02 54 78 07 86**
www.coteloire.com
info@coteloire.com
Logis. Fermé en janvier. Chambre double de 62 € à 105 € ; chambre triple de 102 € à 115 €. Demi-pension : 40 € (en plus). Petit déjeuner buffet : 11 €. Lit supplémentaire : 10 €. Taxe de séjour : 0,66 € par personne et par jour. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (6 €). Wi-fi. Restauration (formule du midi 23 €, menu 33 €).
Une adresse à mi-chemin entre l'hôtel et les chambres d'hôtes où les clients sont accueillis en amis. L'hôtel, abrité dans une ancienne auberge du XVI[e] siècle, et qui accueillait jadis Madame de Sévigné, dispose aujourd'hui de sept chambres. Malgré l'exiguïté de ces dernières, celles-ci sont parfaitement propres et décorées avec goût. Seules les chambres familiales disposent de plus d'espace. Si vous avez le choix, privilégiez les chambres côté cour qui sauront être plus calmes que celles avec vue sur le Loire. Le matin, un délicieux petit déjeuner vous sera servi dans la salle avec le sourire du maître des lieux. La cuisine veut être une passerelle entre la tradition et la modernité, le tout élaboré avec des produits vrais et frais : une cuisine du marché, comme la qualifie le chef, qui change au fil des saisons et des coups de cœur. L'occasion de déguster des plats un peu oubliés comme le sauté de porc au saint-nicolas-de-bourgueil ou la saucisse au montlouis et aux girolles dans un cadre charmant. En été, la cour ombragée est la bienvenue.

■ **HÔTEL ANNE DE BRETAGNE*****
31, Avenue du Docteur Jean Laigret
✆ 02 54 78 05 38
www.hotelannedebretagne.com
contact@hotelannedebretagne.com
Accès par la rue Jean Moulin, file de gauche (voie bus), au feu tourner à gauche et entrer dans le parking bus/voitures, puis encore à gauche pour l'allée menant à l'hôtel (stationnement gratuit dans l'allée).

Ouvert tous les jours de 7h30 à 23h. Fermé du 10 novembre au 10 décembre. Accueil dès 14h. 29 chambres. Chambre simple de 60 € à 75 € ; chambre double de 70 € à 85 € ; chambre triple de 80 € à 95 €. Petit déjeuner : 9 € (enfant 5 €). Meilleur tarif en réservant sur le site de l' hôtel. Chambre quadruple de 90 € à 105 €. Animaux acceptés (supplément de 5 € Accessible aux PMR). Connexion Internet. Wi-fi gratuit. Restauration (menu entre 19 et 29 €, enfant 9 € à 500 m de l'hôtel). Tv satellite. Pique-nique à 11.50 € (sac isotherme, eau minérale, 3 plats) Vente de billets Blois / Chambord (coupe-file).
Ce fameux hôtel est situé en un emplacement stratégique surélevé qui permet aux touristes de bénéficier d'un superbe panorama sur la ville, lorsque le ciel est dégagé. On accède rapidement au beau square Pasteur, situé pour ainsi dire aux pieds de l'hôtel et au centre historique de la ville de Blois et de son château. L'accueil est agréable, les chambres récemment rénovées et donc les lieux sont à la hauteur de la réputation de la fameuse Anne de Bretagne, épouse du duc François II puis du roi Louis XII, qui apporta en dot la Bretagne à la France.

■ **HÔTEL DE FRANCE ET GUISE****
3, rue Gallois
✆ 02 54 78 00 53
www.franceetguise.com
hotel@franceetguise.com
Fermé du 4 novembre au 22 mars. Ouvert exceptionnellement pour BD Boum du 22 au 24 novembre. Accueil jusqu'à 22h. Chambres communicantes à partir de 115 €. Chambre simple à partir de 41,25 € ; chambre double à partir de 44 € ; chambre triple à partir de 67,50 € ; suite à partir de 75 €. Petit déjeuner buffet : 8 €. Lit bébé : 3 €. Parking souterrain à 200m de l' hôtel. Taxe de séjour : 0,66 € par nuit et par personne de plus de 16 ans. Chèque Vacances. Animaux acceptés (3 € petits animaux de compagnie). Séminaires. Wi-fi gratuit. Tv satellite.
Situé au pied du château royal de Blois, avec une vue sur la façade Renaissance, le parc Augustin Thierry aux arbres centenaires et l'église Saint-Vincent, l'Hôtel de France et de Guise est un véritable hôtel de caractère bâti en 1891. Les nouveaux propriétaires veulent continuer la philosophie des précédents et prolonger son histoire centenaire en rénovant continuellement la cinquantaine de chambres que compte ce bel édifice. Les chambres communicantes peuvent recevoir les familles. L'hôtel ne fait pas restaurant mais sa situation en plein centre-ville laisse toute liberté pour choisir la table qui convient le mieux. Le petit déjeuner est servi dans une salle magnifiquement décorée avec des tableaux de quatre grands châteaux de la Loire sur ses murs.

■ **LE MONARQUE*****
61, rue de la Porte-Chartraine
✆ 02 54 78 02 35 – www.hotel-lemonarque.com
1, rue du Bourg-Neuf pour GPS.

Logis (3 cheminées). Fermé du 21 décembre au 4 janvier. Accueil à partir de 14h ; départ à 11h. 22 chambres. Chambre simple à partir de 49 € ; chambre double à partir de 69 € ; chambre triple à partir de 76 € ; suite à partir de 90 €. Petit déjeuner buffet : 9,50 € (5 € pour les enfants de moins de 12 ans. 9,50 € servi en chambre). Lit bébé sur demande : 3,10 €. Parking : 3 € (seulement trois places, sur réservation). Taxe de séjour de 0,83 € par personne et par jour. Chèque Vacances. Animaux acceptés (supplément de 3,50 €). Connexion Internet. Wi-fi gratuit. Restauration (le restaurant propose un menu déjeuner à 16 € et un menu dîner à 22 €). Tv satellite.
Flanelle, le chien de la réception, sera d'un accueil fort sympathique donnant le ton à votre séjour. Placé en haut de la rue de la Porte-Chartraine, cet hôtel, installé dans une ancienne maison blésoise vient d'être entièrement rénovée. Les chambres, climatisées, offrent un aspect résolument moderne et une décoration qui ravira les tintinophiles. La table est à la hauteur de l'hébergement avec une cuisine traditionnelle, aux accents locaux avec par exemple une terrine gourmande de lapin à la balgentienne ou du gibier en saison.

Loisirs

■ **LE CŒUR VAL DE LOIRE À VÉLO**
Voir page 54.

■ **COMITÉ DÉPARTEMENTAL DU CYCLISME-MAISON DÉPARTEMENTALE DES SPORTS**
1, avenue de Chateaudun
✆ 02 54 74 72 13
http://ffc.comite.dep.41.free.fr
Le site de la fédération française de cyclisme permet aux débutants comme aux cyclistes confirmés d'avoir accès à tous les clubs, à des conseils et à des parcours, ainsi qu'à des formations.
De multiples parcours balisés, et plutôt recommandés aux initiés, longent la Loire de Beaugency à Amboise (rives droite et gauche), *via* Chambord, Blois et Chaumont-sur-Loire. Attention, ce parcours emprunte des routes à forte circulation ! Les clubs et le comité proposent également des Cyclo-Découvertes®, randonnée avec accompagnateur et des itinéraires de distances variables qu'on peut parcourir à allure libre à tout moment. Elles ne sont pas balisées, mais un itinéraire détaillé, une carte de route et des informations relatives aux particularités touristiques sont disponibles, sur demande.

Location de deux-roues

■ **DÉTOURS DE LOIRE**
39, avenue Jean-Laigret ✆ 02 54 56 07 73
www.locationdevelos.com
detoursdeloire@orange.fr
Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30. Haute saison : du lundi au

samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 9h30 à 12h30 et de 18h à 19h. Ouvert toute l'année. Adulte : 10 € la demi-journée, 16 € pour 24 heures, 23 € pour 2 jours. Vélo enfant à partir de 10 €. Divers autres tarifs selon le matériel et les options choisis.
Pour la location de VTC, VTT, vélos enfant, tandems mais aussi remorques ou sièges enfant, et vélos électriques, c'est ici. La livraison des vélos est possible en n'importe quel point de la région. Le réseau de points de location s'étend entre Nevers et Saint-Nazaire.Tout est fait pour faciliter la vie du cycliste qui peut prendre possession de son vélo dans une des agences et le déposer dans une autre. Le service de transfert des bagages simplifie l'organisation du voyage. Parmi les possibilités : organisation de circuits, accompagnateur bilingue anglais sur demande. Voilà un prestataire pour toute la vallée de la Loire.

Emplettes

LA CAF'THÉ
14, rue du Commerce ✆ 02 54 74 50 65
Ouvert du mardi au samedi de 8h30 à 19h.
Quand on pousse la porte de la Caf'thé, on ne rentre pas dans une simple boutique, au contraire, on quitte la ville pour pénétrer un monde hors du temps. Et du temps, il en faut pour explorer cet univers coloré aux odeurs raffinées. Cette épicerie fine embaume le thé et les épices et comme c'est également une brûlerie, l'odeur du café torréfié nous fait voyager aux confins de l'Afrique ou de l'Amérique du Sud. Vous trouverez aussi des tisanes, des huiles et des vinaigres, des vins fins, des liqueurs et des produits de luxe comme le caviar de Sologne, les morilles et les truffes fraîches. Les vrais aventuriers trouveront ici tous les insectes qu'ils aiment : grillons et criquets. Pour les autres, les grands enfants, ce seront les oursons en guimauve, les roudoudous et les Coco Boer qui les ramèneront un moment au temps de leur enfance. Pour ne pas vous perdre dans ce monde merveilleux, vous pouvez compter sur l'amabilité des vendeurs qui sauront vous aiguiller pour choisir une confiture, une théière ou un coffret précieux à offrir en cadeau à des amis ou à garder pour soi pour se faire un petit plaisir bien mérité.

AU FOURNIL 1920
4, rue Gaston-d'Orléans ✆ 02 54 78 06 26
Ouvert du mardi au samedi de 8h30 à 13h et de 16h30 à 19h30. Le vendredi après-midi, la vente de pain a lieu sur le marché bio à côté de la boulangerie et le samedi place Louis XII. Visite du vieux four : sur rendez-vous. Tarifs : 5 €.
Sans doute le plus vieux four à bois de Blois toujours en action, datant de la Révolution et rénové vers 1900, cette boulangerie a changé de nom mais n'en a pas pour autant perdu son âme. Plus d'une trentaine de variétés de pain bio au levain naturel vous sont proposés, sans compter la viennoiserie. La visite du fournil est assurément enrichissante avec notamment la découverte de sa pièce maîtresse et de nouvelles saveurs parmi lesquelles le pavé des moines, le pain d'Auvergne ou la fouace de Rabelais en hommage à la région et les minigalettes hollandaises à la frangipane amandes-noisettes. Contacter la boulangerie pour réserver votre visite.

FRANCE TERROIR
4, rue du Commerce
✆ 02 54 46 98 15
www.franceterroir.eu
contact@franceterroir.eu
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h ; le dimanche de 10h à 13h30. Livraison possible (ateliers dégustation. Petit terrasse vue sur la Loire. Coffrets cadeaux). Petite restauration le midi en semaine (3 formules : 8 €, 15 € et 27 €). Brunch le dimanche matin (de 15 € à 27 €).
Quand un jeune diplômé décide de devenir épicier, il ne se contente pas de reprendre une petite boutique de quartier, non ! Il repense toute la filière et la philosophie du métier. Pour Karl Galmiche, ce n'est pas de la marchandise qu'il veut vendre, mais le travail des producteurs qu'il connaît. En misant sur la qualité et la proximité, il veut réinventer le métier d'épicier et faire profiter ses clients de la fraîcheur et des prix grâce aux circuits courts qu'il tisse tout autour de son établissement. Il propose des paniers gourmets avec du chocolat, des confitures des fromages et des liqueurs pour offrir ou pour se faire plaisir, mais on peut également les déguster sur place le temps d'un brunch ou d'un petit repas le midi en terrasse. Karl aime aussi partager sa passion du bon vin lors des soirées œnologiques ou d'un goûter d'après-midi. Voici donc à Blois une nouvelle bonne adresse avec des produits sains, de qualité et une nouvelle façon de les déguster. Un heureux mariage entre l'épicerie qu'ont connue nos grands parents qui se servait localement pour de nombreux produits et le monde moderne avec une consommation sur place ou des services et des animations autour du vin comme les ateliers dégustation avec accord mets et vins. Les produits de Karl sont à consommer sans modération.

Dans les environs

Chambon-sur-Cisse

PARC BOTANIQUE DU PRIEURÉ
Orchaise ✆ 02 54 70 01 02
www.orchaise.eu
jean-claire.segard@wanadoo.fr
Ouvert de fin avril à mi juin et de fin septembre à mi octobre. Ouvert tous les jours de 15h à 19h. Pour les fêtes des pivoines et des roses ouvert de 9h à 19h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 7 €. Visites guidées pour les groupes uniquement : – Gratuit pour accompagnateur ou chauffeur. Le prieuré et le parc peuvent être loués en totalité (1 000€ la journée).
Sur le site d'une église romane et d'un ancien prieuré du XI[e] siècle, on peut admirer un remarquable jardin botanique sur 3 hectares, avec plus de 2 500 espèces de toutes les origines harmonieusement plantées : rhododendrons, magnolias, sorbiers, crab trees… Une très belle collection d'iris, de rosiers et de 200 sortes de pivoines. Le premier week-end de mai voit la fête des pivoines, et la journée de la rose a lieu début juin. Ce parc a reçu, en 1993, le Premier Prix de la Société nationale d'Horticulture de France. Un beau panorama sur la vallée de la Cisse.

La Chaussée-Saint-Victor

LA BALADE CHAUSSÉENNE
✆ 02 54 55 40 40
www.lachausseesaintvictor.fr
Gratuit. Circuit touristique pédestre.
La Balade Chausséenne est un excellent moyen de visiter la commune en se plongeant dans son passé. Tout au long du parcours qui débute à la mairie, les panneaux agrémentés de photos d'époque permettent de se rendre compte de l'évolution de plusieurs sites dont l'école, l'église, le centre bourg. Les puits et les lavoirs, indispensables noyaux de la vie des quartiers avant l'arrivée de l'eau courante et des machines à laver, montrent une façon de vivre disparue mais pourtant pas si lointaine.

LA CABANE DU TRAPPEUR
46 bis A, route Nationale-152
✆ 02 54 55 00 10
www.lacabanedutrappeur.fr
Fermé la dernière semaine de juillet et les trois premières semaines d'août. Ouvert du lundi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h30 ; le samedi de 12h à 13h30 et de 19h à 22h ; le dimanche de 12h à 13h30. Réservation recommandée. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 10 €. Plat du jour : 9,95 € (11,95 € avec dessert et 15,95€ entrée, plat et dessert). Chèque Restaurant. Terrasse.
Véritable petit coin de Québec en Val de Loire, la Cabane (de bois) du Trappeur reproduit l'intérieur d'une véritable cabane à sucre, élément capital du patrimoine québécois. Rien n'y manque, ni les canots suspendus ni les carafes de bière en terre cuite… La cuisine traditionnelle de là-bas se concocte avec des arrivages quotidiens de produits frais. S'il est bien sûr recommandé de tester les spécialités québecoises comme le cabillaud joli cœur, le saumon Québec ou le pancake d'aubergines, les adeptes de la cuisine traditionnelle française ne sont pas oubliés avec une souris d' agneau de 7 heures ou la trilogie de saumon… Précision importante : la Cabane du Trappeur n'est pas une franchise, c'est la seule dans la région. Les hôtes de passage apprécieront également le bar servant notamment des boissons typiquement canadiennes comme le vin blanc au sirop d'érable ou la liqueur de bleuet.

RESTAURANT DE LA TOUR
29, route Nationale
✆ 02 54 78 98 91
www.lerelaisdelatour.com
contact@lerelaisdelatour.com
Fermé en août. Ouvert du mardi au samedi et les jours fériés le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 32 € à 55 €. Carte : 45 € environ. Suggestion du jour : 29 € (menu découverte. Entrée et plat ou plat et dessert). Chambres d'hôtes de 95 € à 115 € pour 2 personnes. Gîte 9 places à partir de 450 € la nuit. Jardin. Terrasse. Parking. Salles et salons de réunions à disposition. Cheminée.Animaux non acceptés.
A quelques minutes du château royal de Blois dans les murs d'une ancienne ferme, Annie et André Fortier vous proposent une cuisine classique et traditionnelle où tout est mis en œuvre pour vous faire découvrir les produits du terroir. Confortablement installés dans la véranda ou dans la tour du XVI[e] siècle, vous profiterez du cadre champêtre et agréable avec vue sur le parc arboré, à la belle saison le charme sera décuplé par le repas pris à l'ombre des arbres. On ne peut passer sous silence l'accueil et le service prévenants et efficaces qui viennent se rajouter au plaisir de déguster le contenu des assiettes. La passion du chef se retrouve dans chaque détail de chaque plat. La présentation est soignée et recherchée, mais ce sont bien sûr les saveurs dont vous vous souviendrez. La mise en valeur des produits locaux de préférence vous permettra de déguster les mariages harmonieux entre les fruits et le confit de canard par exemple. Vous pourrez retrouver d'autres fruits dans les desserts pour découvrir d'autres associations avec une glace maison, mais ce sont surtout la finesse des saveurs et leur équilibre que le chef maîtrise et qu'il vous offre dans ses préparations de très haut niveau. Le plaisir des papilles peut se poursuivre en passant quelques jours dans une des chambres d'hôtes ou dans le gîte, aménagés avec goût, pour pouvoir visiter les châteaux de la Loire dans les meilleures conditions.

CENTRE ÉQUESTRE DE BLOIS
Levée de la Loire ✆ 02 54 74 59 67
https://centreequestreblois.fr
centreequestre.blois@orange.fr
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi. Tarifs selon prestations. (tour en poney à partir de 5 € le 1/4 d'heure).
Idéalement situé en bordure de Loire, à quelques encablures du centre-ville de Blois, ce centre équestre propose à des cavaliers débutants ou confirmés un large panel d'activités ainsi qu'une cavalerie sécurisante : cours, stages, promenades, treck, bains de Loire, saut d'obstacle, dressage, voltige et même hunter pour les plus confirmés… Nos chères têtes blondes n'ont pas été oubliées, avec une initiation dès l'âge de 2 ans, pour leur permettre de se familiariser aux joies de l'équitation. De nombreux forfaits vous sont proposés.

Vineuil

CAMPING DU VAL DE BLOIS
Base de loisirs du Val de Blois
RD 951
✆ 02 54 79 93 57
www.camping-loisir-blois.com
contact@camping-loisir-blois.com
Ouvert d'avril à octobre. 120 emplacements. Exposition : ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes : forfaits à partir de 21 €. Emplacement à partir de 5,10 €. Véhicule à partir de 3 €. Chalet type bungalow jusqu'à 4 personnes de 45 à 59 € la nuit. Enfant 2 à 12 ans : à partir de 3,20 €, enfant moins de 2 ans : gratuit, électricité 16A : 3,50 €, visiteurs : 2,20 €. Chèque Vacances. Jeux pour enfants en extérieur. Animaux acceptés (1,20 €). Aire pour camping-cars. Wi-fi gratuit. Snack juillet et août. Location de kayaks. Location de vélos.
Cadre exceptionnel, le camping Val de Blois vous accueille en bordure de Loire dans un cadre privilégié, vous apprécierez la douceur de vivre et le calme de ce lieu de villégiature. A proximité de Blois et de son célèbre château

royal, vous pourrez également partir à la découverte des châteaux de la Loire (Chambord, Cheverny, Chaumont-sur-Loire). Pour rendre votre séjour agréable, ce camping dispose de nombreux équipements d'hébergement : bungalows toilés tout équipés, location de chalets et des équipements de loisirs pour votre plus grand plaisir avec une piscine chauffée (de juin à fin août), terrain de pétanque, terrain de beach-volley, barbecue collectif… donc le succès est garanti ! Le camping est directement connecté sur les itinéraires cyclables de la Loire à vélo…

CHAMBORD ★★★★

Force est de constater que le petit bourg de Chambord se distingue grâce à son château gargantuesque classé au Patrimoine mondial de l'Unesco en l'an 2000. Car il est impossible d'évoquer Chambord sans penser immédiatement à son gigantesque édifice dont on doit la démesure exaltée à François Ier. Située dans le petit village éponyme à peine peuplé et doté d'une immense forêt servant d'écrin à un des plus célèbres complexes architecturaux, cette demeure royale fut le théâtre des chasses du roi mais aussi le symbole de l'époque Renaissance en France. L'ensemble de la vie du village tourne autour du château et de ses multiples monuments tels l'église Saint-Louis, le pont des Italiens ou encore les jardins de Chambord, autre merveille à visiter.

■ **MAISON DE TOURISME DE CHAMBORD**
Bureau d'information – Château de Chambord
✆ 02 54 33 39 16
www.bloischambord.com
chambord@bloischambord.com
Ouvert tous les jours. De mars à octobre de 9h à 13h et de 13h30 à 17h, du 29 octobre au 30 mars, de 9h30 à 13h et 14h à 16h30 (susceptible de modifications).
Situé dans la grande halle du domaine ce bureau d' information sera d'une grande aide avant de découvrir le plus emblématique des grands châteaux de la Loire. Il vous permettra de visiter les parties accessibles de l' immense parc entièrement entouré d'un mur et peuplé de grands cerfs et de sangliers et de mieux profiter de tous les aménagements du domaine.

Points d'intérêt

■ **CHÂTEAU DE CHAMBORD** ★★★★
✆ 02 54 50 40 00
Voir page 16.

■ **L'ECOUTE DU BRAME**
Château de Chambord
Place Saint-Louis ✆ 02 54 50 50 40
www.chambord.org
Ouvert généralement de la mi-septembre à la mi-octobre ; variable selon les années. Ouvert tous les jours. Départ entre 6h et 7h, et entre 18h et 19h (durée : 3h). La formule « L'écoute du brame » emmène 16 personnes maxi dans un mirador. Entre 35 € le matin et 40 € l'après midi. A partir de 12 ans. La formule « Au cœur du brame » met à disposition un mirador (4 personnes max) pour 200 €. Réservations à partir du mois d' avril.
Au cœur de la réserve du domaine national de Chambord, un guide vous conduira dans un ancien corps de ferme transformé en observatoire. Durant près de trois heures, au crépuscule ou à l'aurore, vous pourrez admirer un spectacle vivant et singulier : le cri rauque des cerfs qui perce le silence, leurs bois qui s'entrechoquent pour la défense du territoire, les scènes d'accouplement ou encore la traversée impromptue d'une laie avec ses petits… Une expérience unique ! Visite très appréciée des photographes amateurs et professionnels. Elle se termine par une petite collation dans une salle des trophées. Réservation obligatoire. S'y prendre tôt, les groupes étant limités à 16 personnes. Pour les plus passionnés, il est possible de prendre la formule « Au cœur du brame » où un mirador est mis à votre disposition. Comment passer par Chambord sans visiter son splendide château, lieu unique à la fascinante complexité architecturale ? Le *Petit Futé* ne saura que trop vous conseiller de ne surtout pas manquer cette merveille de la vallée de la Loire, classée au patrimoine mondial de l'Unesco !

Emplettes

■ **BISCUITERIE DE CHAMBORD**
Place Saint-Louis ✆ 02 54 33 37 98
www.biscuiteriedechambord.fr
Ouvert tous les jours de 10h à 18h30. La biscuiterie possède également des magasins à Maslives, Amboise, Muides, Cour-Cheverny, Saint-Aignan et Villandry.
Héritier d'une tradition séculaire, le personnel ici tient plus du véritable artisan du goût que du simple pâtissier. Il vous invite à retrouver, grâce à leur savoir-faire, les saveurs de la tradition biscuitière d'antan. Ne passez pas la porte sans avoir goûté à leur produit phare, le palet solognot : ceci est un petit péché mignon fait biscuit… Une petite galette au beurre légèrement sablée, truffée de raisins macérés dans du rhum. Difficile de résister à tant de saveurs et d'originalité ! Mais le mieux, ce n'est pas d'en parler, c'est encore d'y succomber ! Une seconde boutique de vente se trouve à Maslives, adossée à l'usine de production, et d'autres se situent près de châteaux comme Amboise ou Villandry.

Autre adresse : 30, bis route de Chambord – Maslives
✆ 02 54 81 60 97

■ **MAISON DES VINS DE CHAMBORD**
Place Saint-Louis
✆ 02 54 50 98 40
maisondesvinschambord.com
Ouvert tous les jours de 11h à 13h15 et de 14h15 à 18h. Fermé en janvier et début février. Découverte 5 vins de la sélection du jour (gratuit),. Dégustation de 3 vins au choix : 4 €. Pour les groupes (réservation) dégustation avec produits locaux, de 10 € à 25 € (- de 20 personnes).ou dégustation de 3 vins avec toasts dans une salle privatisée du château (+ de 20 personnes).



Le château de Chambord.

© DDGP - FOTOLIA

La Maison des vins de Chambord, nouveau lieu de dégustation et de conseil pour les vins de Cheverny et Cour-Cheverny vient de s'implanter devant le château. Dans un cadre ancien comme il sied au lieu, une ambiance contemporaine permet au visiteur de se plonger dans le monde du vin. La dégustation se fait au-dessus des bouteilles, sur des estrades en verre qui protègent les vins. Vous pouvez choisir votre type de dégustation, la découverte est gratuite et vous donne accès à la proposition du jour de 5 vins parmi la cinquantaine de crus proposés. Vous pouvez opter pour une dégustation payante où c'est vous qui vous pourrez choisir les vins que vous voulez tester. L'idéal est de venir en groupe, car en plus des vins, on peut savourer des toasts, un buffet ou même déjeuner des spécialités locales accompagnées des crus les mieux indiqués et même de profiter d'une salle privatisée du domaine royal.

Dans les environs

Bracieux

■ **AU RELAIS D'ARTÉMIS**
1, avenue de Chambord
✆ 02 54 46 41 22
www.restaurant-relais-artemis-41.fr
aurelaisdartemis@gmail.com
Fermé du 11 au 27 janvier. Ouvert tous les jours le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 21h. Basse saison : du mercredi au dimanche le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 21h. Réservation recommandée. Menus de 26 € à 44 €. Carte : 45 € environ. Menu enfant : 15 €. Formule du midi : 15 € (et 20€ servis uniquement en semaine). Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (entre 12 et 30 personnes ; salle de séminaires). Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Chiens admis.
Cet ancien relais de diligence est idéalement situé à l'entrée du village de Bracieux et à proximité du domaine de Chambord… Le personnel est discret, efficace et chaleureux. Le cadre est agréable et la cheminée apporte plus que de la chaleur en hiver. Le chef vous propose une cuisine régionale à haute saveur ajoutée ! S'il sait parfaitement mettre en valeur les produits locaux comme le gibier et les champignons quand la saison les lui procure, il excelle dans les poissons qu'ils soient de mer ou de rivière et qu'il présente de l'entrée au plat de résistance en les associant à des saveurs inattendues. Ceux qui préfèrent la viande ne seront pas déçus. Ils pourront choisir entre le carpaccio, le tartare ou la côte de bœuf avec le même plaisir… Ne ratez pas le duo de foie gras ou le poêlon d'escargots. Pour finir, laissez-vous tenter par la Tatin ou par un des desserts à base des fraises de Maslives. Le café vous sera servi avec un chocolat de chez Max Vauché dont la chocolaterie se trouve à moins de 100 m et que vous devez visiter avant de rejoindre l'un des proches châteaux. Le niveau de ce restaurant est gastronomique mais ses tarifs ne sont pas astronomiques. Si vous êtes dans la région ne passez pas à côté de cette table. Par beau temps, vous avez la possibilité de manger en terrasse. Nouveauté de cette belle adresse, il vous est possible d'offrir une carte cadeau afin que vos proches aient aussi l'occasion de passer un moment gourmand et chaleureux ou d'emporter quelques spécialités du chef.

■ **HÔTEL L'ORÉE DES CHÂTEAUX****
9 bis, route de Blois
✆ 02 54 46 40 19
www.oree-des-chateaux.com
loree-des-chateaux@orange.fr
Fermé du 30 novembre au 1er mars. 16 chambres (2 appartements). Chambre double de 53 € à 73 € ; chambre triple de 80 € à 83 € ; studio / appartement à partir de 115 €. Chambre 4 places : 93 €. Petit déjeuner : 8,50 € (6 € pour un enfant de moins de 12 ans). Animaux : 10 €. Taxe de séjour 0,66€ par personne. Wi-fi gratuit. Parking privé. Plan d'eau.
Dans un cadre de verdure avec plan d'eau entre Chambord, Cheverny et Blois, à proximité des pistes cyclables et des sentiers de randonnées en forêt de Chambord, cet établissement moderne est un point de départ idéal pour visiter la région. Vous serez hébergés, en toute quiétude, dans l'une des 16 chambres et 2 appartements à la décoration soignée, dotées notamment de terrasse. Une grande salle de réception est à votre disposition pour organiser tout type de manifestation. Une location de vélos (avec cartes d'itinéraires) est disponible. L'hôtel bénéficie en outre d'un garage.

■ **CAMPING HUTTOPIA LES CHÂTEAUX**
11, rue Roger-Brun
✆ 02 54 46 41 84
www.huttopia.com
leschateaux@huttopia.com
Ouvert du 30 mars au 4 novembre 2018. Réservation recommandée. Terrain de 8 ha. 350 emplacements. Exposition : ombragé / mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 21,30 € à 32,50 €. Emplacement + véhicule + 2 personnes. Chalets pour 5 personnes de 66 € à 126 € la semaine ; 36 mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 66 € à 126 €. 27 tentes toile et bois 4 à 6 personnes 35€ à 122 € la nuit selon le type et la saison.
Ce joli camping situé en bordure de rivière a été complètement réhabilité suite aux inondations de juin 2016 qui l'avaient entièrement dévasté et avaient empêché son ouverture. Refait à neuf, il offre, à côté des emplacements habituels, des tentes de plusieurs types, en toile et en bois, entièrement équipées, dont certaines avec salle de bain et WC, ainsi que des chalets en bois. Le camping dispose d'une piscine couverte et chauffée avec pataugeoire, de terrains de volley, ping-pong et tennis. En cas de pluie, le centre de vie prête des jeux de société. Situé près du centre du village, il est donc proche des commerces locaux comme la chocolaterie Max Vauché dont la visite est incontournable. Sa situation le met à quelques minutes des châteaux de Chambord, Blois, Cheverny ou Villesavin et des autres grands monuments de la vallée de la Loire.

■ **CHOCOLATERIE MAX VAUCHÉ**
22, les Jardins du Moulin
✆ **02 54 46 07 96**
www.maxvauche-chocolatier.com
info@maxvauche-chocolatier.com

Horaires boutique Bracieux : septembre à juin ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 19h, les dimanches et jours fériés de 15h à 18h30. En juillet et août ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 19h, et le dimanche de 14h à 19h. Tarif visite guidée : 4,70 € pour les adultes, 3,70 € pour les enfants (5 à 12 ans) et les groupes. Visite guidée : 10h30, 15h30 et 16h30, et les dimanches et jours fériés à 15h30 et 16h30. En juillet et août visites en anglais du lundi au samedi à 11h30 et 14h30 et les dimanches à 14h30. Label Tourisme & Handicap. Marque Qualité Tourisme TM.
A Bracieux, entre Chambord et Cheverny, Max Vauché, chocolatier créateur passionné par son métier, vous fait partager son univers. A votre arrivée une mise en bouche gourmande vous est réservée pour éveiller les sens et vous préparer à la visite « chocolatée ». Vous pouvez apprécier en direct le travail des chocolatiers. Boutique particulièrement intéressante, premier prix de chocolat très abordable et délicieux. Ateliers : Fabriquez vos chocolats et repartez avec vos créations pour les enfants et pour les adultes. Toutes les informations concernant cette activité sont disponibles sur le site internet : Choco'bar : Espace dédié à la Gourmandise Chocolatée.

Autres adresses : 47 rue Jeanne d'Arc à Orléans. • 50 rue du Commerce à Blois

Crouy-sur-Cosson

■ **LE MOULIN DE CROUY**
3, route de Cordellerie
✆ **02 54 87 56 19**
www.lemoulindecrouy.com
lemoulindecrouy@wanadoo.fr
4 chambres. chambre double de 75 € à 100 € Lit supplémentaire : 15 € ; suite 130 € (pour 4 personnes) à 145 € (pour 5 personnes). Petit déjeuner inclus. Gîte de 12 à 17 personnes (de 1 450 € à 2 550 € la semaine suivant gîte et période. Possibilité louer le week-end. 5 chalets de 2 à 6 places de 320 € à 740 € suivant gîte et période. Taxe de séjour : 0,44 € par personne et par nuitée pour les plus de 16 ans. Jeux pour enfants et adultes, salle de fitness. Restauration (repas sur réservation : 29 €, vin compris). Animaux non acceptés.
Tous les ingrédients sont ici réunis pour faire de votre séjour un moment des plus agréables. Le cadre d'abord : un parc boisé de plus de 14 hectares traversé par une rivière bien poissonneuse, le Cosson, qui fera le bonheur des pêcheurs, avertis comme amateurs. La ferme ensuite, rénovée par ses propriétaires, où les succulents petits déjeuners se prennent de manière conviviale, autour de l'immense table digne de l'époque médiévale ! Parmi les cinq chambres dont la suite familiale, chacune étant articulée autour d'un thème, notre préférence ira aux chambres Fleur de lin et Bocage, pour la vue imprenable qu'elles nous réservent sur le parc ! A l'extérieur, la ferme est flanquée d'un ancien moulin abritant un gîte pouvant accueillir de 12 à 17 personnes, et de cinq chalets en bois. Pour vos dîners, pensez à réserver, la maison fait aussi table d'hôtes.

La Ferté-Saint-Cyr

■ **HÔTEL DE LA DILIGENCE**
13, rue du Bourg
✆ **02 54 87 90 14**
www.hotel-ladiligence.com
hotel.ladiligence@orange.fr
Ouvert toute l'année. Fermé une semaine à Noël. Le restaurant est fermé le dimanche soir le lundi toute la journée et le mercredi midi. Menus de 30 € à 50 €. Formule du midi : 22 €. Chambre simple : de 85 € à 95 €, double de 100 € à 125 €, triple : 115 € à 135 €, suite familiale (2 chambres communicantes) : 180 € à 195 €.
Façade en bois et vigne vierge caractérisent cet ancien relais de poste doté d'une terrasse ombragée, de jeux pour enfants et d'un jardin calme. A l'intérieur, un savant mélange de couleurs chaudes et raffinées associé aux lumières tamisées et à l'esprit brocante du mobilier confèrent aux lieux une atmosphère feutrée et intimiste à souhait. Le chef Jérôme Farault propose une cuisine faussement simple, elle devient subtile par le jeu des épices, créative par la sauce d'accompagnement et esthétique par la présentation des mets. Comble du bonheur, le chef met un point d'honneur à confectionner ses plats en misant sur les produits frais, ce qui implique un changement de carte régulier au rythme des saisons. Craquez sans hésiter pour les spécialités du chef : œufs coques en cappuccino d'épices douces, caramel de xérès, grissins aux sésames, gibier de Sologne en période de chasse, champignons de Sologne en saison, foie gras poêlé ou Saint-Jacques françaises en saison de pêche… L'établissement propose également des chambres dont la majorité ont été rénovées récemment.

Maslives

■ **L'ORÉE DE CHAMBORD****
14, route de Chambord
✆ **02 54 81 42 42**
www.loreedechambord.com
oree_de_chambord@yahoo.fr

38 chambres. Petit déjeuner buffet : 8,50 €. Parking. Taxe de séjour de 0,60 € par personne et par nuitée. Menu au restaurant de 18 € à 45 €. Wi-fi gratuit.
Un hôtel-restaurant typique dans la tradition française provinciale, vous serez séduits par le charme rustique et désuet des chambres, des salons, des salles de restaurants et par leur coin cheminée. On vous propose une cuisine traditionnelle, des spécialités du terroir et des vins du pays sélectionnés et un assortiment de cafés à déguster. Un revigorant pied-à-terre avant d'aller attaquer le château de Chambord. Lors des beaux jours, vous profiterez de sa terrasse ombragée



Mer

■ **AU BISTROT DU TEMPS**
49-51, rue Jean-et-Guy-Dutems
✆ 02 54 42 55 95
www.aubistrotdutemps.com
Ouvert du mardi au samedi le midi de 12h à 14h ; le vendredi et le samedi le soir de 19h à 21h30. Il est possible de réserver du mardi au jeudi pour groupe de plus de 10 personnes. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 11,20 €. Vin au verre. Chèque Restaurant.
Situé dans la rue piétonne de Mer, cet agréable bar restaurant salon de thé, nouvellement refait, vous assure un déjeuner de qualité à un tarif tout à fait abordable. Service efficace et souriant. La formule du midi, comprenant un plat et un dessert, est renouvelée chaque jour. Côté carte, des plats tels que les flans de carottes, l'effiloché d'aile de raie ou le confit de bœuf sauront vous ravir. Enfin, la carte des vins, des jus de fruit, de thé glacé ou encore de bière tourangelle offre un vaste choix. A noter, l'établissement a récemment developpé une activité de traiteur.

■ **LE CLOS**
9, rue Jean-et-Guy-Dutems
✆ 02 54 81 17 36
www.chambres-gites-chambord.com
mormiche@wanadoo.fr
Fermé du 15 novembre au 15 mars. 5 chambres. Chambre double de 78 € à 130 € ; suite à partir de 150 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 € (par personne). Possibilité de louer un des deux gîtes pour 4 et 6 personnes. Prix à la semaine de 250 € à 490 € selon la saison.
Ici, l'impression est évidente que nous séjournons en famille. Joëlle et Claude Mormiche se font d'ailleurs un point d'honneur à nous accueillir comme tel en nous ouvrant les portes de leur magnifique demeure bourgeoise du XVI[e] siècle. Le couple forme une belle équipe. Claude s'est occupé de la rénovation quant à Joëlle, elle s'est concentrée sur la décoration ; l'ameublement a aussi été réalisé par ses soins. Au final, le gîte dispose d'une suite familiale et de quatre chambres où les tableaux accrochés au mur ainsi que le mobilier ancien confèrent une atmosphère cossue et agréablement raffinée. Le parquet en chêne qui craque sous nos pas n'y est certainement pas étranger non plus ! Chacune dispose d'une salle de bains ou salle d'eau privative. Ici, vous dormirez d'un sommeil réparateur que seules perturberont, au petit matin, les effluves alléchantes provenant des cuisines, prémisses d'un copieux petit déjeuner servi au jardin aux beaux jours. Peut-être que Joëlle vous ouvrira les portes de sa petite galerie et de son atelier d'encadrement qu'abrite une des nombreuses pièces de la maison. Deux gîtes, un appartement et une maison, ouverts toute l'année, sont également disponibles à la location.

Montlivault

■ **CHÂTEAU DE MONTLIVAULT**
33, grande rue
✆ 06 07 70 61 19
hdemontlivault@aol.com
Fermé du 1[er] juillet au 15 août. Ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 17h. Fermé les jours fériés. Adulte : 2 €. Seuls les extérieurs se visitent (visite guidée sur réservation).
Sur les bords de Loire, en amont de Blois, apparaît une remarquable construction édifiée vers 1610. Ce château est le parfait exemple de la période faste que connut la commune au XVII[e] siècle et, à ce titre, est inscrit à l'Inventaire supplémentaire des Monuments historiques (ISMH). Les propriétaires vous en ouvrent les portes et vous proposent de découvrir gratuitement, sous forme de visite libre, le parc et les extérieurs. Vous pourrez notamment y admirer un lavoir ainsi qu'un vivier du XVII[e] siècle.

■ **CÔTÉ BISTRO**
25, rue de Chambord
✆ 02 54 33 53 06
www.lamaisondacote.fr
contact@lamaisondacote.fr
Basse saison : ouvert le mardi soir ; du mercredi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Haute saison : du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 15 € à 32 € (de 1 à 3 plats). Menu enfant : 10 € (pour 2 plats et 15 € pour 3 plats).

Quand Christophe Hay appelle son restaurant gastronomique « la Maison d'à côté », a-t-il déjà l'idée qu'il va appliquer les termes de son enseigne à la lettre ? Il est en effet parti dans la maison d'à côté, à quelques mètres de l'ancien relais de poste qu'il avait fait renaître pour occuper de nouveaux locaux plus amples et modernes. Mais Christophe n'a pu se résoudre à abandonner les murs de son premier restaurant et il y a laissé son second, Nicolas Aubry, qui y réinterprète la cuisine de bistro. Et son interprétation impeccable tient plus de l'orchestre symphonique que de la fanfare de quartier, avec une partition et un répertoire de haut niveau. Le lieu est toujours aussi magique et chargé de charme, l'accueil et le service sont prévenants et efficaces, exactement comme il faut. Il faut beaucoup d'imagination pour se croire dans un bistro, car c'est bien dans un restaurant gastronomique que vous vous trouvez. La qualité et la fraîcheur des produits est au plus haut et le chef les sublime au mieux. Chaque plat est un enchantement pour les yeux avant de l'être pour les papilles. Chaque association de saveurs est juste et le voyage culinaire est une suite de découvertes même pour des mets que l'on croyait bien connaître. Il n'y a qu'au moment de l'addition toute légère que l'on se rappelle que l'on est bien dans un bistro ; oui, mais gastronomique, c'est vrai !

■ **LA MAISON D'À CÔTÉ**
17, route de Chambord ✆ 02 54 20 62 30
www.lamaisondacote.fr
contact@lamaisondacote.fr
Fermé du 7 au 27 février. Basse saison : ouvert du jeudi au lundi. Haute saison : du jeudi au mardi. Menus de 75 € à 107 € (et de 103 € à 146 € avec accord des vins). Carte : 80 € environ. L'hôtel propose 8 chambres à partir de 72 €.
Le petit village de Montlivault possède plusieurs trésors comme son château ou l'église Saint-Pierre datant du XII[e] siècle, mais le plus remarquable pour de nombreux fidèles se trouve au pied de cette même église, dans la Maison d'à Côté. Disciple de Paul Bocuse, Christophe Hay a exercé son art à Paris dans des établissements les plus prestigieux ainsi qu'aux Etats-Unis. Désireux de revenir dans sa région, ce natif de Vendôme a choisi de s'établir dans ce petit village bordé par la Loire. Avec son équipe motivée et passionnée, il a d'abord occupé un ancien relais de poste avant de se déplacer de quelques mètres pour passer des poutres et des pierres centenaires à un décor plus contemporain, et il a confié le relais de poste à son second pour y créer Côté Bistro. Christophe privilégie quelques producteurs locaux, comme lui amoureux des produits de qualité, mais il sait également aller chercher au loin l'épice ou le fruit rare qui marqueront le plat de son empreinte. Tous ces produits vont être sublimés dans votre assiette. Le repas ne sera qu'un éblouissement de saveurs qui explosent en bouche. Chaque bouchée est une découverte où l'on retrouve le travail du chef et sa passion. Chaque association, toujours réussie, est le fruit d'un travail de recherche et d'essais pour arriver à un résultat visuel et gustatif exceptionnel. Ajoutez l'accueil et le service parfait, les subtilités de chaque plat expliquées et mises en valeur de l'entrée au dessert. Voilà pourquoi vous ne pouvez pas passer à côté de cette maison qui vient d'obtenir sa première étoile.

Mont-près-Chambord

■ **MOHAIR DU GRAND CHAMBORD**
1167A, rue de la Martinière ✆ 06 73 66 67 51
www.mohairdugrandchambord.fr
La boutique est ouverte du mardi au vendredi de 14h à 18h ou sur rendez-vous. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 4 € (pour la visite guidée). Groupe (10 personnes) : 3 €. Chambres de 77 € à 87 € pour deux personnes. 20 € par personne supplémentaire ; tarif dégressif ensuite. Visite guidée. Sauna, spa.
L'angora est un type de laine long et soyeux produit par plusieurs animaux. Nadine, en tricoteuse passionnée, a découvert les chèvres qui produisent ce matériau de premier choix. Avec Eric, ils se sont lancés dans la production de laine, non seulement avec les chèvres, mais aussi avec les lapins. En visitant leur ferme, vous découvrirez que si les unes sont tondues deux fois l'an, les lapins sont épilés en les peignant tous les 100 jours. Bien sûr tout est parfaitement indolore. Nadine et Eric ont des nouvelles productrices d'une autre laine à la finesse incomparable, deux femelles alpagas, qui seront tondues une seule fois dans l'année. Leur ferme et le magasin se visitent librement ou vous pouvez disposer d'un guide (sur réservation) pour mieux découvrir toute la chaîne de production, et les enfants adoreront caresser les animaux. La ferme abrite également trois chambres d'hôtes idéalement placées pour ceux qui veulent visiter les grands châteaux de la Loire et se délasser dans l'espace détente à leur retour. Nadine et Eric vous attendent pour vous faire partager leur passion.

■ **AU MOULIN DU BAS-PÉZÉ**
275, rue du Moulin
Mont-près-Chambord ✆ 02 54 46 10 42
www.sejour-chambord.com
fjuquier@yahoo.fr
Ouvert toute l'année. 9 logements de 1 à 7 personnes, au total accueil possible pour 30 personnes. Accueil jusqu'à 22h. Possibilité d'ajouter un matelas dans un logement (à préciser au moment de la réservation). Chambre simple 60 € / nuit, 295 €/semaine, double 70 €, 380 €/ semaine, triple 85 €/nuit, 385 €/semaine, quadruple 120 €/nuit, 455 € /semaine.Petit déjeuner 7 € par personne. Gîte (2 à 7 personnes) de 160 € à 180 € la nuit et de 560 € à 588 € la semaine. Animaux acceptés (avertir lors de la réservation). Wi-fi. Table d'hôtes sur réservation : 25 €. Le petit déjeuner peut être servi à la demande. Coin cuisine. Ménage de 20 € à 40 € selon la superficie du gîte. Salon de jardin.
Qu'il est joli ce petit moulin où paissent tranquillement ânes, poneys et où le visiteur croise le paon en train de faire la roue en guise de bienvenue. A 10 km de la gare de Blois, cet établissement plein de charme propose des chambres restaurées et gîtes aménagés dans un exquis esprit de campagne. Les draps sont fleuris, les pierres apparentes, ça fleure bon le meuble ciré. Les amis ou les familles nombreuses loueront un gîte ou une grande chambre avec coin cuisine. Au petit matin, il fera bon pêcher dans le Beuvron, rivière prenant sa source au cœur de la Sologne. Bref, un petit coin de paradis à prix raisonnable où les enfants s'émerveilleront de voir le

petit ânon, ou voudront faire un tour de cheval au centre équestre non loin d'ici. Les grands loueront des vélos pour découvrir les châteaux voisins. La table d'hôtes offre un bel aperçu de la cuisine locale avec le gibier, comme le sanglier aux cèpes ou les noisettes de chevreuil à l'aigre-doux. Une terrine de canard peut précéder un brochet pêché dans le Beuvron au pied du moulin. Les girolles ou les cèpes serviront de garniture. La traditionnelle tarte Tatin ou un gratin de rhubarbe finiront idéalement le repas.

MANOIR DE CLÉNORD
998, route de Clénord ✆ 02 54 70 41 62
www.clenord.com – info@clenord.com

Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre double de 99 € à 129 €. Les suites (159 € pour 2 personnes) peuvent acueillir 3 à 4 personnes (40 € par personne suplémentaire). Petit déjeuner inclus. Le gîte indépendant : « la maison de Clénord » propose 8 chambres (15 personnes maxi) de 990 € la nuit à 3 800 € la semaine.

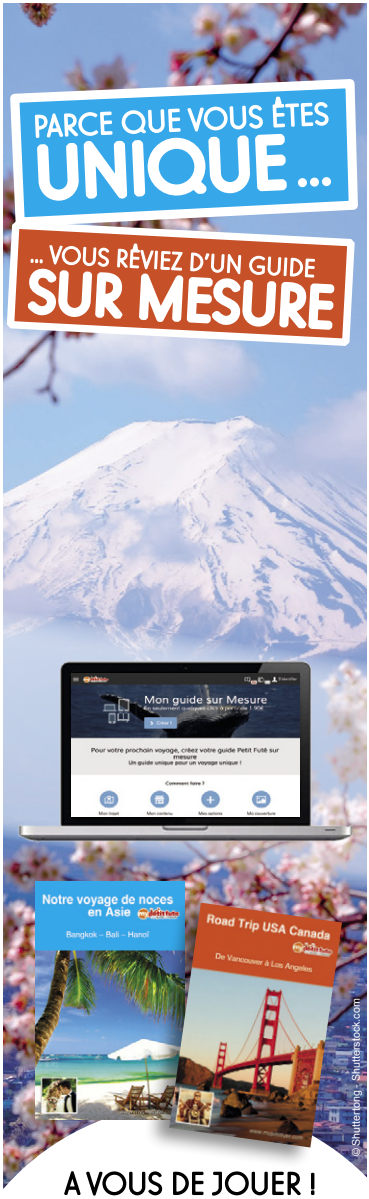
Stéphane Houry a repris le magnifique domaine du Manoir de Clénor aux murs chargés d'histoire. L'accueil dans cette demeure du XVIII[e] siècle récemment rénovée, vous laissera un souvenir impérissable. Vous profiterez de la vie de châtelain dans une des 3 chambres ou des 2 suites situées au premier étage du manoir ou dans l'orangerie. La promenade dans le parc de 17 hectares ou dans les jardins à la française rajoutera au charme du séjour. Les sportifs trouveront la piscine et le tennis pour se défouler. Le gîte « la maison de Clénor », superbe édifice indépendant situé à proximité du manoir, peut recevoir 15 personnes dans ses 8 chambres au décor raffiné. Bien entendu ce cadre somptueux est l'écrin idéal pour un mariage (possibilité de 35 couchages) ou pour un séminaire d'entreprise hors du temps.

Muides-sur-Loire

AUBERGE DU BON TERROIR
20, rue du 8-Mai-1945 ✆ 02 54 87 59 24
www.auberge-bon-terroir.fr
aubergedubonterroir@gmail.com

Fermeture 2 semaines mi janvier. Ouvert du jeudi au dimanche le midi ; du jeudi au samedi le soir. Menus de 35 € à 60 €. Carte : 50 € environ.

Ne vous laissez pas rebuter par l'austérité extérieure du bâtiment, à l'intérieur se cache une perle. Aux beaux jours, la petite cour ombragée sera parfaite pour passer un moment de convivialité en famille ou entre amis. Un accueil prévenant, tout comme le service, ici vous êtes choyés. Vous n'avez plus qu'à déguster les bons plats de Françoise. La cuisine est dite traditionnelle, mais la créativité se retrouve dans chacun des plats ou des amuse-bouche qui vous sont servis pour vous mettre en appétit. Ce n'est pas un foie gras, mais des foies gras au goût subtil et délicat qui vous seront servis en entrée pour le plus grand plaisir de vos papilles. Le saumon savamment cuit et les légumes qui l'accompagnent ne feront que continuer la fête qui finira en beauté avec un des desserts maison. Pour accompagner ces plats, Dominique « fou de vin » saura vous conseiller sur le cru idéal pour sublimer la cuisine de son épouse.



■ **RESTAURANT LA CHANTERELLE**
21, avenue de la Loire
✆ 02 54 81 20 44
restaurantlachanterelle@gmail.com
Ouvert toute l'année. Le mardi et du jeudi au dimanche le midi ; le mardi, le mercredi, le vendredi et le samedi le soir. En juillet et août, ouvert également le dimanche soir. Menus de 25 € à 37 € (pour 3 plats) possibilité de déguster 2 plats (- 3 €). Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 22 €. Chaises bébé. Terrasse. Parking.
Avec sa petite terrasse ombragée d'où l'on découvre la Loire, cette auberge pleine de charme au décor clair est une belle étape pour se promener le long du fleuve royal. L'accueil tout comme le service sont efficaces et prévenants. Les amuse-bouches sont délicieux et ils préparent la suite de la meilleure des façons. La cuisine créative est faite avec des produits de qualité et un assaisonnement recherché et parfaitement approprié. Les poissons comme le sandre sont une pure réussite et le mariage avec les sauces qui décorent le plat est digne des grandes tables. Les viandes ne sont pas en reste avec le bœuf ou le gibier en saison. Une belle petite auberge comme on les aime.

■ **CHÂTEAU DES COLLIERS**
Rd 951
✆ 02 54 87 50 75
www.chateau-colliers.com
contact@chateau-colliers.com
Chambre double de 149 € à 156 € ; suite de 157 € à 173 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 36 €. Wi-fi gratuit.
Dominant la rive gauche de la Loire, cet élégant château a été construit au XVIII[e] siècle par Jacques Gabriel, architecte royal pour un espion du roi Louis XV, le chevalier de Béla. La famille de Gélis en est propriétaire depuis 1783. Une longue allée de tilleuls bicentenaires conduit au château qui a conservé toute son authenticité. Les chambres sont confortables, meublées avec style et ont vue sur la rivière (sauf une qui donne sur la cour d'entrée) et tout est fait pour que les hôtes se sentent comme chez eux. Le Château des Colliers appartient définitivement à la catégorie charme et qualité. Parc privé. Un lieu prestigieux pour découvrir les châteaux tout proches et la région.

■ **CHÂTEAU DES MARAIS*****
27, rue de Chambord
✆ 02 54 87 05 42
www.chateau-des-marais.com
info@camping-marais.com
En voiture, prendre l'autoroute A10 (Paris-Bordeaux) en direction d'Orléans, puis sortir à Mer-Chambord (sortie n° 16) et suivre la direction Chambord.
En train : gares de Mer (5 km) et Blois (20 km).
Ouverture locatifs du 5 avril au 13 octobre, Réservation recommandée. Réservation recommandée. Terrain de 14 ha. 311 emplacements. Exposition : ombragé / mi-ombragé. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 19 € à 53 €. Cottage de 35 € à 125 € la nuit suivant saison. Location à la semaine en Juillet/Août. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (uniquement sur les emplacements camping). Restauration. Spa.
Situé à seulement 500 m du parc du château de Chambord et 200 m des itinéraires de la Loire à vélo, dans un cadre privilégié, vous apprécierez la douceur de vivre et le calme de ce parc boisé de 14 ha. En mobile-homes, chalets, cottages, cabanes dans les arbres ou emplacements de camping, vous profiterez des nombreux équipements mis à votre disposition. L'espace aquatique avec piscines, toboggans et rivière sauvage sera apprécié de tous, petits et grands. Nombreux services sur place : bar, restaurant, épicerie, plats à emporter, service de petit-déjeuner et de demi-pension. Club enfant et ados en juillet et août.

■ **DOMAINE DU CROC DU MERLE**
38, rue Chaumette
✆ 02 54 87 58 65
www.domaineducrocdumerle.fr
gaec.hahusseau@orange.fr
Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h ; le dimanche de 9h à 12h30. Boutique ouverte toute l' année alors que la ferme peut se visiter le mardi et le mercredi à 17 h du 1[er] juin au 31 août. Adulte 3,50 €. Label Tourisme & Handicap.
Patrice et Anne-Marie Hahusseau vous invitent sur leur domaine pour vous faire découvrir, sous forme de séances de dégustation, leurs vins tout comme le lait de leurs vaches qui sert à élaborer tous les produits fabriqués à la ferme : camembert, fromages au poivre ou aux légumes du jardin, faisselle, yoghourt, et bien sûr beurre et crème fermiers. Ne passez pas à côté de leur gelée et leur sirop de cassis. Au cours de la dégustation, vous aurez le choix entre les six cépages (sauvignon, chardonnay, gamay, pinot noir, cabernet franc et cabernet sauvignon) qu'ils cultivent sur quelque 10 hectares de terre.

Saint-Dyé-sur-Loire

■ **MAISON DE LA LOIRE ET DU LOIR-ET-CHER**
73, rue de la Nationale
✆ 02 54 81 68 07
www.maisondeloire41.fr
contact@maisondeloire41.fr
Fermé du 23 décembre au 15 janvier. Du 30 septebmre au 22 décembre et du 15 janvier au 22 avril : du mardi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 17h30. Du 23 avril au 31 mai : du lundi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h. Du 1[er] juin au 30 septembre : 7j/7 de 10h à 13h et de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 6 €. Enfant (de 6 à 18 ans) : 4 €. Groupe (12 personnes) : 5 € (sur réservation). Visite libre de l'espace scénographique + balade en bateau traditionnel : 20 € par adulte et 12 € par enfant de moins de 12 ans Dernier accès à l'espace scénographique une heure avant fermeture.

Désormais jumelée avec la Maison du Tourisme de Saint-Dyé et installée dans un ancien relais de poste du XVII[e] siècle, la Maison de la Loire et du Loir-et-Cher accueille le public afin de le sensibiliser aux beautés et à la fragilité du « fleuve roi ». Pour la première fois en région Centre, la Maison de la Loire du Loir-et-Cher vous propose un espace scénographique composé de 6 séquences complètement dédiées au plus long fleuve de France inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco. « Renaissance de Loire » est composée de décors, jeux de lumières et de spectacles audiovisuels, sonores, sensoriels et de jeux éducatifs. Plongez en plein cœur des événements qui ont marqué l'histoire du fleuve Loire, pour une découverte dans sa dimension naturelle et culturelle. En totale immersion, dans la dernière séquence, retrouvez-vous sur le port de Saint-Dyé-sur-Loire comme au XVI[e] siècle, où il était le port du château de Chambord. L'association propose également des sorties naturalistes (à la découverte des castors, Richesses de la Loire, etc.), des visites guidées, ainsi que des conférences. Une visite vivante et originale pour petits et grands !

■ **LE MANOIR DE BEL-AIR*****
1, route d'Orléans ✆ 02 54 81 60 10
https://manoirbelair.com
manoirbelair@free.fr

Fermé de fin janvier à mi mars. 40 chambres. Chambre double de 68 € à 200 € ; studio / appartement de 138 € à 188 €. Petit déjeuner : 14 €. Taxe de séjour : 0,83 € la nuit par personne. Restauration (menus gastronomiques de 44 € à 64 €).
Une halte calme, face à la Loire, dans un joli village qui s'étire le long du fleuve. Quarante chambres confortables avec des meubles de style dans une belle longère du XVIII[e] siècle. Tantôt côté jardin, tantôt côté Loire. Ainsi que des appartements composés de deux chambres communicantes. Le petit déjeuner est servi en buffet. Une halte pour trouver calme et sérénité. Un restaurant se trouve au cœur de l'hôtel, sa cuisine de tradition se veut fine et inventive, élaborée avec des produits frais et de saison, et les desserts du chef couronneront avec bonheur un repas à la hauteur du magnifique cadre. Il est aussi possible d'y célébrer mariages et autres évènements festifs et quatre salles de séminaire sont également disponibles.

■ **LE CLOS JOSÉPHINE**
9, rue Montagne ✆ 02 54 81 67 17
www.leclosjosephine.com
le-clos-josephine@orange.fr

Ouvert toute l'année. 3 chambres dont 1 familiale (4 personnes). Chambre double de 65 € à 70 € ; chambre triple 90 €. Chambre quadruple 110 €. Petit déjeuner inclus. Animaux non acceptés. Wi-fi gratuit.
Le charme d'une bâtisse ancienne du XVIII[e] siècle. Une bien belle adresse qui a rencontré un vif succès auprès d'un public sensible à son côté maison de famille. Trois chambres dont une suite familiale occupent le second étage de cette belle demeure. Toutes ont été rénovées avec goût, chacune autour d'une thématique. Jolie Madame vous offrira charme et romantisme, tandis que Madame Shalimar vous transportera en Orient. Quant à la chambre familiale, nul doute qu'elle vous embarquera vers le grand large avec sa décoration marine. Cependant, quel que soit le thème qui aura votre préférence, toutes jouissent d'une vue imprenable sur la Loire. Un jardinet a été aménagé au pied des caves pour un pique-nique en bord de Loire. La propriétaire met gracieusement à disposition la salle de petit déjeuner pour dîner d'une petite collation froide.

Saint-Laurent-Nouan

■ **ARCHÉOLOGIE POUR TOUS**
Le Verger
23, allée de Chambord
✆ 02 54 87 21 36
www.archeopourtous.org
contact@archeopourtous.org
Ouvert à partir d'avril. Cotisation : 25 €. Séjour de 7 jours à partir de 445 €, tout compris sauf le voyage.
Véritable centre de vacances éducatif et ludique pour les jeunes de 6 à 18 ans, le centre propose la découverte de l'archéologie, la préhistoire, la nature, et l'initiation à la fouille pendant cinq jours au printemps ou huit jours en été. L'association organise, au cours des vacances scolaires d'été, des séjours agréés par le Ministère de la Jeunesse et des Sports à l'attention des enfants (de 8 à 13 ans) et des adolescents (de 14 à 17 ans). L'association s'est donné pour but de construire un village préhistorique en utilisant des matériaux locaux et des techniques d'époque pour faire découvrir la contrée à la fin du paléolithique et à l'âge du fer.

■ **CENTRALE NUCLÉAIRE**
✆ 02 54 45 84 11
www.edf.fr
Le centre d'information du public de la centrale de Saint-Laurent-des-Eaux vous accueille toute l'année. Ouvert le mercredi et le samedi de 14h à 17h ; le samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h. En vacances scolaires ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h. visite guidée tous les jours sur réservation. Gratuit. Réservation préférable pour les groupes.
La centrale nucléaire EDF de Saint-Laurent-des-Eaux est implantée sur la rive gauche de la Loire, entre Blois et Orléans. Le site, d'une surface de 60 ha, comporte deux unités de production en fonctionnement depuis 1981, d'une puissance unitaire de 900 MW, ainsi que deux réacteurs de première génération (filière uranium naturel-graphite-gaz), définitivement arrêtés au début des années 90 et en cours de déconstruction. Un centre d'information de près de 300 m^2 permet de découvrir de manière ludique et pédagogique, au gré de films, panneaux, maquettes et bornes interactives, le fonctionnement de la centrale mais également les autres moyens de production d'électricité, la gestion des déchets, les contrôles environnementaux, la radioactivité, la déconstruction, la maîtrise de l'énergie… Sur réservation uniquement, le site propose également la visite de la passe à poissons, dispositif construit sur la retenue d'eau permettant le passage des poissons migrateurs tels que les saumons ou les aloses. Vraiment intéressant !

HÔTEL LE VERGER**
14, rue du Port-Pichard ✆ 02 54 87 22 22
www.hotel-le-verger.com
hotel.le.verger@wanadoo.fr

3 semaines en fin d' année (se renseigner). Accueil en semaine : de 7h à 12h et de 15h à 21h. Week-end : de 7h30 à 12h et de 15h à 21h. 16 chambres. Chambre simple à partir de 49 € ; chambre double à partir de 59 € ; chambre triple à partir de 62 € ; studio / appartement de 82 € à 127 €. Petit déjeuner : 8 €. Lit bébé gratuit jusqu'à 2 ans. Lit d' appoint à partir de 6 ans : 13 € par nuit. Parking (clos). Taxe de séjour : 0,66 € par personne et par nuit. Possibilité de louer un appartement ou une chambre familiale. Chambres acccessibles aux personnes handicapées accompagnées. Wi-fi gratuit. Tv satellite.
Située idéalement aux portes de la Sologne sur la route des châteaux de la Loire, particulièrement proche du château de Chambord, cette ancienne maison bourgeoise assortie de dépendances du XIXe siècle, est composée de chambres tout confort, dont le charme évident vous apportera le calme et le repos absolus. Un charmant jeune couple dynamique s'occupera de vous et vous renseignera avec plaisir sur les nombreux circuits des alentours. Vous pourrez même y louer des vélos afin de découvrir les richesses de la région par ce moyen de locomotion sportif et écologique.

L'INTEMPORELLE
Domaine de Chabottes ✆ 02 54 87 70 08
www.lintemporelle.fr
lintemporelle41@gmail.com

Chambre double à partir de 75 € la nuit, petit déjeuner et taxe de séjour inclus. Tarifs dégressifs en basse saison hors week-end à partir de 3 nuits et au-delà. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 15 €. Table d'hôtes de 25 € à 37 €. Sauna et bain à remous en libre accès pour les personnes dînant sur place, sinon : 7,50 € de l'heure. Deux gîtes à partir de 75 € et 102 € la nuitée (3 nuits minimum). Accès wi-fi et ordinateur. Animaux non admis. Parking privé. Jardin. Jeux de société et de plein air sur place. Règlement en espèces, en chèques ou par virement. Pas de CB sur place.
Véritable havre de paix, la maison de Béatrice, baignée de lumière, est une invitation à la détente. L'accueil est simple et convivial. Votre hôtesse s'emploie à vous faire passer un agréable séjour et pour cela, elle a plus d'une corde à son arc. Elle pratique l'art du massage, met à votre disposition un espace spa et relaxation dédié au bien être et à la détente. Et, enfin, mais non le moindre de ses talents, elle saura vous faire passer un agréable moment autour d'une table élégamment dressée. Les mets dans l'assiette sauront, sans nul doute, enchanter vos papilles. Le souhait de Béatrice était que ses chambres soient intemporelles à l'image de la maison… Soyez sûr que le résultat est à la hauteur ! Chacune des trois chambres a été décorée et aménagée avec soin, chacune dispose d'une salle de bains ou salle d'eau privative. Notre préférence va à la chambre Néphélie, qui, grâce aux différentes teintes de blanc employées pour la décoration, respire le calme et la sérénité. L'atmosphère y est à l'image de son nom : évanescente et intemporelle à souhait !

LOGIS DE BOIS RENARD
Route de Crouy
✆ 09 51 05 55 77
www.lelogisdeboisrenard.com

Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. Ferme 2 semaines aux vacances de Noël. Chambre simple de 75 € à 80 € ; chambre double de 80 € à 85 €. Lit supplémentaire : 25 € (15 € pour un enfant). Table d'hôtes : 29 € (apéritif, entrée, plat, fromage, dessert et vin). CB non acceptée. Wi-fi. Location de vélos : 10 €.
Un site exceptionnel à proximité immédiate du château de Chambord. Les chambres ont été aménagées dans les anciennes écuries du château de Bois Renard. Si les chevaux ont été choyés pendant des années, maintenant c'est au tour des hôtes de profiter de la beauté du lieu. Les quatre chambres, toutes situées de plain-pied, ouvrent sur un parc planté d'arbres centenaires. Elles sont décorées avec goût par votre hôtesse madame Moth qui a su tirer le meilleur parti de ce bâtiment majestueux. Une piscine pour les beaux jours, un salon avec sa cheminée pour se détendre quand le temps est moins favorable ; la difficulté sera peut-être de quitter le logis pour aller visiter un des châteaux de la Loire pourtant proches, mais vous pourrez parfaitement rester sur le domaine pour vous ressourcer et vous reposer en profitant du cadre. La table d'hôtes, généreuse comme le reste, vous donne envie de prolonger votre séjour dans cette magnifique demeure.

Suèvres

MOULIN DE ROCHECHOUARD
✆ 02 54 87 84 41
www.si.suevres.com

Ouvert du 1er mai au 30 juin et du 1er septembre au 16 septembre tous les week-ends et jours fériés de 15h à 19h. Du 1er juillet au 31 août, tous les jours de 15h à 19h. Le reste de l'année : sur rendez-vous 15 jours à l'avance pour 15 personnes mini. Gratuit jusqu'à 14 ans. Visite libre gratuite, Visite commentée du moulin : 2 € (8 personnes mini). visite du village guidée (deux heures) : 3 €. Visite guidée (sur demande).
Situé au centre-bourg, en bordure de la Tronne, cet ancien moulin à eau, construit en 1393, est l'un des rares moulins à encore posséder sa roue à aubes avec tout son mécanisme pour produire une mouture des céréales à l'ancienne. Le moulin de Rochechouard est une véritable institution dans le patrimoine local. Des démonstrations de l'activité du moulin ainsi que des expositions temporaires sont organisées à la période estivale.

CHÂTEAU DE LA RUE
Cour-sur-Loire
✆ 02 54 46 82 47
www.chateaudelarue.com
chateaudelarue@wanadoo.fr

Gîtes de France. Fermé du 1er janvier au 31 mars. Chambre double de 120 € à 180 € ; chambre triple 180 € ; suite de 250 € à 290 €. Petit déjeuner inclus. Parking. Garde

d'enfants. Animaux non admis. Excursions (situé sur le parcours La Loire à vélo Blois Chambord. Possibilité de visiter les châteaux de la Loire avec un guide privé et d'organiser des circuits touristiques à la demande).
En châtelaine de son temps, Véronique de Caix cultive l'art de recevoir à la française et vous accueille dans sa magnifique demeure du XVII[e] de style directoire. Le voyageur fourbu y trouvera une halte salutaire soit dans l'ancienne orangerie, soit dans les quatre chambres qu'abrite la bâtisse. Chacune rend hommage à une femme de lettres, exception faite de Cassandre qui apporte sa touche mythique. Véronique a prêté grand soin à leur décoration, meubles d'époque cohabitant harmonieusement avec de petits trésors chinés ici et là. Ce que l'on retient avant tout des lieux, c'est l'atmosphère de quiétude qui s'en dégage. Les tons chauds des chambres contrastent avec le vert de l'escalier. Elle nous confiera plus tard l'importance qu'elle accorde aux couleurs, source d'énergie influant sur notre humeur. Si le cœur vous en dit, faites un tour du côté du potager pour y découvrir ses légumes oubliés, à moins que vous ne préfériez aller grappiller quelques fruits dans le verger classé pour ses anciennes variétés de pommes, poires et coings. Fruits que vous retrouverez, de toute façon, dans ses savoureuses confitures maison sur la table du petit déjeuner dressée dans le jardin aux beaux jours. Le château est exactement situé sur la commune de Cour-sur-Loire et le domaine s'étend sur celle de Suèvres.

LE MOULIN DES CHOISEAUX
8, rue des Choiseaux
✆ 02 54 87 85 01
www.choiseaux.com
choiseaux@wanadoo.fr

4 chambres. Chambre double de 80 € à 98 € ; chambre triple à partir de 115 € ; suite à partir de 130 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 €. CB non acceptée. Wi-fi. Parking fermé.
L'établissement est, comme son nom l'indique, un ancien moulin à eau du XVIII[e] siècle restauré avec beaucoup de soin et de charme par M. et Mme Seguin. Un grand jardin joliment fleuri et boisé sert d'écrin idéal pour la piscine. Les chambres, avec salle de bains privative, sont vastes et chaleureusement décorées. Les hôtes disposent d'une salle à manger avec kitchenette et mobilier de jardin à disposition.

BASE DE LOISIRS DU DOMINO
RD-2152
✆ 02 54 81 45 80
www.valdeloire-france.com
Ouvert toute l'année.
Aménagée dans une ancienne sablière, cette base naturelle s'étend sur 43 hectares dont un plan d'eau de 21 hectares. Elle est ouverte à toutes les activités nautiques : voile, planche à voile, canoë, pêche ainsi qu'un sentier de découverte. Elle possède tous les équipements pour passer une agréable journée : terrain de pétanque, aire de pique-nique avec tables et barbecues collectifs, toilettes. Une étape bienvenue sur la route de Blois pour pique-niquer en famille.

Talcy

CHÂTEAU DE TALCY
✆ 02 54 81 03 01
www.talcy.monuments-nationaux.fr

Fermé le 1[er] janvier, le 1[er] mai et le 25 décembre. Du 1[er] octobre au 31 mars : ouvert tous les jours sauf le mardi 10h à 12h30 et de 14h à 17h. Du 1[er] avril au 30 avril : ouvert tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 17h. Du 2 mai au 4 septembre : ouvert tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Du 5 septembre au 30 septembre : ouvert tous les jours de 10h à12h30 et de 14h à 17h. Fermeture de la billetterie 45 minutes avant la fermeture du site. Gratuit jusqu'à 25 ans (à tout ressortissant de l'Union européenne). Adulte : 6 € (tarif réduit à 5 €). Groupe (20 personnes) : 5 €. Gratuit : personne handicapée et son accompagnateur, demandeur d'emploi sur présentation d'une attestation moins de 6 mois. L'accessibilité en fauteuil est réduite. Visite guidée (sur réservation). Boutique.
Bien que ce château agricole soit contemporain des grands châteaux Renaissance du Val de Loire, il ne fut paradoxalement aucunement influencé par le style italien qui avait cours à l'époque. Autre fait exceptionnel, le décor intérieur, avec ses meubles et ses tapisseries gothiques, n'a jamais été modifié. Dans la cour, on pouvait se rafraîchir grâce au puits qui alimentait tout le château en eau. Un ancien potager assure l'approvisionnement. La seconde cour possède quant à elle un pigeonnier du XVI[e] siècle. Enfin, dans les dépendances, un pressoir pour le vin est encore en état de marche et ce, après 400 ans d'usage ! L'histoire de ce château est étroitement liée à l'une des figures emblématiques du département : Ronsard, qui mit à l'honneur Cassandre, la fille du propriétaire des lieux, dans l'une de ses plus célèbres odes : « Mignonne allons voir si la rose… » Enfin, dans le verger conservatoire, des variétés anciennes de pommes et de poires sont cultivées. Des installations sonores permanentes jalonnent la visite du domaine et invitent à un parcours musical et poétique.

MOULIN À TOILE
✆ 02 54 81 03 37 – www.valdeloire-france.com
Ouvert du 1[er] avril au 30 septembre. Ouvert le dimanche et les jours fériés de 15h à 18h. Gratuit. Visite sur rendez-vous pour les groupes.
Au fil des siècles, beaucoup de moulins se sont succédé sur les lieux. Jugez plutôt ! Un moulin pivot aurait été construit en ce lieu au XIV[e] siècle. Le domaine (moulin et château compris) est acheté par un banquier en 1517. Un second moulin pivot, datant de 1790, a tourné jusqu'en 1935, puis a été démonté en 1956. Un ancien moulin pivot provenant de Châtenay (en Eure-et-Loir) a été acheté par le maire de Talcy et remonté grâce à des bénévoles et quelques subventions, inauguré en 1978, mais il a été renversé par la tempête du 23 juillet 2003. Reconstruit à l'identique, il a été inauguré en septembre 2004 ! Ainsi, grâce à la persévérance des Amis du moulin, vous pourrez admirer le très beau mécanisme interne de ce moulin à vent de type chandelier beauceron, dit moulin pivot. Aujourd'hui les efforts des bénévoles qui se sont investis dans ce projet sont récompensés : les ailes du moulin tournent et les meules s'animent de nouveau.

■ **AUBERGE DU CHÂTEAU**
24, rue du Château ✆ 02 54 81 03 14
Ouvert du lundi au samedi de 17h30 à 21h ; tous les jours de 9h15 à 14h30. En basse saison fermé le lundi. En semaine, service de restauration de 12h à 14h. Menus de 29 € à 41 € (large choix de suggestions le week-end). Menu enfant : 12,50 €. Formule du midi : 16 € (du mardi au vendredi sauf jours fériés). Terrasse. Plats à emporter.
Le panneau suspendu à l'entrée de l'auberge indique que l'établissement est ouvert depuis 1599 ; c'est dire que vous pénétrez dans un endroit historique ! Que l'anecdote soit vérifiable ou non, elle tient surtout à rappeler la proximité du château de Talcy. Récemment repris par deux amoureux de la cuisine, le restaurant entièrement refait a retrouvé un nouveau souffle et les prix petits en font une excellente étape avant de visiter le château. Le chef privilégie une cuisine faite avec des produits locaux et frais qui varient au rythme des saisons.

Villeny

■ **MAISON DU CERF** ★
Place de la Mairie ✆ 02 54 98 23 10
http://lamaisonducerf.e-monsite.com
maisonducerf@wanadoo.fr
Fermé du 1er décembre au 31 janvier. Vacances scolaires 3 zones : du mardi au dimanche et jours fériés de 14h30 à 18h30. Hors vacances solaires : mercredi, samedi, dimanche et jours fériés de 14h30 à 18h30. Du 15 juin au 15 septembre du mardi au dimanche et jours fériés de 13h30 à 18h30. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 5 €. Enfant (de 7 à 12 ans) : 3,50 €. Groupe (10 personnes) : 4,50 € (ouvert aux groupes toute l'année sur réservation). Sortie « Brame » : 28 € sur réservation uniquement.
Au cœur du massif du Cosson qui abrite l'une des plus belles populations de cervidés de France, la nouvelle maison du cerf est installée dans un bâtiment typiquement solognot. Vous y découvrez tous les secrets du roi de nos forêts : sa naissance, sa cellule familiale, la chute et l'évolution de ses bois, son brame, etc. Des animations sonores, des panneaux pédagogiques, des diaporamas ainsi que des films permettent tout au long de la visite de devenir incollable sur le cerf, plus grand mammifère sauvage de France. Il vous reste ensuite à vous promener sur les chemins communaux qui sillonnent la forêt pour tenter d'apercevoir un grand cerf. En outre, la Maison du Cerf organise des soirées à l'écoute du brame entre la mi-septembre et la mi-octobre, qui comprennent une visite du musée, la sortie à l'écoute du brame et un buffet campagnard (sur réservation). Les soirées « Brame » sont prévues pour des personnes de plus de 12 ans. Les appels rauques des grand cerfs leur laisseront un souvenir impérissable.

CHAUMONT-SUR-LOIRE ★★★

Chaumont-sur-Loire est un bijou classé au Patrimoine mondial de l'Unesco. Son écrin ? La Loire qui le borde d'un côté, un coteau et bien sûr, son somptueux château féodal du XVe siècle surplombant le bourg. On vient donc à Chaumont-sur-Loire pour son château Renaissance, profitant ainsi du Festival international des jardins où des paysagistes et jardiniers aguerris du monde entier confectionnent des jardins d'exception sur un thème imposé. Sa situation touristique plus qu'idéale met à disposition des villégiatures hôtelières et des petits commerces artisanaux. Pour les sportifs en villégiature, Chaumont-sur-Loire sera aussi l'occasion de découvrir la Loire sauvage à travers des balades à vélo, l'île de la Folie, site dans lequel faune et flore alluviales sont préservées. Une belle étape qui laisse au voyageur de passage de jolis souvenirs…

■ **BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE**
24, rue du Maréchal-Leclerc
✆ 02 54 20 91 73
www.bloischambord.com
chaumont@bloischambord.com
♿
Du 1er avril au 30 septembre ouvert tous les jours de 9h à 19h. Du 1er octobre au 31 mars ouvert de 10h à 13h et 14h à 16h30, fermé dimanche et lundi et vacances de Noël. Vente de Pass'Châteaux.
Désormais jumelé à celui de Blois, l'office de tourisme de Chaumont-sur-Loire, devenu le bureau d'information touristique, propose des cartes de randonnées pour vos balades en vélo ou à pied. On peut aussi acheter sur place des Pass'Château comportant pas moins de 15 options de visites. Le bureau d'information touristique de Chaumont-sur-Loire saura aussi vous conseiller des vols en montgolfières, la visite des caves du vignoble d'Onzain non loin de là, ainsi que des promenades à cheval et en barque à fond plat typique de la région, les « toues ».

■ **MILLIÈRE RABOTON**
✆ 06 88 76 57 14
www.milliere-raboton.net
m.raboton@wanadoo.fr
Départs toute l'année de Chaumont et de mai à septembre d'Amboise. Possibilité de balades tout au long de l'année sur réservation. Balade en journée 1h30 : 20 € (12 € pour les moins de 12 ans). Balade crépusculaire 2h30 (36 € par adulte, 16 € par enfant). Balade soirée 3h30 (48 € par adulte, 22 € par enfant). Balade journée de 10h (105 € par adulte, 65 € par enfant). Bateau (jusqu'à 12 personnes) avec pilote : 120 €/h (2h minimum). Bivouac (24h) : 175 € adulte et 130 € enfant. D'autres formules existent, se renseigner.
Pour une découverte hors des sentiers battus du roi fleuve, inscrit au Patrimoine mondial de l'Unesco, en



Hostellerie du Château

Hôtel * Restaurant**
Sur les Bords de Loire

Terrasse - Piscine

2, Rue Maréchal de Lattre de Tassigny
41150 Chaumont sur Loire
Tél. 02 54 20 98 04
www.hostellerie-du-chateau.com

Logis

tant que paysage culturel, embarquez à bord d'une toue (bateau traditionnel des eaux ligériennes). En évoluant à loisir parmi les bancs de sable, vous irez, en compagnie d'un guide passionné, à la rencontre de sa faune et de sa flore. Vous profiterez ainsi de son expérience pour une approche intime de la Loire. En saison, de nombreuses activités sont organisées telles que des soirées lecture et contes, bivouacs, pique-niques et autres parties de pêche. Magique également, la promenade en bateau sur la Loire à la tombée de la nuit pour découvrir, qui sait, une famille de castors en action… On vous recommandera aussi la balade Dégustation (pour minimum 5 personnes) où il fera bon savourer des crus régionaux et en apprendre sur le vin, le tout initié par un œnologue. Millière Raboton propose en permanence des nouvelles prestation, comme la possibilité de prolonger la Loire à Vélo en embarquant à Chaumont avec sa bicyclette, et continuer sur la route après avoir débarqué au lieu choisi par les promeneurs. N'hésitez pas à les consulter pour les nombreuses animations et prestations qui vous feront découvrir le fleuve royal sous un angle inoubliable.

Autre adresse : Départ depuis Amboise

Points d'intérêt

DOMAINE DE CHAUMONT-SUR-LOIRE
✆ 02 54 20 99 22
Voir page 18.

Le couvert

HOSTELLERIE DU CHÂTEAU
2, rue du Maréchal-de-Lattre-de-Tassigny
✆ 02 54 20 98 04
www.hostellerie-du-chateau.com
contact@hostellerie-du-chateau.com
Logis (2 cocottes). Fermé de mi-novembre à mi-mars. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Ouvert tous les jours du 1er juin au 30 septembre. Menus de 25 € à 50 €. Menu enfant : 13 € (jusqu'à 12 ans). Formule du midi : 22 €. 15 chambres à grand lit ou à deux lits. Prix des chambres : standard de 77 € à 90 €, supérieure de 86 € à 99 €, triple de 92 € à 115 €, familiale de 104 € à 130 €. Demi-pension de 71 € à 80 €. Petit déjeuner de 8,50 € à 13 €. Jardin. Terrasse. Piscine.
L'Hostellerie du Château est située idéalement sur le circuit des châteaux de la Loire, entre Blois, Amboise et Chenonceaux, au pied du château de Chaumont. Un cadre de caractère allié à une cuisine audacieuse et pleine de saveur, avec juste comme il faut la touche de cuisine traditionnelle française : voila tout le charme de cet établissement. On se régalera donc d'un foie gras au vin jaune, d'un filet de cabillaud, émulsion au lard et lentilles ou pourquoi pas d' un pied de cochon farci au foie gras ; et pour finir, de fraises sur meringue, ou de poires tapées infusées aux épices. Une adresse incontournable, parole de Futé !

Loisirs

ÎLE DE LA FOLIE
✆ 02 47 27 81 03
www.cen-centre.org
conservatoire41@hotmail.com
Ouvert toute l'année. Un parking et un point information sont situés à l'entrée du site. Balade nature guidée, sur rendez-vous : adulte : 4 €. (Tarifs pour groupes sur renseignements) Gratuit pour les enfants de moins de 12 ans.
Site naturel protégé par le conservatoire du patrimoine de la région Centre et celui des sites de Loir-et-Cher, l'Ile de la Folie abrite une forêt alluviale remarquable pour sa biodiversité et évolue de manière totalement sauvage. Vous avez la possibilité de visiter cette île toute l'année gratuitement. Deux sentiers sont à la disposition de promeneur, d'une longueur de 800 mètres, le second s'étendant sur 2 km. Ils vous permettront d'apprécier flore et faune qui la peuplent. L'accès aux grèves est interdit au public afin de ne pas perturber la couvée des oiseaux au printemps et en été, comme le chevalier aboyeur, la sterne pierregarin ou encore le petit gravelot et pour ne pas perturber nos amis castors dans leur quête de nourriture. Des balades « nature » guidées sont également possibles sur rendez-vous.

Dans les environs

Candé-sur-Beuvron

YVONNICK
29, route de Montrichard ✆ 02 54 79 40 03
www.yvonnick-sculpteur.com
yvonnick.le.fur@orange.fr
Ouvert toute l'année. Visite sur rendez-vous. Gratuit.
L'artiste, qui peint et sculpte le bois et la pierre, est un autodidacte ayant appris les bases de son art auprès de son père. Il vous fait partager sa passion dans son atelier en une visite guidée gratuite d'une heure ou, plus longuement, au cours de stages d'initiation ou de perfectionnement. Des stages sont proposés pour les adultes et les enfants lors des vacances scolaires, de Pâques à la fin août sur rendez-vous à fixer un mois à l'avance ou à la boutique Nanza 61 rue Blaise Pascal à Tours. Ils permettent de s'initier à la taille de pierres tendres comme le tuffeau local et de réaliser son premier bas-relief.

LE LION D'OR
1, route de Blois ✆ 02 54 44 04 66
www.leliondor-41.com
leliondor.deuxlions@orange.fr
Fermé du 15 au 31 janvier, du 17 février au 6 mars, du 1er au 7 septembre et du 15 au 30 novembre. Ouvert du mercredi au dimanche de 12h à 14h ; le week-end de 19h30 à 21h. Menus de 36,90 € à 60 €. Menu enfant : 15 €. Formule du midi : 25 € (sauf dimanches et jours fériés). Accueil des groupes (maxi 15 personnes). Jardin. Terrasse. Hébergement (8 chambres de 50 € à 60 € ; petit-déjeuner 8,5 €).
N'hésitez pas à pousser la porte de cette petite auberge de campagne plutôt discrète. Sous ses airs plutôt simples se cache une petite pépite. Jérôme Lechat y confectionne une cuisine inventive et originale avec l'art de marier les mets. Que ce soit les poissons comme le lieu ou le bar ou les viandes, le chef sait y apporter sa créativité et vous faire découvrir une fine palette de saveurs. Les desserts, qui font la part belle aux fruits parfaitement travaillés, finiront en beauté le repas. Les vins de Loire sont à l'honneur sur une belle carte des vins. Une cuisine fine et goûteuse dont se réjouissent nos papilles à déguster en salle ou sur la terrasse aux beaux jours.

LA CAILLÈRE
36, route des Montils
✆ 02 54 44 03 08
www.aubergedelacaillere.com
contact@aubergedelacaillere.com
Logis. Fermé du 1er janvier au 12 février. Fermé le mercredi toute la journée, hôtel et restaurant (seulement sur octobre, novembre et décembre. Le restaurant est ouvert tous les soirs et samedi et dimanche midi (fermé mercredi). Chambre simple de 53 € à 63 € ; chambre double de 73 € à 93 € ; suite de 143 € à 153 €. Demi-pension (84 € à 92 € par personne). Petit déjeuner : 12 € (et 6€ pour un enfant). Lit supplémentaire : 11 € (lit bébé gratuit). Animaux acceptés (8 €). Wi-fi. Restauration (menus de 49 € à 72 €, Formule du midi hors week-end pour les clients de l'hôtel : 35 €). Menu enfant : 18 €.
Exceptionnel ! Comment qualifier autrement un repas pris à la Caillère. En fait c'est plus qu'un repas, c'est une expérience. Pourtant rien ne distingue cet établissement discret que l'on distingue à peine de la route : une petite pancarte et une entrée arborée avant de découvrir une aile moderne rajoutée en parfaite harmonie à la vielle demeure. L'intérieur est décoré avec un goût très sûr et l'on s'y sent tout de suite à l'aise grâce à un accueil charmant et prévenant. Cette qualité de service qui continue tout au long du repas avec discrétion et efficacité vient apporter encore plus de plaisir à celui que procure le contenu des assiettes. Le travail du chef Eric Rialland est déjà un plaisir visuel, car chaque plat est présenté comme un tableau, mais c'est quand vous y goûtez que vous comprenez pourquoi la cuisine française est réputée dans le monde entier. Aucun à peu près, tout est au niveau de l'excellence, du moindre amuse bouche au plat principal, aucun détail n'est négligé et c'est tout un monde de saveurs qui vous envahit. Chaque bouchée est un découverte et les assaisonnements sont là pour magnifier le goût des produits sans jamais les dénaturer. Cette parfaite maîtrise se poursuit sans faiblir tout au long du voyage gastronomique et quand ce ne sont pas des produits faits maison comme les fromages ou le café, le chef a su choisir des produits d'exception qui trouvent naturellement leur place sur sa table. La cave riche de 3000 bouteilles va des très grands crus à de vins plus abordables mais toujours de qualité. L'auberge propose également des chambres douillettes et confortables dans sa partie moderne. Une expérience exceptionnelle !

CAMPING LA GRANDE TORTUE***
3, route de Pontlevoy ✆ 02 54 44 15 20
www.la-grande-tortue.com
Ecolabel européen. Ouvert d'avril à mi septembre. Réservation impérative. Accueil jusqu'à 20 (en dehors des heures d'ouverture de la réception, le gardien (chalet face à l'entrée) réceptionne les clients et ouvre la barrière (jusqu'à 22h pour les entrées et à partir de 7h pour les départs sur présentation d'un justificatif de paiement du séjour)). 169 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 25 € à 41 €. (avec 10 A) de 27 € à 60 €. Chalets pour 4 à 6 personnes de 600 € à 979 € la semaine ; bungalows de 273 € à 469 € ; mobil-homes jusqu´à 3 personnes de 297 € à 879 €. Tarifs dégressifs pour séjours prolongés. Label Tourisme & Handicap. Le parc aquatique est également accessible aux personnes handicapées. Jeux pour enfants. Aire pour camping-cars. Hammam, bain bouillonnant, sauna.
Pour découvrir ou vous détendre, la Grande Tortue est un lieu parfait. En effet, c'est un camping lové dans une ancienne forêt de chênes centenaires et il borde une forêt de 800 ha, source de promenades pédestres. Il a été pensé pour privilégier les vacances en famille et se veut idéal avec de jeunes enfants. Une multitude d'activités leurs sont dédiées en accès libre. Et en saison, une équipe d'animateurs met son dynamisme à votre service avec une animation consacrée aux enfants qui fonctionne 6 jours sur 7. Et pour les tout-petits, un club les attend de 10h à 12h le matin, avec de nombreuses activités ainsi que des structures gonflables. Les ados, quant à eux, ne sont pas

en reste : foot, jeux de piste, ping-pong, ou encore tournois de différents sports… leur sont proposés. De nombreuses structures sportives sont gratuitement disposition comme un terrain multisports (volley, hand-ball, basket), 3 trampolines, 2 piscines chauffées dont 1 couverte, 1 pataugeoire chauffée, 2 tables de ping-pong, pétanque… En avant saison, même si le camping est fermé, il est néanmoins possible de louer les chalets et mobil-homes, notez cependant que les activités du camping sont fermées (bar-restaurant, épicerie).

■ **VIGNOBLE TÉVENOT**
4, rue du Moulin-à-Vent
✆ **02 54 79 44 24**
www.vignobletevenot.com
daniel.tevenot@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année sur rendez-vous. Visite guidée des vignes et du chai et dégustation gratuite. Accueil en anglais possible. En période estivale, au 19 rue du Maréchal-de-Lattre-de-Tassygny à Chaumont-sur-Loire, une cave de dégustation est ouverte pour découvrir les vins du domaine et les produits régionaux.
Daniel et Brigitte Tévenot vous accueillent sur leur domaine pour vous faire partager leur passion pour ce merveilleux élixir. Ils y perpétuent une tradition vinicole vieille de plus de 1000 ans, impulsée comme c'était souvent le cas à l'époque, par les moines de l'abbaye de Saint-Lomer qui possédait à Madon un prieuré. Ils prendront plaisir à vous faire visiter les chais et les vignes de la propriété, et vous faire découvrir les étapes qui mènent de « la vigne au vin ». Dégustation des vins AOC cheverny et crémant-de-loire. Le vigneron, Daniel Tévenot, est également un passionné d'histoire, ce qui n'en rendra la visite que plus agréable.

Chitenay

■ **AUBERGE DU CENTRE**
34, Grande Rue
✆ **02 54 70 42 11**
www.auberge-du-centre.com
contact@auberge-du-centre.com
♿
Logis (3 cocottes). Fermé du 1er au 28 février. Conseil futé : si vous êtes de passage et souhaitez y manger un dimanche soir ou un lundi soir entre octobre et mai, nous vous conseillons d'appeler. Le restaurant est fermé le dimanche soir, le lundi et le mardi midi d'octobre à avril (sauf jour férié) et le lundi midi et le mardi midi de mai à octobre. Menus de 40 € à 57 € (des menus groupes sur réservation de 60 € à 130 €). Carte : 41 € environ. Menu enfant : 13,50 € (entrée plat dessert et 9.50€ plat dessert, jusqu'à 12 ans). (formule du midi à partie de 27,50 €). Vin au verre. Hôtel : de 100 € à 127 € pour 1 personne la nuit ; 2 personnes de 116 € à 144 € ; 3 personnes de 133 € à 160 €. Lit supplémentaire : 10 €. Petit déjeuner copieux : 12 €. Demi-pension pour 2 personnes de 81 € à 110,50 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Label Tourisme & Handicap. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Piscine extérieure. Espace bien-être : hammam, sauna, modelage du corps. Location de vélos. Vente de tickets pour les châteaux.
Comment résister à cette superbe auberge ? Avant même d'y pénétrer, nous tombons sous le charme de la bâtisse, toute de lierre ornée. En franchissant le perron, nous sommes accueillis par le maître des lieux, tout sourire. Trois salles sont à notre disposition pour le repas : une grande salle à manger, entièrement rénovée dans des tonalités très fraîches et vue imprenable sur le jardin, une deuxième où la tendance se veut résolument rustique avec une cheminée en pierre trônant dans la pièce, enfin la dernière, plus petite donnant aussi sur le jardin. Aux beaux jours, n'hésitez pas à passer au jardin, la végétation confère aux lieux une atmosphère calme et feutrée bien agréable pour y déjeuner. Mais concentrons-nous sur notre assiette… Le chef nous offre un savant mélange de terroir et de saison. L'accent est mis sur la fraîcheur des produits glanés au fil des saisons sur les étals des marchés. Les recettes du pays sont revisitées avec succès, la caille farcie aux poires tapées entre autres. Il est évident que, comme son nom l'indique, l'établissement propose aussi l'hébergement.

Chouzy-sur-Cisse

■ **ABBAYE DE GUICHE**
Chouzy sur Cisse ✆ 06 22 08 38 96
www.abbayedelaguiche.fr
abbayedelaguiche@gmail.com
Ouvert aux visites sur rendez-vous (groupe 20 personnes), et lors des journées européennes du patrimoine. Propriété privée classée Monument Historique. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 4 €. Visite guidée (durée 45 min).
Vous pourrez découvrir les vestiges de cette ancienne abbaye des XIIIe et XIVe siècles. Son fondateur, Jean de Chatillon, comte de Blois et son épouse Alix l'ont faite construire à partir de 1273 en remerciement à Dieu pour son retour des croisades sain et sauf. L'abbaye abrita un ordre franciscain jusqu'à la Révolution où le domaine fut vendu et l'abbaye démantelée. Aujourd'hui au milieu d'un joli parc sont encore visibles la partie ouest de la galerie du cloître, un vaste cellier voûté. Dans la petite chapelle, deux gisants témoignent de ce lieu de sépultures des comtes de Blois. Depuis les années vingt, la famille Comberousse s'efforce de préserver le lieu et l'ouvre au public.

■ **GOLF DE LA CARTE**
Nationale 152
Chouzy sur Cisse
✆ **02 54 20 49 00**
www.lacarte.com.fr
reception@golf-hotel-la-carte.fr
Ouvert toute l'année. Journée découverte du golf 50€. Le restaurant est ouvert tous les jours d'avril à octobre, le midi et sur réservation le soir formules de 18.5 € à 24 € et 12 € le menu enfant. Boutique.
Sur les bords de Loire, dans un environnement privilégié (repères jaunes : 2 682 mètres), venez vous tester sur le parcours de 9 trous (par 36) avec 16 bunkers et 2 obstacles d'eau. Practice avec 5 postes couverts, practice sur herbe, *green* d'approche, *putting green*, etc. Cours, stages d'initiation ou de perfectionnement. Location de matériel. Hébergement, restauration et piscine sur place. Un endroit convivial !

Fougères-sur-Bièvre

CHÂTEAU DE FOUGÈRES-SUR-BIÈVRE
1, rue Henri Goyer ✆ 02 54 20 27 18
Fermé le 1er janvier, le 1er mai, le 1er novembre, le 11 novembre et le 25 décembre. Du 11 septembre au 7 mai : Ouvert tous les jours sauf le mardi 10h à 12h30 et de 14h à 17h. Du 8 mai au 10 septembre : Ouvert tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h30. Dernier accès 30 min avant la fermeture. Adulte : 6 €. Groupe (20 personnes) : 5 €. Tarif réduit : 5 €. Gratuit aux moins de 18 ans, aux ressortissant européens de 18-25 ans et aux personnes handicapées et leur accompagnateur, aux étudiants, aux demandeurs d'emploi, sur présentation d'une attestation de moins de 6 mois. Animaux interdits sauf chiens d' aveugle. Visite libre (exposition comprise) ou commentée sur réservation. Durée 1h30.
Ce beau château du XVe siècle, méconnu, composé d'un donjon carré et d'un corps de logis Renaissance, a été entièrement restauré et se visite dans sa totalité. Il représente bien le château fort tel que l'on se l'imagine avec ses remparts et son donjon. Les différents styles qui se sont ajoutés au long des siècles (fronton gothique, galerie Louis XII, chapiteaux Renaissance) lui apportent sa grâce et sa puissance. Ses trois niveaux vous permettront de découvrir les imposantes charpentes de ce monument à vocation militaire. Pour bien rappeler la vie parfois close du lieu, le jardin d'inspiration médiévale présente une collection de plantes potagères, aromatiques, médicinales et tinctoriales. Ces dernières sont également un clin d'œil à l'usage du château comme filature pendant 80 ans avant de redevenir un monument public. La tonnelle du jardin offre une pause ombragée aux visiteurs. Tout au long de l'année, expositions temporaires, animations pédagogiques et festives rythment la vie du château. La boutique spécialisée dans le médiéval est accessible de l'extérieur. Les enfants ne sont pas oubliés avec un questionnaire jeu qui leur est réservé.

Mesland

CLOS CHÂTEAU-GAILLARD
1 bis, route de Seillac ✆ 02 54 70 25 47
www.vincent-girault.com
contact@closchateaugaillard.fr
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h30. En haute saison : ouvert le samedi de 10h à 18h. Accueil des groupes (10 à 60 personnes max) possibilité visite des caves, dégustation vins et produits locaux (tarifs sur demande).
Vincent Girault, propriétaire vigneron, vous reçoit dans son domaine de Château-Gaillard. Depuis 1978, il propose une gamme de vins typiques et plusieurs AOC (touraine, touraine-mesland, crémant-de-loire). Il s'attache à leur transmettre le caractère et l'authenticité d'un terroir situé sur les coteaux dominant la rive nord de la Loire entre, Amboise et Blois, au cœur de l'AOC touraine-mesland. Pour préserver la qualité viticole ancestrale de ce vignoble, il cultive selon des méthodes de l'agriculture biodynamique, ce qui lui a permis d'obtenir le label Demeter depuis le millésime 1992. Le domaine a obtenu une médaille d'argent au concours des vins de Loire 2013 pour le touraine-mesland rouge 2011. Depuis 2016, il propose une nouvelle offre : le crémant-de-loire blanc Feu de Bulles, sans sucre ni souffre ajoutés.

Les Montils

RELAIS D'INFORMATION TOURISTIQUE – MON'TI TRAIN
15 bis, route de la Haye
Aire des Masnières
✆ 02 54 44 05 07
http://montitrain.canalblog.com/
otsi.les-montils@wanadoo.fr
♿
Basse saison : ouvert de 14h30 à 18h30. Haute saison : de 15h à 19h. Haute saison : juillet et août ouvert tous les jours. Ouvert tous les après midi d' avril à octobre. À partir de 2,50€ le tour 20€ le carnet de 10 tickets, pour les groupes tarif de 1.50€ par personne, gratuit pour les moins de 3 ans.
Né d'une idée folle de quelques passionnés, le premier petit train a roulé en 1993. L'année suivante a vu la construction de la gare et des premiers aménagements, viendra ensuite une deuxième locomotive. Depuis, le site a été entièrement aménagé avec des jeux pour enfants et continue à évoluer chaque année. Un bon moyen de retourner en enfance pour les grands et de passer un bon moment pour tous en se promenant dans les wagons qui sont de véritables usines à rêves.

RELAIS D'INFORMATION TOURISTIQUE – MON'TI TRAIN
15 bis, route de la Haye
✆ 02 54 44 05 07
montitrain.canalblog.com
otsi.les-montils@wanadoo.fr
Avril, mai, juin, septembre, octobre tous les jours de 14h30 à 18h30. juillet et août tous les jours de 15h à 19ht. Le tarif est de 2.50€ pour toute personne de + de 3 ans, gratuité pour les – de 3 ans, le carnet de 10 tickets est à 20€, le tarif groupe est de 1.50€ (15 personnes minimum). CB non acceptée.
Il s'agit d'une aire de loisirs où nos chères têtes blondes pourront prendre le train, sans papa maman ! Vous prendrez place à l'arrière, sagement assis à califourchon sur les wagons. Vous voilà partis pour un circuit d'environ 1 km par les bois, autour d'un plan d'eau et par les ponts : dix minutes de plaisir ! Vous aurez accès aux jeux d'enfants : toboggans, balançoires, terrain de boules et aire de pique-nique. Vous pourrez aussi faire du modélisme bateau sur un plan d'eau d'environ 800 mètres carrés.

Onzain

AÉROCOM
36, route de Chouzy ✆ 02 54 33 55 00
www.aerocom.fr –
contact@aerocom.fr
Ouvert toute l'année. Les horaires de décollage évoluent au fil des mois (un le matin ; l'autre en soirée). Adulte : 195 €. Enfant (de 6 à 13 ans) : 155 €. Groupe (4 personnes) :

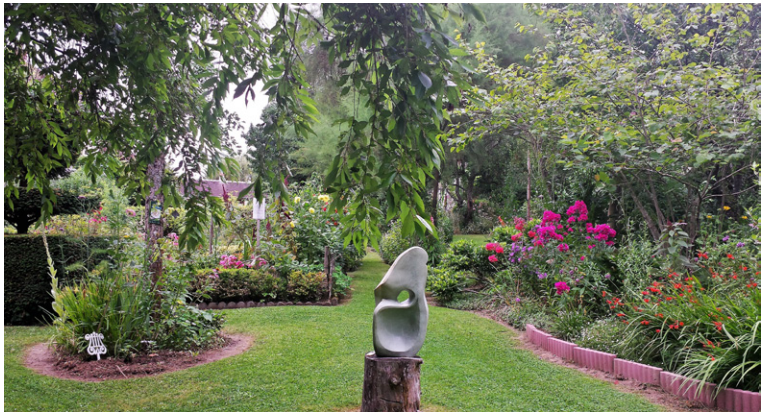
175 € (tarif 2 ou 3 personnes : 185 €). Tarif privilège pour 2 personnes (montgolfière exclusivement réservée) : 645 €. De 2 à 14 places selon les ballons. Possibilité vol en montgolfière + réduction au domaine de Chaumont-sur-Loire (château et festival jardins).
Montez à bord de la montgolfière et survolez les plus beaux châteaux de la Loire depuis des hauteurs inhabituelles, incontestablement une expérience unique et un magnifique moment de liberté ! Mais cette aventure commence bien en amont avec la préparation et le gonflage de la montgolfière, activités auxquelles vous pouvez participer si vous le souhaitez. Comptez au minimum trois heures. Les lieux de décollage se font autour des châteaux de Blois, Chaumont, Amboise ou Chenonceau. Ne cherchez pas à savoir quelle sera votre destination, c'est le vent et lui seul qui en décidera ! A l'atterrissage, Aérocom vous offre le traditionnel toast des aéronautes et un diplôme d'ascension en bonne et due forme. Retour en 4x4 à votre point de départ.

LE BISTROT DES HAUTS DE LOIRE
79, rue Gilbert Navard
✆ 02 54 20 72 57
www.hautsdeloire.com
Relais & Châteaux. Ouvert toute l'année. Du vendredi au mercredi le midi et le soir ; le jeudi midi. Du 2 janvier au 7 février le Bistrot est ouvert du mercredi au dimanche. Menus de 33 € à 38 €. Carte : 42 € environ. Menu enfant : 15 €.
Le chef Rémi Giraud a voulu partager sa passion de la cuisine dans un cadre plus simple que son grand restaurant voisin et cet essai est une vraie réussite. Dès l'entrée du domaine, le charme opère. La traversée du parc avec le château qui apparaît entre les arbres fait déjà partie du plaisir qui va ponctuer le repas. Si le bistrot n'est pas dans les murs du château, il est situé dans une salle stylée et élégante, construite juste à côté, où le client profite de toute la classe du grand établissement voisin. Aux beaux jours la terrasse ajoute encore un peu plus de charme au lieu. L'accueil et le service sont de très haut niveau tout comme la cuisine, car si les prix sont abordables, rien n'est fait au rabais, bien au contraire. La qualité des mets et le travail des plats sont remarquables. Les gourmands ont le choix entre les grillades proposées à la broche du jour qui changent chaque jour ou des mets de la carte surprenants comme la saucisse de carpe aux écrevisses ou le saumon servi en biscuit croquant dont les accompagnements rehaussent parfaitement les saveurs. Chaque plat, de l'entrée au dessert, est un plaisir et une découverte pour les papilles. C'est l'occasion de passer un grand moment dans un lieu qu'il faut ne pas hésiter à découvrir.

DOMAINE DES HAUTS DE LOIRE
79, rue Gilbert-Navard
✆ 02 54 20 72 57
www.domainehautsloire.com
reservation@domainehautsloire.com
Ferme 3 semaines en janvier et première semaine de février. Le restaurant est ouvert du 1er mai au 30 septembre 7j/7 midi et soir, en octobre fermeture lundi et mardi. Du 1er novembre au 30 avril, déjeuner samedi et dimanche, dîner du mercredi au dimanche. Menus de 79 € à 165 € (et de 128 € à 244 € avec accord des vins). Carte : 150 € environ. Menu enfant : 25 €. Chambres à partir de 250€.
Un cadre grandiose, un accueil au même niveau et une cuisine d'exception, nous sommes là dans un des fleurons de la vallée des rois. Le magnifique château trône comme un joyau au milieu d'un parc boisé de 70 ha qui lui sert d'écrin. Le domaine met à votre disposition des vélos pour le visiter et découvrir un des trois étangs, des circuits sont également aménagés pour les marcheurs et au retour vous pourrez vous laisser tenter par la piscine à moins que vous ne préfériez vous défouler au tennis. L'hôtel propose des chambres et des suites qui sont au diapason de la majesté du lieu, et le terme « la vie de château » prend ici tout son sens, surtout quand vous allez déguster la cuisine de Rémy Giraud. Grand chef étoilé, il saura vous ravir avec ses plats savamment élaborés avec des produits frais et régionaux. Ses légumes ou ses fruits peuvent venir du potager du domaine en fonction de la saison. Passionné, Rémy Giraud, vous fera redécouvrir les mets simples d'une gastronomie régionale, mais transcendés par sa maîtrise. Vous pourrez profiter de son savoir-faire avec les recettes qu'il partage sur le site du domaine et ainsi prolonger la magie du séjour qui restera inoubliable.

DOMAINE DE DUGNY****
Route de Chambon
✆ 02 54 20 70 66
www.domaine-de-dugny.fr
Ouvert de mai à septembre. Accueil de 9h à 12h et de 14h à 18h, de 9h à 20h hors saison. 355 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Locations de mobil-home. Chèque Vacances. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux non admis. Wi-fi. Restauration. Animations. Excursions.
Un camping qui ravira les amoureux de grands espaces tout comme les amateurs de pêche, le domaine se situant en bordure d'un grand étang, que vous pourrez aussi découvrir en bateau à pédales. Ensuite, vient le village, à la végétation luxuriante, lieu de vie et de convivialité par excellence et qui se veut parfaitement achalandé. Vous pourrez à loisir y déguster un repas sur la grande terrasse ou dîner au restaurant. Mais ce camping est sans conteste le paradis des enfants, jugez un peu, à leur disposition, un grand complexe aquatique comprenant une piscine extérieure chauffée avec toboggan, pistes de glisse et rivière balnéo, une piscine recouvrable chauffée. Trois clubs enfants gratuit de 1 à 14 ans et le soir en saison, le « Pirate Show Time », un moment unique qu'ils attendront avec impatience, et durant lequel ils seront invités à participer. Une nouvelle salle de concert proposant karaoké, soirée disco ou cabaret ravira les plus grands. Futé : les tarifs les moins chers s'appliquent début mai et fin août.

Retrouvez l'index général en fin de guide


© LES MÉTAMORPHOZES

Les MétamorphOZes.

Ouchamps

■ **RELAIS DES LANDES*****
La Closerie ✆ 02 54 44 40 40
www.relaisdeslandes.com
info@relaisdeslandes.com

Fermeture annuelle en décembre et janvier. Les groupes et les séminaires sont accueillis toute l'année. Accueil jusqu'à 22h (pour toute arrivée après 22h, informer la réception à l'avance). 28 chambres. Chambre double de 92 € à 127 € ; chambre triple à partir de 145 € ; suite à partir de 220 €. Taxe de séjour : 0,75 €. Petit déjeuner : 13 € (en salle ou en chambre. Pour enfant : 7,50 €). Lit supplémentaire (de 10€ à 25 €). Restaurant ouvert tous les soirs de la semaine (menus à partir de 34€). Soirée étape : 115€. Animaux acceptés (10 € par jour). Wi-fi gratuit. Piscine extérieure découvrable et chauffée.
Situé dans un magnifique parc de 20 hectares, le Relais des Landes, gentilhommière du XVII[e] siècle, aménagée en hostellerie, est un véritable îlot de nature et de calme. Vous serez séduits par le charme d'une vraie demeure de caractère agrémentée d'une piscine couverte en lisière de la forêt. La cuisine est à la hauteur des lieux : mousseline de sandre et saumon, foie gras maison, lapin aux parfums d'hydromel ou encore un dos de cabillaud, mikados de légumes. Après l'assiette de fromages, nous arrivons aux desserts : poire pochée à la vanille caramélisée ou sa tarte fine de pommes, un bonheur pour vos papilles ! Un lieu enchanteur à découvrir absolument ! Groupes sur demande.

Sambin

■ **CHESNEAU ET FILS**
26, rue Sainte-Néomoise
✆ 02 54 20 20 15
www.chesneauetfils.fr
cavechesneau@wanadoo.fr
Ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 16h à 19h. Sur rendez vous. Livraison possible (vente en ligne).

Le domaine Chesneau et fils est aux mains de la même famille depuis plus d'un siècle. Ses 15 ha de vigne produisent des vins d'appellation Cheverny en blanc, rouge ou rosé ainsi que des crémants de Loire blancs ou rosés récoltés à la main. La qualité est le maître mot du domaine qui a remporté de nombreuses distinctions dans les salons viticoles partout en France et qui voit certains de ses crus en rupture de stock, preuve de la fidélité de ses clients.

Valaire

■ **LES JARDINS DES MÉTAMORPHOZES**
Domaine du Prieuré
✆ 02 54 44 14 62
www.les-jardins-des-metamorphozes.com
contact@les-metamorphozes.com
Ouvert de début avril à fin octobre. De début avril à mi-septembre ouvert du vendredi au lundi de 14h à 18h30. De mi-septembre à fin octobre : samedi et dimanche, 14h à 19h. Le salon de thé et la galerie d'art sont ouverts aux mêmes dates et horaires que le jardin. Adulte : 4,50 € (individuel ; guidée : 9 €). Groupe (10 personnes) : 3,50 € (guidée : 7 €). Chambres d' hôtes à partir de 90€ la nuit (tarif dégressif en fonction de la durée).
Les MétamorphOZes, un charmant jardin d'un hectare dans lequel cohabitent arbres, fleurs, légumes, sculptures contemporaines, en parfaite osmose. Des massifs anglais, on passe au jardin de curé, au micropaysage japonais, à la galerie d'art à ciel ouvert. Des animations, des conférences et des expositions d' art lié aux jardin ajoutent un plus à la visite. Dépaysant et rafraîchissant. Possibilité de prolonger l'heure exquise dans le salon de thé. Enfin Marie-France Le Gall Gallou propose également des chambres d'hôtes, ouvertes toute l'année, toutes dotées d'un thème différent (www.au-domaine-du-prieure.com). Les chambres d'hôtes sont idéalement situées à 5 minutes du domaine de Chaumont et de son festival international des jardins. Vous vous trouvez également à proximité des grands châteaux de la Loire : Blois, Chambord, Amboise et Chenonceau.

L'HERBE ROUGE
Le Bourg
✆ 02 54 44 98 14
www.restaurant-herberouge.com
herbe.rouge41@orange.fr
Fermé du 25 septembre au 5 octobre. Ouvert du vendredi au dimanche le midi ; le week-end le soir. Réservation recommandée. Carte : 30 € environ. Portions adaptables pour les petits appétits. Formule du midi : 14,50 € (en semaine). Possibilité de louer un des trois gîtes pour 4 à 6 personnes personnes : à partir de 160 € pour 2 nuits ; et de 400 € par semaine selon la saison. Accueil des groupes (sur demande). Jardin. Terrasse.
Voilà une adresse comme on rêverait en trouver dans tous nos villages de campagne ! Petit meuble de récup par-ci, cheminée moderne par-là, tout est une invitation à la convivialité ! L'atmosphère y est lumineuse, l'ambiance joyeuse ! Cela tient beaucoup à la maîtresse des lieux, Cécile Argondico, qui a façonné ce troquet à son image. Elle en a fait un lieu de vie, un lieu d'échange où il fait bon se retrouver autour d'un bon plat accompagné d'un bon verre. Sa cuisine est simple mais sincère, comme elle aime à le dire. Sa carte évolue au rythme des saisons et met à l'honneur les produits locaux, bio de préférence, sélectionnés pour leurs qualités gustatives, et qu'elle accommode selon son humeur à la sauce asiatique ou méditerranéenne. Côté boissons, part belle est faite aux vins de la région, mais cela n'exclut pas pour autant d'autres coups de cœur. Cependant, la plus belle surprise, c'est sans doute quand l'addition arrive, car loin d'être salée, celle-ci se digère plutôt bien. Terrasse ombragée à la belle saison et programme de concerts, spectacles et expositions visant à promouvoir la création artistique locale.

Veuves

AUBERGE DE LA CROIX BLANCHE
2, avenue de la Loire
✆ 02 54 70 23 80
www.auberge-delacroixblanche.fr
jean-claude.sichi@orange.fr
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Du jeudi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 27 € à 37 €. Menu enfant : 8 € (menu petit gourmet : 16 €). Formule du midi : 18,50 € (et 20,50 €). Label Tourisme & Handicap. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Animaux acceptés.
Dans cet ancien relais de poste, se dressant à l'entrée du village, Jean-Claude et Emmanuelle Sichi exercent leur métier avec une passion non dissimulée. En y pénétrant, le décor est planté : une splendide cheminée trône dans la salle, alors que poutres et tomettes donnent à l'auberge un caractère chaleureux, à la hauteur de l'accueil qui nous est réservé. La cuisine se veut simple mais authentique, élaborée au gré des produits de saison trouvés sur les étals des marchés de la région. Jean-Claude Sichi prend plaisir à nous régaler des poissons pêchés dans la Loire qui coule non loin de là. N'hésitez pas à craquer pour les spécialités de la maison : anguille de Loire rôties au beurre blanc, asperges du pays de Richelieu ; poulette de Racan en deux cuissons aux champignons ; millefeuille de fraises du pays, crème légère à la vanille. Vous ne serez pas déçus ! L'été, privilégiez la terrasse donnant sur le jardin, où tonnelles, mur de pierre et vieux arbres apporteront un petit air champêtre à votre repas !

CHEVERNY ★★★

« Mille milliards de mille sabords ! » Vous pourrez lancer ce juron en arrivant dans cette bourgade. Pourquoi donc ? Mais parce que tout simplement, le château de Cheverny a été immortalisé par Hergé, qui se servit de l'architecture symétrique de la demeure pour le Moulinsart du capitaine Haddock ! On saluera aussi le château de Troussay, réputé pour être un des plus petits châteaux de la Loire, avec pour intérêt son parc à l'anglaise où poussent depuis des siècles des essences d'arbres rares. On ne peut pas dire que le visiteur de passage sera en reste. En effet, Cheverny est une commune tournée résolument vers le tourisme et la préservation de l'environnement, où se côtoient en toute intimité, un golf international 18 trous, des chemins de randonnées pédestres et des pistes cyclables balisées, la Maison des vins et sa galerie où exposent de talentueux artistes, l'église du XII[e] siècle et son caquetoire. De nombreux types d'hébergements de grande qualité, un hôtel 4 étoiles, un camping 4 étoiles, gîtes ruraux et chambres d'hôtes classées de charme, pour une halte indispensable d'un ou de plusieurs jours, permettent de se détendre dans un havre naturel de bois, de landes et de vignes, empreinte d'un terroir riche d'un vignoble AOC rouge, blanc, rosé, que l'on associe bien volontiers aux productions locales.

BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE
12, rue du Chêne-des-Dames
✆ 02 54 79 95 63 – www.bloischambord.com
cheverny@bloischambord.com
D'octobre à mars : 10h à 13h et de 14h à 16h30 du mardi au samedi, fermé le dimanche et lundi et vacances de Noël. D'avril à septembre : ouvert tous les jours de 9h à 13h et 13h30 à 17h. Vente de Pass'Châteaux.
Adossé au parc du château de Cheverny, ce bureau d'information touristique vous permet de découvrir le grand château, mais également la région avec tous les lieux à visiter. Rendez-lui une petite visite avant d'aller chez son prestigieux voisin.

Points d'intérêt

CHÂTEAU DE CHEVERNY ★★★★
Avenue du Château
✆ 02 54 79 96 29
Voir page 20.


© CHÂTEAU ET PARC DE TROUSSAY

Façade sud du Château de Troussay.

CHÂTEAU ET PARC DE TROUSSAY – MUSÉE DE SOLOGNE
✆ 02 54 44 29 07
www.chateaudetroussay.com
contact@chateaudetroussay.com
Entre Cheverny et Cormeray.

Fermé d' octobre à mars. Ouvert tous les jours. Ouvert tous les jours de Pâques à fin septembre de 11h à 18h. (Avril à Juin et Septembre) : ouvert de 10h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Haute saison (Juillet et Août) : tous les jours de 10h à 18h30. En octobre : visite seulement les week-end de 10h30 à 12h30. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 7,50 € (tarif réduit 6 €). Enfant (de 7 à 18 ans) : 5 €. Groupe (20 personnes) : 5,50 €. Visite libre (des extérieurs uniquement) : 5,50 €. Chèque Vacances. Visite guidée. Boutique. Possibilité de réceptions de toutes sortes dans les vastes dépendances solognotes dont l'ancien pressoir.

À trois kilomètres de Cheverny, Troussay, le plus petit des châteaux de la Loire, de style Renaissance, est toujours habité. Il présente aux visiteurs un ensemble de précieux éléments de décors anciens, harmonieusement intégrés, à l'intérieur et à l'extérieur du bâtiment : sculptures sur pierre ornementant les façades et cheminées, portes et fenêtres en bois finement sculptées, plafonds peints, vitraux polychromes, serrures anciennes, carrelage Louis XII, le tout habillé d'un joli mobilier XVI^{e}, XVII^{e} et XVIII^{e} siècles. Il évoque aussi le petit domaine familial et rural d'antan par ses pittoresques dépendances, aux belles charpentes d'origine, dans lesquelles a été aménagé un petit musée de Sologne. Son parc à l'anglaise, aux arbres centenaires et aux essences variées, respire la sérénité. A voir aussi : une exposition d'art religieux du XIX^{e} et XX^{e} siècles avec une intéressante collection de 250 bénitiers, un poulailler original composé de gallinacées variées et amusantes fera la joie des enfants. A la boutique, on trouvera de nombreux produits du terroir avec, à la demande, des paniers pique-nique à emporter ou à déguster sur place ou dans le parc. Si vous voulez fuir la foule, venez à Troussay qui offre, à la fois, un havre de grâce et de paix et un intérêt artistique original, de plus vous pourrez loger en chambre d'hôtes au château ou en gîte dans les communs de ce lieu exceptionnel.

Le couvert

LE GRAND CHANCELIER
2, rue du Chêne-des-Dames
✆ 02 54 79 22 57
www.legrandchancelier.com
contact@legrandchancelier.com

Fermé du 1er janvier au 1er mars. Basse saison : ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir ; le mardi midi. Haute saison : du jeudi au lundi le soir ; tous les jours le midi. Les jours d'ouverture peuvent varier en fonction de la météo, se renseigner. Menus de 22 € à 25 €. Plats entre 15 € et 18.5 €. Salades à partir de 8,50 €. Terrasse.

Situation privilégiée à l'entrée du château, cette table touristique de qualité a su rester raisonnable côté prix. La fraîcheur et le respect de la saisonnalité des produits sont les principaux credo du chef/propriétaire Patrick Constant qui privilégie les produits locaux comme la poulette de Contres. Les plats du jour, au nombre d'une dizaine, sont ainsi renouvelés en permanence. Ainsi, d'octobre à décembre, le gibier domine la carte avec par exemple l'excellent dos de cerf à la confiture de vin de Chinon… La carte des vins est largement en adéquation avec les plats proposés et surtout le terroir solognot.

RESTAURANT LA ROUSSELIÈRE
Golf de Cheverny
✆ 02 54 79 23 02
www.golf-cheverny.com
contact@golf-cheverny.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi. Le soir uniquement du 1er juin à fin septembre. Menus de 25,90 € à 35,90 €. Menu enfant : 12,50 €. Formule du midi : 19,50 €. Carte brasserie salades à partir de 11,90 €. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse.

Un restaurant à double face, une brasserie dans une salle au confort élégant et moderne et une salle raffinée et traditionnelle. Le chef vous fera découvrir des saveurs de son inspiration, combinées aux produits frais de saison en formule brasserie ou gastronomie classique. En période estivale, le service se fait aussi en terrasse, autour du barbecue, avec vue sur l'étang et le golf. Vous aurez également accès à tout un panel d'activités (golf, piscine, montgolfière (www.au-gre-des-vents.com), survol des châteaux en hélicoptère (www.a-t-h.com).

Le gîte

Chambres d'hôtes

■ **CHÂTEAU ET PARC DE TROUSSAY – MUSÉE DE SOLOGNE**
✆ 02 54 44 29 07
www.chateaudetroussay.com
contact@chateaudetroussay.com
Entre Cheverny et Cormeray.
Ouvert toute l'année. Les gîtes et les chambres d' hôte sont ouverts toute l' année. 4 chambres. Chambre double à partir de 180 € ; suite à partir de 290 €. Petit déjeuner inclus. Deux gîtes de 5 et 8 personnes à partir de 480 € et 800 € le week-end possibilité de réunir les 2 gîtes pour accueillir 15 personnes.
Si vous désirez vivre la vie de château le temps d'une nuit ou d'un week-end, Troussay est fait pour vous. Dans une des quatre magnifiques chambres du château ou dans un des deux gîtes situés dans les dépendances, vous vivrez une expérience extraordinaire, un peu à l'écart du temps.
Son parc à l'anglaise avec ses arbres centenaires est un havre de paix idéal pour se déconnecter du monde actuel. Surtout que vous avez le loisir d'y pique-niquer grâce aux produits du terroir de la boutique. En plus des bâtiments, de leur mobilier et de leur architecture, un petit musée et le poulailler amuseront les plus petits. Les mariages ou les séminaires d'entreprises y trouveront un cadre différent. Plus qu'une visite, le château de Troussay mérite une halte dont vous n'oublierez pas le charme.

■ **LA FERME DES SAULES**
Les Saules
✆ 02 54 79 26 95
www.fermedessaules.com
contact@fermedessaules.com
Chambre simple à partir de 82 € ; chambre double à partir de 87 € ; chambre triple à partir de 115 €. 2 adultes et 2 enfants : à partir de 135 €. Petit déjeuner inclus. Taxe de séjour 0,55€ par personne. Restauration. Le gîte se situe au départ de trois pistes cyclables.
Une bien belle propriété nichée dans un écrin de verdure. Voilà une de ses adresses où l'on aimerait que le temps ne s'arrête jamais pour pouvoir profiter à loisir des petits bonheurs que la vie nous réserve. A la ferme aux saules, Didier Merlin cultive l'art du bien vivre et du bien recevoir. Il met à la disposition du voyageur quatre chambres élégantes, spacieuses (pour trois d'entre elles) et à la décoration soignée.
Notre préférence ira à l'authenticité de la chambre « sekka » dont la magnifique cheminée, dans le coin salon, saura réchauffer le promeneur fourbu à son retour de balade. Didier Merlin, se transformera en « hôte de ces bois » et alors, peut être aurez-vous alors la chance d'y apercevoir qui d'un chevreuil ou d'un sanglier et admirer le brame du cerf en saison.

Campings

■ **LES SAULES**
Les Saules ✆ 02 54 79 90 01
www.camping-cheverny.com
contact@camping-cheverny.com
La Clef Verte. Qualité Tourisme. Ouvert du 30 mars au 15 septembre. Accueil jusqu'à 20h. Terrain de 8 ha. 164 emplacements. Exposition : ombragé. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 19 € à 33 €. Chalets pour 4 personnes de 399 € à 700 € la semaine ; chalets pour 6 personnes de 462 € à 749 €. Cabatentes de 315 € à 525 € (la semaine). Enfant 4-10 ans : 2 €. Rando vélo 12€. Chèque Vacances. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (2 €). Aire pour camping-cars. Connexion Internet. Wi-fi. Restauration.
A côté du château, en bordure de la forêt et du golf 18 trous, sur 8 hectares, le camping des Saules vous propose des emplacements spacieux et ombragés d'environ 110 m², un parc avec 2 étangs, piscine chauffée avec trois bassins dont un pour les enfants et un bassin couvert, un espace promenade de 3 hectares et 11 chalets lumineux et confortables. Dans chaque chalet, 2 ou 3 chambres pour 4 à 6 personnes, des lits de 140 cm, draps non fournis, micro-ondes, salon de jardin. Le camping est directement connecté sur les itinéraires cyclables et labellisé Vélocamp, et les vélos sont disponibles à la location. Découvrez les nouveaux locatifs, les Cabatentes et retrouvez l'esprit authentique du camping. Un parcours de santé et d'observation ornithologique complète une offre d'activités déjà bien fournie.

Loisirs

■ **ÉCURIES DE LA COLINIÈRE**
4, rue Colin
✆ 02 54 44 20 10
www.lallement.com/coliniere
coliniere@lallement.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Promenade à la journée : 90 €. Heure d'équitation à partir de 26 €. Promenade en attelage (5 personnes) : 101 € l'heure.
A proximité de la Loire et de ses prestigieux châteaux, l'Ecurie de la Colinière vous permettra de découvrir le terroir solognot, ses maisons basses en briques ou en torchis et ses légendes mystérieuses… Valérie Beaugillet (guide de tourisme équestre) vous accueillera souriante et vous accompagnera visiter les châteaux de Cheverny, Troussay, Villesavin et Fougères, à cheval ou en attelage. Si vous le souhaitez, vous pourrez également inclure dans ce circuit, la découverte d'une activité artisanale : à cheval (de 3 à 7 cavaliers maximum) avec accompagnateur. Les frais de repas (pique-nique ou restaurant), ainsi que le prix d'entrée des châteaux sont à la charge des participants. Niveau équestre demandé : savoir conduire le cheval aux trois allures. En attelage avec meneur (capacité maximum : 5 personnes).

■ **GOLF DU CHÂTEAU DE CHEVERNY**
La Rousselière
✆ 02 54 79 24 70
www.golf-cheverny.com
contact@golf-cheverny.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours. Sur réservation. Green feede 45€ à 59€. Abonnements de 400 € à 1310 €. Initiation 200 €. Au restaurant, menu de 25,50 € à 39,90 €. Boutique.
Au cœur des châteaux de la Loire, le parcours, dessiné par Olivier Van der Vynckt, s'insère parfaitement dans le riche paysage naturel et le terroir historique. Le parcours de 18 trous de classe internationale (6 272 mètres PAR 72) s'articule autour des 40 hectares de l'étang de la Rousselière. Il est composé d'un practice de 20 postes dont 4 couverts, d'un parcours initiatique de 3 trous 920 mètres PAR 11, d'un *putting-green* et d'un *green* d'approches. Toute l'année, leçons individuelles ou collectives à thèmes et des stages de tous niveaux sont proposés. Location de matériel et voiturettes. Piscine et location de vélos sur place. Le restaurant du golf vous servira une cuisine fine faite à base de produits locaux avec une vue magnifique sur les parcours et l'étang. Aux beaux jours, profitez de la terrasse.

Emplettes

■ **MAISON DES VINS DE CHEVERNY**
1, avenue du Château
✆ 02 54 79 25 16
www.maisondesvinsdecheverny.fr
contact@maisondesvinsdecheverny.fr
Ouvert tous les jours de 11h à 13h15 et de 14h15 à 18h. Ouvert du 11 février au 12 novembre. Accueil groupe. Dégustation de 4 à 7 vins ; kit dégustation de 6 € à 6,50 €. Possibilité de déguster avec toats ou buffet.
A l'entrée du château, dans des lieux récemment rénovés, une centaine de références de vins (rouge, blanc rosé) représentent la quasi-totalité des viticulteurs des AOC cheverny et cour-cheverny. La maison propose un concept original et novateur avec un système en libre-service où le visiteur se voit remettre un verre équipé sous son pied d'une puce électronique, il peut ainsi sélectionner entre 4 et 7 vins parmi la centaine offerts à la dégustation ! Une borne entièrement interactive présente les AOC, les étapes de la « Vigne au Verre » et une carte interactive avec des fiches descriptives de chaque vigneron. Une application pour téléphone et tablette permet d'accompagner la dégustation des conseils du viticulteur pour mieux accorder les vins et les plats.

Dans les environs

Cellettes

Situé non loin de Chambord et de Cheverny, on vient principalement à Cellettes pour son château, celui de Beauregard, qui était jadis le relais de chasse de Chambord, pendant prestigieux construit sur ordre de François Ier, notamment connu pour sa fameuse « Galerie des Portraits ». On y vient encore pour son parc avec son aménagement à la française. Le reste du village présente l'intérêt de pouvoir contempler à l'orée d'un bois une pierre de sacrifice datant de l'époque gallo-romaine, de visiter l'église Saint-Mondry datant du XIIIe siècle et aussi son vieux pont typique des bourgs des pays de Loire.

■ **MAISON DU TOURISME**
2, rue de la Rozelle
✆ 02 54 70 30 46
www.bloischambord.com
Ouvert le lundi et le mercredi de 14h à 18h ; le mardi, le jeudi et le vendredi de 8h15 à 12h15 ; le samedi de 10h à 12h. Fermé le samedi pendant les vacances scolaires.
La maison du tourisme de Cellettes est un point d'information en relation avec l'office de tourisme de Blois-Chambord. En plus de tous les renseignements habituels sur la ville et la région, de nombreuses expositions sont présentées. Une visite vous permettra de choisir un hébergement ou un restaurant dans le village.

■ **PARC ET CHÂTEAU DE BEAUREGARD** ★★
12, chemin de la Fontaine
✆ 02 54 70 41 65
www.beauregard-loire.com
welcome@beauregard-loire.com
Ouvert du 9 mars au 4 novembre 2019, sauf pour les groupes sur rendez-vous. Mars de 13h30 à 18h30 (10h30 - 18h30 le week-end) ; avril, mai, juin de 10h30 à 18h30 ; juillet et août de 10h à 19h ; Septembre au 27 octobre 10h30 - 18h30 ; du 28 octobre au 4 novembre de 10h30 à 17h30 - Le parc ferme 30 min après le château. Gratuit pour les handicapés en fauteuil roulant. Adulte : 12,50 € (visite guidée parc et château, sans supplément de 1h15. Parc seul : 9 €). Enfant (de 5 à 13 ans) : 5 €. Groupe (20 personnes) : 10 €. Plusieurs tarifs réduits pour les familles avec enfants, selon âge : 28 € parc + château, parc seul à 23 € ; 32 € pour le parc + château, parc seul à 27 €. Étudiants (14-25 ans) : 10 € pour parc + château, parc seul à 9 €. Visites accessibles aux personnes à mobilité réduite dans les cuisines et l'antichambre. Parc peu accessible en fauteuil roulant. Jeux pour adultes et

Le Château de Beauregard – 500 ans Renaissance en 2019

Le château de Beauregard fête les 500 ans de la Renaissance en Centre-Val de Loire ! A cette occasion, le château accueille une exposition vous dévoilant les *Plaisirs et divertissements à la cour de France*, avec l'ouverture inédite de deux salles jamais ouvertes au public auparavant. Un des objectifs du projet est d'appréhender le fonctionnement de cette institution royale qu'est la cour, qui fut un des instruments politiques servant la monarchie absolue naissante et qui trouvera ensuite son apogée sous Louis XIV.



enfants, jeux de piste. fermeture du parc 30 min après le château. Inclus dans le prix du billet (visite guidée historique et insolite) – jeux pour adultes et enfants, jeux de piste adultes et enfants.

Véritable clé révélant et décryptant l'histoire, Beauregard constitue un trésor encore méconnu du Val de Loire. Il est habité par la même famille depuis 1926. Ancien relais de chasse de Chambord, construit sur les ordres de François Ier, Beauregard se trouve au cœur de la vie fastueuse et divertissante de la cour. Il appartiendra ensuite à des aristocrates proches du pouvoir royal qui ne cesseront de l'embellir. Son élément majeur, la Galerie des Portraits, est une pièce aux dimensions monumentales, construite par trois générations de la famille Ardier, propriétaires au XVIIe siècle. Elle contient 327 portraits de personnages importants de l'histoire européenne. L'ensemble est complété d'un riche plafond en lapis-lazuli d'une étonnante fraîcheur et d'un pavage de 5 600 carreaux de faïence de Delft représentant les différents corps d'une armée de marche sous Louis XIII. Véritable galerie d'apparat, où les portraits sont devenus les objets de débats passionnés, elle est aujourd'hui l'outil pédagogique par excellence, dévoilant les liens historiques entre ses personnages. Lors de la visite, on y découvre également l'importante cuisine Renaissance à deux cheminées, utilisée jusqu'en 1968, riche d'une belle collection de 80 plats, casseroles, moules à gâteaux en cuivre. Autre pièce exceptionnelle datant du XVIe siècle : le cabinet de travail, *studiolo*, de Jean du Thier réalisé par Scibec de Carpi, l'ébéniste du roi Henri II. On profitera aussi de la visite pour admirer, dans la seconde galerie, parmi d'autres meubles de qualité, un magnifique buffet bourguignon aux serrures cachées revenu de Téhéran en France en 1840. Le photographe Antoine Schneck a honoré la Galerie des Portraits en créant sa propre galerie… de chiens de personnalités célèbres ! Ne dit-on pas que le chien est le meilleur ami de l'homme ? Un joli parc paysager de 40 ha permet une agréable promenade, au cours de laquelle on pourra découvrir les belles ruines de la chapelle du XIIIe siècle et la glacière du XVIIIe siècle, ancêtre des réfrigérateurs. Ré-imaginé par le paysager parisien Gilles Clément (parc André Citroën et jardin musée du quai Branly), le parc s'est doté en 1992 du jardin dit « des portraits « . Enfin, le jardin compte plus d'une centaine de rosiers anciens qui constituent l'une des plus importantes roseraies du Val de Loire

LA VIEILLE TOUR
7, route nationale
✆ 02 54 74 67 15

Ouvert du jeudi au mardi le midi ; le mardi et du jeudi au samedi le soir. Réservation recommandée (par téléphone). Menus de 28 € à 48,50 €. Carte : 45 € environ. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 19,50 €. Vin au verre.

Il semblerait que cette Vieille Tour soit comme les bons vins, plus elle vieillit et plus elle s'améliore. Ce charmant petit restaurant repris par Alice et Alexis qui était déjà une excellente adresse a encore gravi un niveau pour atteindre l' excellence. Le décor contemporain est toujours aussi plaisant tout comme le cadre qui a su respecter l' esprit du lieu avec ses poutres et ses vieilles pierres.

L'accueil est sympathique et chaleureux et cette bonne impression ne va jamais se démentir avec un service attentionné, efficace et empreint d'une grande gentillesse. Dans les assiettes ce n'est pas un repas qui est proposé, mais un moment de pur bonheur. Chaque plat est une découverte et chaque bouchée un plaisir où les saveurs arrivent les une après les autres et éclatent en bouche comme un feu d'artifice pour les papilles. Alexis fait preuve d'une inventivité sans limites mais surtout d'une maîtrise sans égale dans l'élaboration de ses mets où l'on ressent toute sa passion pour la cuisine et tout le travail qu'il effectue devant ses fourneaux. N'hésitez pas à prendre cette Vieille Tour d'assaut, elle cache des trésors.

Contres

LA BOTTE D'ASPERGES
52, rue Pierre-Henri Mauger
✆ 02 54 79 50 49
www.labotte-dasperges.com
contact@labotte-dasperges.com
Fermeture annuelle la première quinzaine de janvier et la deuxième quinzaine d'août. Ouvert le mardi et du jeudi au samedi le midi et le soir ; le mercredi midi ; le dimanche midi. Menus de 34,50 € à 50,50 €. Carte : 45 € environ. Formule : 25 € (servi du mardi au vendredi sauf jours fériés). Accueil des groupes (2 salles climatisées de 20 couverts). Vente à emporter.
Ce petit restaurant discret situé dans une ancienne maison à colombages aux abords de la mairie est ce que l'on peut appeler une bonne surprise. Dès l'entrée, le cadre agréable et confortable vous mettent dans l'ambiance. L'accueil d'Alexandra Knapp est chaleureux et cette amabilité se retrouve tout au long du repas avec un service à la fois efficace et discret. Laurent Knapp vous concocte une cuisine inventive et savoureuse élaborée avec des produits frais mais surtout avec passion. Sa carte qui évolue au fil des saisons est volontairement réduite, mais il rajoute toujours sur son ardoise quelques plats en fonction des arrivages et de ses envies, alors, laissez vous guider sans hésiter, vous ne serez pas déçus. Tout au long du repas, chaque plat est une découverte avec une riche palette de saveurs. Le repas se terminera avec bonheur sur un dessert, la spécialité du chef, alors donnez lui carte blanche, le nom d'une de ses douceurs.

HÔTEL DE FRANCE***
37-39, rue Pierre-Henri-Mauger
✆ 02 54 79 50 14
www.hoteldefrance-contres.com
info@hoteldefrance-contres.com
Fermé du 8 janvier au 8 mars. Ouvert tous les jours de Pâques à octobre pour l'hôtel (le restaurant est fermé pour les déjeuners du lundi midi et mardi midi). D'octobre à mars : fermé dimanche soir, lundi et mardi midi pour l'hôtel et le restaurant. 34 chambres. Chambres de 65 à 115€ suivant type et saison. Petit déjeuner : 12,50 €. Menus de 27.9 € à 55 €. Connexion Internet.
Cet établissement dans la catégorie « Charme Hôtel » propose aux voyageurs de très belles prestations hôtelières, dont 34 vastes chambres, décorées de peintures en trompe-l'œil ainsi que 2 suites, toutes bénéficiant de tout le confort moderne et régulièrement rénovées. En extérieur, piscine et tennis sont là pour vous divertir. Dans leur restaurant Les Rois de France, vous goûterez une cuisine de création sur une base traditionnelle au diapason avec l'air du temps et à des prix bien ajustés. Les desserts frôlent le sublime. Pain maison.

LA RABOUILLÈRE
Chemin de Marçon
✆ 02 54 79 05 14
www.larabouillere.com
rabouillere@wanadoo.fr
Gîtes de France (4 épis). Fermeture annuelle de mi-novembre à Pâques. Les suites peuvent accueillir jusqu'à 4 personnes. Chambre simple à partir de 80 € ; chambre double à partir de 90 € ; studio / appartement de 130 € à 185 € ; suite de 90 € à 130 €. Petit déjeuner inclus. Taxe de séjour 0,66€ par personne. CB non acceptée. Chèque Vacances. Animaux non admis. Parking. Parc arboré.
A 6 km de Cheverny, découvrez le charme d'une vraie demeure solognote au cœur de la vallée de la Loire. Cette maison à colombage propose des chambres très confortables, décorées dans un style anglais, donnant sur le parc de 7 hectares, avec un étang et, à proximité immédiate de la forêt de Cheverny. Grand salon avec feu de cheminée réservé aux hôtes, petite cuisine à disposition. Le lieu est assurément reposant et verdoyant à souhait. L'accueil est prévenant et la maîtresse de maison vous servira un petit déjeuner français élaboré à partir de produits de qualité comme le thé Mariage ou le chocolat de Max Vauché dont la chocolaterie est situé à Bracieux tout proche accompagnés de pain ou de croissants frais du boulanger du village.

AU GRÉ DES VENTS
65, avenue de la Paix
✆ 02 54 46 42 40
www.au-gre-des-vents.com
contact@au-gre-des-vents.com
Ouvert toute l'année. Départs en fonction des conditions météorologiques. L'accueil au bureau se fait sur rendez-vous, une permanence téléphonique est assurée 7j/7. Billet adulte 200€. Le billet est valable 1 an à partir de la date d'achat. Chèque Vacances. Jupe, short, chaussures à talons, sac de randonnée et sandales interdits à bord.
Voler a toujours été un des rêves de l'humanité, mais il est vrai que monter dans un avion est assez éloigné de ce que peut ressentir un oiseau. Se retrouver assis dans une sorte de grand autobus aux places exiguës et aux fenêtres trop petites n'est peut être pas le moyen idéal pour découvrir le ciel. Se laisser porter par les vents, avoir une vision sans entrave du ciel et de la terre, voilà ce que vous propose le vol en montgolfière. Bien sûr vous savez d'où vous partez mais pas où vous allez et encore moins où vous atterrirez, mais c'est cela qui fait le charme du voyage. Au Gré des Vents vous permet de découvrir les châteaux de la Loire, particulièrement le plus emblématique, celui de Chambord, au départ du vol. Vous pourrez ainsi admirer ces joyaux de pierre comme vous ne les avez jamais vus, de comprendre leur construction et, au fur et à mesure que la montgolfière monte dans le ciel, de les situer dans leur environnement. Mais les grands châteaux

ne sont pas les seules richesses de la vallée de la Loire, une multitude de petits châteaux, des manoirs ou des sites magnifiques peuvent se dévoiler à tout moment. C'est un voyage dans le temps et dans l'espace où chaque instant est une découverte jusqu'au retour sur terre et qui vous laissera des souvenirs inoubliables. Les sites de décollage sont : château de Chambord, Cheverny, Blois, Chaumont-sur-Loire, Beauregard, Chenonceau, Fougères-sur-Bièvre. Celui-ci est déterminé le jour du vol en fonction de la direction du vent. Un des bonheurs de l'aérostation est de ne pas savoir où l'on va mais d'y aller quand même. Dépaysement assuré !

Cour-Cheverny

RESTAURANT DES TROIS MARCHANDS
Place de l'Eglise ✆ 02 54 79 96 44
www.relaisdestroischateaux.com
info@relaisdestroischateaux.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours. Menus de 32 € à 42 €. Menu enfant : 12,50 €. Formule : 24 € (menu express : 16,50 €).
Ce vénérable établissement fondé en 1850 et proche du château de Cheverny vous reçoit dans un cadre typiquement solognot. Il est devenu le restaurant du Relais des Trois Châteaux, l'hôtel quatre étoiles qui lui est voisin. Les grandes salles sont lumineuses et accueillantes tout comme le personnel qui est chaleureux et très efficace. La cuisine varie constamment suivant les saisons et les arrivages et vous pourrez y trouver les poissons de la pêche, coquilles Saint-Jacques, gibiers, cèpes, girolles et autres trompettes, foie gras et pâtisseries maison. Le restaurant a le titre de Maître Restaurateur. Cette reconnaissance délivrée par l'Etat a pour but de reconnaître l'excellence des meilleurs professionnels de la restauration et du fait maison. Le chef vous servira une cuisine fraîcheur et légère dans une atmosphère conviviale et chaleureuse. Aux beaux jours, la terrasse devient un observatoire parfait pour profiter de la vie du village.

RELAIS DES TROIS CHÂTEAUX****
1, place Victor Hugo
✆ 02 54 79 96 44
www.relaisdestroischateaux.com
info@relaisdestroischateaux.com
Ouvert toute l'année. Chambre familiale à partir de 156 €. Chambre double à partir de 102 € ; chambre triple à partir de 144 € ; suite à partir de 166,50 €. Tout au long de l'année l'hôtel propose des promotions (voir le site Internet). Wi-fi gratuit. Restauration traditionnelle régionale. Tv satellite.
Situé derrière l'église de Cour-Cheverny, cet hôtel quatre-étoiles, récemment rénové, propose tout ce qui est digne d'un établissement de ce rang. Ses 36 chambres disposent de l'air conditionné avec température ajustable été comme hiver, d'une télévision à écran plat avec chaînes satellites, de la radio, d'un bureau avec téléphone, accès Internet gratuit, minibar, coffre-fort et peuvent accueillir jusqu'à quatre personnes. Chaleureuses, elles reflètent l'esprit du style Renaissance et XVIII[e] siècle. Idéalement situé pour visiter les châteaux de la Loire, à commencer par celui de Cheverny voisin, il permet de profiter du golf de Cheverny tout proche, du terrain d'équitation. Parmi les activités, le survol des châteaux en montgolfière. Le restaurant Les Trois Marchands qui jouxte l'hôtel offre une cuisine traditionnelle authentique et de qualité pour les gourmets en visite

DOMAINE DES HUARDS
Les Huards ✆ 02 54 79 97 90
www.domainedeshuards.com
infos@domainedeshuards.com
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h30 ; le samedi de 9h30 à 12h et de 14h30 à 18h. Haute saison : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h30 ; le samedi de 9h30 à 10h et de 14h30 à 18h30. Fermé les dimanches et jours fériés. Possibilité de restauration sur place jusqu' à 100 personnes, menu gastronomique.
Un des très bons domaines de l'appellation Cour-Cheverny. Preuve en est, sa présence régulière dans le *Guide des vins du Petit Futé* et le plus cité dans la région. Michel Gendrier conduit son vignoble en culture biodynamique. Le domaine couvre 34 hectares de vigne avec le cépage historique romorantin, ces pieds de vigne bourguignons implantés au XVI[e] siècle par décision royale. Vin de haute qualité et superbe domaine. La palette complète des vins aux noms évocateurs répondra aux désirs de tous les amateurs. Le rosé est un vin de plaisir pour les soirées d'été, les rouges se marient aux viandes et au gibier, mais la cuvée Envol aux arômes de groseille, de cerises et d'agrumes pourra être servie avec un poisson. A l'inverse, les blancs seront idéaux avec les fruits de mer, mais des cuvées comme le Romo ou le François I[er] élaboré à partir de vignes vieilles de plus de 75 ans accompagneront parfaitement des charcuteries, des fromages ou des viandes. Le crémant se sert traditionnellement à l'apéritif, mais il peut également se boire tout au long du repas.

Cormeray

HÔTEL DE CORMERAY**
8, route de Blois ✆ 02 54 58 80 55
www.hoteldecormeray.fr
hotel.cormeray@orange.fr
Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 20. 10 chambres. Chambre double à partir de 55 €. Chambre pour 3 à 4 personnes : 75 €. Petit déjeuner : 6 €. Lit supplémentaire : 5 €. Parking. Wi-fi gratuit. Etang.
Josiane et Michel vous accueillent chaleureusement dans ce charmant petit hôtel de campagne. Il bénéficie d'une position à l'écart des grands axes mais idéalement situé pour visiter les principaux châteaux de la Loire comme Cheverny, Chambord, Blois ou celui de Troussay tout proche et à taille humaine, le zoo de Beauval n' est pas très loin non plus. Sa quiétude sera appréciée après une journée peut être chargée à visiter un grand lieu touristique de la région au milieu de la foule. Ses chambres simples sont parfaitement équipées, mais c'est surtout le cadre, avec ses 2,5 ha de parc et son étang qui apportent un véritable plus à cet établissement sans prétentions mais bien agréable.

Oisly

CONFRÉRIE DES VIGNERONS DE OISLY ET THÉSÉE

Le Bourg ✆ 02 54 79 75 20
www.confrerie-oisly-thesee.fr
oisly@uapl.fr

Ouvert le lundi de 14h à 18h ; du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Fermé dimanche et jours fériés. Ouvert toute l'année.

Cette association fut fondée en 1961 par les vignerons de la région : Oisly, Thésée, Saint-Romain-sur-Cher, Contres, Mareuil, Feing et Fresnes. La trentaine de vignerons qui la constituent s'efforcent promouvoir les vins du terroir en améliorant leur qualité. Ils veulent faire connaître leur production sous forme de dégustation afin de s'initier aux vins de la région. Ceux-ci sont aussi disponibles à la vente sous forme de vins d'assemblage et vins de domaine. A remarquer : le sauvignon, plusieurs fois médaillé dans différentes appellations.

Tour-en-Sologne

CHÂTEAU DE VILLESAVIN

✆ 02 54 46 42 88
www.chateau-de-villesavin.fr

Accueil vélo. Ouvert du 1er mars au 15 novembre. (fermeture le jeudi en mars et en novembre). Du 1er mars au 31 mai : de 10h à 12h et de 14h à 19h. Du 1er juin au 30 septembre : de 10h à 19h. Du 1er octobre au 15 novembre : de 10h à 12h et de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 6 € (parc et musées et 9 € avec château). Enfant : 4,50 € (parc et musées et 7 € avec château). Groupe (20 personnes) : 4,50 € (en visite libre et 6,50 € en visite guidée). Tarifs réduits visite libre : 4,50 €. Chèque Vacances. En grande partie accessible pour les personnes à mobilité réduite. Visite guidée (sur réservation). Espace pique-nique. Boutique. Animaux acceptés tenus en laisse.

Bâtit au XVIe siècle par le secrétaire des finances de François Ier chargé de superviser les chantiers de construction de l'illustre voisin que constitue Chambord, le château de Villesavin est un beau témoin de la Renaissance offrant de nombreuses activités. Vous pourrez ainsi visiter le rez-de-chaussée du château, le musée des Voitures à chevaux, l'élevage et le musée des Trésors du mariage du XIXe siècle (plus de 1 500 pièces d'époque !). Les ados apprécieront les énigmes du *road-book* et les plus petits s'amuseront au sein du château hanté devant les mener jusqu'au fantôme. Pour cela, ils devront résoudre de nombreuses énigmes à travers le parc où ils trouveront une lettre à inscrire dans une grille fournie au départ avec une feuille de route. Les petits aimeront aussi passer par la mini-ferme pour y voir divers animaux de campagne. Il est possible de voir les peintures XVIe siècle restaurées de la chapelle du château.

AU GRÉ DU VENT

8, rue du Vivier
✆ 06 24 43 27 39

Maître Restaurateur. Ouvert du mardi au dimanche le midi ; du mercredi au samedi le soir. Réservation recommandée. Menus de 28 € à 35 € (le week-end). Formule du midi à partir de 15,90€ du lundi au vendredi et 17,90€ le soir. Vin au verre. Suggestions à l'ardoise – Langues parlées anglais – espagnol, russe, arménien. Terrasse. Salle pour groupes (40 personnes).

Le vent qui a déposé Ani et Samuel entre les châteaux de Chambord et de Cheverny et Villesavin a fait un beau présent au petit village de Tour en Sologne. Ce charmant restaurant à la décoration raffinée et contemporaine se veut un lieu de rencontre, mais c'est surtout une surprise et une bonne qui vous attend. Ani vous accueille chaleureusement et son sourire illumine la maison. Samuel a choisi d' utiliser des produits frais et locaux. Ses légumes bio viennent de fermes proches, et il les travaille avec finesse et inventivité et sait mettre en valeur leur fraîcheur pour en exprimer toutes les saveurs, une belle découverte ! Ses plats, joliment présentés sont un régal pour les yeux et pour les papilles et on voit que Samuel est un passionné qui veut partager avec ses hôtes ses voyages culinaires, ce qu'il réussit parfaitement. Régulièrement des soirées à thème viennent animer les repas et les chanceux du village peuvent profiter du service traiteur. N'hésitez pas à faire une halte si vous visitez un des châteaux proches, ou un détour si vous êtes un peu plus loin, vous serez surpris par la qualité du lieu, de l'excellence des mets copieux de Samuel dignes d'une grande table et la gentillesse d'Ani, un conseil très Futé !

RESTAURANT DE L'AGRICULTURE

37, rue de la Mairie ✆ 02 54 46 45 10
www.hotelrestaurant-agriculture-41.com

Logis (3 cocottes). Fermé du 23 décembre au 31 janvier. Ouvert le mardi soir ; du mercredi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 28 € à 59 €. Carte : 45 € environ. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 18 € (en semaine). American Express. Label Tourisme & Handicap. 16 chambres avec Wifi, TV câble/satellite. A partir de 66 € pour une personne et de 69 € à 72 € la nuit pour deux personnes. Accueil des groupes (jusqu'à 45 personnes (au restaurant)). Terrasse. Petit déjeuner : 9,50 €, demi-pension à partir de 59 € par personne en chambre double.

Une jolie petite auberge de campagne avec ses deux salles à la fois rustiques et lumineuses et surtout cette belle terrasse ombragée qui est si agréable aux beaux jours. Dès votre arrivée, vous allez être charmé par le lieu, de plus l'accueil et le service toujours souriants sont comme on les aime, efficaces, agréables et attentionnés sans être pesants. Toutes ces belles impressions vont se magnifier dans votre assiette car le chef Philippe Beucher met toute sa passion dans ses plats. Adepte des produits frais et de saison il sait mettre leurs qualités en valeur pour vous faire partager le plaisir qu'il a eu à les élaborer. Chaque mets est une découverte gustative où tous les ingrédients viennent caresser les papilles. Le mariage réussi entre toutes ces saveurs rappelle le long travail de mise au point de chacune de ces associations comme les Saint-Jacques avec le ris de veau à la crème d'oursin ou ses délicieux desserts. Mais c'est aussi la surprise de déguster des plats que l'on ne trouve pas ailleurs qui rajoute à l'envie de revenir dans ce joli restaurant où inventivité et raffinement se marient pour le plus grand bonheur des gourmets. Les futés souhaitant faire escale peuvent profiter de l'une des 16 chambres dont dispose l'établissement.

LA FERTÉ-IMBAULT

Cette petite bourgade doit son nom à Humbault le Tortu, seigneur de Vierzon, qui en 980, fit édifier sur l'emplacement d'une « motte » gauloise, puis *castrum* romain, une des plus puissantes forteresses de Sologne. C'est ainsi que pendant trois siècle, la Ferté-Imbault fut sous la protection du château fort qui, détruit pendant la guerre de Cent Ans, renaquit de ses ruines au XVI^e^ siècle sous l'initiative de Jacques d'Estampes, Maréchal de France. On peut encore admirer ce bâtiment intact, plein de l'architecture caractéristique de la Renaissance, le tout en pierre de taille rose, dite brique de Sologne. On peut le visiter lors de la haute saison et voir son parc presque toute l'année. Dans le reste du village, on peut apercevoir quelques habitations anciennes dont le prieuré, datant du XVIII^e^ siècle ainsi que la chapelle Saint-Taurin, vestige de la collégiale éponyme détruite en 1868. Son intérieur remarquable, agencé par l'architecte Poupard en 1869, peut se visiter sur rendez-vous pris au préalable auprès de la mairie au 02 54 96 22 13.

Points d'intérêt

CHÂTEAU DE LA FERTÉ-IMBAULT
www.tourisme-solognedesrivieres.fr
Ouvert partiellement en aout et septembre et pour les Journées du Patrimoine. Se renseigner à l'office du tourisme Sologne des rivières. Adulte : 8 €. Enfant (jusqu'à 12 ans) : 4 €.
Si la Sologne est constellée de châteaux bâtis pour le plaisir et pour la chasse, d'autres possèdent une histoire vieille de plus d'un millénaire. C'est le cas du château de La Ferté-Imbault, érigé par Humbault le Tortu, seigneur de Vierzon, à la demande de son suzerain, le comte de Blois, Thibault le Tricheur. Il fait construire un premier ouvrage qui est renforcé au cours du Moyen Âge et qui donna également son nom au village. La première célébrité à venir est le Prince Noir vers l'an 1400, qui, fidèle à sa réputation, détruisit le château, brûla le village et massacra la population. L'édifice fut encore mis à mal lors des guerres de religion. Transformé à partir de la Renaissance, il devient le plus grand château en brique de Sologne et sera à son apogée le centre d'un vaste domaine de plusieurs milliers d'hectares. Même s'il a perdu deux ailes à la Révolution, il conserve une grande élégance et sa double terrasse rappelle sa puissance militaire. Les nouveaux propriétaires ont la volonté de l'ouvrir davantage à la visite, pour l'instant limitée à août et septembre, et déjà les cuisines et une partie du premier étage sont devenues accessibles en plus des communs et des extérieurs. Les douves sont alimentées en eau grâce à un bélier hydraulique, astucieux mécanisme qui sera bientôt mis en valeur.

Le couvert

AUBERGE À LA TÊTE DE LARD
13, place des Tilleuls ✆ 02 54 96 22 32
www.aubergealatetedelard.com
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Fermeture une semaine à Noël. fermé le dimanche soir, le lundi et le mardi midi. Menus de 25,50 € à 41 €. Carte : 50 € environ. Formule : 25,50 €. Chambres à partir de de 69 € ; petit déjeuner : 10 € ; possibilité de demi-pension. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Boutique. Livraison de repas sur réservation, on parle anglais. Animaux acceptés au restaurant et à l'hôtel.
Cette adresse, vénérable et très connue, a été reprise par un amoureux de la bonne cuisine : Serge Monceau. La philosophie de l'auberge est restée la même : « tradition » et c'est tant mieux. Bien évidemment, le chef apporte sa touche personnelle et compose avec les saisons. Il nous régale de gibier en saison, de terrines, de ris de veau aux morilles, de tête de veau (forcément !) et de rognons de veau. L'établissement met un point d'honneur à tout réaliser maison, même le saumon fumé, les glaces et le pain. La réussite est au rendez-vous, une visite s'impose ! La maison, en plus du couvert, offre aussi le gîte avec dix chambres.

Dans les environs

AUBERGE DU CHEVAL BLANC
5, place du Mail
SELLES-SAINT-DENIS ✆ 02 54 96 36 36
www.chevalblanc-sologne.com
auberge@chevalblanc-sologne.com
Qualité Tourisme. Fermé du 15 février au 9 mars et du 17 août au 2 septembre. Ouvert du jeudi au lundi le soir ; du jeudi au mardi le midi. Menus de 45 € à 73 €. Menu enfant : 13 € (à 19 € suivant âge). Formule du midi : 33 €. 7 chambres de 78 € à 171 €. Petit déjeuner : 13 €. Taxe de séjour : 0,83 €. Demi-pension : 78 € (3 plats). Chèque Vacances. Ecolabélisé. Jardin. Terrasse. Animaux acceptés.
Déjà 20 ans que le chef Ludovic Poyau a redonné vie à l'Auberge du Cheval Blanc et il a su la transformer en une grande table de la Sologne. Après être passé chez les grands maîtres tant en France qu'à l'international, c'est maintenant lui qui forme les futurs grands chefs de demain. L'esprit de ce relais de poste du XVII^e^ siècle a parfaitement été conservé tout en le modernisant avec mesure pour le faire rentrer dans l'époque actuelle sans faute de goût. Tout a été pensé avec justesse et ce sentiment se retrouve également dans l'accueil et le service, aimables et prévenants mais toujours discrets. Cette perfection se retrouve dans les assiettes où la Sologne est bien sûr mise à l'honneur avec le gibier que l'on peut déguster en terrine et qui peut être suivie d'un pavé de biche ou d'un canard sauvage. Les poissons ne sont pas oubliés, que ce soit le brochet local ou les Saint-Jacques, tout est parfait et les accompagnements viennent sublimer le plat avec bonheur, toujours parfaitement cuits et assaisonnés pour réjouir les papilles des amateurs. Les desserts inventifs et raffinés, à l'image du lieu, vous feront finir le repas en beauté. Les quinze chambres climatisées de l'hôtel vous attendent pour faire une halte au cœur de la Sologne et là, vous comprendrez que vous êtes juste au bon endroit.

LAMOTTE-BEUVRON

■ **OFFICE DE TOURISME DE SOLOGNE BUREAU DE LAMOTTE-BEUVRON**
1, rue de l'Allée-Verte
✆ 02 54 83 01 73
www.ot-coeurdesologne.com
info@ot-coeurdesologne.com
Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h. Haute saison : de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. En juillet ouvert du lundi au samedi et le dimanche matin. Ouvert le 15 août.
Proche du bassin du canal, à Lamotte Beuvron, l'office de tourisme regroupe 5 autres communes : Chaon, Chaumont-sur-Tharonne, Nouan-le-Fuzelier, Souvigny-en-Sologne et Vouzon. Vous y retrouverez tous les renseignements concernant l'hébergement, la restauration, les loisirs et la découverte des 6 villages. A noter, la forêt domaniale de Lamotte-Beuvron, les promenades le long du canal construit par Napoléon III pour amener les marnes destinées à amender les terres de Sologne trop pauvres pour nourrir la population. Le parc équestre fédéral se développe sur le site de l'ancienne colonie pénitentiaire et organise de nombreuses manifestations nationales de sport équestre. Impossible de ne pas parler de la star locale : la tarte Tatin. Sa création par les sœurs Caroline et Stéphanie alimente encore les veillées ou les chapitres de la confrérie qui lui rend hommage : les lichonneux de la tarte Tatin. Vous y trouverez de nombreuses brochures pour découvrir les richesses des communes voisines comme l'église de Souvigny en Sologne, Nouan-le-Fuzelier, village fleuri et touristique dont le spectacle pyrotechnique les Nuits de Sologne, au mois de septembre est devenu incontournable. Les autres villages sont aussi mis à l'honneur, grâce à des itinéraires qui permettent de découvrir de typiques villages Solognots en briques et la nature qui les entoure.

Le couvert

■ **HÔTEL RESTAURANT TATIN**
5, avenue de Vierzon
✆ 02 54 88 00 03
www.hotel-tatin.fr
hotel-tatin@wanadoo.fr
Logis (3 cocottes). Fermé du 21 décembre au 5 janvier. Fermé du 14 mars au 1er avril. Ouvert le mardi soir ; du mercredi au samedi et les jours fériés le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu unique à 29 €. Carte : 45 € environ. Menu enfant : 12 € (et 22 €). American Express. Jardin. Terrasse. Hébergement : 14 chambres Logis (3 cheminées), de 66 € à 139 € la nuit. Petit déjeuner : 9,50 € par personne (11€ en chambre). Chien : 5 € par jour.
En montant les marches du perron, on entre un peu dans la légende : celle des demoiselles Tatin. Que s'est-il passé dans les cuisines ? Est-ce une erreur de manipulation ou une maladresse due à un client trop galant, qui sont à l'origine de ce dessert, nul ne le sait, mais le résultat a traversé les siècles. La seule certitude que l'on aie, c'est que la célèbre tarte Tatin est bel et bien née dans l'établissement qui accueillait les voyageurs descendus du train à la gare de Lamotte-Beuvron ! Il faut beaucoup de talent pour officier dans un tel lieu sans le transformer en musée, et Martial Caillé n'en manque pas ! Nul mieux que lui ne sait à la fois respecter la tradition qui sied à ces murs chargés d'histoire tout en créant une cuisine vivante et savoureuse avec des produits de qualité. Il sait trouver l'équilibre parfait dans ses plats en apportant avec justesse sa touche discrète qui va en magnifier le goût sans les dénaturer. Avec lui, on découvre de nouvelles facettes à des classiques sans s'égarer dans des artifices inutiles. Et le mystère de la Tatin se concrétise en fin de repas : dorée à point, fondante, elle nous régale, et vous pouvez même l'emporter avec vous. Ses 14 chambres, traitées avec goût, comme la salle du restaurant, permettent de loger au cœur de cet établissement gastronomiquement historique !

■ **O BISTRO**
1, avenue Emile-Morin
✆ 02 54 76 74 81
Fermé du 26 juillet au 13 août. Et aux vacances scolaires. Ouvert du mardi au dimanche le midi ; du mercredi au samedi le soir. Menus de 16,50 € à 28,90 €. Formule du midi : 13,50 € (pour 2 plats et 16,50€ pour 3 plats).
Un cadre clair et moderne, une petite terrasse bien agréable aux beaux jours, voilà pour le décor. Ensuite ce sont les acteurs qui entrent en scène, et là vous allez découvrir un des charmes de cette maison : l'accueil. Que vous soyez un client fidèle ou que vous y entriez pour la première fois, vous êtes soigné et bichonné. Que ce soit en salle ou en cuisine, le client est roi et tout est fait pour rendre son repas le plus agréable possible. Le chef aime le fait maison comme son foie gras poêlé ou ses ris de veau. Sologne oblige, en saison la chasse n'est pas oubliée et le gibier devient un des délices de la maison. Les origines du patron se retrouvent dans le cassoulet au confit de canard, riche et généreux. Un des restaurants les plus en vue de Lamotte-Beuvron.

■ **LA P'TITE MARMITE**
38, rue de l'Egalité
✆ 02 54 88 01 94
www.restaurant-lamotte-beuvron.fr
laptitemarmite@orange.fr
Ouvert toute l'année. Fermeture annuelle : première quinzaine d'août. Du lundi au mercredi de 12h à 14h ; du jeudi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h. Menus de 25 € à 29,50 €. Carte : 20 € environ. Formule du midi : 17,50 € (et 14,50€ pour 2 plats).
Fabien Potage a un nom prédestiné pour être restaurateur. Ce chef, qui ne travaille qu'à la carte, n'a pas les idées arrêtées et comprend que ses clients ne commandent parfois qu'un plat et un café. Mais ceux qui ont le temps ou l'appétit se régaleront du filet mignon de porc à la gâtinaise ou du magret d'oie à la mandarine impériale, avant de laisser place au dessert maison. Le soir, la carte

propose un vaste choix de plats de poissons frais par exemple, à marier avec une carte des vins éclectique et généreuse. Une chose est certaine, la carte tourne de manière importante et fait la part belle aux produits frais.

Dans les environs

Chaon

MAISON DU BRACONNAGE ★
Rue de Vouzon
✆ 02 54 88 68 68
www.maisondubraconnage.com
braco@chaon.fr

Fermé du 12 novembre au 31 mars. D'avril à mi juin et mi septembre au 11 novembre : mercredi, samedi, dimanche et jours fériés de 14h à 18h. De mi juin à mi septembre tous les jours sauf le lundi de 13h à 18h30. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 5 €. Enfant (de 6 à 16 ans) : 3 €. Groupe (20 personnes) : 4,50 €. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée.
Un musée unique en Europe où l'on rend hommage à un délit : la chasse clandestine, pratique typique de la Sologne. La maison est née de l'envie de prolonger un spectacle conçu dans les années 1980. C'est un bâtiment étonnant qui se dresse devant nous, une sorte de tente en bois accueille et met en scène l'art du braconnage, digne de l'acteur Carette dans *La Règle du jeu* de Renoir, tournée à proximité à la Ferté-Saint-Aubin. Un coup de casquette à Raboliot, le personnage mythique de Maurice Genevoix, expert également dans ce domaine. On peut y voir les techniques de braconnage à travers des photos et des objets, liés à cet art d'estourbir la bête sans en avoir l'air. Au fil des mois, sont organisées soirées-débats, sorties nocturnes et même des vendanges braconnières, des animations et des expositions. Chaque année, le musée présente des nouvelles activités pour éveiller la curiosité des nombreux visiteurs (plus de 70 000 depuis l'ouverture !).

Chaumont-sur-Tharonne

MAIRIE DE CHAUMONT-SUR-THARONNE
10, rue de Romorantin
✆ 02 54 88 84 00
www.chaumont-sur-tharonne.fr
La mairie est ouverte du lundi au samedi de 9h à 12h.
Le nom du village résume son histoire : Chaumont vient de mont chauve, une butte aride sur laquelle fut construit un *oppidum* gallo-romain. Son passé de village fortifié se retrouve encore dans le plan des rues du village en forme de toile d'araignée centrée sur l'église et dans les douves dont une partie est toujours visible rue de abreuvoirs. La mairie a édité un excellent guide pour se promener à travers le village et découvrir tous ses trésors cachés ou oubliés. Parmi ceux-ci, l'église et le caquetoir tout proche, ainsi que les traces des célébrités qui ont laissé leur empreinte à Chaumont comme l'aviateur Louis Blériot ou l'empereur Louis Napoléon Bonaparte. Un sentier de randonnée vous emmène jusqu'à Center Parcs à travers la forêt en vous invitant à jouer avec les installations musicales et à découvrir les animaux de la faune Solognote. La place de l'église est agrémentée de statues dont celle assise sous le caquetoir qui peut vous raconter des histoires du village.

LA PETITE FOLIE
1, rue de la Folie
✆ 02 54 88 17 85
Ouvert tous les jours le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Menus de 25 € à 29,50 €. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 13 €.
La Petite Folie, voilà un joli nom pour un sympathique petit restaurant, mais la vraie folie ce serait de ne pas y aller. En effet, c'est un petit bijou qui se cache derrière une belle façade typiquement solognote avec ses colombages et ses briques rouges dont l'entrée se situe rue de la Folie, d'où son nom. Le cadre refait avec goût et décoré d'objets insolites est confortable, lumineux et accueillant, tout comme l'accueil est prévenant. Toutes ces belles impressions se retrouvent dans les assiettes avec une cuisine mettant en avant la qualité des produits locaux sans oublier la petite pointe de créativité du chef. Les cuissons sont justes et les saveurs maîtrisées, un vrai plaisir auquel il faut ajouter un service agréable, présent sans être pesant. Tout à côté de Center Parcs, voici une adresse pour s'offrir un petit plaisir sans faire de folie.

LE PETIT CLOS
6, rue de la Folie
✆ 02 54 88 28 17
www.lepetitclos.com
petitclos6@aol.com
Gîtes de France. Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre double 80 € ; chambre triple 95 € ; suite 160 €. Petit déjeuner inclus. Animaux acceptés (chien : 5 €).
Au cœur d'un des plus charmants villages de Sologne, vous séjournerez dans cette maison ancienne en brique et ses dépendances, entourée d'un agréable jardin fleuri avec une amusante gloriette sous laquelle pourront être servis les petits déjeuners en saison. Restaurées et décorées par votre hôte, ancien ébéniste, les 5 chambres aux noms prestigieux des châteaux de la Loire vous accueillent avec tout le confort et le calme que vous pouvez espérer. Situé près d'un centre équestre, d'un parc aquatique, de nombreux golfs et de bucoliques chemins de randonnées, le Petit Clos vous indiquera aussi les possibilités de ball-trap ou de chasse à la journée pour les amateurs.

CENTER PARCS SOLOGNE
Domaine des Hauts de Bruyères
✆ 08 25 80 28 04
www.centerparcs.fr
Ouvert toute l'année. De nombreuses offres promotionnelles tout au long de l'année. N'hésitez pas à vous renseigner auprès de la centrale de réservation ou sur le site Internet. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Hébergement sur place en cottages Confort, Premier ou Vip Style de 2 à 12 personnes.
Le Center Parcs de Sologne a la chance d'être installée au cœur d'une forêt peuplée de biches, de faons et de petits animaux, tous chouchoutés par le personnel… Au programme, du plein air et de la détente. Tout d'abord, les cottages, à choisir selon votre goût : cheminée ? Intérieur contemporain ? Nature ? Il y en a pour tous les goûts mais chaque intérieur reste chic, stylé, façon Côté Maison. Pour vous distraire, balades à vélo, en rickshaw, bateaux à pédales, piscine couverte à 29° façon cascades, spa, sauna et pour les plus téméraires, le Cool Factor Jump, un saut de 8 m sur un airbag géant… Pour vous sustenter, vous pourrez faire acheter des ingrédients dans les commerces du Center Parc et faire votre « popote » dans la cuisine équipée ! Vous pourrez aussi choisir d'aller au restaurant le Cocoon situé sous la bulle pour le petit déjeuner, le déjeuner et le dîner. Dans la journée, le bar lounge vous accueille pour un apéritif au milieu de la végétation luxuriante. De quoi décompresser à quelques heures de Paris. On adhère !

Neung-sur-Beuvron

ÉTANG DE BEAUMONT
A partir de Neung, suivre le fléchage D923
✆ 02 47 27 81 03
www.cen-centre.org
fed.peche41@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. Accès libre et gratuit. Tous les jours. Possibilité de sorties découvertes accompagnées sur réservation. Tarif : 4 €, (Tarifs pour groupes sur renseignements) gratuit pour les moins de 12 ans.
L'étang de Beaumont est un site naturel protégé de 35,73 hectares appartenant au Conservatoire d'espaces naturels de la région Centre-Val de Loire. Avec son observatoire et ses panneaux didactiques, ce lieu unique en Sologne fait le bonheur des ornithologues et des amateurs de nature. S'il est recommandé de se munir de jumelles pour admirer de plus près depuis l'observatoire les nombreux oiseaux qui y passent ou qui y nichent, l'appareil photographique est lui aussi de circonstance, tant les jeux de lumière sur la flore et les reflets sur l'eau, varient d'un instant à l'autre, à longueur de jour ! Le site de l'Etang de Beaumont est parmi l'un des seuls étangs de Sologne accueillant encore de belles surfaces de roselières propices à la nidification du héron pourpré, du busard des roseaux et d'autres passereaux inféodés à ces milieux. Un des enjeux prioritaires du plan de gestion porte sur la restauration et le maintien d'étendues de roselières suffisamment attractives pour ces oiseaux, mais aussi au maintien de zones de tranquillité autour de ces lieux de reproduction. La nouvelle passerelle d'accès à l'observatoire de l'Etang de Beaumont est à nouveau accessible. Elle permet de découvrir ou redécouvrir cet exceptionnel étang et d'observer les innombrables oiseaux de l'étang, à l'ombre de son observatoire.

AUBERGE DE LA FONTAINE
21, Place Charles Quenet
(Place de l' église) ✆ 02 54 83 72 04
www.auberge-de-la-fontaine.fr
Fermé de mi août à début septembre. Ouvert du mardi au dimanche le midi ; le mardi et du jeudi au samedi le soir. Menus de 17 € à 33 €. Carte : 40 € environ.
Au pied de l'église au style néoclassique peu commun en Sologne, cette petite auberge de campagne est plaisante à souhait. La salle est lumineuse et agréable, à l'image de la façade. L'accueil est charmant et le service prévenant et efficace. Ces bonnes impressions se retrouvent dans l'assiette avec les plats concoctés par la chef Pascale Duez qui privilégie le fait maison comme le foie gras ou le saumon qu'elle fume elle-même et les produits de saison comme les champignons de la forêt solognote. Passée par de grandes tables de la région, elle propose une cuisine juste et goûteuse et aux portions généreuses. Dès les amuse-bouches elle vous fera découvrir tout son savoir-faire et son inventivité, et le plaisir va se poursuivre tout au long du repas dans une ambiance agréable et sympathique. Une belle étape à découvrir, proche des grands châteaux comme Chambord ou avant de se rendre à l'étang de Beaumont voisin pour observer les oiseaux ou simplement pour se promener avant d'y revenir avec plaisir.

AUBERGE DE LA CROIX VERTE
1, rue du 8-Mai-1945
✆ 02 54 83 61 67
Ouvert midi et soir, fermé le jeudi et dimanche soir. En hiver fermé le mercredi soir et le jeudi. Menus de 22,50 € à 35 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 6 € (jusqu'à 10 ans). Formule du midi : 12,50 €. Terrasse. Parking.
Voici une auberge accueillante, aux menus bien troussés avec des spécialités du terroir très appréciables. On y propose un bon choix de poisson et de viandes. Ainsi le carré d'agneau au cumin côtoie le filet de canette mariné à l'Aunis. On ne boudera pas non plus sa sole meunière au citron ou son pavé de saumon au chorizo, ni le classique tournedos, mais poêlé aux asperges. En dessert, on finira sur un entremets selon l'humeur du chef et l'inspiration de la saison. L'accueil et le service sont souriants, le tout dans un cadre vraiment agréable. Les prix dont très abordables compte tenu de la qualité. Avec l'atmosphère chaleureuse en prime, voilà qui fait de l'auberge de la Croix verte une adresse à prendre en compte.

Nouan-le-Fuzelier

PIZZERIA L'ETNA
RN 20 Sud
✆ 02 54 88 23 48
www.pizzeria-etna.com
yancher41@aol.com
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Pizzas à partir de 8,50€. Formule du midi : 15,90 €.
Une belle adresse pour bien manger à un prix raisonnable. Un grand choix de pizzas élaborées et cuites devant vous dans le four à bois et pour ceux qui ne sont pas adeptes de la cuisine italienne, les grillades ou même des burgers maison sont disponibles. Ne ratez pas les desserts faits

maison, de la crêpe au tiramisu, très savoureux, ils finissent parfaitement le repas. L'accueil et le service sont sympathiques et efficaces, la salle confortable et la terrasse agréable, alors poussez la porte en toute confiance mais n'oubliez pas de réserver car l'adresse est bien connue des habitants.

■ **LA GRANDE SOLOGNE**
Rue des Peupliers
✆ + 33 2 54 88 70 22
www.campingrandesologne.com
A moins de 10 km de l'autoroute A71, sortie 3 Lamotte-Beuvron. A proximité d'une gare SNCF.

Ouvert du 1er avril au 15 octobre de 9h à 21h. Accueil jusqu'à 21 h. Terrain de 10 ha. 165 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 15,80 €. Mobil-homes pour 4 personnes de 350 € à 616 € la semaine ; mobil-homes pour 6 personnes de 420 € à 714 €. Location de tente équipée (à partir du 1er mai) : de 30 € à 52 € la nuit pour 2 personnes. Tente flottante : de 37 à 50 €. Taxe de séjour (à partir de 18 ans) : 0,44 € par jour. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (1,1 € par jour, tatoués et vaccinés (2 maxi par emplacement)). Wi-fi gratuit. Restauration. Animations.
Situé au cœur de la Sologne, le camping, dans un parc naturel de 10 hectares partiellement boisé, comporte 165 emplacements répartis autour d'un étang de 2 hectares. Pour vos loisirs sur place vous trouverez : piscine chauffée (de juin à août), tennis, mini-golf, jeux pour enfants… Location de vélos, épicerie, buvette, snack (juillet et août) également à disposition. Les pêcheurs seront d'autant plus ravis que l'étang regorge de poissons. Bref, Eric et Marie ont songé à tout pour que vos vacances soient des plus agréables, que vous restiez au sein du camping ou que vous profitiez des joies de la région ! Depuis 2015, le camping dispose de nouveautés : une Flotente et une tente bivouac.

Pierrefitte-sur-Sauldre

■ **LES ALICOURTS RESORT**
✆ 02 54 88 63 34
www.lesalicourts.com
info@lesalicourts.com

*Ouvert du 5 mai au 2 septembre. Accueil jusqu'à 22h (de nombreuses possibilités d'hébergement : chalets 4 à 6 pers. et des chalets**** pour 6 per., cottages 4 à 5 pers., cottages****, Cottages et Keywests Family 5 à 6 pers., villa 240 m² sur 3000 m² de terrain, cabanes de 2 à 6 pers). Également différents forfaits de camping, dont certains avec vue sur le lac. Se renseigner pour les tarifs. Safari et Explorer Lodge et Safari Tent 4 à 6 personnes. Cabanes dans les arbres. Chèque Vacances. Animations. Golf, pêche, téléski nautique, fitness, tennis, bar, épicerie et machine à laver.*
Situé en plein cœur de la Sologne, dans un immense domaine arboré de 30 hectares, les Alicourts Resort, camping 5 étoiles, est le lieu idéal pour des vacances réussies. Vous pourrez à votre convenance choisir le camping grand luxe ou la location d'un hébergement bien équipé ; vous pourrez même passer, tel des Robinson, une nuit ou votre séjour dans une cabane à la cime des arbres. De très nombreuses animations et activités feront la joie des grands comme des petits. Les prestations sont toutes de grande qualité et toute l'équipe du Resort est là pour vous satisfaire. Détente absolue dans l'une des piscines de l'espace aquatique, dont 600 m² sont couverts pour profiter des joies de l'eau par tous les temps, au bord du lac, sur le terrain de golf, au Senso Balnéo ou au Senso Spa (aux six cabines insonorisées, luxueuses et harmonieusement décorées.). Vos vacances rimeront avec petits et surtout grands bonheurs, et parole de futé, une fois les vacances terminées, vous ne penserez qu'à une chose : revenir l'année prochaine !

Saint-Viâtre

■ **LA MAISON DES ÉTANGS**
2, rue de la Poste
✆ 02 54 88 23 00
www.maison-des-etangs.com
info@maison-des-etangs.com

Tous les jours du 1er avril au 31 octobre de 10h à 12h et de 14h à 18h. De novembre à mars, les mercredis, samedis, dimanches et jours fériés de 14h à 18h (sauf les 25 décembre et 1er janvier) et sur rendez-vous toute l'année pour les groupes. Adulte : 5 € (à partir de 17 ans). Enfant (de 6 à 16 ans) : 3 €. Groupe (10 personnes) : 4,50 €. L'entrée aux expositions temporaires est gratuite. Label Tourisme & Handicap.
Avec plus de 2 800 étangs, la Sologne est une zone humide d'importance internationale. La Maison des Etangs de Sologne vous propose de découvrir ou redécouvrir cet élément incontournable du patrimoine dans un ensemble de maisons typiques entièrement rénovées. Elles comprennent pas moins de 14 salles, sur 620 m². Dans une première partie, on découvre l'histoire et le fonctionnement des étangs : exploitation, pisciculture, faune et flore… Dans la seconde, on revit au temps des métiers d'autrefois : fabrication des bondes, barques et tonneaux, travail du chanvre, corderie… avant de découvrir les habitudes culinaires et de vie des Solognots de l'époque. Des expositions temporaires sont également organisées autour d'un thème comme les plantes médicinales de Sologne, par exemple.

Souvigny-en-Sologne

■ **ÉGLISE SAINT-MARTIN**
Ouvert tous les jours.
Cette église pittoresque du XIIe siècle, construite en briques rouges et noires et en moellons, vaut un détour à plus d'un titre. D'abord, pour son célèbre caquetoir. Si vous n'êtes pas familier du terme, il s'agit du auvent abritant l'entrée de l'église, où paroissiens et paroissiennes aimaient à se retrouver pour s'adonner à quelques bavardages. Intéressante également pour ses peintures murales et son retable du XVIIe siècle ainsi que pour son lutrin du XVIIIe siècle. Recouverte de tuiles de terre cuite, elle compte sans aucun doute parmi les plus belles que compte la région.

Yvoy-le-Marron

AUBERGE DU CHEVAL BLANC
1, place du Cheval-Blanc
✆ 02 54 94 00 00
www.aubergeduchevalblanc.com
auberge.cheval.blanc@wanadoo.fr

Logis (3 cocottes). Qualité Tourisme. La fermeture annuelle peut être variable, se renseigner. Ouvert le mardi et le mercredi le soir ; du jeudi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 31 € à 53 € (le menu Truffes est servi pour la fermeture de la chasse fin février). Hôtel : 3 cheminées. Chambre single : 78 € la nuit. Chambre double de 100 € à 105 € la nuit. Petit déjeuner à partir de 14 € (buffet).Soirée étape 95 €. Lit supplémentaire : 15 €. Chien : 10 €. American Express. Une chambre est adaptée pour les personnes handicapées et elle peut communiquer avec une deuxième pour un accompagnateur. Accueil des groupes. Terrasse. Animaux acceptés.

Cette auberge typique de la région, d'un point de vue architectural, comme le suggère notamment le pavage en terre cuite, vous accueille chaleureusement à son bar ou autour de la cheminée. Une cuisine traditionnelle du terroir vous sera servie dans une salle raffinée, au menu : foie gras sous diverses formes comme le pâté en croûte de gibier au foie gras, ou servi chaud avec sa poêlée de cèpes à l'ancienne, ces mêmes champignons se retrouvent autour d'un dos de cabillaud aux écailles de chorizo ou dans un ris de veau braisé. Pour finir l'incontournable soufflé Grand Marnier, ou la plus étonnante poêlée de framboises avec sa glace à l'huile d'olive. A vous en faire tourner la tête, le menu Truffe (pour une table entière) jouant de l'entrée au dessert sur les mille saveurs de ce diamant noir clôt la saison de chasse… Cette vieille auberge de campagne met ainsi en valeur très élégamment des mets subtils. Un billard est à la disposition des clients de l'hôtel. En effet, une quinzaine de chambres vous attendent si vous souhaitez faire une halte au cœur de la Sologne. La qualité du service et l'amabilité des patrons ont créé un noyau de fidèles, il est donc préférable de réserver pour entrer dans le cercle.

CHÂTEAU MONT-SUZEY
✆ 02 54 88 94 47
www.chateau-mont-suzey.com
dom@douvin.fr

Ouvert du 1er Avril au 31 octobre. Au-delà de ces dates, possibilité de louer un gîte sur demande. Chambre simple de 80 € à 90 € ; suite 130 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 15 €. Possibilité de louer un appartement ou un gîte à la semaine pour 2 à 4 personnes : 450 € à 600 €. Possibilité de louer à la nuitée. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (sous réserve car présence de canards d'ornements, de cerfs et d'autres petits animaux dans le parc). Prêt de vélos pour randonnée.

C'est une folie anglo-normande de briques roses, de colombages, de tourelles et de balconnets s'élevant vers le ciel, le tout au milieu d'un parc de 17 hectares peuplés de cerfs bramant lors des amours, de canards cancanant et autres petits animaux de la forêts. Une fois franchi ce petit coin de paradis, il ne reste plus qu'à se fondre dans une des 5 chambres, toutes différentes et décorées avec goût. Il faut dire que l'on peut compter sur la délicatesse de Le-Hang, d'origine vietnamienne, et de Dominique, son époux, ravis de vous accueillir et de vous conseiller sur les balades à faire dans la région riche en châteaux. Et, si un petit air de Siam vous prend, vous pourrez, sur demande, vous régaler d'un repas vietnamien, à moins que vous soyez tentés par la cuisine traditionnelle solognote. En journée, pêche, randonnée, promenade dans le domaine, billard au château participeront à votre bien-être. Les familles plus nombreuses auront aussi la possibilité de louer un des deux gîtes ou un appartement de la propriété, dont un mini gîte qui à lui tout seul vaut le détour.

MONDOUBLEAU

Mondoubleau est une petite ville typique du Bas-Perche, une région attachante par son authenticité, ses paysages vallonnés et son architecture proche des colombages normands. Les vestiges de sa forteresse, qui se limitent à peu de choses, rappellent son passé médiéval.

Points d'intérêt

ANCIENNE FORTERESSE
✆ 02 54 80 77 08
www.mairie-mondoubleau.com
maison.tourisme@orange.fr

Ouvert toute l'année. En visite libre. Un guide peut éventuellement être présent selon ses disponibilités : il est dans ce cas nécessaire de prendre rendez-vous. Visite guidée (sur rendez-vous). Audio-guide disponible à la Maison du Tourisme sur présentation d'une pièce d'identité.

Simple tour en bois au Ve siècle, la forteresse résiste à 3 attaques normandes au IXe, ce qui conduit Hugues Doubleau à ériger le château en pierre vers l'an 1000. Ce ne sont pas moins de 3 enceintes renforcées de 14 tours qui protègent le dernier refuge du seigneur : le donjon haut de 33 mètres. Le château a été plusieurs fois attaqué mais n'a jamais été pris. Une sécurité supplémentaire avait été prévue : la forteresse était reliée par 5 souterrains à des fermes fortifiées situées entre 1 000 et 1 500 mètres. Elle était défendue par 40 soldats auxquels pouvaient se joindre les chevaliers vassaux du baron aidés par les 350 habitants de la basse cour. Miné par une extraction de marne à sa base le donjon s'est effondré une première fois en 1818, puis une deuxième fois en 1873. Depuis, il penche, mais il est stabilisé et pourra peut-être encore tenir 1 000 autres années.

Le gîte

CARREFOUR DE L'ORMEAU
✆ 02 54 80 93 76
www.carrefour-de-lormeau.com
isabelle@carrefour-de-lormeau.com

Ouvert toute l'année. 4 chambres. Chambre simple à partir de 46 € ; chambre double à partir de 56 € ; chambre triple à partir de 80 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 18 €. Table d'hôtes : 27 €, 18 € pour un ado, 10 € pour un enfant. Repas végétarien : 22 €. Chèque Vacances. Wi-fi gratuit. Restauration. Atelier cuisine.

Goûtez au calme dans cette grande demeure de caractère du XVIIIe siècle. Cinq chambres confortables, pouvant accueillir jusqu'à 6 personnes, pour la plus grande. Particularité du carrefour de l'ormeau : tous les meubles de la maison ont été créés par Alain Gaubert et réalisés dans son atelier de Mondoubleau avec les bois de la région. Quant à la cuisine, c'est l'affaire d'Isabelle : elle vous propose des confitures maison au petit déjeuner et le plaisir se prolonge si vous souhaitez dîner chez elle. Elle ne manquera pas de vous mitonner quelques bons petits plats, à base de produits biologiques et de légumes du jardin et satisfera les adeptes avec ses repas végétariens sur demande. Elle organise aussi des cours de cuisine… Autre activité : le cyclotourisme, 6 vélos sont disponibles à la maison d'hôtes, avec itinéraires, pour découvrir la région à bicyclette en toute quiétude. De nombreuses balades à pied sont également possibles au départ de la maison.

Dans les environs

Arville

LA COMMANDERIE DES TEMPLIERS ★★
Route des Templiers
✆ 02 54 80 75 41
www.commanderie-arville.com
commanderie.arville@wanadoo.fr

Ouvert tous les jours y compris les jours fériés du 11 février au 29 novembre. De février à mars et de septembre à novembre : de 10h à 12h30 et de 13h30 à 17h30. Fermeture les 16, 17, 18 et 24 novembre. D'avril à août de 10h à 18h30 (billetterie fermée entre 12h30 et 13h30 le week-end). Fermeture annuelle de décembre à début février. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 8 €. Enfant (de 7 à 15 ans) : 5 € (visite du musée, le centre d'histoire, des bâtiments et du jardin). Groupe (10 personnes) : 6 €. Visite des bâtiments et du jardin médiéval : 5 €. Visite du musée (le centre d'histoire), des bâtiments et du jardin : 8 €. Audioguides : supplément de 2 € français, anglais, allemand, espagnol.

Fondée au début du XIIe siècle, la Commanderie d'Arville constitue « la commanderie la mieux conservée de France », avec son ensemble de bâtiments uniques (XIIe, XVe et XVIe siècle). Eglise, écuries, grange dîmière, pigeonnier, chaque bâtiment raconte le quotidien de ces moines chevaliers, avant leur départ en croisade. Pour prolonger votre immersion, neuf espaces scénographiés vous proposent un voyage, d'Occident en Orient, pour découvrir l'histoire des Templiers et des croisades, visite soutenue par des effets de sons, lumières et dispositifs interactifs. Empruntez le parcours botanique qui longe l'enceinte et découvrez un jardin d'inspiration médiéval agrémenté d'une centaine de plantes aux noms surprenants. Selon la période, de nombreuses manifestations rythment l'année. A Pâques, une grandiose chasse aux œufs y est organisée ! Au mois de mai, c'est la journée du pain. Fin mai, ne manquez pas le marché médiéval. Le site se replonge alors dans son passé et la commanderie s'anime de personnes en costumes d'époque, des cracheurs de feu et autres troubadours, des artisans à l'ouvrage de métiers anciens, comme le maréchal ferrant ou encore le tailleur de pierre… Pour les petits et les grands chevaliers la commanderie propose des séjours dans le centre d'hébergement (106 lits) ou au gîte (62 lits).

Boursay

MAISON BOTANIQUE
8, rue des Ecoles
✆ 02 54 80 92 01
www.maisonbotanique.com
contact@maisonbotanique.com

À l'extérieur, les Trois Chemins sont en accès libre toute l'année. A l'intérieur, expositions en visite libre : tous les jours de la semaine de 9h à 17h (prévenir au préalable). Week-ends et jours fériés : contacter la Maison botanique. Un centre de loisirs accueille les jeunes à la journée.

La Maison botanique, centre européen des Trognes, est née grâce à la volonté de bénévoles désireux de faire partager leur amour de la région et de la nature. Dans cet esprit, sont proposés des stages (bois, vannerie, savoir-faire…) et animations (sorties nature, visite…) tout au long de l'année autour du savoir-faire lié au monde végétal et à la nature en général. En accès libre ou en visite guidée, vous pourrez découvrir « Les Trois Chemins » composé du Chemin des Trognes, du Chemin botanique et du Chemin de Découverte dont les aménagements pédagogiques permettent d'aborder les composantes d'un environnement modelé par l'homme au cours des siècles. Au départ de la Maison botanique, empruntez tout d'abord le Chemin des Trognes, puis faites un détour par le jardin, organisé en espaces thématiques (mare, haie champêtre, jardin potager) et enfin le Chemin botanique : sur 3 km, 54 essences d'arbres (chêne, érable, rosier, néflier…) et plus de 100 variétés d'herbacées pour une inoubliable promenade qui sent bon la noisette. La Maison botanique, c'est aussi un centre de loisirs, des animations pour groupes et scolaires toute l'année sur réservation. Le 2e dimanche de septembre, une Fête bio est organisée dans le village de Boursay par la Maison Botanique et de nombreux bénévoles. Une exposition permanente sur « Les Trognes » est également visible.

La Chapelle Vicomtesse

Cette petite commune du Loir-et-Cher est réputée pour sa récolte et sa vente de safran, précieuse épice extraite à partir du pistil d'une fleur qui ne fleurit qu'une seule fois par an, à l'automne. On peut y visiter sa safranière et y acheter la production locale et ses variantes autour du safran.

LE SAFRAN DE LA CHAPELLE VICOMTESSE
L'Hôtellerie
1, route de Vendôme
✆ 02 54 80 52 96
www.lesafrandelachapellevicomtesse.com
Ouvert du 1er mai au 30 novembre. Ouvert le mardi, le jeudi, le samedi et le dimanche à partir de 15h. En octobre, au moment de la floraison le site est ouvert tous les jours à 10h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 10 €. Pour les groupes, renseignements à l'office de tourisme du Pays de Vendôme. Visite guidée (sur réservation uniquement garantie pour un minimum de 2 participants. De 1h30 à 2 h). Médaille d'argent en 2013 et de bronze en 2015 au concours général de Paris.
Aux confins du Loir-et-Cher, surtout ouvrez l'œil en arrivant à La Chapelle-Vicomtesse. Car, bien qu'au bord de la départementale, la bâtisse se veut discrète et vous pourriez passer à côté de l'univers enchanteur de Stéphane Thevenet et de Fabrice Bauer. Tous deux vous ouvrent les portes de leur domaine et vous font partager, le temps d'une visite, leur passion pour le safran. En chemin, sur leur exploitation, ils vous dévoileront quelques uns des secrets de cette épice si délicate qui fait le bonheur des papilles de tout gourmet qui se respecte : ses vertus, la manière de le cultiver et de le récolter, ainsi que l'art de l'accommoder, car cette épice est un merveilleux exhausteur de goût. Selon la saison, peut-être aurez-vous la chance de rentrer dans l'histoire du safran en plantant un bulbe à votre nom ! Sur leur conseil, deux visites s'imposent pour bien appréhender l'épice avec un passage incontournable en octobre ou mi-novembre, pendant la « faîte des fleurs » où vous pourrez participer à la cueillette et à l'émondage en toute convivialité. Nos deux passionnés vous donnent rendez-vous sur le marché de Vendôme tous les vendredis matin.

Saint-Agil

CHÂTEAU
Rue du Château
✆ 02 54 80 94 02
Gratuit. Propriété privée ; se renseigner pour d'éventuelles visites des extérieurs.
Le château, de plan carré, entouré de douves est une demeure Renaissance du XVe siècle remaniée en 1720. Il a conservé des souvenirs du manoir du XIIIe et des éléments de fortification, tel le chemin de ronde à mâchicoulis et les deux tours de briques rouges et noires du pavillon d'entrée. Le parc, tracé par Jules Hardouin-Mansart, a été transformé à l'anglaise en 1872. A l'entrée, sa glacière est remarquable.

FERME DES HAIES
Les Haies
✆ 02 54 80 95 19
www.agil-percherons.fr
mulows@aol.com
Du 1er avril au 31 octobre, tous les jours sur rendez-vous. Se renseigner pour les tarifs.
Cette ferme à colombages du XVIIIe siècle propose des promenades accompagnées (à la demi-journée) à la découverte du patrimoine et de la nature environnants en calèche attelée à un percheron, un solide et impressionnant cheval qui frôle la tonne. Cette balade sera l'occasion de faire plus ample connaissance avec cet équidé qui a connu ses heures de gloire pour le labour des champs avant d'être éclipsé par des engins mécanisés. Il revient aujourd'hui pour des activités plus ludiques d'attelage de loisir pour le plus grand plaisir de nos bambins ! Mais ce ne sont pas les seules activités de la ferme : vous pouvez également essayer la monte du percheron pour les plus sportifs ou plus sagement la découverte de la vie de la ferme pour les plus tranquilles. Les chevaux et leur attelage sont prêts à se déplacer pour une manifestation ou un mariage et la ferme peut accueillir en pension votre animal préféré qui sera soigné et nourri avec des produits venant de l'exploitation.

Sargé-sur-Braye

CHÂTEAU DE MONTMARIN
✆ 01 47 47 11 62
www.bloischambord.com
thierry.demontmarin@wanadoo.fr
Ouvert en juillet et août. Sauf jours fériés. Ouvert du lundi au vendredi de 14h à 20h. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 4 €. Enfant (de 7 à 16 ans) : 1,50 €. Groupe (5 personnes) : 2,50 €. CB non acceptée.
Resté dans la famille Montmarin depuis son origine, ce château XVIIe est le type même de ce qui se faisait en terme de construction classique : des lignes droites et pures, des tours carrées symétriques, et, au loin, sa chapelle, ses écuries, son potager et son pigeonnier. On apprécie également sa position dominante sur la vallée de la Braye et, bien que demeure privée, en été, on peut visiter son parc de 10 hectares et les autres charmes de ses extérieurs, ou le louer pour des événements festifs.




© CHÂTEAU DES RADRETS

Château des Radrets.

■ **CHÂTEAU DES RADRETS**
✆ 02 54 72 73 10
www.chateau-des-radrets.com
sim.doublard-du-vigneau@orange.fr
Ouvert de 14h à 20h, tous les jours sauf le mercredi en juillet et août et les week-ends de septembre. Gratuit jusqu'à 16 ans. Adulte : 6 €. Ouvert aux groupes sur demande toute l'année, sauf décembre, en janvier et février. Tarif réduit : 4 €. Visite pédagogique ou guidée sur rendez-vous.
Ce château Renaissance fut successivement habité par la famille d'Illiers de 1522 à 1765, et Anne Racine, la petite fille du poète Jean Racine à partir de 1765, jusqu'en 1831. On peut encore y voir l'influence du Moyen Age avec ses douves entourant la demeure, mais aussi sa passerelle et son pont-levis. La visite permet de découvrir, à l'intérieur du château, l'ancienne boulangerie et la salle des gardes, où sont présentés des documents photographiques et des dessins de la fin du XIX[e] siècle. On y découvre aussi une superbe ferme fortifiée, dite Basse-Cour, témoin des méthodes de construction ancienne avec l'utilisation de la pierre locale, le Roussard, détails architecturaux particulièrement intéressants. le château s'ouvre également à des artistes qui y exposent leurs créations comme les portraits et autoportraits de Juliette Binoche.

MONTOIRE-SUR-LE-LOIR

■ **OFFICE DE TOURISME**
Place Clemenceau
✆ 02 54 85 23 30
www.otsi-montoire.fr
♿
Ouvert de mai à août du mardi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 18h (de mi-juillet à mi-août, le dimanche de 10h à 12h) ; de septembre à avril du mardi au vendredi de 9h30 à 12h et de 14h30 à 17h30 et le samedi matin (12h30).
La ville de Montoire-sur-le-Loir se situe dans la partie la plus riante de la verdoyante vallée du Loir. Chapelle à fresques, vieil hôpital (et sa chapelle), musée-spectacle des musiques traditionnelles, gare historique, rivière poissonneuse, coteaux aux vignobles variés, bois ombragés, cultures et élevage offrent les meilleures conditions à la découverte touristique variée d'une citée particulièrement accueillante et commerçante. Accès libre en permanence. Possibilité de visite couplée avec la chapelle Saint-Gilles.

Points d'intérêt

■ **CLOITRE DES AUGUSTINS**
3, place Clemenceau
✆ 02 54 23 74 46
Ouvert du lundi au jeudi de 13h30 à 17h ; le mercredi et le vendredi de 9h à 12h.
Dans le même quartier Marescot, n'oubliez pas la Maison de l'emploi, située dans le cloître des Augustins, du XV[e] siècle. Les religieux se sont installés dans un quartier déjà bâti en 1427. Ils ont réutilisé des bâtiments préexistants et ont bâti un cloître pour réunir ces corps de logis autour d'une église. Le lieu ne se visite pas (sauf pendant les expositions ou les concerts) mais, aux heures d'ouverture de la Maison de l'emploi, vous pourrez découvrir le rez-de-chaussée du bâtiment et son jardin, un exemple réussi de réhabilitation architecturale, façade à pans de bois et cloître couvert.

■ **GARE HISTORIQUE DE MONTOIRE – MUSÉE DES RENCONTRES**
Avenue de la République
✆ 02 54 85 33 42
www.mairie-montoire.fr
gare-historique-montoire@orange.fr
Avril, mai, juin et septembre : ouvert du mercredi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h. En juillet et août : du mercredi au dimanche de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 4,50 €. Tarif réduit : 2,30 €. Groupe (20 personnes) : 3,50 €. Visite libre ou guidée. Visite guidée. Boutique.
C'est avec dignité et non sans courage que la ville de Montoire a ouvert, à l'été 2003, ce musée des Rencontres sur le lieu même de l'entrevue entre le maréchal Pétain et Hitler, le 24 octobre 1940. La fameuse poignée de mains qui eut lieu entre les deux hommes, sur le quai de gare, rentra dans l'histoire comme scellant la collaboration entre le régime de Vichy et l'Allemagne nazie. C'est peu dire que la ville de Montoire garda longtemps cet épisode comme un boulet et également qu'elle s'honore largement d'avoir ouvert ce musée concourant plus que jamais à la connaissance de cette sombre page de notre histoire contemporaine.

■ **MAISON DE LA RENAISSANCE**
Dite « Maison du Bailli »
44, place Clemenceau
✆ 02 54 72 66 81
maisondubailli.fr
maisonditedubailli@free.fr
Les chambres d'hôtes sont ouvertes du 15 juin au 30 septembre. Se visite du 1er juillet au 30 septembre. Ouvert le mercredi et du vendredi au dimanche de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30. Visite guidée possible en anglais. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 5 € (étudiant : 3 €). Groupe (10 personnes) : 3 €. Chambres d'hôtes, selon la catégorie, à partir de 55 € la nuit pour 1 personne, de 70 € à 100 € pour 2 personnes, avec petit déjeuner.
Au cœur de la ville de Montoire, cette belle demeure du XVIe siècle possède également un superbe parc qui ravira les visiteurs. Propriété de la famille Freydureau en ayant eu la charge jusqu'à la Révolution, elle a été occupée plus tard, au XIXe siècle, par le paysagiste Charles Busson. Il est possible de la visiter en été (sur rendez-vous pour les groupes) et d'y séjourner en chambres d'hôtes. Les façades fraîchement ravalées mettent en valeur les fines sculptures de cette magnifique maison.

Le couvert

■ **LE CASSINI**
1, place Maréchal-Foch
✆ 02 54 85 07 05
www.lecassini.com
contact@lecassini.fr
Ouvert toute l'année. Du mardi au jeudi le soir ; le dimanche midi. Ouvert de 12h à 13h45 et de 19h30 à 21h. Menu unique à 27,90 € (les menus à 14,90 € et 19,70 € sont servis uniquement en semaine). Carte : 35 € environ. Menu enfant : 10,50 €. Formule : 14,90 € (pour 2 plats et 19,90 € pour 3 plats). Vin au verre. Chambre simple : 64,50 €. Chambre double : 72,50 €. Formule étape pour les professionnels : 76,50 € et confort : 86,50 €. Lit supplémentaire : 16 €. Petit déjeuner : 8,90 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse.
En changeant de nom, cet ancien relais de poste du XVIIIe siècle a su garder la chaleur et la convivialité qui le caractérisaient. En s'arrêtant ici, les amateurs de bonne chère ne se tromperont pas. Le chef saura vous régaler, notamment avec son foie gras aux quatre épices fait maison, ou vous étonner avec son os à moelle. Dans la cuisine traditionnelle qu'il vous propose, une simple omelette peut côtoyer un pavé de biche sauce grand veneur avec le même bonheur. La création et l'inventivité sont aussi au rendez-vous comme dans cette tarte Tatin aux abricots. L'accueil est chaleureux et aux beaux jours le repas pris sous le platane centenaire ajoute au charme du lieu. L'auberge offre également la possibilité d'hébergement avec 10 chambres dont 3 suites et peut être louée en totalité sous forme de gîte.

■ **PIZZERIA LE PIRON**
2, place Piron
✆ 02 54 86 65 63
www.lepiron.com
Fermé deux semaines à la fin du printemps et 3 semaines en automne. Basse saison : ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Et le lundi midi et soir en juillet août. Menu à partir de 12,50 € (le midi). Carte : 20 € environ (le soir). Menu enfant : 8,90 €. Formule du midi : 10,90 €.
Ce joli restaurant vous accueille au pied du château de Montoire. Le cadre comme le personnel sont chaleureux, et aux beaux jours vous profiterez d'une des deux terrasses ensoleillées. Sa carte varie en fonction de la saison, du marché et de l'inspiration du chef, mais les prix restent très raisonnables, que ce soit côté pizzeria, grill, saladerie ou brasserie. Ne ratez pas les desserts maison, particulièrement le tiramisu et les profiteroles. Entre la visite de Montoire et celle de Lavardin tout proche, voilà une étape à ne pas manquer.

Sorties

■ **PISCINE MUNICIPALE**
Avenue des Reclusages
✆ 02 54 85 04 52
www.mairie-montoire.fr
piscine@mairie-montoire.fr
Ouvert toute l'année. Horaires en fonction de la saison. Gratuit jusqu'à 3 ans. A partir de 2,55 €.
Le centre accolé au camping comprend un grand bassin extérieur et un petit bassin intérieur ouvert toute l'année.

Emplettes

■ **LA PETITE FORÊT**
✆ 02 54 85 33 40
www.consommersansogmenregioncentre.org
Ouvert du mardi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 17h à 19h ; le dimanche de 9h à 12h. Fermé de mi-décembre à mi-février (en fonction de la production de lait). Visite libre gratuite. Visite guidée, uniquement sur rendez-vous : 1 €.



Vallée de Ronsard (Couture-sur-Loir 41) – Tél : 02 54 72 40 05
manoirdelapossonniere@territoiresvendomois.fr

À la Petite Forêt, la spécialité, c'est le fromage de chèvre ! Ici, tous les fromages sont élaborés à partir de la production de lait de chèvre de la ferme avec des animaux nourris sans OGM et se déclinent sous toutes les formes : pyramides, crottins, cœurs, en passant par le trèfle… Saviez-vous que tous ces fromages sont élaborés avec le même lait et que c'est la forme du fromage qui fait que le goût change de l'un à l'autre ? La ferme produit, bien entendu, les fromages de cru AOC, dont le fameux sainte-maure-de-touraine. La ferme vous ouvre ses portes afin de vous faire découvrir la fabrication du fromage ! Les enfants apprécient un passage par l'étable, surtout aux heures de la traite. Vous pourrez dégustez avant de faire votre choix : sainte-maure, ronds salés, ronds parfumés aux herbes… L'exploitation produit également de la viande d'agneau qu'elle vend directement à la ferme.

Dans les environs

Couture-sur-Loir

MAISON NATALE DE RONSARD – LA POSSONNIÈRE
Vallée-de-Ronsard
✆ 02 54 72 40 05
www.territoiresvendomois.fr

D'avril à mi juin et de mi septembre à fin octobre : du jeudi au dimanche et jours fériés de 14h à 18h. De mi juin à mi septembre : tous les jours de 10h à 18h. Gratuit jusqu'à 15 ans. Adulte : 5,50 €. Groupe (20 personnes) : 4,50 € (21e gratuite). Tarif réduit : 4,50€. Audioguide (Français, Anglais et Allemand) supplément de 1€. Visite guidée ou avec brochure explicative (français, anglais). Restauration (aire de pique-nique à proximité). Boutique. Parking gratuit.

A la Possonnière, le 11 septembre 1524, naquit Pierre de Ronsard, le « Prince des Poètes », chef de la Pléiade, auteur du fameux « Mignonne allons voir si la rose… ». Il y vécut surtout une partie de son enfance ; cadet de la famille, il ne fut pas l'héritier du domaine. Cependant, la nature environnante fut sa première source d'inspiration et nombre de ses poèmes chanteront le Vendômois : la forêt de Gastine surplombant la cour sud, la rivière du Loir, l'île verte à Couture, les fontaines alentours, les pièces troglodytiques. La Possonnière s'est construite au fur et à mesure de l'ascension sociale des ancêtres de Ronsard. Loin de la foule des grands châteaux, vous apprécierez le charme et la quiétude des lieux : un manoir gothique et des communs troglodytiques ornés au tout début du XVIe siècle de fines sculptures Renaissance et d'inscriptions relatant la pensée philosophique du père du poète. Loys de Ronsard, participant aux guerres d'Italie, sut se faire une place auprès du roi François Ier. Des jardins, créés à partir de 2003 à la place de l'ancienne basse-cour, rendent hommage au poète : outre les potagers, vous serez séduits par une importante collection de roses, anciennes et modernes. Le parfum des roses anciennes est inégalable ! Au cours de la saison, des animations (concerts, spectacles, conférences) sont organisées (programme des animations : www.lesrendez-vousdelapossonniere.fr) Vous recherchez un lieu pour un cocktail, repas de famille, de mariage : la grange de la Possonnière peut vous accueillir ! Nouveauté depuis 2017 : balade pédagogique dans le parc boisé.

Autre adresse : Monument historique, propriété de la Communauté d'agglomération Territoires Vendômois (« Pôle de Montoire » ✆ 02 54 72 68 92)

Fontaine-les-Coteaux

ARBORETUM DE LA FOSSE
✆ 02 54 85 38 63
www.arboretumdelafosse.com
arboretumdelafosse@orange.fr

Visite uniquement sur rendez-vous pour des groupes de 10 personnes minimum. Adulte : 12 € (gratuit pour accompagnateur de groupes de 20 personnes). Gratuit pour les enfants accompagnés de leurs parents. Forfait en supplément pour une visite guidée 80 €. Visite guidée (1h30).

L'arboretum de la Fosse, inscrit aux Monuments historiques, rassemble sur 25 hectares des milliers d'arbres et arbustes du monde entier plantés par la même famille depuis 1751. Il est l'un des plus anciens arboretums de France. L'un de ses créateurs conseilla l'impératrice Joséphine pour les jardins de la Malmaison. Un pigeonnier du début du XIXe siècle, très intéressant, avec une galerie extérieure, surplombe le parc. De magnifiques perspectives et paysages.

© LUO810 - FOTOLIA



Le château de Lavardin est un château médiéval du XIe siècle.

Lavardin

★★

■ **RUINES DU CHÂTEAU DE LAVARDIN** ★
2, passage Saint Genest
✆ 02 54 85 07 74
www.otsi-montoire.fr
Ouvert de mai à mi-septembre. Ouvert du mardi au dimanche de 11h à 12h et de 14h à 18h. Adulte : 4 €. Enfant (jusqu'à 14 ans) : 1,50 €. Groupe (20 personnes) : 3 €.
Il était une fois un donjon roman du XIIe siècle, agrémenté d'un château médiéval au XIVe siècle. Cette imposante forteresse, qui eut l'honneur de recevoir Charles VII et Agnès Sorel en 1448, a été démantelée par Henri IV à la fin du XVIe siècle et, au cours des années, pillée par les villageois à la recherche de pierre pour leurs habitations. Résultat, il ne reste qu'une belle ruine, le donjon et un pont-levis, très digne et très romanesque, au pied duquel s'étend le village. Ces ruines sont un très bel exemple d'un ouvrage de défense médiéval. Le puissant donjon qui domine toute la vallée est entouré par un ensemble de trois enceintes permettant le repli progressif des défenseurs en cas d' attaque. Les parties souterraines contribuaient également à la défense et à la vie des habitants. En dernier recours le donjon, particulièrement protégé offrait une ultime chance de survie aux assiégés en attendant d' éventuels secours. La dominance du château confère à Lavardin, appartenant aux plus beaux villages de France, un caractère assurément remarquable.

Lunay

■ **BASE DE LOISIRS**
✆ 02 54 72 04 79
www.lunay.com
Ouvert toute l'année. Accès libre.
Dans un site magnifique, dominé par l'ancien château de la Montellière au milieu de 13 hectares de bois, cette base de loisirs propose une grande variété d'activités. La base nautique offre un plan d'eau de 4 hectares, un parcours de santé de plus de 2 km au milieu de la forêt et ses arbres centenaires, ainsi que des terrains de sports pour pratiquer le football, le tennis ou la pétanque qui se trouvent à proximité. Le plan d'eau est l'occasion pour petits et grands se retrouver pour de joyeuses parties de bateaux à pédales, et les amateurs de pêche pourront s'adonner à leur passion à loisir. Noter que trois emplacements de pêche ont été spécialement aménagés à l'attention des personnes à mobilité réduite. Bien évidemment, la basé est équipée de tables de pique-nique pour prolonger le plaisir aux beaux jours.

Trôo

★★

■ **SYNDICAT D'INITIATIVE**
Trôo Tourisme
39, rue Auguste-Arnault (rue Basse)
✆ 02 54 72 87 50
www.troo.fr
tourisme.troo@gmail.com
L'association Trôo Tourisme est ouverte le mardi (de 9h30 à 12h30 et de 14h à 16h30) et du mercredi au dimanche (de 10h à 12h et de 14h à 18h30). Visite commentée du village, sur réservation, pour groupes de 10 personnes minimum. Visite simple 6 €, visite complète 8 €. Certaines parties peuvent se faire de façon libre avec des plans disponibles à la boutique.
Contrairement aux offices de tourisme classiques, à Trôo c'est un groupe de passionnés par leur village qui se sont regroupés au sein de l'association Trôo Tourisme et qui se chargent de l'organisation des visites guidées des sites de la commune, publics ou privés comme la

cave du vigneron, la cave Yucca, la collégiale Saint-Martin, la grotte pétrifiante ou le puits qui parle, et ce ne sont pas les seuls car les sites à visiter à Trôo sont multiples. Ils tiennent également la boutique située à l'accueil de la grotte pétrifiante où, en plus des petits souvenirs, on peut trouver des produits du terroir, des œuvres d'artistes locaux ou prendre simplement un petit rafraîchissement.

L'ATELIER DU HAUT
67, rue Haute
✆ 02 54 72 40 34
www.troo.fr – mairietroo@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. Visite de l'atelier sur rendez-vous toute l'année (appeler à l'heure des repas). Stages d'été : renseignements et inscriptions à l'atelier. Exposition permanente. Horaires variables. Fermé le dimanche matin. Cours à partir de 12 ans et adultes : 20 € les deux heures (toute période et horaires adaptables).
Mary Thulliez, artiste peintre, travaille et expose ses œuvres en compagnie de Philippe Catroux, sculpteur et tailleur de pierre. Passionné par les souterrains et l'histoire de son village, ce dernier façonne le tuffeau dans un atelier troglodytique. Ils vous ouvrent les portes de leur atelier, animé régulièrement par des expositions ainsi que par des démonstrations de peinture et de sculpture. Cours de peinture et de dessin y sont également dispensés pour s'initier à l'art de l'aquarelle ou à celui de l'acrylique.

CAVE YUCCAS
14, rue Gouffier
✆ 02 54 85 30 45
www.cave-yuccas.com
Ouvert de Pâques jusqu'au 11 Novembre de 14h à 19h. Adulte : 3 €. Groupe (10 personnes) : 2,50 €. Possibilité de louer le gîte. Prix à la semaine de 500 € à 700 € ou 95 € à 110 € la nuit (minimum 3 nuits) selon la location.
Entièrement réhabilitée telle qu'elle était il y a un siècle, cette ancienne habitation troglodytique, habitée jusqu'en 1965 puis abandonnée, est en quelque sorte devenue un musée du patrimoine. on peut la visiter ou encore mieux y résider quelques jours pour mieux la découvrir. Composée de 6 pièces taillées dans le tuffeau et meublée dans le style du XX^{e} siècle (1910-1920), elle témoigne du mode de vie de l'époque. De plus, grâce à sa situation exceptionnelle, elle offre une vue imprenable sur la vallée.

L'AUBERGE DU CHÂTEAU
Place du Château
✆ 02 54 23 89 19
marteau-pat@orange.fr
Fermé une semaine fin janvier et une autre début septembre. Basse saison : fermé le mercredi et le jeudi. Haute saison : fermé le jeudi. Menu unique à 16,50 €. Menu enfant : 8 € (jusqu'à 10 ans). Accueil des groupes. Terrasse. Chiens en laisse admis.
Une position privilégiée dans le village, proche de la collégiale avec un superbe panorama sur la vallée du Loir pour un établissement convivial et sans prétention. Pour simplifier les choses, Patrick Marteau propose un seul menu à prix unique, midi et soir. Les plats changent donc régulièrement au gré des trouvailles et des envies : langue de bœuf sauce piquante, poulet à l'indienne, bœuf bourguignon, etc. Fromages du cru et vins AOC coteaux-du-vendômois.

L'AUBERGE SAINTE-CATHERINE
2, rue des Grandes-Ruelles
✆ 02 54 72 96 06
www.auberge-saintecatherine.fr
contact@auberge-saintecatherine.fr
Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Menus de 20 € à 34 € (et 40 € avec accord des vins). Formule du midi : 16 €. Vin au verre. Le restaurant propose également une partie crêperie (à partir de 9 €). Accueil des groupes. Chiens non admis.
Au centre du village troglodytique de Trôo, cette belle adresse récemment reprise par Patricia et Emile Lefeuvre sert à la fois une cuisine gastronomique et une autre plus simple dans la partie brasserie. Sous les arches en pierre, vous pourrez simplement vous restaurer du plat du jour de la formule brasserie ou de celle sur le pouce qui est un burger maison, mais il serait dommage de rater les spécialités de la maison : poêlées de Saint-Jacques ou gambas flambées. Le menu Auberge vous fera hésiter entre les cuisses de grenouilles et le foie gras accompagné d'une boule de glace avant de revenir à des valeurs sûres comme une spécialité de crustacés ou de viandes. Les desserts classiques ne manquent pas de créativité, le chef revisite le tiramisu ou la crème brûlée pour leur apporter sa touche personnelle. La crêperie saura vous restaurer avec un budget plus serré. Si on ajoute un accueil chaleureux et des plats faits maison à partir de produits locaux pour ce qui peuvent l'être, voici un bon point de chute lors de la visite de ce charmant village.


© SYNDICAT D'INITIATIVE DE TRÔO.

Le Puits qui parle et sa légende, Trôo.

■ **LA CAVE DE L'ÉPERON**
4, escalier Saint-Gabriel
✆ 02 54 72 55 68
solange.guilloux@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. 7 j/7. 1 chambre. Chambre double 80 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 27 €. Les animaux sont admis sous conditions (4€) (se renseigner).
Solange Guilloux vous charmera par la simplicité de son accueil. Solange, décoratrice d'intérieur, a apporté un soin tout particulier à la décoration des lieux. La chambre regorge de petits trésors comme autant de butins de chines fructueuses. Seule concession à l'authenticité des lieux, un système de ventilation électromécanique qui renouvelle en permanence l'air du lieu, évitant l'accumulation d'humidité. La grande et unique chambre fort à propos dénommée « troglo » est taillée dans la roche, tout comme sa salle de bains attenante. Elle possède son entrée indépendante ainsi qu'un petit jardin où vous vous plairez à lézarder en été et à prendre votre petit déjeuner tantôt traditionnel, tantôt campagnard, selon votre humeur. Lors d'agréables moments de détente au coin du feu, la maitresse de maison vous expliquera que la température de votre chambre sera invariablement la même (de 16 °C à 17 °c garantis) qu'il gèle à pierre fendre ou que la canicule fasse rage dehors !

■ **CHÂTEAU DE LA VOÛTE**
Rue Auguste-Arnault
✆ 02 54 72 52 52
www.chateaudelavoute.com
info@chateaudelavoute.com

5 chambres. Chambre double de 115 € à 135 € ; suite 135 €. Petit déjeuner inclus. Il est possible de louer le château en totalité pour un week-end (1700 €) ou la semaine (2700 €). Restauration (repas gastronomique : 35 €). Une salle de réception de 150 personnes accueille mariages et receptions. Hammam, sauna. Jacuzzi, salle de sports, fitness, salle de jeux, bibliothèque.
Un château des XVII[e] et XVIII[e] siècles, avec deux tours médiévales, domine en terrasse la vallée du Loir. Les 2 chambres au noms prestigieux Henri IV et du Barry et les 3 suites : Napoléon, Balzac et Pompadour, qui bénéficient d'une très jolie vue et d'une décoration raffinée. Tous les avantages du XXI[e] siècle dans un cadre ancien préservé. Sauna, hammam, salle de fitness, piscine couverte, borne Internet, wi-fi.

Villechauve

■ **LA MAISON DES ABEILLES**
RN10
✆ 02 54 77 94 53
www.maison-des-abeilles.com
lamaisondesabeilles@gmail.com

Ouvert toute l'année. Ouvert tous les jours de 9h à 19h (vérifier avant de venir). CB non acceptée. Label Tourisme & Handicap.
Ne vous fiez pas à son allure nonchalante. Monsieur Martin est probablement l'un des apiculteurs les plus brillants de sa génération. Preuve en est, la liste prestigieuse de ses clients : même l'Elysée se fournit chez lui ainsi que certains palaces parisiens ! Mais ce n'est pas lui qui vous l'apprendra car il n'a de cesse de parler de ses abeilles ! La décoration de la boutique vous semble un peu désuète ? Peu importe ! Ici, vous l'aurez compris, on y vient pour la qualité du miel. Chacun trouvera son bonheur parmi les différentes variétés : du traditionnel miel d'acacia en passant par le miel des forêts, de bruyère, de lavande, etc. Quelques produits dérivés vous sont aussi proposés, comme la gelée royale ou encore le vinaigre de miel, dont il est créateur de la recette originale en collaboration avec Raymond Oliver.

MONTRICHARD

Situé aux confins des départements du Loir-et-Cher et de l'Indre-et-Loire, Montrichard (prononcez Mon-tri-chard) possède bien des atouts : une position géographique idéale pour visiter les châteaux de la Loire, un centre de loisirs aquatiques, un joli château médiéval, un charmant centre-ville, un vieux pont traversant le Cher et le temps…
Station verte, Montrichard bénéficie sur son territoire de quelque 800 hectares de forêt pour une superficie totale de 1 436 hectares. De nombreux circuits de randonnées pédestres, équestres ou à vélo y sont proposés.
Pas moyen de s'ennuyer dans cet endroit de caractère ! Quant à l'hébergement, la ville possède une bonne offre avec notamment un camping pour les petits budgets épris de nature ou bien des hôtels, mais aussi des chambres d'hôtes accueillantes à proximité.

■ **OFFICE DE TOURISME**
1, rue du Pont
✆ 02 54 32 05 10
www.ducheralaloire.com
contact@ducheralaloire.com
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h. Haute saison : du lundi au samedi et les jours fériés de 10h à 12h et de 14h à 17h. En juillet août ouvert 7j/7 de 10h à 18h (jours fériés : horaires normaux). Fermé le 25 décembre et le 1er janvier.
Outre les informations utiles à votre séjour et de nombreuses idées de découvertes, l'office de tourisme de Montrichard saura vous aiguiller pour vos randonnées pédestres, à vélo ou bien équestres et vous donner des envies originales comme, par exemple, la visite le musée du Donjon, le tour de Chenonceau en canoë ou d'autres activités nautiques ludiques, grâce au centre aquatique de Montrichard pour petits et grands.

TROGLO DEGUSTO
63, route des vallées ✆ 06 65 69 13 21
www.troglodegusto.fr
troglodegusto@gmail.com
Ouvert d'avril à octobre et le reste de l'année sur réservation pour les groupes. Tous les jours départs à 10h30, 14h30 et 17h30. En juillet août, aucun départ le mercredi mais chasse au trésor à 11h et 15h (9 €). Adulte : 9,50 €. Groupe (20 personnes) : 8,50 €. Ne pas oublier un vêtement chaud.
Voici une façon originale de visiter une carrière à la lueur d'une lampe torche, ou est-ce plutôt une façon originale de déguster des produits locaux ? Ce sont les deux réunis ! Laissez-vous guider par Stéphane à travers les galeries de cette ancienne carrière de tuffeau qui a servi de champignonnière et de refuge. Ce passionné n'a pas son pareil pour vous entraîner dans son monde souterrain et son histoire. Des carrières de Bourré sont sorties les pierres du château de Chenonceau, de Cheverny et de la cathédrale de Tours entre autres. Ce tuffeau, facile à tailler quand il est frais et qui blanchit et durcit avec le temps, est affecté par la seule pollution moderne qui provoque des dégâts dans ces magnifiques monuments. Mais cette balade troglodytique réserve de bonnes surprises, avec la dégustation en fin de parcours de produits du terroir : fromages, rillettes de Tours, confitures et surtout les vins du domaine des Tabourelles. Tout au long de l'année, de nombreuses expositions et manifestations permettent de découvrir les galeries d'une façon ludique et de rencontrer des artisans passionnés comme Stéphane.

Points d'intérêt

LE DONJON ET SES MUSEES ★
T.E.A.M.
25, rue Nationale ✆ 06 48 57 94 86
www.team-montrichard.fr
team.montrichard@yahoo.fr
Fermé du 1er octobre au 31 mars. Ouvert du mardi au dimanche et les jours fériés de 10h à 12h et de 14h à 18h. En juillet – août ouvert du mardi au dimanche et les jours fériés de 10h à 18h. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 5 €. Enfant (de 7 à 12 ans) : 3 €. Groupe (10 personnes) : 4 € (groupes scolaires : 2,50 €). Le billet donne accès au donjon et aux musées archéologique et ethnologique. Visite guidée (1h).
A l'intérieur des fières et épaisses murailles du donjon se trouvent les musées d'archéologie et d'ethnologie. Le premier regroupe une collection de fossiles de la mer des Faluns récoltés à proximité mais aussi des restes d'animaux venant des Caraïbes qui n'ont que très peu évolué, comme les nautiles. L'évolution humaine et son histoire sont également présentes avec des témoignages qui vont de la préhistoire aux temps mérovingiens en passant par l'époque gallo-romaine. Le pain a longtemps été la principale nourriture des hommes et les moulins qui broyaient le blé étaient aussi importants que nos centrales électriques. Une salle leur est dédiée pour se rappeler d'une activité locale remplacée par la minoterie industrielle. Le second, qui se développe sur trois niveaux, permet de se replonger dans la longue et agitée histoire de la cité qui s'étale sur près de vingt siècles avec des personnages comme Foulques Nerra dont la puissance égalait la cruauté. La part belle est faite aux personnages en costumes, très souvent authentiques, qui ont parcouru ses rues. La culture régionale n'est pas oubliée avec des faïences de Gien et même les voyages lointains se retrouvent dans ses vitrines. L'artisanat du siècle dernier avec ses tanneurs, ses tailleurs de pierre et, chose plus étonnante, ses carrossiers permet de mieux comprendre la ville. Une multitude de vieux objets, comme des jouets anciens, rajoute à l'intérêt de cette visite. En période estivale, vous pourrez assister à de nombreux spectacles à consonance médiévale.


© OLIVIER BOST – XILOPIX

Le donjon, l'église Sainte-Croix et le village au bord du Cher – Montrichard.

Le couvert

LE BELLEVUE
24, quai de la République
✆ 02 54 32 06 17
www.hotel-le-bellevue41.com
hotellebellevue@gmail.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours. Menus de 26 € à 52 €. Menu enfant : 9,50 €. Plat du jour : 14,50 €. Comptez entre 74 € et 98 € pour une nuit en chambre double. Suite de 120 € à 190 €.
Situé sur les bords du Cher, cet établissement offre calme et tranquillité. Ici, la gastronomie compte autant que l'histoire. L'excellente table du Bellevue ne faillit pas à la tradition. Le chef, vous fait découvrir à travers ses diverses expériences de subtils mariages d'épices et d'herbes, et la finesse d'une cuisine de tradition : tempura de langoustines, petite salade sauvage, filet de bœuf en croûte de moelle, son jus de veau au porto, fondant au chocolat chaud intérieur à la vanille de Bourbon, etc. Évidemment, Le Bellevue est également un hôtel offrant trente chambres et des suites dans la villa St Amour de l' autre côté de la rue

LE BISTROT DE LA PLACE
3, rue du Pont
✆ 02 54 32 33 03
Ouvert le lundi midi. Basse saison : du mardi au samedi le midi et le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Menus de 17,50 € à 21,50 €. Menu enfant : 9,50 €. Formule du midi : 14 € (du lundi au vendredi).
Au pied du donjon du château du Montrichard construit par le sanguinaire Foulque Nerra se trouve ce charmant petit restaurant. La façade est discrète, alors ne le ratez pas. Le cadre est agréable et plaisant mais ce qui fait la différence c'est la chaleur de l'accueil. Dès votre entrée vous allez vous sentir choyé car ici tout est mis en œuvre pour vous faire plaisir et répondre au moindre de vos désirs. La cuisine peut sembler simple, mais elle est sincère et plus recherchée que ce qu'elle veut faire paraître et surtout la qualité est au rendez-vous. Le fait maison se retrouve dans des petits détails qui font la différence et l'approvisionnement est le plus local possible. Un endroit idéal pour venir passer un excellent moment et déguster une bonne cuisine où vous êtes sûr de revenir.

LES TUFFEAUX
3, rue Daymard
✆ 02 54 32 68 13
www.restaurant-montrichard.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Menus de 17,90 € à 28,90 €. Menu enfant : 8,50 €. Formule du midi : 13,90 € (et 12.50 € (entrée plat ou plat dessert).
Voici un joli petit restaurant avenant sur la place au pied du donjon de Montrichard. L'été, vous profiterez de sa terrasse ombragée de tilleuls et quand la météo est moins clémente, vous opterez pour l'intérieur où se révèle l'âge de la maison. Les pierres qui ont donné leur nom à l'établissement se mêlent aux bois centenaires et renforcent le charme du lieu. Comme la maison, la cuisine se veut traditionnelle et de qualité. Les valeurs sûres comme le foie gras ou le saumon fumé maison côtoient les Saint-Jacques, mais le savoir-faire du chef leur apporte la petite touche qui saura faire la différence. Un accueil sympathique, un service efficace et un budget des plus raisonnables, pour des plats classiques, mais parfaitement maîtrisés et de qualité, ces Tuffeaux sont à marquer d'une pierre blanche. Aux beaux jours, un intermède musical ou un magicien viendront animer votre dîner.

LA VILLA
34, rue de Sully
Place Barthélemy-Gilbert
✆ 02 54 32 07 34
Fermé 3 semaines en hiver. Basse saison : ouvert du mardi au dimanche. Haute saison : tous les jours. Réservation recommandée. Menus de 17,90 € à 25,90 €. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 9,50 €. Formule du midi : 14,90 € (entrée, plat et dessert). Vin au verre. Chèque Restaurant.
Voici un petit restaurant qui soigne ses clients dans les petits détails sans faire d'étalage. Cela commence par la salle, sobre et élégante, qui n'est pas immense, mais dans laquelle les patrons ont privilégié le confort des clients plutôt que leur nombre. Cette même discrétion continue par l'accueil et le service, sobres mais efficaces ; pas besoin de réclamer du pain ou autre chose, la serveuse souriante a déjà fait le nécessaire. Les plats sont copieux et à l'avenant, pas de fioritures inutiles, mais du goût. Le fait maison et les producteurs locaux sont privilégiés. Le chef adore travailler le poisson et son bar grillé le prouve pleinement. Le restaurant s'est spécialisé dans les fruits de mer, mais il sert également d'excellentes pièces de viande ou pour les plus jeunes, des burgers maison. Les desserts sont classiques, mais comme le reste, copieux et savoureux. Un établissement qui prend soin de vous à tous les niveaux et qui vaut une petite visite, n'hésitez pas !

Le gîte

LA CROIX BLANCHE
64, rue Nationale ✆ 02 54 32 30 87
www.hotel-le-bellevue41.com
contact@hotel-lacroix-blanche.com
Fermé du 21 novembre au 19 mars. Accueil jusqu'à 23h. 19 chambres. Chambre simple de 50 € à 68 € ; chambre double de 58 € à 88 € ; chambre triple de 85 € à 108 €. Demi-pension (sur demande, au restaurant Le Bellevue). Petit déjeuner : 8 €. Garage : 7 €. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (3 €). Wi-fi gratuit. Restauration. Tv satellite, Canal +.
Situé dans la rue commerçante de Montrichard, cet ancien relais de poste du XVI^{e} siècle vous propose une étape agréable pour vos vacances ou séjours pour affaires. Pour cela, l'hôtel met à la disposition du voyageur des chambres, petites certes, mais où la décoration, même si elle n'est pas au goût de tout le monde, a le mérite d'exister, évitant ainsi l'écueil de la standardisation commune à de nombreux établissements. Ici, chaque chambre rénovée est personnalisée dans des tons différents, avec du mobilier ancien, comme le lit à corbeille ou celui à rouleaux. Restauration possible au Bellevue.

HÔTEL CHÂTEAU DE VALLAGON
Bourré
62, route Vallagon ✆ 02 54 32 15 82
www.chateaudevallagon.com
Chambre double de 75 € à 115 € ; chambre triple de 145 € à 175 € ; suite de 155 € à 190 €. Petit déjeuner : 12,50 €.
Dans l'idyllique vallée du Cher, proche d'un des plus célèbres châteaux de la Loire, Chenonceau, mais aussi du parc zoologique de Beauval, se trouve le château de Vallagon. Ce n'est pas le château de *La Belle au bois dormant*, mais le romantisme et son histoire peuvent vous y faire penser. Le château et son domaine, endormis et abandonnés pendant quelques années, ont été réveillés en 2005. Depuis, le château a été métamorphosé en un hôtel trois-étoiles. Le domaine propose les vins de sa propre vigne dont un sauvignon blanc de toute beauté. Le service et les attentions dont vous faites l'objet sont juste parfaits. C'est l'endroit idéal pour s'offrir un moment d'exception. Le château comprend 12 chambres et suites donnant sur le magnifique parc où vous vivrez une expérience unique selon les vœux de Marike Nuijs et Jeroen Steentjes, et vous pouvez louer le château pour un mariage ou une réception.

Loisirs

YACHTING CLUB
Parc Plage ✆ 02 54 71 49 48
www.yachtingclub-montrichard.com
yachtingclub.montrichard@yahoo.fr
Ouvert tous les jours. De mai à septembre. À partir de 11h. Pédalo : 5 € la 1/2 h et 8,50 € l'heure. Kayak : 5 € la 1/2 h, 8 € l'heure, 18 € la 1/2 journée, 23 € la journée. Canoë : 6 € la 1/2 h, 10 € l'heure, 23 € la 1/2 journée et 35 € la journée. Randonnées canoë de 18 € à 40 € selon la durée et l'itinéraire. Chèque Vacances.
Le Yachting Club Montrichard vous accueille tout l'été sur les rives du Cher. Profitez de la douceur d'une balade au fil de l'eau sur les différentes embarcations en location depuis la plage de Montrichard : canoë, kayak et pédalo vous permettront de naviguer à votre guise (réservation vivement recommandée pour les locations à la journée ou demi-journée en période estivale). Vous pourrez également voguer sur le Cher ou sur la Loire pour quelques heures ou pour quelques jours, à votre rythme et découvrir ainsi des parcours où nature et histoire se mêlent… La découverte du château de Chenonceau en arrivant par la rivière restera dans les mémoires. Enfin, les jeunes entre 14 et 17 ans ne sont pas oubliés et le club leur propose de multiples activités ! A noter que, pour votre sécurité, la totalité du matériel est renouvelée chaque année. Le Yachting Club Montrichard propose également de découvrir la Loire sauvage de Blois à Amboise en passant par Chaumont-sur-Loire.

Emplettes

CAVES MONMOUSSEAU
71, route de Vierzon
✆ 02 54 71 66 64
www.monmousseau.com
♿
Novembre à mars : du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h30. Avril à juin et septembre à octobre : tous les jours de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h. Juillet et août : de 10h à 18h30 tous les jours. Visites sur réservation pour les groupes (20 personnes au minimum) 3,50 €, accès boutique et dégustation gratuite, caves à 12 °C. Visite guidée 4.50€/personne (gratuit moins de 12 ans). Possibilité de visites libres le week-end et tous les jours en août, 3 € par personne.Visite groupes (20 personnes) 3.40€. Les chiens d'aveugle sont acceptés à l'intérieur des caves.
A quelques minutes du château de Chenonceau, partez à la découverte d'un lieu unique au cœur d'une des plus grandes caves de tuffeau en Touraine. Vous commencerez votre visite guidée en plein air par un point de vue exceptionnel sur le Cher et la célèbre « vallée des Rois ». Vous pénétrerez ensuite dans le fantastique univers de la Cave aux Lumières, où les parois sont habillées d'une myriade d'œuvres époustouflantes offrant une vision inédite des grands châteaux de la Loire et de leur architecture. Chaque année, de nouveaux artistes sont invités dans les caves. Au terme de ce périple, vous serez enfin initiés aux secrets d'un grand vin à fines bulles : la célèbre méthode traditionnelle, qui fait la réputation ancestrale de la Maison Monmousseau depuis 1886, suivie d'une dégustation commentée.

DOMAINE MÉRIEAU
69, route de Vierzon ✆ 02 54 32 14 23
www.merieau.com – info@merieau.com
Ouvert le dimanche de 10h à 12h30. Basse saison : du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h.
Héritier d'un savoir-faire familial qu'il a perfectionné dans de grandes maisons et en Afrique du Sud, Jean-François Mérieau s'est implanté à Montrichard dans des caves séculaires où il fait vieillir ses vins. Les vignes sont cultivées de manière raisonnée, certains crus sont issus de récoltes à la main et tous méritent une petite dégustation. Ne ratez pas le Bulles de Génie à la robe dorée ou le très rare Siècle Georgina, vin blanc liquoreux qui n'est produit que les bonnes années.



■ **AU PHIL DU TERROIR**
80, rue Nationale
✆ 02 54 71 02 26
Ouvert le lundi et du mercredi au samedi de 9h30 à 12h15 et de 14h30 à 19h ; le dimanche de 9h30 à 12h15. Ouvert tous les jours en juillet août et fermé uniquement le dimanche après-midi en décembre. Possibilité de coffrets cadeaux.
A deux pas de la jolie place située au pied de l'imposant donjon du château bâti par Foulque Nerra, ce petit magasin réserve bien des surprises gourmandes. Si vous cherchez quelque chose de bon, poussez la porte, vous êtes sûrs de ne pas repartir bredouilles. Si les produits artisanaux et du terroir sont bien sûr présents comme les célèbres rillettes de Tours, d'autres comme le foie gras du Gers ne sont pas à dédaigner.
Les mets fins comme les truffes et les champignons côtoient les escargots ou les conserves comme les rillettes de poisson. Les douceurs, confitures de Sainte-Maure, pâtisseries, chocolats et confiseries ne sont pas oubliées et certains produits comme les poires tapées de Rivarennes méritent d'être essayées. Le choix des boissons va des sirops et jus de fruits aux vins de Loire en passant par les spiritueux, parmi eux le rhum arrangé qui n'est peut-être pas très local mais qu'il ne faut pas laisser de côté. Une adresse idéale pour faire un cadeau ou s'offrir un petit plaisir.

Dans les environs

Angé

■ **ASINERIE DE LA VALLEE**
50, route de la Vallée
✆ 02 54 32 84 89
www.asineriedelavallee.com
asinerievallee@orange.fr
Visite le mercredi en juillet et août à partir de 14h30 et le reste de l'année sur réservation. Gratuit jusqu'à 14 ans. Adulte : 3 €.
Bienvenue au royaume des ânes, ceux à grandes oreilles, bien évidemment ! Cécile et Olivier vous ouvrent les portes de leur asinerie (du latin « asinus » qui signifie âne). Au cours de cette visite, vous apprendrez ainsi à différencier les différentes races, mais vous passerez également à la pratique en participant à la traite du lait d'ânesse. Vous ferez connaissance avec Souris, Quenotte, Tartine, Prunette, Florette et les autres. Vous découvrirez aussi la fabrication artisanale de la gamme de 13 savons naturels au lait d'ânesse, que vous retrouverez à la boutique ainsi que d'autres produits de soins de fabrication artisanale, réalisés avec du lait des ânesses élevées à la ferme. Pour prolonger le plaisir, un gîte pouvant accueillir jusqu'à cinq personnes est mis à la disposition du voyageur. Vous profiterez également du domaine viticole du Colombier (Propriétaire Récoltant) où vous découvrirez les vins de Touraine certifiés AOC : Gamay, Cabernet, Rosé Pinault d'Aunis, Blanc Sauvignon, Méthode traditionnelle.

Bourré

■ **CAVE CHAMPIGNONNIÈRE DES ROCHES** ★
40, route des Roches
Bourré
✆ 02 54 32 95 33
www.le-champignon.com
andredelalande@orange.fr
Ouvert de début avril à mi-novembre et durant les vacances de Noël et d'hiver (fermé le 25 Décembre et le 1er Janvier) visites guidées de mi-mars au 30 septembre : (champignons et ville souterraine) 10h, 11h, 14h, 15h, 16h et 17h visites guidées du 1er octobre à mi-novembre : 10h et 15h visites durant les vacances de Noël et d'hiver : 10h, 11h, 15h et 16h. Adulte : 12 €. Enfant (- de 14 ans) : 7,50 €. Gratuit pour les enfants jusqu'à 6 ans. Groupes (20 personnes sur réservation impérative). Adulte en groupe : 10 €. Enfant en groupe : 7 €. Sur présentation du guide, vous bénéficiez du tarif groupe. Boutique. Pour les groupes uniquement, possibilité d'une dégustation ou d'une restauration sur réservation.
Venez percer le mystère des châteaux de la Loire en parcourant l'une des anciennes carrières de Tuffeau, qui retracent les techniques d'extraction propres aux perriers et tailleurs de pierre d'autrefois. Puis redécouvrez une ville souterraine : 1 500 m² de façades sculptées dans la masse, véritable témoignage d'un passé unique aujourd'hui disparu. La Cave Champignonnière permet de découvrir l'univers fascinant des « jardiniers de la nuit » : à 50 mètres sous terre, découvrez la seule cave à cultiver intégralement, dans leur atmosphère naturelle, les différents champignons gastronomiques tels que la pleurote, le pied bleu, le shi také, etc. Une culture à l'ancienne, entièrement récoltée à la main, qui fait entre autres le bonheur de nombreux restaurants étoilés dans le monde. Pour les groupes, possibilité de dégustation de champignons farcis en terrasse ou en salle semi-couverte. La boutique vous propose une large gamme de champignons frais, séchés ou en conserve sans oublier de nombreuses spécialités de produits du terroir. A découvrir d'urgence d'autant plus que ce patrimoine est en danger. Une visite incontournable et inoubliable.

■ **LA MAGNANERIE** ★
4, chemin de la Croix-Bardin
Bourré ✆ 06 66 16 57 17
www.magnanerie-troglo.fr
Fermé du 4 novembre au 9 février. Fermeture du site le dimanche matin et le mardi toute la journée durée de la visite : 1 heure. Avril, mai, juin, septembre, octobre : visites à 11h30, 14h30 et 16h. Juillet-août : visites de 11h 30 à 14h30, de 15h30 à 16h30 et à 17h30. Adulte : 7,50 €. Enfant (de 6 à 12 ans) : 5 €. Réduction d' un euro/personne sur présentation du guide 2016. Visite guidée (pour les individuels d'avril à octobre inclus).
Ce site troglodyte, orienté plein sud, offre dès l'arrivée une vue imprenable sur la vallée du Cher. Cette demeure paysanne vous propose des visites guidées, d'une durée de 75 minutes, à caractère multiple avec une véritable habitation troglodytique (les nouveaux gérants y résident à l'année), les secrets de l'élevage des vers à soie dans la magnanerie troglodytique datant du XVIIe siècle ainsi qu'une exposition de fossiles marins extraits du site.

LES 2 CAVES
2, impasse Bellevue
Bourré ✆ 02 54 32 08 63
www.les2caves.com
les2caves@club-internet.fr
Fermé deux à trois semaines en janvier, une semaine en juin et en septembre. Basse saison : ouvert le lundi, le mardi et le jeudi le midi ; du vendredi au dimanche le midi et le soir. Haute saison : du jeudi au mardi le midi et le soir. Automne et hiver, fermeture mercredi et jeudi. Menus de 18 € à 28 €. Menu enfant : 9,50 €. Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.
Poussez la porte et rentrez sous la terre, dans un ancien chai troglodytique. Sur votre gauche, le grill vous confirme qu'ici la cuisson se fait au feu de bois, alors autant vous dire que vous allez vous régaler, parole de futé ! L'équipe est pro et agréable, les tarifs à la portée de toutes les bourses et la cuisine délicieuse avec par exemple les terrines et rillettes maison, les pavés de bœuf et le magret de canard. Ces bons petits plats se partagent la vedette avec la spécialité de la maison, comprenez par là les champignons. Le chef les cuisine sous toutes les formes, poêlés, à la crème… mais quelle que soit cette façon, vous nous en direz des nouvelles. Côté dessert, la tarte aux pommes est divine. Aux beaux jours, la terrasse ombragée est prise d'assaut. Une adresse très agréable ! Depuis 2012, les deux caves vous proposent aussi un gîte troglodytique, décoré avec beaucoup de goût, disposant du confort moderne tout en ayant su mettre en valeur le charme des pierres.

LE PETIT TROGLO
5, impasse Bellevue
Bourré ✆ 02 54 32 29 73
www.les2caves.com
les2caves@clubinternet.fr
Ouvert toute l'année. Deux gîtes indépendants et spacieux pour 2 ou 4 personnes entièrement creusés dans le tuffeau. De 400 € à 460 € la semaine selon saison.
Le restaurant des Deux Caves propose également deux gîtes spacieux. Ceux-ci ont été creusés dans le rocher lors de l'extraction des pierres qui ont permis la construction de nombreux édifices prestigieux de la vallée de la Loire. Equipés de tout le confort moderne, ils surprendraient les carriers qui les ont creusés pour leur servir d'habitation temporaire lors de leur dur labeur. Aujourd'hui, ces gîtes pittoresques permettent de visiter les sites proches comme le château de Chenonceau ou le zoo de Beauval en retrouvant le soir un univers totalement dépaysant.

MAISON CARRÉ
80, rue de Tours ✆ 02 54 32 60 24
www.maison-carre.com
filiozat.pierre@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre simple 70 € ; chambre double 75 €. Les tarifs sont décroissants à partir de la deuxième nuit. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 €. Table d'hôtes : 25 € par adulte. CB non acceptée. Parking fermé.
La propriété familiale du XIXe siècle a été rénovée avec maison et dépendances, bâties en pierre de taille et ardoise. Les 5 chambres ont ainsi remplacé les granges, les écuries, le pressoir et le four à pain. Spacieuses, elles sont meublées dans un style rustique qui s'intègre parfaitement au lieu. Un parc et un plan d'eau, alimenté par un ruisseau, entourent le domaine. Il est possible de nourrir les carpes du vivier, qui n'attendent que ça. Si vous êtes plus de six personnes, la table d'hôtes vous est ouverte. Au menu, une restauration qui met en valeur les produits de la région. Le nourrissage des carpes qui peuplent le plan d'eau sera toujours un plaisir pour les enfants.

Chissay-en-Touraine

LA TABLE DU ROY
Château de Chissay
✆ 02 54 32 32 01
www.chateaudechissay.com
chissay@leshotelsparticuliers.com
Ouvert tous les jours de début avril à début novembre. Menus de 46 € à 66 €. Carte : 60 € environ. Formule : 19,50 € (servi uniquement au déjeuner ; 2 plats). Chambres à partir de 130 € la nuit. Suite : 310 €. Petit déjeuner, 17 € par personne et 8 € pour les enfants de moins de 12 ans. American Express. Jardin. Piscine extérieure. Location de vélos. Pêche. Equitation.
Le château de Chissay est un peu comme dans les contes de notre enfance avec ses tours blanches qui rehaussent cette magnifique bâtisse faite de tuffeau et d'ardoises. Sa petite cour avec sa fontaine en pierre et ses galeries couvertes sont empreintes d'un charme qui nous ramène au temps des princes charmants et des belles princesses. Dès que vous passez le portail, vous devenez vous-même un prince. Évoquer l'amabilité du personnel est bien en dessous de la vérité. Toujours présents, jamais envahissants, le niveau de compétence et le professionnalisme de tous les employés est le premier plaisir du château. Le deuxième est bien sûr le cadre de la salle à manger avec ses voûtes gothiques et ses couverts en argent. Mais quand arrivent les plats préparés par Lénaïc Huard, vous pouvez imaginer ce que le souverain ressentait à sa table. Dès la première assiette, vous pénétrez dans un monde de saveurs à la hauteur des lieux. Chaque bouchée est l'occasion de savourer l'excellence de cette cuisine. Tout dans le plat est parfaitement dosé, avec des sauces qui accompagnent et mettent en valeur les mets savoureux sans les écraser. À la table du Roy, tout est juste, rien n'est fait inutilement pour essayer d'éblouir le consommateur. Ici, l'expression « le client est roi » prend vraiment son sens et vous pouvez prolonger le plaisir dans une des chambres de la partie hôtel. Ne ratez pas la visite de la chapelle ni des toilettes troglodytiques.

DISTILLERIE GIRARDOT
62, route de Tours
✆ 02 54 32 32 05
www.distillerie-girardot.fr
contact@distillerie-girardot.fr
Ouvert tous les jours et les jours fériés. Ouvert toute l'année. Visites guidées de Pâques à septembre, tous les jours de 15h à 18h sinon sur réservation pour les groupes. Boutique et dégustation ouverture de 9h à 12h et de 14h à 19h en semaine et le dimanche et jours fériés de 10h à 12h et de 15h à 19h.

Une maison où l'art des maîtres artisans distillateurs se transmet de génération en génération depuis 1900. A la sortie du village de Chissay, en direction de Chenonceaux, Henri-Pierre Girardot (quatrième génération) vous transmettra toute sa passion pour son joli métier, la visite vous permettra de mieux connaître les différents produits maison : liqueurs de fraise, cassis, mûre, framboise, rose rouge, ambacia, mandarine, menthe, noisette, les crèmes, les eaux de vie de prune et de poire, le marc et le cocktail Chenonceau. Les fruits utilisés sont rigoureusement sélectionnés, la plupart provient de la région afin de garantir la qualité du produit fini. Le produit phare de l'entreprise, la Fraise d'Or vient d'être inscrit à l'inventaire des richesses culinaires de la région Centre ; excusez du peu ! Vous trouverez également sur le site des idées de cocktails à réaliser chaque mois pour prolonger le plaisir de la visite.

Faverolles-sur-Cher

VAL DE LOISIRS
13, route de la Plage
✆ 02 54 71 74 75
www.valdeloisirs.fr
Ouvert tous les jours et les jours fériés. Pour tout renseignement, n'hésitez pas à contacter l'accueil et/ou à consulter le site Internet. Adulte : à partir de 4,4 €. Enfant : à partir de 3,60 €. Formules espace bien-être à partir de 12,60 €. Tarifs préférentiels pour les entreprises. Coupons Sport et Chèque Vacances acceptés.
Entre deux châteaux, vous sentirez sans doute le besoin de vous relaxer ou de vous dépenser tel un dauphin. Le centre Val de Loisirs de Faverolles-sur-Cher vous ouvre ses portes. En fonction de la saison si vous recherchez la compétition, vous pouvez choisir la natation en intérieur dans un bassin de 25 m. Si vous préférez la baignade, un bassin ludique vous attend avec jet massant, bains bouillonnants pour vous délasser et une pataugeoire qui fera le bonheur des plus petits. En extérieur, un espace aquatique est ouvert de mars à novembre, dans lequel vous pourrez profiter d'un bassin avec toboggan et banquettes à bulles. Parallèlement, le centre aquatique propose des séances d'aquafitness, aquabiking ou encore aquafusion. Des leçons et stages de natation pour enfants (à partir de 6 ans) en période scolaire ou pendant les vacances sont prodiguées tout comme des séances pour bébés nageurs (de 6 mois à 5 ans). L'espace hammam et sauna vous est grand ouvert. Vous pouvez également organiser un après-midi d'anniversaire à partir de 6 ans ou profiter des animations à thème. Accueil des personnes en situation de handicap moteur ou mental, des groupes (centres de loisirs).

LA MAISON DU PAIN D'ÉPICES
10, rue du Bout-du-Pont
✆ 09 63 40 11 29
www.lamaisondupaindepices.fr
leonard@lamaisondupaindepices.fr
Ouvert du mercredi au vendredi de 10h30 à 18h. Il est possible de commander sur le site de la société. Livraison possible. Pain d'épices et confitures à partir de 4,95 €.
Cette petite entreprise artisanale relancée en 2008 par Christine Lelièvre et son mari Jean-Richard sent bon le miel et la confiture. Proche des producteurs locaux et amoureux des produits sains, Christine n'utilise que de la farine, du miel et des épices, pas de produits chimiques, ni d'arômes artificiels ou de conservateurs. Dans sa boutique, les pains d'épices aux goûts variés, orange, figue, pruneaux abricot côtoient les confitures maison au pain d'épices, bien sûr mais également à l'orange ou à l'ananas. Les nonnettes aux oranges fraîches seront un délice à l'heure du goûter. Sur son blog, Christine donne des recettes gourmandes pour utiliser le pain d'épices qui existe également sous forme de chapelure. La boutique met en vente le miel des producteurs locaux qui alimentent l'atelier pour sa production de douceurs.

Monthou-sur-Cher

CHÂTEAU DU GUÉ-PÉAN
✆ 02 54 71 37 10
www.guepean.com
chateau.guepean@gmail.com
Ouvert de mi juillet à troisième semaine d'août et pendant les journées du Patrimoine. Ouvert tous les jours de 10h30 à 12h30 et de 14h à 18h30. Gratuit jusqu'à 8 ans. Adulte : 6,50 €. Groupe (20 personnes) : 5 €. Tarif réduit : 5 € (enfants et étudiants). Durée de la visite : une heure environ. Départ de visites guidées toutes les demi-heures.
Château unique perdu au milieu de la nature, cette masse blanche en pierre de tuffeau se détache admirablement sur son fond de verdure qui lui donne un petit côté magique et irréel. Bâti sur les bases carrées d'un camp romain puis d'une forteresse du Moyen Age, le château devient une demeure de plaisance à la Renaissance. Le décor de pierre est raffiné, particulièrement la tour dite « à l'impériale », qui est coiffée d'une cloche d'ardoise. L'architecture est marquée par la finesse des sculptures, mâchicoulis et pilastres encadrant les baies. Les charpentes sont imposantes. La chapelle, le chemin de ronde, la bibliothèque et les salons se visitent. La visite (guidée) est riche d'enseignements sur les anecdotes et les personnages qui ont croisé l'histoire du château comme Frédéric Chopin venu en voisin et qui a sûrement joué sur le piano du grand salon. Les collections et les richesses de la bibliothèque sont comme le château, à échelle humaine et chaque visiteur aura envie de se sentir un peu châtelain dans cette demeure chargée d'histoire, mais qui n'est jamais oppressante. Pour les férus de technologie, sachez que l'audiovisuel de l'histoire du château a été créé par le propriétaire du Gué-Péan, l'un des concepteurs du Futuroscope.

CENTRE ÉQUESTRE DU GUÉ-PÉAN
Château du Gué-Péan
✆ 02 54 71 10 71
www.guepean.ffe.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours. Balade d'une heure. Tarif à partir de 20 €. Forfaits trimestriels, tarifs en ligne.
Dans le cadre exceptionnel des anciennes écuries du château du Gué-Péan, niché au fond d'un vallon, ce centre est labellisé École française d'Équitation, Poney-club de France et Cheval-club de France. Il est de plus agréé par le ministère de l'Éducation nationale et le ministère de la Jeunesse et des Sports. Le club-house est un lieu convivial pour se reposer après le galop. Les montures bénéficient d'un grand manège et de 15 hectares de prairies pour y passer quelques jours ou pour y résider à l'année. Les enfants sont accueillis à partir de 4 ans et demi. Le centre propose diverses activités : CCE, CSO, Hunter, TREC et horse-ball.

Pontlevoy

■ **AUBERGE DE L'ÉCOLE**
12, route de Montrichard
✆ 02 54 32 50 30
www.hotelrestaurantdelecole.com
contact@hotel-restaurant-de-lecole.com
Logis (3 cocottes). Qualité Tourisme. Fermé du 20 février au 11 mars et du 17 au 30 décembre. Le restaurant est fermé le dimanche soir, le lundi toute la journée et le mercredi midi. En juillet-août, il est aussi ouvert le lundi soir. D'octobre à mars l'hôtel est fermé le dimanche soir et le lundi. Réservation recommandée. Menus de 28 € à 59 €. Menu enfant : 15 €. Formule du midi : 19,50 € (et 23 €. Du lundi au vendredidi hors veilles et jours de fêtes). Chambre double de 67 € à 97 € la nuit. Lit supplémentaire : 15 €. Petit déjeuner : 10 € par personne, 6 € par enfant. Chèque Vacances. Jardin. Terrasse. Animaux admis à l'hôtel : 10 € par jour.
La bâtisse se révèle pleine de charme et la noblesse des matériaux employés, comme les poutres, pierres apparentes et autre cheminée n'est sans doute pas étrangère à l'atmosphère chaleureuse qui se dégage d'emblée de ces lieux. On sait que bien des parents, dans l'attente de la sortie de leur progéniture, élèves à l'école militaire de la ville, ont fréquenté l'établissement pour les bons petits plats traditionnels proposés. On est tenté de croire que la maison, vivant sur ses acquis, perpétue la tradition. Sur la carte, les produits du terroir solognots sont régulièrement mis à l'honneur, ainsi que la cuisine de nos grands-mères, avec les incontournables blanquettes de veau ou coqs au vin. Mais le chef a plus d'un tour dans son sac et vous réserve bien des surprises, comme ce filet de bœuf servi avec une émulsion de pois chiches. Alors la tradition, c'est bien, mais parsemée de fantaisie, là, on en redemande ! Aux beaux jours, n'hésitez pas à passer au jardin pour apprécier tout ces mets savoureux. La maison propose aussi dix chambres joliment décorées, certaines dotées d'une baignoire balneo.

■ **LA FERME D'O**
10, rue Paradis
✆ 02 54 32 58 07
www.ferme-do.com
contact@ferme-do.com
A 25 km de Blois, 7 km de Montrichard, centre-village, route de Candé.
Ouvert toute l'année. Accueil de 7h30 à 12h et de 18h à 22h. Chambre double de 82,50 € à 110 €. Table d'hôtes : 30 €. Lit supplémentaire : 22 €. Il existe 2 gîtes pour 6 personnes. 295 € pour 2 nuits. Sauna. Massages (séances à partir de 80 € l'heure), dégustation de vins, cours de cuisine.
Entre Loire et Cher, au sud de Blois, nichée dans une charmante bâtisse de pierres, La Ferme d'O Production invite tous les amateurs de bien-être, de nature et bonne chère à venir y séjourner. Comment ne pas succomber aux chambres d'hôtes décorées avec goût par Alain et Cécile… Chacune est un appel aux sens (Bambou, Pomme, Fraise, Rose), à moins que vous ne préfériez l'indépendance d'un gîte, confortablement aménagé. Mais la Ferme d'O Productions, ce sont surtout des formules adaptables selon vos besoins, par exemple, combiner le séjour avec le plaisir de la gastronomie (cours de cuisine), de l'œnologie, avec les vins de la région mis à l'honneur bien sûr, mais d'autres ateliers vous également seront proposés, comme de la restauration de tableaux ou une initiation à la gravure. C'est aussi un lieu de détente où détox, sauna japonais (Iyashi Dôme), modelages de relaxation, réflexologie plantaire, qi gong, tai ji quan, shiatsu, sophrologie, massages du monde sont prodigués. Bon nombre de massages thérapeutiques vous seront proposés afin de repartir plus en forme que jamais ! La localisation de La Ferme, proche de Montrichard et Ambroise, entre Cheverny et Chenonceaux, sera un autre argument. C'est un excellent point de chute pour vos promenades touristiques.

■ **DOMAINE DES ROY**
3, rue Franche
✆ 02 54 32 51 07
www.domainedesroy.com
domaine-des-roy@wanadoo.fr
Cave ouverte tous les jours sauf le dimanche en été ; mercredi, samedi et dimanche matin le reste de l'année et durant les vacances scolaires. Possiblité de loger sur le domaine dans un gîte pour 2 adultes et 2 enfants (de 115 € pour 2 nuits à 370 € pour 7 nuits). En juillet, août, visite commentée du vignoble et de la cave. Prendre contact pour les plages horaires.
Passionnée par son métier et le vin Anne-Cécile Roy organise des randonnées à travers le vignoble familial de 8 hectares, Elle a repris la suite de son grand-père et de son père qui, dès les années 1970, se préoccupait de la qualité de son vin. Elle produit aujourd'hui une gamme complète, en agriculture bio, de vins blancs secs et moelleux, rosés, rouge et fines bulles de Touraine. Elle propose une visite guidée du vignoble et du chai avec présentation de la vigne et des différents travaux de vinification, visite de la cave et dégustation de vin accompagnée de produits régionaux. Succès oblige, il est préférable de prendre rendez-vous. Il est possible d'organiser des visites avec déjeuner ou dîner à la cave pour lesquels il faut absolument réserver. Si vous désirez passer quelques jours en Touraine, le domaine propose également un gîte et une aire pour camping-cars.

Saint-Georges-sur-Cher

■ **ART MONTGOLFIÈRES**
9, le Petit Villeneuve
✆ 02 54 32 08 11
www.art-montgolfieres.fr
charles@art-montgolfieres.fr
Bureaux ouverts toute l'année, vols du 1er mars au 15 novembre et, en hiver, si la météo le permet. Billet pour 1 personne à partir de 215 €, billet couple à 399 €, billet famille (pour 4) : 185 € par personne. Billet semaine : 193 €. Billet enfants de 6 à 12 ans à 159 €. Chèque Vacances.
Qui n'a jamais rêvé de survoler la Loire (inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco) et ses châteaux en montgolfière ? Et si le rêve devenait enfin réalité ? Art Montgolfières vous propose une aventure unique et magique à bord de montgolfières conviviales. Comptez trois heures dont une heure de vol : une heure pour renouer avec la nature et prendre conscience de votre environnement. L'atterrissage se fait en douceur suivi du fameux « Toast des Aérostiers ». Vous pourrez ensuite repartir conquis avec votre certificat d'ascension. Renseignez-vous pour les différents sites de décollages : Chenonceaux, Amboise, Loches, Chaumont… De plus, nombreuses offres sur le site Internet.

ROMORANTIN-LANTHENAY ★

La visite de la capitale de la Sologne, c'est d'abord la promenade autour du plan d'eau, en entrant dans le parc Fernand-Buisson. Un grand tour qui vous emmène dans le vieux Romorantin, repaire tranquille. Pour la dimension culturelle, les vestiges des fortifications, la porte Braud, les maisons du Moyen Age, les églises Saint-Etienne et Saint-Aignan. Et bien, sûr, les trois musées de la ville, dont un consacré à l'automobile. Lors des beaux jours, l'île de la Moette sera l'endroit rêvé pour passer du bon temps. Très ancienne, l'île a subi de nombreuses transformations depuis la seconde moitié du XIX[e] siècle. Aujourd'hui parc de loisirs, elle est aménagée d'une aire de jeux, d'un mini-golf, de structures gonflables ainsi que d'une buvette en saison.

Points d'intérêt

OFFICE DE TOURISME SOLOGNE – CÔTÉ SUD
Place de la Paix ✆ 02 54 76 43 89
www.tourisme-romorantin.com
contact@tourisme-romorantin.com

D'avril à septembre : du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h30. Juillet et août : du lundi au samedi de 9h30 à 13h et de 14h à 18h30. D'octobre à mars du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Fermé le lundi matin.

L'office de tourisme propose des visites guidées du cœur historique de la ville, vous découvrirez ainsi l'endroit où François 1[er] fut blessé au visage par un tison enflammé jeté par jeu et qui le poussa à porter la barbe que l'on lui connaît. Des balades en vélos électriques sont également proposées par le Pays d'Art et d'Histoire de la vallée du Cher et du Romorantinais. Vous pouvez vous y procurer des pass pour les musées de la ville et les châteaux proches, et profiter de billets coupe file qui facilitent l'entrée de tous les grands châteaux et du zoo de Beauval à des tarifs préférentiels. La boutique permet de découvrir toutes les spécialités solognotes comme les sablés de Nançay ou les produits de la biscuiterie de Chambord.

ESPACE AUTOMOBILES MATRA
17, rue des Capucins
✆ 02 54 94 55 58
www.museematra.com
museematra@romorantin.fr

Ouvert toute l'année. Fermé les 1[er] janvier, 1[er] mai et 25 décembre. Le lundi et du mercredi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le week-end et les jours fériés de 10h à 12h et de 14h à 18h. Juillet aout ouvert 7j/7 de 9h à 12h30 et de 13h30 à 18h (samedi et dimanche ouverture à partir de 10h). Gratuit jusqu'à 8 ans. Adulte : 7 €. Enfant (de 8 à 16 ans) : 5 €. Groupe (15 personnes) : 5 €. Label Tourisme & Handicap. Boutique.

Situé dans les anciennes usines de fabrication des caméras Beaulieu, c'est le seul musée officiel de la marque Matra au monde. Sur deux niveaux et plus de 3 000 m², on y trouve une collection de voitures prestigieuses mais aussi des bornes vidéo, des maquettes, photos et fiches explicatives qui mettent en valeur les étapes de la riche histoire du célèbre constructeur. Les amateurs de grosses cylindrées pourront y admirer des modèles entrés dans la légende : la MS80, championne du monde de Formule 1 en 1969 ou la MS 670, trois fois lauréate aux 24 Heures du Mans avec Pescarolo au volant. Les nostalgiques retrouveront les modèles de série : Djet, Matra 530, Bagheera, Murena, Rancho ou les trois premières générations de Renault Espace, conçues par Matra. Une soixantaine de véhicules sont exposés. Plus insolite, un espace consacré aux prototypes d'études originaux et surprenants, une « salle des moteurs ». En plus de tout l'univers Matra, le musée accueille d'admirables expositions temporaires tant sur d'autres marques automobiles que sur des motos anciennes.



Hôtel - Restaurant - Café
Le Lanthenay
9 rue Notre Dame du Lieu (Route d'Orléans)
41200 Romorantin-Lanthenay
02 54 98 35 94
www.hotel-restaurant-le-lanthenay.fr



2019 mettra à l'honneur des véhicules Youngtimer. Des voitures allant de 1975 à 1995 qui sont déjà appréciées des collectionneurs car si elles ne sont pas très anciennes, elles étaient déjà exclusives quand elles sont sorties et maintenant elles sont devenues rares. Les allemandes comme Porche et BMW sont en belle place, mais on y trouve des anglaises, des japonaises et également des françaises comme des Talbot ou des 406 MI 16. Un bain de nostalgie pour ceux qui ont aimé cette époque.

■ **MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE MARCEL DE MARCHEVILLE**
Rue de la Pierre ✆ 02 54 76 22 06
www.tourisme-romorantin.com
Ouvert toute l'année. Ouvert uniquement sur rendez-vous. Se renseigner à l'office de tourisme. Visite libre ou guidée de 30 minutes. Gratuit jusqu'à 15 ans. Adulte : 2 €. Tarif réduit : 1 € (enfant de plus de 16 ans et étudiants). Visite guidée gratuite pour les scolaires.
Implanté dans une très belle maison à encorbellement du XV^e siècle située à proximité de la maison où François 1^er reçut un tison sur le visage, le Carroir doré, ce musée archéologique est consacré aux objets rares datant de la préhistoire, de l'antiquité gallo-romaine, mais également aux monnaies, serrures médiévales et sceaux de justice, il comporte une importante collection d'outils en pierre. La particularité de ce petit musée c'est que la majorité des objets présentés ont été trouvés dans la région. A voir : un remarquable ensemble de fossiles, minéraux et roches ainsi qu'une Vierge à l'Enfant datant du XV^e siècle.

Le couvert

■ **LE GRILLADIN**
15 Mar Lyautey ✆ 02 54 96 00 22
Fermé 3 semaines au mois d' août. Ouvert tous les jours le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Menus de 19 € à 31 €. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 13 € (entrée – plat – dessert et 16,50 € suivant le plat).
Un petit restaurant traditionnel qui peut passer inaperçu mais qui mérite que l' on s'y arrête. La décoration rustique et la chaleur de la cheminée où grille la viande sont bien agréables en hiver. Aux beaux jours c'est la terrasse qui devient le point fort de l' établissement. Une cuisine volontairement simple mais goûteuse et bien préparée, le Grilladin ne cherche pas à vous éblouir mais à vous faire passer un bon moment avec des produits de qualité. L' accueil charmant de la patronne et le service discret et efficace apportent ce petit plus qui donne envie d' y revenir. Une petite adresse sans prétention mais qu' il faut découvrir pour la qualité de sa cuisine et aussi pour sa convivialité.

■ **LE LANTHENAY**
9, rue de Notre-Dame-du-Lieu
✆ 02 54 98 35 94
www.hotel-restaurant-le-lanthenay.fr
Ouvert du mardi au samedi le soir ; le dimanche midi. Menus de 23 € à 39,50 €. Menu enfant : 9 €. Formule : 15,50 €. Vin au verre. 10 chambres de 57 € à 73 €, petit déjeuner 7 € (soirée étape : 73 €). Jardin. Animaux acceptés.
Au pied de la petite église de Lanthenay si particulière avec ses deux chapelles rondes rappelant les tours d'un château médiéval, se trouve un hôtel restaurant bien connu des habitants de la région, mais qui a bien failli disparaître. Repris par un passionné, Alain Champion, et une équipe motivée, après des mois de travaux tant dans les chambres que dans les cuisines et les salles du restaurant, le Lanthenay a retrouvé son lustre d'antan. Légumes et produits de producteurs locaux, foie gras et pâtisserie maison, la carte est gourmande et si le chef n'hésite pas à innover, il n'oublie pas les plats traditionnels comme le tournedos Rossini ou le merlu à la catalane. Bien sûr, la pâtisserie qui est le péché mignon du patron pourrait vite devenir le vôtre avec le macaron fraise. Une porte s'est rouverte à Romorantin, les gourmands peuvent la pousser de nouveau avec bonheur.

Le gîte

■ **GRAND HÔTEL DU LION D'OR******
69, rue Georges-Clémenceau
✆ 02 54 94 15 15
www.hotel-liondor.fr
info@hotel-liondor.fr
Relais & Châteaux. 16 chambres. Chambre double de 150 € à 220 € ; suite. Petit déjeuner : 24 €. Parking : 13 €. Animaux acceptés. Connexion Internet. Wi-fi. Restauration (menus de 49€ à 145€).

Comment passer à Romorantin, la capitale de la Sologne, sans s'arrêter au Grand Hôtel du Lion d'Or ? Construit pour un ami de François 1er au XVIe siècle, il a été transformé en hôtel restaurant en 1774 et depuis il demeure un lieu d'excellence. Avec ses 4 étoiles, ses chambres sont accueillantes avec un décor élégant et recherché digne de l'histoire du lieu. Mais le charme et le confort ne sont pas les seuls atouts de cet hôtel d'exception, son restaurant tenu par le chef Didier Clément est en effet une très belle table. Passionné par son métier, il recherche les meilleurs produits pour les marier aux légumes oubliés et aux épices anciennes comme la rocambole et l'angélique et les sublimer. Adepte du voyage immobile, il fait partager ses explorations du terroir dans des plats inoubliables. A deux heures de Paris, pourquoi ne pas venir le faire, ce voyage ?

LA PYRAMIDE***
Rue de la Pyramide
✆ 02 54 76 26 34
www.hotel-pyramide.fr
lapyramide@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 66 chambres. Chambre simple à partir de 62 € ; chambre double à partir de 72 € ; chambre triple à partir de 90 €. Chambre prestige 90 €. Petit déjeuner : 9,50 € (12 € en chambre). Garage. Animaux acceptés (chiens admis moyennant un suplément de 6,50 € par nuit). Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration (menu à 18 € à 48 €). Tv satellite, Canal +.
Situé à la sortie de la ville, en plein cœur de la Sologne, cet établissement à l'architecture résolument moderne jouit d'une situation privilégiée aux abords d'un magnifique parc agrémenté d'un lac. Ici, tout est mis en œuvre pour que votre satisfaction soit totale et que vous puissiez passer à la Pyramide un séjour agréable. Le personnel, discret et courtois, répond aux attentes des clients avec le sourire. Et même si les soixante-six chambres sont un tantinet petites, propreté et confort moderne sont au rendez-vous. A noter, trois chambres aménagées et équipées pour les personnes à mobilité réduite. L'établissement a procédé récemment à la réfection de certaines salles de bains ainsi qu'au changement de la literie et au réameublement de certaines chambres. L'établissement possède également un restaurant de cuisine traditionnelle.

Campings

CAMPING MUNICIPAL DE TOURNEFEUILLE
32, rue des Lices
✆ 02 54 76 16 60
www.campingromorantin.com
romo2015@outlook.fr

Ouvert du 1er avril au 30 octobre. Terrain de 18 ha. 83 emplacements. Exposition : ombragé / ensoleillé. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 13,20 € à 16,60 €. 6 chalets de 385 € à 492 € la semaine. Prix électricité par jour de 4 € à 4,50 €. Une nuit de camping-carn caravane ou tente et voiture : à partir de 17,70 €. Un des chalets permet l'accueil d'une personne handicapée. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (1,80 €, chiens tenus en laisse). Aire pour camping-cars. Connexion Internet. Restauration.
Situé à deux pas du centre-ville, en bordure de la Sauldre, le camping Tournefeuille, convivial et familial, vous propose, toute l'année, une large gamme de produits pour réussir votre séjour en Sologne. Le camping met aussi à la disposition des vacanciers 6 chalets : 5 pour 6 personnes et 1 pour 4 personnes pouvant accueillir une personne handicapée. Une formule « Stop Accueil Camping-Car » est également prévue avec un accès à l'aire de services, où vous pourrez vidanger les WC chimiques et les eaux usées, et faire le plein d'eau potable.

Dans les environs

Gièvres

HÔTEL LE GRAND CHÊNE**
Z.A.C. Le Grand Chêne
RN 76
✆ 02 54 98 61 70
www.hotel-legrandchene.com
hotel.grandchene@wanadoo.fr

Fermé du 23 décembre au 6 janvier. Accueil jusqu'à 21h. 21 chambres. Chambre simple à partir de 46,90 € ; chambre double à partir de 48,90 € ; chambre triple à partir de 63,90 €. Petit déjeuner : 7,90 €. Lit et chaise bébé mis à disposition gratuitement. Soirée étape 67,20 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés (un par chambre et sur réservation. Gratuit). Wi-fi gratuit. Canal +.
De plain-pied, situé au cœur de la Sologne, cet agréable établissement vous offre un calme absolu dans un cadre nature propice au repos. Vous profiterez ainsi pleinement d'une chambre confortable et spacieuse. En été, vous pourrez prendre votre petit déjeuner en terrasse et faire le plein d'énergie pour entreprendre vos visites et vous ne manquerez pas un petit détour vers Saint-Aignan afin de visiter le zooparc de Beauval situé à 20 minutes en voiture. Un très bon accueil, chaleureux et convivial, vous est réservé afin que votre séjour soit un réel moment de détente et de bien-être. Assurément, vous garderez un excellent souvenir de votre passage à cette adresse.

Lassay-sur-Croisne

CHATEAU DU MOULIN
✆ 02 54 83 83 51
www.chateau-moulin-fraise.com
chateau.du.moulin@gmail.com

Ouvert du 1er avril au 30 septembre. Ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30 (dernière visite à 17h30). Les visites guidées ont lieu à 10h30, 11h30, 14h30, 15h30, 16h30, 17h30. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 9,50 € (visite guidée du château, musée et extérieurs). Enfant (de 4 à 12 ans) : 4 € (de 12 à 18 ans 7 €). Groupe (20 personnes) : 8 €. Visite uniquement du musée de la Fraise et des extérieurs : 8 €. CB non


© CHÂTEAU DU MOULIN

Vue aérienne prise de montgolfière du château de Moulin.

acceptée. Chèque Vacances. Musée, cour extérieure, jardin et tour des douves accessibles aux personnes à mobilité réduite avec aide. Accueil enfants (parcours de Dame Fraise à partir de 4 ans).
Plus qu'un château, c'est une atmosphère. Le Château du Moulin porte bien son nom de Perle de la Sologne. Édifice à taille humaine à l'inverse de certains de ses grands voisins, il invite à la douceur de vivre, loin de l'effervescence du géant Chambord à proximité. Un vrai plaisir qui se continuera dans les jardins. Il fut édifié durant l'année colombienne, en 1492. Le salon est remarquable par son plafond peint. Il doit son nom non pas à la présence d'un moulin, mais à celui de son bâtisseur, Philippe du Moulin, conseiller de Charles VIII. François Ier et Léonard de Vinci y ont séjourné. Si l'intérieur vous dévoile un art de vivre, les jardins du château vous feront découvrir les multiples facettes de la fraise. Le potager vous enseignera l'histoire de fruit, de sa culture, de ses innombrables variétés. A voir également le musée… de la Fraise. Les petits seront, quant à eux, ravis de leur visite. Guidés par Dame Fraise, on leur expliquera tous les secrets de ce fruit merveilleux à travers un parcours ludique et pédagogique (durée 1 heure 30). Pour les plus âgés, un épisode du héros solognot *Thierry la Fronde* projeté dans la salle qui porte son nom les ramènera en enfance.

■ **AUBERGE DU PRIEURÉ**
5, route de Romorantin
✆ 02 54 83 91 91
www.lassay-sur-croisne.fr
Ouvert du jeudi au mardi le midi ; du jeudi au samedi le soir. Menus de 22 € à 38 €. Formule : 18 €.
Une jolie place de village, une belle auberge à côté de l'église avec sa cour et son puits en pierre, voilà un bon endroit pour manger avant de visiter le trésor du village, le château du Moulin. L'intérieur est rustique et chaleureux. Le nouveau patron, Rémy Nicolas, un enfant du pays, veut promouvoir le fait maison avec les produits locaux. À côté des plats traditionnels, il veut étonner les papilles de ses clients avec des trouvailles savoureuses bien à lui. Sa générosité se retrouve dans les assiettes avec des portions qui feront caler les plus affamés. Une adresse sans prétentions, mais pleine de charme, un service efficace, et aux beaux jours une terrasse accueillante, pourquoi ne pas se laisser tenter ?

Mennetou-sur-Cher

■ **AUBERGE DE LA TOUR**
2, rue Marcel-Bailly
✆ 02 54 98 12 38
www.auberge-dela-tour.com
contact@auberge-dela-tour.com
♿
Ouvert toute l'année. Fermé le dimanche soir. Menus de 26 € à 38 €. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 9,50 €. Formule : 18,50 € (le week-end : menu dégustation à 26 €). Hôtel deux-étoiles : 10 chambres dont 1 aménagée pour handicapés, de 38 € à 60 € (lit supplémentaire : 6 €. Petit déjeuner : 6,50 €.
Située au pied de la tour d'entrée de la cité médiévale, cette petite auberge peut facilement passer inaperçue, mais il ne faut pas la rater. L'accueil est chaleureux et le service efficace et discret ; le cadre est agréable, surtout à la belle saison où la petite terrasse côté tour est des plus charmantes. Côté cuisine, Patrick Douville concocte une cuisine de qualité. Il préfère les produits locaux de saison choisis auprès de quelques fournisseurs bien sélectionnés et propose ainsi le cerf en période de chasse ou le brochet. Les menus sont simples, mais bien travaillés ; le chef sait leur apporter sa touche personnelle tout en finesse. Les plats sont délicieux et très copieux et le « fait maison » se retrouve depuis les entrées jusqu'aux desserts. Une bonne petite adresse sans fioritures inutiles, mais où vous reviendrez avec plaisir. L'Auberge de la Tour propose également des chambres très vastes et refaites à neuf avec un excellent rapport qualité prix.

Mur-de-Sologne

DOMAINE DE FONDJOUAN
Château de Fondjouan
✆ 02 54 95 50 00
domaine-de-fondjouan.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours. Menus de 19 € à 42 €. Carte : 35 € environ. Vin au verre. Chambres de 28 € à 95 € (petit déjeuner de 7 € à 11 €), Auberge de jeunesse (200 personnes) : forfait nuit à 16 € et 26 €. Jardin. Terrasse.
Au milieu des principaux châteaux de la Loire vous pourrez profiter de la vie de châtelain dans ce domaine de 70 hectares. L'étendue du domaine permet de faire un repas en amoureux ou d'organiser un séminaire, un mariage pour 300 convives dans un cadre exceptionnel avec mise à disposition de 37 chambres dont 20 au château lui même. Il accueille également une auberge de jeunesse de 200 personnes. La grandeur et l'étendue des prestations ne se fait pas au détriment de la qualité. Quand vous serez parvenus au bout de la grande allée forestière, vous trouverez le restaurant situé dans les communs du château que l on aperçoit au bord de l'étang. Dans la salle lumineuse et confortable, vous dégusterez une cuisine inventive et succulente : croustillant de chèvre et son méli-mélo de salade, filet de sandre aux girolles ou ragoût de grenouilles à la crème safranée, sans oublier les desserts comme le délice de Fondjouan aux trois chocolats, le tout servi avec le sourire. Le domaine se cache au milieu de la forêt, mais il mérite qu'on prenne le temps de le rechercher.

Villeherviers

SAS ÉPICURIEN LA
20 route de Salbris
✆ 06 82 76 03 93
www.restaurant-epicurien-sologne.com
arnaud.gauthier10@orange.fr
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 18 € à 26 €. Menu enfant : 12 €.
En plein milieu de la Sologne, le petit village de Villeherviers abrite une petite auberge tenue par Arnaud et Lauriane Gauthier qu'il ne faut pas manquer. Si l'aspect extérieur n'est pas tape à l'œil, au risque de faire rater l'établissement au touriste de passage, l'intérieur joliment décoré est apprécié des habitués. En effet, malgré sa jeunesse, cette excellente adresse s'est rapidement forgée une excellente réputation qui fait qu'il faut impérativement réserver si on veut être sûr d'y trouver une place. Dans cette atmosphère chaleureuse, surtout en hiver et que vous mangez auprès de la cheminée, tout est fait pour le plaisir du client avec un accueil aimable, un service efficace et discret. Mais bien sûr ce sont les plats qui ont la renommée du lieu. Les saveurs sont justes et l'inventivité du chef omniprésente. La carte resserrée est gage du fait maison (même le pain est fabriqué sur place) et si beaucoup reviennent pour les ris de veau, la spécialité du chef, il ne faut pas hésiter à goûter son velouté de châtaignes ou le poisson qu'il prépare avec talent. Ses desserts sont aussi copieux que savoureux et on n'a aucun problème pour finir le repas en beauté sur une note délicieuse.

SAINT-AIGNAN ★★

A Saint-Aignan, on prend d'emblée de la hauteur : tout d'abord, grâce à sa situation géographique, la ville étant perchée à flan de coteau, son château et ses habitations anciennes dominant le Cher. Saint-Aignan est aussi une frontière où l'on choisit d'aller soit vers le Berry, soit en Touraine ou en pays orléanais. Précieux triptyque parmi nos plus belles provinces… Mais vous aurez tout de même envie de rester un peu plus longtemps à Saint-Aignan pour visiter son château Renaissance, sa collégiale du XI[e] siècle tapissée de fresques colorées et sa mystérieuse crypte ou bien, pour les petits, de vous laisser surprendre par le zoo-parc de Beauval. Amoureux de la vie comme un long fleuve tranquille, vous vous baladerez dans les rues pavées de la ville, appréciant à chaque détour les maisons d'époque à colombages, le bruit sourd du Cher traversant ce joli bourg. D'ailleurs, peut-être tenterez-vous la délicieuse aventure d'une promenade en péniche ? A moins que vous vous laissiez choir sur les berges pour contempler le panorama sur le château…

OFFICE DE TOURISME
60, rue Constant-Ragot
✆ 02 54 75 22 85
www.tourisme-valdecher-staignan.com
ot-valdecher@wanadoo.fr
D'octobre à février : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h ; mars, avril, mai : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h, jours fériés de 10h à 13h ; juin, septembre : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h30. Dimanche jours fériés de 10h à 13h ; juillet-août : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h ; dimanche et jours fériés de 10h à 12h30 et de 14h à 17h. Vente de billets à tarifs réduits pour de nombreux sites de la région : zoo de Beauval, château de Chenonceau, Chambord, Blois, Amboise.
L'office de tourisme Val de Cher de Saint-Aignan vous attend dans une belle maison de caractère située sur une agréable place du village. C'est l'endroit idéal pour prendre tous les renseignements pour visiter le zoo de Beauval tout proche mais également pour découvrir tous les trésors de la ville. Le château, dont seuls les extérieurs se visitent, et la collégiale sont bien sûr les points forts de la promenade à travers les rues de la cité médiévale, guidé par la brochure. L'office fourmille de bons plans pour se loger, manger et visiter la région.

Points d'intérêt

CHÂTEAU ★
18, route de Saint-Aignan
Ouvert toute l'année. Propriété privée. Accès aux jardins libre et gratuit.

Cette demeure seigneuriale, du XVII[e] siècle, s'élève sur les ruines de l'ancien château féodal dont subsiste le donjon, la tour Hagard vestige des des luttes avec Foulques Nerra. Même si l'intérieur ne se visite pas, la cour d'honneur et les terrasses du château sont, en revanche, ouvertes en accès libre aux visiteurs. N'hésitez pas à vous y rendre, de là-haut vous aurez une vue imprenable sur les toits de la cité médiévale ainsi que sur les paysages de la vallée du Cher.

■ **COLLÉGIALE** ★
60, rue Constant-Ragot
✆ 02 54 75 22 85
www.tourisme-valdecher-staignan.com
ot-valdecher@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. Visite 7 jours sur 7 (sauf pendant les offices), audioguide gratuit en sept langues dans l'église supérieure et dans la crypte. Visite commentée de la collégiale sur réservation.
Cette élégante collégiale est en pur style roman. Edifiée entre le XI[e] et le XII[e] siècle, elle est animée d'une tour quadrangulaire à la croisée du transept, et s'ouvre par un clocher-porche donnant accès à la haute nef. L'histoire veut que la collégiale faisait office de château fort dans les périodes difficiles. En pénétrant à l'intérieur, on peut y admirer les chapiteaux finement sculptés de feuilles d'acanthe et d'animaux fantastiques baignés de lumière, tandis que dans le chœur, il s'agit de chapiteaux historiés évoquant des scènes de l'Ancien et du Nouveau Testament. La crypte du XI[e] siècle, église primitive de la ville, abrite des fresques de toute beauté du XII[e] au XV[e] siècle dont une de saint Jean l'évangéliste. Il est drôle de s'imaginer qu'elle a fait office de château fort, mais aussi que l'église basse a été utilisée comme étable avant d'être rendue au culte en 1800. La collégiale abrite régulièrement des concerts de musique classique (se renseigner auprès de l'office de tourisme)

■ **ZOOPARC DE BEAUVAL** ★★★
✆ 02 54 75 50 00
Voir page 20.

Le couvert

■ **LE BACCHUS**
17, place de la Paix
✆ 02 54 75 10 75
www.restaurantlebacchus.com
lebacchus41@hotmail.fr
Fermé le Dimanche soir, Lundi et Mercredi soir du 1[er] Septembre au 30 Juin et uniquement le Lundi en Juillet et Août. Menus de 25 € à 29 €. Menu enfant : 8,50 €. Formule du midi : 15,50 €.
Un joli village médiéval, une jolie petite place, un joli restaurant, un joli cadre, vous voici au Bacchus. L'atmosphère y est aussi sympathique que l' accueil du patron et le service est prévenant et efficace. Tout est réuni pour passer un agréable moment dans ce restaurant à vins. La cave riche et variée privilégie les crus régionaux et vous trouverez facilement celui qui accompagnera votre repas. Avec son esprit bistro, le Bacchus veut rester simple, mais cette simplicité ne se fait ni au niveau de la qualité ni à celui des saveurs. Les produits sont frais et la cuisine faite maison, et bien faite. Le chef ne se perd pas en fioritures pour élaborer des plats classiques mais il sait parfaitement apporter sa touche de créativité et son savoir-faire dans les assaisonnements. À côté d'une cuisine traditionnelle qui est régulièrement renouvelée, les jeunes (et les moins jeunes), trouveront le bacchus burger (comme une blanquette). Aux beaux jours, la terrasse sur la place complète le plaisir du lieu.

■ **DÉLICES D'ASIE**
17, rue Constant-Ragot
✆ 02 18 09 13 72
Ouvert le lundi de 11h à 15h ; du mercredi au dimanche de 11h à 15h et de 18h à 22h. Menus de 18 € à 28 €. Menu express à 11€. Plats à emporter.
Ce n'est pas au pied de la collégiale romane de Saint-Aignan que l'on s'attend à trouver un restaurant asiatique et pourtant, c'est une petite perle qui se cache dans cette petite ville médiévale. Aux Délices d'Asie, pas de folklore de pacotille, pas de dragons d'opérette sur les murs ou de bouddhas ventripotents parfois destinés à enjoliver un établissement moyen. C'est dans vos assiettes et par la qualité de leur contenu que vos hôtes vous feront découvrir leur pays d'origine, seulement rappelé par quelques photos de Shanghaï, lieu de naissance de votre hôtesse. Celles des châteaux de la Loire témoignent de l'autre passion de cette férue d'histoire locale qui vous accueillera avec une gentillesse toute en réserve pendant que vous regardez son époux confectionner les plats dans sa cuisine ouverte sur la salle du restaurant. Il élabore devant vos yeux les plats à base de produits frais qui grâce à la justesse des assaisonnements vont ravir vos papilles. Les nems exhalent toutes leurs saveurs. Les viandes comme le bœuf ou le poulet, accompagnés de vrai riz cantonais, vont vous surprendre par leur finesse et ce goût si différent de celui que l'on retrouve dans les préparations occidentales. Le chef propose également de la cuisine thaïlandaise avec la même réussite. Une extrême propreté, des produits frais parfaitement cuisinés, un accueil prévenant, voilà une bonne adresse qui mérite de faire un petit crochet pour la découvrir. Les habitués ont également la chance de pouvoir déguster l'excellente cuisine chez eux grâce aux plats à emporter.

■ **LE MANGE GRENOUILLE**
10, rue Paul-Boncour
✆ 02 54 71 74 91
www.lemangegrenouille.fr
lemangegrenouille@orange.fr
♿
Ouvert du mardi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir ; le dimanche midi. Menus de 35 € à 40 €. Plat du jour : 14 € (formules à 16 € (2 plats) et 19 € (3 plats)). Tous les midis (sauf week-end et jours fériés), suggestions au tableau avec un plat du jour et formules. Chèque Restaurant. Terrasse. Cheminée.
Ce Mange Grenouille ne vous saute pas à la figure, discret comme le batracien au fond de sa mare, c'est dans une jolie petite rue proche du Cher que vous le découvrirez. Une fois la porte poussée, vous vous retrouvez dans un écrin de pierre et de poutres centenaires. Le cadre est chaleureux comme l'accueil et ensuite vous n'avez plus qu'à vous laisser porter.

Après une mise en bouche, essayez le cœur de saumon au beurre Bordier de yuzu, cet agrume originaire d'Asie qui donne un petit goût salé. Les autres entrées sont du même niveau, que ce soit le pâté en croûte de chevreuil, le pressé de foie gras et cailles ou les très français escargots qui garnissent un os à moelle et bien sûr les cuisses de grenouille que l'on retrouve également comme plat de résistance avec un assaisonnement différent. La pintade cuite à basse température fond dans la bouche. Le gros problème est de choisir le plat qui va ravir vos papilles, mais que vous optiez pour une viande ou un poisson, tout est parfait, les accompagnements, les goûts, la présentation, tout est fait pour le plaisir des sens. Les desserts finissent en beauté la dégustation avec toujours une pointe de créativité qui ne nuit pas à l'excellence des plats. Une adresse incontournable !

■ **SUR LE PONT**
1, route de Blois
✆ 02 54 75 33 75
www.restaurantsurlepont.com
surlepont41110@orange.fr
Fermé du 20 décembre au 31 janvier. Ouvert 7J7 de mai à septembre sinon fermé le mercredi et le jeudi. Réservation recommandée. Menus de 23 € à 28 €. (formule du midi de 12 € à 16 €). Salle à l'étage. Magnifique terrasse au bord de l'eau.
Situation privilégiée sur une île du Cher pour ce petit resto, créé par deux couples d'amis dans l'ancienne maison de l'éclusier. Sa terrasse au bord de l'eau offre une vue superbe sur le village médiéval de Saint-Aignan, dominé par son château Renaissance et sur le vieux pont en pierre qui a donné le nom de l'établissement. Les conversations ne sont troublées que par le bruit de l'eau et sa position au niveau des arches du pont fait totalement oublier le passage des voitures. Si la cuisine jouxte la terrasse, la salle du restaurant, chaleureuse, décorée et aménagée avec un goût très sûr, est implantée « sur le pont », un étage au-dessus. Pendant que Marie et Christine vous accueillent avec gentillesse et naturel, Jean-Michel saura vous trouver le vin idéal, de préférence local pour accompagner la cuisine bistro élaborée par Pascal. Le chef a fait le choix de la fraîcheur et de la qualité. Ainsi la carte n'est pas immense, mais elle est complète. Il mise également sur les produits locaux et régulièrement, il propose un complément aux menus en fonction de ses coups de cœur et des arrivages de saison. Un site charmant à l'image de l'accueil, des mets fins, savoureux et copieusement servis par un chef amoureux de son métier, alors tous Sur le Pont ! Mais pensez à réserver, car la salle ou la terrasse se remplissent vite.

Le gîte

■ **GRAND HÔTEL SAINT-AIGNAN****
7-9, quai J.-J.-Delorme
✆ 02 54 75 18 04
www.grand-hotel-saint-aignan.com
contact@grand-hotel-saint-aignan.com
Fermeture du 11 novembre à mi-décembre. Accueil jusqu'à 22h. 18 chambres. Chambre double de 65 € à 80 € ; chambre triple de 90 € à 95 € ; suite de 126 € à 158 €. Petit déjeuner : 11 € (7 € pour les enfants de moins de 10 ans). Lit supplémentaire : 7 € (bébé gratuit). Soirée étape de 80 € à 96 €. Le restaurant est ouvert du 14 février au 11 novembre. Menus 25,50 € servi en semaine et carte. Wi-fi gratuit.
Aux confins de la Touraine, de la Sologne et du Berry, voici une très belle demeure du XIX[e] siècle. Cette ancienne tannerie transformée en hôtel en 1886 longe le Cher. L'établissement aime à cultiver les traditions et le personnel a l'art et la manière d'accueillir ses hôtes. Depuis quelque temps, le Grand Hôtel Saint-Aignan a troqué la tapisserie datée de sa salle à manger pour des murs d'un bleu roi franc semé de fleurs de lys, rappelant qu'ici, nous sommes sur les terres de François I[er]… Les chambres ont aussi eu un petit *lifting* bienvenu où confort, décoration et mobilier contemporain sont de mise. Certaines ont vue sur le Cher. Pour vous restaurer, une cuisine faite de valeurs sûres est au rendez-vous : tourte aux champignons, plats du terroir ou salades-repas contenteront les gourmands comme les appétits plus modestes.

■ **HAMEAUX DE BEAUVAL**
5-9, rue Maurice-Berteaux
✆ 02 54 75 60 00
www.leshotelsdebeauval.com
infos@leshameauxdebeauval.com
Ouvert de début mars à fin octobre. 16 appartements. Séjour en week-end (3 nuits) de 300 € pour 3 personnes à 660[e] pour 8 personnes. A 3 km du ZooParc de Beauval.
Situé au centre de la cité médiévale de Saint Aignan, la résidence hôtelière Les Hameaux de Beauval accueille familles et amis dans de vastes appartements, grâce à ses formules *mid-week*, week-end ou semaine. Haute en couleurs, la décoration provenant du Vietnam et de Bali entraîne les visiteurs dans un voyage au cœur de l'Asie… Point de départ idéal d'escapades touristiques, de nombreux services à la carte permettent aux visiteurs de construire leur séjour sur mesure et de découvrir ainsi le ZooParc de Beauval et sa région, riche en patrimoine et activités. Le plus : une salle privatisable de 75 m², avec terrasse et cuisine de service, pour l'organisation d'événements !

■ **HÔTEL-RESTAURANT LES PAGODES DE BEAUVAL**
✆ 02 54 75 60 00
www.leshotelsdebeauval.com
reservations@leshotelsdebeauval.com
A 700 m du ZooParc de Beauval. 128 chambres. Gratuit pour les enfants de moins de 3 ans dans la chambre des parents. Chambre standard à partir de 100 €. Forfaits zoo + hôtel (1 nuit, 2 nuits, 3 nuits).
Implanté au cœur d'un parc verdoyant à l'atmosphère zen, cet hôtel 3-étoiles propose 128 chambres, un restaurant et de vastes espaces dédiés au tourisme d'affaires avec salle panoramique, espace cocktail et salles de sous-commissions. Agrémenté d'authentiques éléments de décoration chinois, ce complexe garantit aux visiteurs une fabuleuse immersion dans l'Empire du Milieu…

■ **HÔTEL – RESTAURANT – SPA LES JARDINS DE BEAUVAL*****
✆ 02 54 75 60 00
www.leshotelsdebeauval.com
reservations@leshotelsdebeauval.com
À 500 m du ZooParc de Beauval.

Fermé du 1er janvier au 1er février. Ouvert de début février à fin octobre. 112 chambres. Gratuit pour les enfants de moins de 3 ans dans la chambre des parents. Chambre Confort club ou familiale à partir de 115 €. Chambre supérieure club à partir de 140 €. Forfaits zoo + hôtel (1 nuit, 2 nuits, 3 nuits).
Voici un hôtel exotique et exceptionnel au cœur des châteaux de la Loire, implanté à seulement 500 m du ZooParc de Beauval. Son atmosphère indonésienne est très réussie. Les propriétaires sont allés dans les îles de Java et de Bali pour ramener tout le mobilier en bois de teck de plantation et la décoration : tableaux peints par des artistes d'Ubud, murs de pierre délicatement sculptés et ajourés, bois ciselé, frises de personnages en bois peint et salles de bains en marbre. L'effet est saisissant. On est transporté ailleurs ! L'hôtel est constitué de 5 pavillons d'une vingtaine de chambres chacun. Les chambres familiales présentent une antichambre avec lits superposés pour les enfants et une chambre séparée pour les parents. Le bâtiment principal donne sur un plan d'eau où nagent canards exotiques et poissons multicolores. Les magnifiques jardins méditerranéens sont animés par d'élégantes grues qui font la joie et l'étonnement des hôtes. Piscine chauffée et jeux d'enfants finissent de faire de ce lieu un endroit de rêve pour passer des vacances ou un week-end en amoureux. A savourer : les offres bien-être d'un spa chaleureux et accueillant.

Loisirs

■ **BATEAUX ROUSSINEAU**
45-46, rue du Four-à-Chaux
✆ 02 54 75 00 57
www.bateaux-roussineau.com
info@bateaux-roussineau.com
Ouvert à la location tous les jours du 1er mai au 30 septembre de 8h30 à 12h et de 14h à 19h. Pour la vente, ouvert toute l'année du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30 sur rendez-vous. Location à partir de 18 € suivant parcours et nombre de personnes.
Location de canoës, kayaks, barques pour une descente de la Sauldre et du Cher « sauvage » ou « canalisé » avec passage des écluses jusque sous le château de Chenonceau. Destinations et horaires libres, se renseigner auprès du commerçant. Pour les propriétaires de bâteaux, l'entreprise est surtout réputée pour son atelier de réparation. Il est évident que les amateurs peuvent acquérir tout type d'engins : canoës, barques, voiliers Optimist ou Vaurien.

Dans les environs

Billy

■ **LE PONT DE SAULDRE**
2, rue Nationale
✆ 02 54 96 21 65
www.lepontdesauldre.fr
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 22 € à 45 €. Formule : 18,50 € (non servi vendredi soir, samedi soir, dimanche midi et jours fériés).
Amoureux de la propreté, ce restaurant est pour vous. S'il est rassurant de voir le soin apporté à l'aspect et à l'hygiène du lieu, que l'on rencontre rarement poussé à un tel point, il ne faut pas se méprendre, ce n'est qu'un jalon dans la démarche des propriétaires. L'accueil prévenant, la salle lumineuse, la vue sur des prés où l'été se promènent quelques chevaux, tout est à l'avenant. Si vous rajoutez à tout ceci un service souriant et aimable, vous comprendrez que vous êtes la priorité de la maison. Et cette excellente impression se continue dans vos assiettes. Que ce soient les viandes ou les poissons cuisinés de façon traditionnelle sans oublier la petite touche personnelle rajoutée par le chef, tout est réuni pour que vous passiez un très bon moment. Cette charmante petite auberge rose au bord de la Sauldre mérite une visite avant de commencer celle des châteaux voisins et d'y revenir sûrement.

Châteauvieux

■ **CONSERVATOIRE DE LA VIGNE**
1, rue des Déportés-du-2-Mai-1944
✆ 02 54 75 21 06
mairiechateauvieux.blogspot.fr
mairie.chateauvieux@wanadoo.fr

Visite uniquement sur rendez vous et pour groupe de 10 personnes minimum. Adulte : 8,50 € (visite avec assiette gourmande). Adulte Plein tarif : visite guidée des 3 sites 5,50 €, enfant 3 €. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée. Animations.
Ce sont plus de 50 cépages différents que vous aurez le plaisir de découvrir dans cet espace ouvert en permanence au public. Une loge de vigne reconstruite sur le site permet de mieux s'imprégner de la vie des vignerons du siècle dernier. Une fresque peinte sur le pignon de la mairie a été réalisée par 5 étudiants de l'école supérieure nationale des arts appliqués. A compléter avec une visite du musée consacrée au vin, dans les caves du château, uniquement sur rendez-vous. A voir également, un balancier hydraulique. Cet astucieux système est une sorte de balance géante qui voit ses plateaux se remplir alternativement d'eau en position haute et se vider en position basse. Le mouvement est alimenté par l'eau d'un ruisseau et permet de pomper l'eau d'un puits pour alimenter le château situé plus haut.

Chémery

CHÂTEAU DE CHEMERY
Rue du Château
✆ 02 54 71 82 77
www.chateaudechemery.fr
chateauchemery@wanadoo.fr
Fermé du 30 novembre au 1er mars. Hors saison, il est possible de visiter en appelant le 06 67 76 76 66. Ouvert de 11h à 18h. Visite du château adulte : 8,50 €, enfant de 7 à 14 ans : 6 €, groupe : 7 €. Le château dispose de 5 chambres d'hôtes et d'un gîte. Chambre double de 85 € à 130 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 € (15 € pour un enfant). Gîte : 110 € pour 2 personnes ; 120 € pour 3 personnes ; 130 € pour 4 personnes ; 140 € pour 5 personnes. Animations.
C'est un beau mélange entre féodalité et Renaissance que nous laisse deviner l'architecture de ce château. Ce fut un coup de cœur pour monsieur et madame Fontaine qui depuis bientôt 30 ans y ont élu domicile, monsieur, architecte spécialisé en restauration, y a même installé son cabinet et s'emploie sans relâche à restaurer les lieux. N'hésitez pas à le suivre pour une visite du château, il saura faire revivre les lieux ! Nul doute que, grâce à ses leçons d'architecture, douves, meneaux et autres frises de feuilles de choux n'auront plus aucun secret pour vous à la fin de votre séjour ! Le soir, le couple met à la disposition du voyageur les chambres qui auront fait partie de la visite dans la journée. Toutes disposent du confort moderne avec une décoration tendance médiévale que confèrent mobilier, tableaux et autres tentures. La table d'hôtes se prend au café de la Gaieté, à 30 mètres du château. Tout au long de l'année, le château organise des animations événementielles dans le cadre de sa Sauvegarde, une bonne occasion de mettre à l'honneur des artistes du cru dans la galerie de peintures dont les expositions changent régulièrement.

Mareuil-sur-Cher

LA LIONNIÈRE
Frédéric et Françoise Bouland
1 rue de La Lionnière
✆ 02 54 75 24 99
www.lalionniere.fr
contact@lalionniere.fr
Fermé du 1er décembre au 15 février. Ouvert le week-end en mars, tous les jours en juillet et août et en moyenne saison : fermé le lundi (sauf pour la demi-pension). Réservation impérative. Menus de 22 € à 26 € (et un menu spécial jours de fêtes à 26 €). Menu enfant : 12,50 € (à la carte pour les tout petits). L'apéritif est offert. Chambres d'hôtes : 56 €. Gîtes (9/11 personnes). Week-end : 260 €. Semaine : 470 € (550 € en juillet -août). CB non acceptée. Chèque Vacances. Accueil des groupes (sur réservation). Jardin. Chien autorisés sous condition. Parking.
Cette longère tourangelle, aux poutres apparentes et en pierre de tuffeau, vous propose des chambres simples, confortables et chaleureuses avec salle de bains privative et deux gîtes de 9 à 11 places. Au menu du restaurant, selon les saisons et les productions, on vous mijote telles les saveurs d'antan du poulet grand-mère aux champignons de Mareuil, du coq au sauvignon, des terrines maison, du navarin d'agneau aux petits légumes et évidemment, des spécialités de chèvre braisé au sauvignon et le chevreau ail et moutarde, le tout accompagné du pain cuit au feu de bois du fournil du Chêne du Renard. Frédéric et Françoise Bouland sont spécialisés dans la fabrication artisanale et la vente de fromages à base de lait de chèvre. Vous pourrez donc les déguster au cours du repas et assister, sur demande, à la traite des animaux le soir.

Meusnes

MUSÉE DE LA PIERRE À FUSIL
3, place Marguerite-Jourdain
✆ 02 54 71 33 74
www.meusnes.fr
mairie-meusnes@wanadoo.fr
Accès tout public et ouvert toute l'année sur rendez-vous uniquement. Gratuit jusqu'à 9 ans. Adulte : 2 €. Visite guidée.
Le village de Meusnes est connu pour ses vins, mais aussi pour être la capitale mondiale de la pierre à fusil. Tirées des silex abondants localement, ces pierres étaient taillées pour être montées sur les fusils et pistolets avant l'invention de la cartouche. L'étincelle qu'elles provoquent enflamment la poudre et permettent le tir. La production est montée à 25 millions de pierres fournies annuellement aux armées napoléoniennes, mais elle s'arrêta aux alentours de 1870. Aujourd'hui, c'est un passionné, Jean-Jacques Dutrieux, qui a repris le flambeau et qui alimente les collectionneurs et les amateurs de reconstitutions historiques. Il a créé un musée que l'on visite sur rendez vous où il vous fera une démonstration de son savoir-faire, mais surtout de sa convivialité et de sa bonne humeur. A lui tout seul, il vaut le détour.

CHÂTEAU DE QUINCAY
Quinçay
✆ 02 54 71 00 11
www.chateaudequincay.com
chateau.de.quincay@orange.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 12h. Portes ouvertes : samedi de la Pentecôte, et le troisième Week-end de novembre (dujeudi au dimanche de 9h à 19h). Le gîte se loue à partir de 330 € la semaine, mais également le week-end à partir de 120 €. Accueil groupe.
L'histoire commence bien : voilà plus de 135 ans, un général de brigade s'est fait vigneron. Depuis ce jour, la relève est assurée et le flambeau se transmet de génération en génération. La visite des caves anciennes restaurées et des vignobles sont conduits sous la démarche Terra Vitis de la production d'AOC touraine. La visite peut se faire également en anglais et en espagnol. Nouveauté, le château de Quinçay s'est lancé dans la production d'AOC valençay et de chenonceau blanc : A découvrir ! Un gîte peut également être mis à disposition sur le domaine. Entourée d'un parc et de vignobles (28 ha), cette belle maison blanche, indépendante tout en restant proche

des propriétaires peut accueillir quatre personnes avec tout le confort désiré. Vous vous retrouvez à proximité des principaux châteaux de la Loire : Chenonceau, Chambord, Cheverny, Valençay et Amboise. Découvrez l'exploitation vinicole de vos hôtes et dégustez leur production.

Noyers-sur-Cher

■ **RELAIS TOURAINE SOLOGNE**
2, route de Tours
✆ 02 54 75 15 23
www.relaistourainesologne.com
relaistourainesologne@wanadoo.fr
Logis (1 cocotte). Qualité Tourisme. Fermé les 15 derniers jours de l'année et de la mi-février à début mars et à la Toussaint. Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Sauf veilles de fêtes. Menu unique à 25 €. Menu enfant : 7,50 €. Formule : 16 €. Chambre double de 62 € à 78 € la nuit. Petit déjeuner 8€. Label Tourisme & Handicap. 2 cheminées. Pas d 'animaux.
A 5 km de la sortie d'autoroute A85 et à 10 minutes du zoo de Beauval, dans un cadre entièrement rénové et insonorisé, proximité de la route oblige, vous dégusterez une cuisine régionale et traditionnelle servie avec des vins exclusivement régionaux (cabernet, sauvignon, pinot noir ou gris, etc.). L'établissement propose aussi le gîte, avec à la disposition du voyageur, des chambres agréables.

■ **LE HARAS DU PARC**
Le Parc
✆ 02 54 75 20 34
anne.vareon@hotmail.fr
Ouvert toute l'année. Sur réservation uniquement. Balade à cheval. Balade à poney. Balade en calèche, randonnées, cours, stages et perfectionnement, se renseigner auprès du haras.
L'équipe du haras, composée principalement de moniteurs diplômés, propose différentes activités équestres comme des balades à cheval, à poney, en calèche, ainsi que des randonnées à la carte accompagnées (sur un ou plusieurs jours), à cheval ou en calèche, à partir du printemps. Les enfants sont accueillis à partir de trois ans. Manège couvert pour des cours du soir et par tous les temps, été comme hiver. Carrière d'obstacle pour les cavaliers les plus émérites ou les plus téméraires. L'accueil des enfants se fait dès 18 mois dans le cadre des « Bébés cavaliers ».

Saint-Romain-sur-Cher

■ **LE CHAI DES SABLONS**
8, route des Sablons ✆ 02 54 71 72 83
domaine.louet.gaudefroy@wanadoo.fr
Ouvert tous les jours de 8h à 19h. Sur rendez-vous.
Situé sur les coteaux du Cher, dans l'aire d'appellation d'origine contrôlée touraine, le domaine comprend 21 hectares répartis en 11 hectares de blanc et 10 hectares de rouge. Quatre générations de vignerons vous proposent des vins tout à fait intéressants. Hervé Gaudefroy vous fera visiter le chai et vous expliquera le mystère des températures pour la bonne réussite de la vinification, il vous parlera également de sa nouvelle passion le safran. Accueil de grands groupes possible (sur réservation).

Selles-sur-Cher

■ **CHÂTEAU DE SELLES-SUR-CHER**
1, place du Château
✆ 02 54 97 76 50
www.chateau-selles-sur-cher.com
contact@chateau-selles-sur-cher.com
Ouvert toute l'année. Basse saison : du mercredi au dimanche de 13h30 à 17h30. Haute saison : tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h. En juillet et août : ouvert de 10h à 19h. Adulte : 8 €. Enfant (de 4 à 16 ans) : 5 € (animations spéciales tous les dimanches pour les scolaires « La poule au pot d'Henri IV »). Groupe (20 personnes) : 6 €. Possibilité de louer une suite à partir de 220 €, une salle de réception, le parc du château ou un gîte (se renseigner au château). Visite guidée (1 heure 30 à 2 heures). Restauration. Boutique. Animations. Journées Européennes du patrimoine, des visites extraordinaires : les Pavillons dorés et leurs peintures murales du XVII[e] siècle, ouverts spécialement !
C'est une petite merveille qu'il serait dommage de rater, tant le château de Selles-sur-Cher brille par sa splendeur. On ne saura trop louer cet édifice de briques roses et grises, aux tours carrées symétriques et son superbe jardin à la française. Après 10 ans de sommeil, cette propriété, rachetée en 2012, est restaurée magnifiquement pour être ouverte à la visite. A l'origine, le château de Selles était une forteresse médiévale passée entre de nombreuses mains. Au fil du temps, son aspect se modifia en fonction des modes et du goût des occupants. Il atteint sa forme actuelle en 1880. La visite peut se faire en 3D grâce à des tablettes qui vous plongeront dans l'histoire de cette magnifique demeure. Ayant pensé à tout, le château propose une petite ferme pédagogique pour les enfants : on y rencontre les animaux de basse-cour, on y entend des contes, on joue à des ateliers de construction médiévale… Et, si le cœur vous en dit, pour les groupes de 20 personnes, il est possible de passer toute la journée au château avec différentes formules incluant visite guidée, dégustation de fromages et de vins AOC… Délices que vous pourrez acheter dans la boutique du château qui propose de nombreux produits du terroir dont le vin produit par le château dans son domaine de Châtillon-sur-Cher.

■ **LE LION D'OR**
14, place de la Paix
✆ 02 54 97 40 83
www.liondor41.com
contact@liondor41.com
Fermé le lundi. Le restaurant gastronomique est ouvert du vendredi soir au dimanche midi et est fermé en juillet et août. Menus de 32 € à 59 €. Carte : 45 € environ. Formule du midi : 17,50 € (en brasserie et 14 € pour 2 plats). Côté brasserie, un menu à 25 € est servi le soir. 5 chambres à 50 € (simple) à 60 € (double), 70 € (triple) et 80 € (quadruple). Petit déjeuner : 6 € Soirée étape : 64 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (35 personnes). Animaux admis à l'hôtel (5€).

Après avoir exercé ses talents dans les cuisines des plus grandes tables françaises, le chef Emeric Le Puil est venu s'installer dans sa région natale pour le plus grand plaisir des gourmets. Il a partagé son établissement en deux parties, un restaurant gastronomique et une brasserie. Ce concept que l'on trouve plus facilement à l'étranger, offre la possibilité d'établir des ponts entre les deux restaurants. C'est ainsi que l'on retrouve à la brasserie des suggestions venues du restaurant gastronomique permettant de savourer des merveilles en fonction des arrivages de produits frais. Vous pouvez entrer pour dévorer un burger maison et sortir après avoir craqué pour un chou farci au foie gras sublime ! Bien sûr, si vous vous laissez emmener par les propositions du chef, votre repas sera inoubliable. Son inventivité se retrouve dans chaque plat. Des mets que l'on croyait connaître se redécouvrent après être passés dans ses mains. Difficile de choisir, car tout est excellent, mais le crémeux de pommes de terre accompagnant des coquilles Saint-Jacques parfaitement à point vous laissera longtemps des souvenirs en bouche. Et pourquoi ne pas finir par une surprenante tarte Tatin revisitée à la façon du chef. Mais si le choix est difficile, ce n'est pas très grave, car vous reviendrez. Jeanne d'Arc aurait séjourné dans ce lieu vénérable en 1429 ! Si vous voulez emprunter les pas de la Pucelle d'Orléans, cinq chambres sont mises à votre disposition.

Thésée

MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE
(mairie de Thésée)
Parc du Vaulx-Saint-Georges ✆ 02 54 71 40 20
www.tourisme-valdecher-staignan.com
Ouvert de Pâques à fin septembre. Visites guidées uniquement : départ des visites à 11h15 et 16h. Juillet et août : fermé lundi et mardi. Avril, mai, juin et septembre : ouvert les samedis, dimanches et jours fériés. Adulte : 3,50 €. Enfant (de 10 à 18 ans) : 2 €. Tarif réduit : 2 €. Pour les groupes et les scolaires, visites guidées toute l'année, sur rendez-vous auprès de l'office de tourisme Saint-Aignan Val de Cher. Billets en vente à la mairie.
Dans le parc de Vaulx-Saint-Georges, au 1er étage de la mairie, se trouve une présentation du site et des poteries exhumées à Pouillé et Thésée. La muséographie se veut attrayante et explicative : les maquettes et la reconstitution de toitures et d'une cuisine gallo-romaine font mieux approcher la vie de nos ancêtres. Une exposition sur la vie régionale au temps des romains complète la visite du musée. A voir également, sur la route de Montrichard, le monument des Mazelles (vestige gallo-romain du IIe siècle) agrémenté d'une exposition d'art contemporain. Des visites nocturnes ont lieu le premier samedi de juin et les trois premiers samedis de juillet avec son et lumière (rendez vous vers 22 h, se renseigner à l'office de tourisme de Saint-Aignan). Le parc vaut également une promenade, sur 7 hectares, plus de 2 500 arbres et 1 000 arbustes (séquoias, cèdres, hêtres pourpres, pins laricio).

LE MOULIN DE LA RENNE
11, route de Vierzon ✆ 02 54 71 41 56
www.moulindelarenne.com
Fermé du 2 janvier au 14 février. Hors vacances scolaires : fermé dimanche soir et lundi et mardi. Pendant les vacances scolaires ouvert tous les jours sauf lundi, mardi et mercredi le midi. Menus de 19,50 € à 36 €. Menu enfant : 8,50 €. Formule : 14,90 € (midi uniquement). Chambres de 65 € à 73 € (2 personnes) à 87 € à 145 € (3 à 5 personnes) suivant la saison.
La Renne est plus proche d'un ruisseau que d'un fleuve mais son débit a été suffisant pour faire vivre le moulin datant de 1870 pendant des années. Aujourd'hui, les roues ne tournent plus, mais le lieu a gardé tout son charme et sa tranquillité. Émilie et Julien vous accueillent dans un bâtiment qu'ils ont rénové avec goût à l'image de la salle de restaurant agréable et lumineuse. Julien propose une cuisine inventive et goûteuse qui change régulièrement au gré des saisons. Son tartare de thon aux tomates confites ou ses cuisses de grenouilles sont à découvrir. Le savoir-faire du chef se dévoile dans chaque détail et le fait maison est bien présent. Aux beaux jours, la terrasse est parfaite pour déguster les bons plats de Julien. Émilie, en salle, est efficace, discrète et souriante. Toute cette harmonie se retrouve dans les chambres pimpantes et confortables. Situé près du zoo de Beauval et des grands châteaux comme Chenonceau ou Chaumont-sur-Loire, le Moulin de la Renne est un point de départ idéal pour les balades et la découverte de la région.

SALBRIS

Deuxième ville de Sologne après Romorantin, Salbris, la capitale de la chasse, enchantera les amateurs de tourisme vert entre les balades et circuits de randonnée, la pratique de la pêche, du kayak… A voir son église Saint-Georges (XIIe-XVIIe siècle) et la chapelle Notre-Dame-de-Pitié (fin XVIe-XVIIe siècle) et ses excellents restaurants.

OFFICE DE TOURISME DE SOLOGNE BUREAU DE SALBRIS
27, boulevard de la République
✆ 02 54 97 22 27
www.sologne-tourisme.fr
contact@tourisme-sologne desrivieres.fr
Basse saison : ouvert le mardi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h ; le jeudi et le samedi de 10h à 12h30 ; le vendredi de 14h à 18h. Haute saison : du mardi au samedi de 10h à 12h30 ; le mardi et le vendredi de 14h à 18h.
A la recherche d'informations pour découvrir la Sologne ? N'hésitez plus ! Rendez-vous à l'office de tourisme Sologne des Rivières pour découvrir tous les renseignements nécessaires à un séjour idéal dans ce coin de France des plus appréciés. Vous y trouverez des informations concernant les randonnées, le patrimoine et les manifestations, mais aussi sur l'hébergement, la restauration et les lieux d'activité.

Autres adresses : Maison du Tourisme Sologne des Rivières – 10, place de l'Eglise – Pierrefitte-sur-Sauldre ✆ 02 54 88 67 15 • Maison du Tourisme Sologne des Rivières – 31, rue Nationale – La Ferté-Imbault ✆ 02 54 96 34 83

Le couvert

AU COIN DU FEU
Avenue d'Orléans

Sans réservation. Formules à composer suivant vos envies. Viandes de race française – Sélection de vins bio et bières artisanales.

Depuis 2000, le restaurant vous propose des plats traditionnels, mais vous pouvez aussi vous laisser tenter par les spécialités de la maison : l'andouillette artisanale de Vouzon 5A, la sélection de viandes françaises et bœuf de race Aubrac. En hiver, la choucroute se déguste de façon traditionnelle au jarret de porc. Les enfants ne sont pas oubliés et un espace leur est réservé. La présence d'un buffet ajoute de la convivialité et un esprit chaleureux au coin de feu, avec l'odeur des grillades… Simple, sympathique, chaleureux, l'endroit est accueillant et les produits sont de qualité.



LES COPAINS D'ABORD
52, avenue d'Orléans
✆ 02 54 97 24 24
www.auxcopains.com
lescopainsdabordasalbris@laposte.net

Fermé du 24 décembre au 8 janvier. Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h ; le vendredi et le samedi de 19h à 1h. Dîners musicaux vendredi et samedi soir. Réservation recommandée. Menu unique à 29,50 € (dîner musical). Menu enfant : 6,90 €. Formule du midi : 14,50 € (et 12,50€ pour 2 plats).

Le restaurant Les Copains d'abord aurait plu à Brassens avec ses soirées dédiées aux copains et sa bonne cuisine. Chez les « Copains », on y mange bien, cela n'a pas échappé au Petit Futé qui s'est régalé avec les produits frais et les plats maison. On y mange une cuisine de terroir, mais on vient aussi pour la fête, surtout le vendredi et le samedi soir (ainsi que les veilles de fêtes). Au programme : dîner en musique, chanson française d'hier et d'aujourd'hui… Un endroit qui séduit également par sa convivialité ; vous pouvez d'ailleurs consulter le programme sur le site Internet de l'établissement. Parole de Futé, l'essayer c'est l'adopter !

DOMAINE DE VALAUDRAN
Route de Romorantin
✆ 02 54 97 20 00
www.hotelvalaudran.com
info@hotelvalaudran.com

Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Fermé la semaine de Noël. Menus de 37 € à 55 €. Carte : 70 € environ. Menu enfant : 12,50 €. Formule : 23,50 € (servie en semaine). Dans le magnifique cadre de cette gentilhommière du XIXe siècle, le chef sert une cuisine raffinée. La vaste salle toute entourée de vitres est claire et lumineuse et le service est agréable et rapide, tout pour vous faire passer un agréable moment Voici quelques plats issus de la carte devant vous donner l'eau à la bouche : lingot de foie gras à la mandarine, tataki de bœuf au sésame, etc. En saison, du gibier vient régulièrement s'immiscer en plat principal. Pour les amateurs de poisson, le chef vous concocte un tronçon de barbue somptueux. Le midi, le menu « affaires » offre l'avantage d'un tarif tout à fait attractif. Au total, un accueil attentionné et une restauration du meilleur goût.

HÔTEL-RESTAURANT DU DAUPHIN
57, boulevard de la République
✆ 02 54 97 04 83
www.le-dauphin-sologne.com

D'octobre à mars, le restaurant est fermé le dimanche soir, le lundi midi et le mercredi midi et soir. Avril, mai, juin et septembre : le restaurant est fermé le lundi midi et le mercredi midi et soir. En juillet et août : le restaurant est fermé les lundi midi et mercredi midi et ouvert tous les soirs. L'hôtel est ouvert 7j/7. Menus de 20 € à 44 €. Menu enfant : 9 € (et 12 € pour 3 plats). Formule du midi : 15 €. 8 chambres de 61 à 103 € (jusqu'à 4 lits) ; petit déjeuner 9 € ; chien 5 €.

Dans cet établissement bien connu et réputé dans la région, vous serez reçu dans une ambiance chaleureuse. Pendant que le chef, Jean-Pierre Vrillon, est aux fourneaux, Céline Vrillon, souriante, s'active en salle dans un décor solognot typique rénové. Et c'est ainsi qu'on découvre un petit coin sympathique avec un cuisinier qui n'en est pas à ses premiers pas. Il a déjà fréquenté en cuisine de grands établissements. Maintenant il se fait plaisir et ravit nos papilles avec des plats lumineux, pleins de couleurs et de saveurs qui ressemblent à des œuvres fugitives qu'on a bien du mal à bousculer. En été, côté jardin, la terrasse ombragée bien à l'écart permet de passer un moment agréable.

■ **LA SAULDRAIE**
81, avenue d'Orléans
RN20
✆ 02 54 97 17 76
www.hotel-sauldraie-sologne.fr
sauldraie@gmail.com
Qualité Tourisme. Logis (2 cocottes). Fermeture annuelle et hebdomadaire se renseigner auprès de l'établissement. Menus de 28 € à 46 € (8 entrées, 8 plats, 3 fromages, 5 desserts au choix). Carte : 40 € environ (menus végétariens et sans gluten sur demande). Menu enfant : 9,50 €. Formule du midi : 23 € (et 21 €). 11 chambres à partir de 79 € ; lit supplémentaire : 12 € ; petit déjeuner : 9,50 €. Accueil des groupes. Jardin. Parc 3 hectares. Terrasse ombragée. Parking privé. Abri pour les motos.
Au seuil de la Sologne, une élégante maison de maître nichée dans un parc de 4 hectares. Les repas sont servis dans une salle agréable et cosy ou sous la véranda pour bénéficier de la vue agréable sur le parc. L'accueil est chaleureux et sympathique, le service également. Les chambres au confort bourgeois se conjugue avec une table d'hôtes dans l'esprit de la tradition : foie gras, terrine du chef… Enfin, la maison fait honneur à la région, pays de chasse par excellence, en faisant la part belle au gibier en saison comme le sauté de sanglier aux baies de genièvre, sans oublier le poisson finement préparé. Le chef Benoît, qui est un invité régulier de l'émission radiophonique « Tous en cuisine », sur France Bleu Orléans, vous dévoile sur son site Internet les recettes qu'il a proposées à l'antenne. Dans cette maison, tout est raffiné, sans ostentation et fait maison comme la tarte tatin ou le feuilleté à la poire sur crème aux Spéculoos. Un dernier plaisir vous attend à la fin du repas : la maîtresse de maison vous fera partager sa passion du café que vous pourrez choisir parmi des provenances connues, Colombie ou plus exotique, Papouasie-Nouvelle-Guinée.

Le gîte

■ **DOMAINE DE VALAUDRAN*****
Route de Romorantin
✆ 02 54 97 20 00
www.hotelvalaudran.com
info@hotelvalaudran.com

Logis. Ouvert toute l'année. Fermeture annuelle : semaine de Noël. Chambre simple de 85 € à 95 € ; chambre double de 100 € à 130 € ; suite de 150 € à 200 €. Petit déjeuner : 13 € (14€ en chambre). Lit supplémentaire : 15 € (enfant moins de 12 ans). Parking. Garde d'enfants. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration. Tv satellite, Canal +.
Cette élégante gentilhommière du XIXe siècle est une halte rêvée pour découvrir la Sologne et ses richesses. Son parc de 18 ha est parfait pour les balades à pied ou en vélo et la piscine chauffée de mi-mai à fin août vous attend au retour de vos promenades. Les chambres et les appartements de l'hôtel 3-étoiles disposent de tout le confort et d' une décoration de goût dans le style anglais. Idéal pour un séjour de calme et de repos autour du billard français, sans oublier le restaurant gastronomique qui vous servira des mets élaborés à partir de produits frais.

■ **LE PARC SOLOGNE**
8, avenue d'Orléans
✆ 02 54 97 18 53
www.leparcsalbris.com
contact@hotelleparcsologne.com
Logis. Fermé du 20 décembre au 3 janvier. 26 chambres. Chambre double de 82 € à 138 €. Soirée étape à partir de 90 €. Petit déjeuner : 11,80 € (en chambre : 14,50 €). Lit supplémentaire : 20 €. Garage : 7 €. Menu à 25€ (uniquement le soir). Prix moyen à la carte 45€. Animaux acceptés (9 €). Séminaires.
Cette belle adresse au cœur de la Sologne vous accueille dans le magnifique bâtiment de l'hôtel qui trône au milieu du parc arboré qui lui donne son nom. La grande salle claire du Parc Sologne ou sa terrasse donnant sur les chênes centenaires sont l'écrin idéal pour y déguster la cuisine de Grégory Simon qui axe ses préparations sur l'authenticité et les produits du terroir, mais pas seulement, car si le gibier est roi pendant la saison de chasse, les poissons ne sont pas oubliés. Bien sûr, le dessert solognot traditionnel, la tarte Tatin, vous est proposé, mais la créativité du chef se retrouve dans le feuille à feuille croustillant de chocolat et son sorbet framboise ou sa charlotte aux poires ou dans un de ces desserts qui varient suivant les saisons. Les vins de Loire sont mis à l'honneur pour mieux mettre en valeur les plats du chef. Une excellente halte sur la route des vacances ou sur celle du retour, l'idéal est de passer la nuit dans une des chambres de charme de l'hôtel.

Campings

■ **CAMPING DE SOLOGNE*****
8, allée de la Sauldre
✆ 02 54 97 06 38
www.campingdesologne.fr
campingdesologne@wanadoo.fr

Qualité Tourisme. Ouvert du 1er avril au 30 septembre. Terrain de 2 ha. 88 emplacements équipés tourisme ou grand confort. Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. En bordure d'étang. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 10 A) de 9,60 € à 12,60 €. Mobil-homes pour 6 personnes de 430 € à 635 € la semaine ; chalets pour 4 personnes de 240 € à 635 € ; mobil-homes pour 4 personnes de 375 € à 538 € ; mobil-homes pour 2 personnes de 246 € à 320 €. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (1 €). Aire pour camping-cars. Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit. Restauration (bar et restauration en terrasse couverte ; service chaque soir du 1er mai à fin août, de 18h à 21h30 ; formule hors d'œuvre + plat de 9,50 € à 19,70 €, menu Chef à 18 €, menu végétarien (12 €)). Service de boulangerie chaque matin à 7h30 de mi-juin à fin août.
Membre de la chaîne Camping qualité, des marques Qualité Tourisme et Tourisme Handicap, le camping de Sologne, tenu de mains de maître et parfaitement

entretenu par Christine et Thierry, vous accueille à proximité du cœur de Salbris. Situé aux abords calmes d'un plan d'eau partiellement ombragé, vous trouverez un site reposant et convivial. Et aussi : golf à 10 km, restauration en centre-ville, pêche, bar, vélos. Bref, tout est réuni pour passer des vacances chaleureuses et confortables. Dès le premier mai, la piscine sera ouverte et chauffée et le camping bénéficie d'un jacuzzi pour 5 personnes.

Sorties

ALMÉRIA PARC
Route de Pierrefitte
✆ 02 54 98 94 54
www.almeria-parc.com
Ouvert toute l'année. Les spectacles et les animations ont lieu tout au long de l'année à côté des activités équestres. Activités de 5 € (canoé) à 8 € (tir à l'arc, laser game, vie des Indiens). Les tarifs des cours démarrent à 18 € de l'heure pour les enfants. Pension pour chevaux à partir de 14 € par jour. Restauration (diner spectacle). Formation voltige, dressage, cascade.
Fréderic Sanabra a créé en Sologne le premier parc de loisirs équestres familial de France. Il l'appelé Alméria, une région désertique du sud de l'Espagne où ont été tournés tous les western spaghetti de la grande époque. Cascadeur équestre, il dresse ses chevaux ibériques pour le cinéma et organise des spectacles époustouflants sur le site et dans toute la France, mais à Salbris, c'est tout l'univers du cheval qu'il a voulu retrouver. Quel que soit le niveau du cavalier et sa discipline, il est sûr de trouver une réponse à l'Alméria Parc. L'équitation ibérique va de l'initiation à la pratique de la haute école au niveau concours. Le saut d'obstacles, le cross le *horse ball* et toutes les disciplines sportives sont bien sûr présentes, mais également la voltige ou l'équitation western avec toutes ses variantes. Les enfants de tous âges ne sont pas oubliés avec les poneys et les ânes. Mais l'Alméria Parc, ce n'est pas un simple centre équestre, c'est aussi un parc à jeux pour les enfants : Fort Niños, c'est aussi un *saloon* où l'on peut déguster des tapas ou une viande lors d'une soirée concert ou d'un dîner à thème. Les amoureux de la nature peuvent loger sur place, dans un des tipis (de 2 à 5 places) ou dans une cabane de trappeur, mais avec tout le confort, la pêche et le tir à l'arc leur rappelleront le Grand Ouest américain. Les plus calmes se contenteront d'une balade en attelage dans les petits chemins solognots, mais ce sera pour tous un souvenir inoubliable.

Dans les environs

Orçay

LE REFUGE
5, route de Vierzon
✆ 02 54 83 37 85
Ouvert du mardi au dimanche le midi ; du vendredi au dimanche le soir. Menus de 22 € à 42 €. Formule du midi : 12,50 €. Terrasse.
Cette commune de 236 habitants perdue au milieu des bois, n'est pas située sur un grand axe ou à proximité d'un centre industriel, mais elle compte 2 restaurants, vous comprendrez vite pourquoi. Le Refuge est une de ces adresses à ne pas manquer. Depuis plus de 10 ans Laeticia et Nicolas Poulet ont apporté une dimension particulière à cet établissement. Si à midi ce sont surtout des menus ouvriers qui sont servis en salle ou en terrasse, c'est le soir et le week-end que Nicolas peut donner libre cours à sa créativité. Les différents menus permettent de déguster des mets que l'on imagine plus sur une table étoilée que dans un petit restaurant de campagne. Le chef aime travailler le foie gras sous toutes ses formes en lui apportant une touche de nougat, un cœur de girolles ou de queue d'écrevisses. Son imagination est sans limites comme ce roulé de porc au chorizo, à la fois doux et onctueux, mais les plats traditionnels ne sont pas oubliés, et une des spécialités du chef est la tête de veau. Tous ces plats, de la simple terrine au foie gras, du magret de canard ou encore du carpaccio de melon sont faits maison avec des produits frais et dans la mesure du possible provenant de fournisseurs locaux. Aux beaux jours, la petite terrasse vous accueillera et en hiver vous profiterez du feu de la grande cheminée. N'hésitez pas à faire le petit détour qui vous permettra de découvrir une perle gourmande seulement connue des initiés et pensez à réserver, cela vaut mieux.

Theillay

CHÂTEAU DE LA FRÉGEOLIÈRE
Rue de l'Ecu
✆ 06 62 79 93 07
www.lafregeoliere.fr
contact@lafregeoliere.fr
Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre simple à partir de 58 € ; chambre double de 68 € à 80 € ; chambre triple de 80 € à 90 € ; suite à partir de 100 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 15 €. Table d'hôtes 25€. Animaux acceptés (sur demande). Wi-fi gratuit.
Sur un domaine de 3 hectares en bordure d'étang, cet ancien manoir a été restauré avec goût. Situé à 2h de Paris entre les châteaux de la Loire et la route Jacques Cœur il offre la possibilité de profiter de ces deux régions et des forets ou des étangs alentour. Vos hôtes, Caroline et Benjamin sont de fins gourmets et ils aiment le faire partager avec des produits frais du terroir comme la blanquette, le filet mignon au romarin en papillotes ou le lapin savamment mijoté. Ils vous aideront dans le choix de vos visites de cette magnifique région chargée d'histoire en vous découvrir des lieux insolites loin des sentiers battus. Si vous préférez le repos, pas de problème, les 5 chambres pleines de confort, sérénité et convivialité sont pour vous. La cour avec son tilleul, sa fontaine et sa vue sur l'étang vous permettront de vous rafraîchir avec une des bières de garde sélectionnées par vos hôtes et vous relaxer en toute sérénité.

VENDÔME ★★

D'origine ancienne, Vendôme (de *Vindocinum*, la montagne blanche), offre un riche patrimoine médiéval au pied d'un coteau baigné par le Loir. Le meilleur moyen d'aborder cette ville est de commencer par la découvrir depuis le fabuleux château des Bourbon-Vendôme qui offre un panorama à couper le souffle. Puis, de continuer par le cœur de ville historique, jadis entouré de remparts, dont subsistent plusieurs vestiges dont la Porte Saint-Georges (ornée de médaillons du XVI[e]) et la Porte de l'Eau (XIII[e] siècle). La place Saint-Martin au pied de l'ancienne église éponyme avec ses maisons à pans de bois, vit au rythme du fameux carillon de la tour-clocher sous la protection de Rochambeau, héros de la guerre d'Indépendance américaine. Mais Vendôme, c'est aussi une ville-jardin, car elle a su conserver, depuis de XVII[e] siècle, un patrimoine végétal unique sur une centaine d'hectares toujours entretenus avec passion. Sur les pentes des petits jardins donnant sur la Loire, chaque année, de nouvelles scènes florales sont composées en mosaïculture, une des spécialités des jardiniers de la ville. Parmi les merveilles de Vendôme, on citera le parc Ronsard et celui du château dont les arbres séculaires représentent un véritable intérêt botanique. Enfin, au détour des rues, vous pourrez découvrir tout un ensemble de monuments historiques comme la cour du Cloître, qui abrite notamment le musée de Musique, mais aussi l'abbaye de la Trinité avec sa façade sculptée par Jean Teyssier en 1508. Avec tous ces atouts touristiques, Vendôme ne cessera pas de surprendre le visiteur et de l'émerveiller !

■ **OFFICE DE TOURISME**
Hôtel du Saillant
47-49, rue Poterie ✆ 02 54 77 05 07
www.vendome-tourisme.fr
ot.vendome@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Basse saison : du lundi au mercredi, le vendredi et le samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h. Haute saison : le dimanche et les jours fériés de 10h30 à 13h. Borne interactive 24h/24 à l'extérieur. Ouvert le 24 et 31 décembre de 10h à 12h30. Fermé le 1[er] janvier, 1[er] mai, les 1[er] et 11 novembre et le 25 décembre. En juin, octobre, les « lundis Art et Histoire », visite guidée : 4,70 € ou 18 € pour toutes les visites.
L'office de tourisme de la communauté du Pays de Vendôme propose tout au long de l'année des visites guidées de la ville, diurnes ou nocturnes et théâtralisées, sur rendez-vous. De mai à octobre, visites guidées de la ville sous le label Ville d'Art et d'Histoire. En juillet et août, des visites commentées sont programmées tous les jours à 14h30, ainsi que des promenades nocturnes au cœur de Vendôme. En juin et en octobre, des visites à thème sont prévues le lundi après-midi. Une application sur son smartphone permet de suivre le dragon de saint Bienheuré dont l'image projetée au sol vous guide à travers la ville. Le parcours Saint-Jacques à vélo, reprenant la route de Saint-Jacques-de-Compostelle qui part de Chartres pour rejoindre Tours, permet de découvrir la ville et sa région en toute quiétude. La marque « Vendôme bien plus qu'une place » est à la fois un clin d'œil rappelant le haut lieu du luxe parisien et un site présentant la ville et sa région de façon très différente. En plus du côté pratique, c'est une mine d'informations précieuses non seulement sur les sites et les monuments, mais également sur les personnalités locales qui deviennent les ambassadeurs de la ville.

■ **LAISSEZ-VOUS CONTER VENDÔME**
Service Animation du Patrimoine
✆ 02 54 77 05 07
www.vendome-tourisme.fr
ot.vendome@wanadoo.fr
Un panorama sur l'histoire de la ville et 2 propositions de circuits par l'office de tourisme du Pays de Vendôme. Durée : 1h30 à 2h.
Vendôme appartient au réseau national des Villes et Pays d'Art et d'Histoire. A ce titre, la direction de la culture a conçu ce programme de visites thématiques et propose, de juin à octobre, des animations. Deux circuits balisés par des clous marqués permettent de se promener en ville et de découvrir les principaux monuments. La visite peut être faite accompagnée par un guide conférencier agréé par le ministère de la Culture qui saura faire partager sa passion pour la ville, son architecture et son histoire. Si vous préférez effectuer cette visite en promeneur libre, des brochures sont disponibles à l'office du tourisme et des panneaux racontent l'histoire de chaque bâtiment. Parmi les monuments incontournables, on peut citer l'abbaye de la Trinité qui montre l'évolution de l'architecture du XII[e] au XVIII[e] siècle, la porte Saint-Georges et le château. Un nouveau parcours commémorant la guerre 1939-1945 vient d'être créé.

Points d'intérêt

■ **ÉGLISE ABBATIALE DE LA TRINITÉ** ★★
Rue de l'Abbaye ✆ 02 54 77 05 07
www.vendome-tourisme.fr
Visite libre toute l'année. Renseignements à l'office de tourisme pour les visites guidées.
Un superbe édifice faisant partie de l'abbaye fondée par Geoffroy Martel, alors comte de Vendôme, qui fit construire l'abbatiale de la Trinité après avoir vu tomber du ciel trois étoiles. De la première construction romane du XI[e] siècle subsistent le transept et les piliers de sa croisée. A l'extérieur, à droite, s'élève le clocher du XII[e] siècle, haut de 80 mètres. L'abbaye est transformée au XIII[e] siècle, dans le style gothique ; le chœur, puis la nef, au siècle suivant. La fin des travaux n'intervient qu'au XVI[e] siècle, après la fin de la guerre de Cent Ans. La façade dévoile un décor sculpté dans un style « flamboyant ». Amusez-vous à retrouver le bestiaire (escargots, écureuils…) sculpté par les tailleurs de pierre. On admirera, en outre, la nef, les stalles sculptées et les vitraux : ceux du chœur du XIII[e] siècle sur le thème de la Trinité, celui représentant Geoffroy Martel offrant le reliquaire de la Sainte-Larme (la larme versée par Jésus sur la tombe de Lazare) à l'abbé de La Trinité (XIV[e] siècle), et celui de la Vierge en majesté (XII[e] siècle), le plus ancien vitrail de France, dans la chapelle d'axe. La salle capitulaire contient de remarquables fresques romanes.



© OFFICE DE TOURISME DU PAYS DE VENDÔME

L'abbaye de la Trinité de Vendôme.

MUSÉE MUNICIPAL

Cloître de la Trinité
✆ 02 54 89 44 50
www.vendome.eu
musee@territoiresvendomois.fr
Fermé le 1er janvier, le 1er mai et le 25 décembre. Fermé le mardi. Basse saison : ouvert le lundi et du mercredi au samedi de 10h à 12h et de 13h30 à 17h30. Haute saison : du mercredi au lundi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Entrée gratuite.
Sur quatre étages, le musée abrite des collections de peintures dont une des dix copies officielles de la Joconde, des céramiques, du mobilier, des arts et traditions populaires. Vous admirerez notamment la harpe de Marie-Antoinette, le trésor en bronze de Fresnes, un logis vendômois du siècle dernier reconstitué et des œuvres du sculpteur contemporain Louis Leygue, dont on peut visiter l'atelier proche de Vendôme, à Naveil (se renseigner au musée). L'espace réservé à l'art contemporain permet de découvrir les œuvres d'artistes internationaux. Les vieux outils permettent de retrouver les métiers anciens et disparus. Un musée à parcourir pour son architecture, la vue sur les édifices environnants et la diversité des expositions thématiques.

PARC ET VESTIGES DU CHÂTEAU DE VENDÔME

✆ 02 54 77 05 07
www.vendome-tourisme.fr
culture@vendome.eu
Visite libre toute l'année. De juillet à septembre de 9h à 20h. D'octobre à mai de 9h à la tombée de la nuit. Visite guidée (en saison, 1h30 sur rendez-vous).
Sur près de six hectares, le parc du château de Vendôme est un parc paysager à l'anglaise créé au XIXe siècle et complété par une collection d'hortensias d'Emile et Louis Mouillère, horticulteurs vendômois récompensés de nombreuses fois entre 1901 et 1933. Au bout de la promenade, la ville de Vendôme s'offre à votre regard, imprenable. Pour vous aider à vous repérer, vous y trouverez une table d'orientation. Le parc est également connu pour son fameux cèdre du Liban planté au tout début du XIXe siècle. Enfin, vous pourrez appréciez l'ancien château des Bourbon-Vendôme dont il ne reste que des vestiges médiévaux, dont la tour de Poitiers, des XIIe et XVe siècles. Vous avez la possibilité d'y assister à une visite nocturne commentée par des comédiens et des musiciens professionnels et de suivre le guide conférencier dans les ruines. En été le parc et l'orangerie sont le cadre d'expositions.

Le couvert

7ÈME SENS

2, place du Marché-aux-Légumes
✆ 02 54 77 35 32
www.restaurant-7esens.com
contact@restaurant-7esens.com
Ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h30 à 22h30. Carte : 30 € environ. (formules du midi de 15 € à 17 €). Le soir et le week-end à la carte.
Un petit restaurant sans prétentions, avec un cadre simple, mais avec un accueil agréable et un service souriant et efficace. De plus les plats sont faits maison et changent en fonction de la saison et des arrivages. La cuisine se veut traditionnelle et française et si les hamburgers sont également proposés, ils ne sont pas réservés aux plus jeunes car ils renferment leur part de création. Le midi vous avez le choix entre trois formules et le soir vous pouvez choisir à la carte. Le chef propose une activité de traiteur avec la même qualité. Une porte qu' il ne faut pas hésiter à pousser pour une belle découverte.



■ **KAWA**
16, rue Saint-Bié ✆ 02 54 80 07 48
www.asiegourmet.com
restaurant.kawa41@gmail.com
Fermé 15 jours en juin. Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h ; le dimanche de 12h à 14h. Menus de 16 € à 32 €. Carte : 30 € environ. Bo Bùn le midi.
Dans cette petite rue de Vendôme se cache un petit restaurant bien connu des amateurs de cuisine asiatique. Loin des énormes enseignes que l'on peut voir fleurir ici ou là, Nary et Paul ont su conserver l'âme de leurs racines dans leur petit havre de paix. C'est l'endroit idéal pour découvrir tous les parfums et les goûts qui leur viennent de leur enfance. L'accueil chaleureux est comme la cuisine : raffiné. Vous pourrez vous évader en dégustant le traditionnel canard laqué à la pékinoise ou les plus surprenantes tripes à la vietnamienne. Tous ces plats ont un parfum particulier, ce sont les recettes de sa mère que Paul nous transmet depuis 1988, c'est le parfum de l'authenticité. Il faut bien sûr démarrer votre repas par les traditionnels nems qui vous permettront de vous retrouver au bord du Mékong. Les noix de Saint-Jacques à la plancha ou cuites à la vapeur dans leur coquille, les crevettes à la mangue prolongeront ce voyage gustatif qui se terminera par un dessert typiquement thaïlandais comme le flan thaï ou de plus classiques beignets de mangues.

■ **LE MOULIN DU LOIR**
21-23, rue du Change ✆ 02 54 67 13 51
www.le-moulin-du-loir.com
le-moulin-du-loir@orange.fr
Ouvert du jeudi au mardi. Menus de 17 € à 33 €. Carte : 25 € environ. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Chiens autorisés.
Installé dans l'ancien moulin Perrin, dont la roue à aubes est toujours en fonctionnement, ce restaurant a été repris début 2006 par le chef Juan Dias. Le cadre chaleureux fait tout le charme de cet établissement, tant à l'intérieur que sur la terrasse au bord du Loir et en face de la très belle Porte d'Eau dès que reviennent les beaux jours, un personnel accueillant et une carte associant tradition et originalité. N'hésitez pas à réserver une table proche de la roue : un peu bruyant mais agréable.

■ **LE PERTICA**
15, place de la République ✆ 02 54 23 72 02
www.restaurantpertica.com
contact@restaurantpertica.com
Fermé dimanche, lundi et mercredi midi. Menus de 48 € à 110 €. Formule du midi : 25 € (en semaine).
Plus qu'un restaurant, le Pertica est une philosophie. Rien n'a été laissé au hasard dans la construction et la décoration de cette maison, le respect de l'environnement et de la Terre se retrouvent tant dans les murs que dans les œuvres des artistes qui les ont décorés. C'est cette même volonté de n'utiliser que des produits sains qui ne nuisent ni à la nature ni à ceux qui vont les consommer que Quy Phi, vous expliquera son choix de vignerons qui savent exprimer tout le potentiel de leur terroir sans détruire le vivant. Quand on vient au Pertica, il faut être prêt à en accepter les règles, c'est-à-dire qu'il n'y a pas de carte, il faut faire confiance à Guillaume qui vous régalera avec ce que ses producteurs lui auront amenés. Lui-même se plie à la saison, au climat, il accompagne la nature plutôt que de vouloir la diriger. Pour lui, ce n'est pas une contrainte, c'est une évidence qui lui permet de magnifier les produits nobles comme les volailles de Contres, les pintades Perle noire agrémentés de légumes oubliés cultivés localement. C' est donc un voyage dans l'inconnu qui vous est proposé, mais aussi dans l'excellence, alors embarquez !

Le gîte

■ **HÔTEL MERCATOR*****
RN10
Route de Blois
✆ 02 54 89 08 08
www.hotelmercator.fr

53 chambres. Chambre simple à partir de 62 € ; chambre double de 69 € à 72 € ; chambre triple à partir de 75 € ; studio / appartement à partir de 115 €. Petit déjeuner : 11,50 €. Journées étude à partir de 41€ par personne. Wi-fi. Restauration.
Qui aurait pu imaginer que derrière cet aspect plutôt ingrat et une situation, certes accessible, mais pour le moins passante, se cachait un petit bijou ? La surprise est à la hauteur de la première impression. Pour notre plus grand plaisir, l'intérieur fait bien vite oublier l'extérieur ! Ici tout n'est que charme, confort et intimité. La salle principale lumineuse et chaleureuse est dotée d'une décoration un peu *british*. Les chambres, même si elles ne sont pas très grandes, sont toutes lumineuses, parfaitement propres et fonctionnelles. Pour les gourmands, le Mercator possède son propre restaurant où les menus varient au rythme des saisons et respectent le terroir. Après ça, qui pourra encore dire que la curiosité est un vilain défaut ?

Loisirs

CANOË-KAYAK DE VENDÔME
Rue Geoffroy-Martell
✆ 06 30 58 51 76
www.usv-cck.com
Tarif location 18 € adulte et 15 € enfant de moins de 12 ans accompagnant un adulte. location uniquement par téléphone.
Les canoës-kayaks du Vendômois vous proposent plusieurs itinéraires de randonnées, soit en initiation, soit en perfectionnement, en canoë et kayak de rivière. Cette activité est encadrée sur demande de votre part par un moniteur fédéral, à certaines périodes de l'année seulement. Accueil de 8 personnes minimum. En famille ou entre amis, un bon moyen de découvrir les environs de Vendôme depuis le Loir !

Sorties

TOUT SIMPLEMENT
46, rue des Béguines
✆ 02 54 77 95 44
Ouvert du mardi au vendredi de 12h à 14h30 et de 15h30 à 19h ; le samedi de 12h à 19h. Menu du jour (entrée plat dessert) à partir de 14,40 €. Chèque Restaurant.
Sylvie vous attend dans son salon gourmand. Le midi, elle vous propose de vous restaurer autour du thème du croque-monsieur. Tout le reste de la journée laissez-vous tenter par un thé, un café, un chocolat chaud ou pourquoi pas une infusion accompagnés d'une pâtisserie goûteuse. La volonté de la maison est de proposer des ingrédients de qualité et sains qui se retrouvent dans la majorité des mets à la carte qui fait la part belle aux produits biologiques. On y trouve le pain, le jambon, mais également la farine des pâtisseries maison. Les croque-monsieur – mais également les soupes – peuvent se déguster sur place ou sont à emporter. Aux beaux jours, la terrasse sera le cadre idéal pour se rafraîchir d'un jus de fruits frais et déguster une tarte maison ou une glace artisanale.

Emplettes

PÂTISSERIE RODOLPHE
9, place Saint-Martin ✆ 02 54 77 32 58
www.patisserie-rodolphe.com
eurl.rodolphe@orange.fr
Ouvert du mardi au samedi de 8h30 à 19h ; le dimanche de 8h30 à 12h30. Formules du midi de 9 € à 17 € (Quiches / burgers / tartes / salades) snacking – Terrasse.
C'est une institution à Vendôme que la pâtisserie Rodolphe ! Difficile de choisir parmi le vaste choix de gâteaux faits maison comme la Bretonne ou le Concorde. La réputation de ses macarons a dépassé largement les limites de la ville et méritent un petit détour. Mais bien sûr, impossible de ne pas se laisser tenter par les chocolats et les spécialités de confiserie artisanale, toutes inspirées par le passé de la région : la Sainte Larme rappelle la relique qui a attiré les rois pendant huit siècles, la friandise de Balzac, le carré de Ronsard sont évoqués dans ses gourmandises. Rodolphe, c'est aussi un salon de thé pour passer un bon moment à contempler la place Saint-Martin et le midi une quiche ou une salade pourront débuter le repas terminé par une pâtisserie maison, bien sûr !

AUX PRODUITS D'ESPAGNE
35, rue du Change ✆ 02 54 77 20 56
www.aux-produits-d-espagne.fr
andres.bernat@orange.fr
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 13h et de 15h30 à 19h30 ; le dimanche de 10h à 13h.
Le magasin, créé en 1902, est la plus vieille épicerie de Vendôme et s'est figé avec un look des années 1950 des épiceries espagnoles. Andres Bernat appartient déjà à la légende vendômoise. C'est une épicerie fine avec une excellente sélection de vins, spécialité du patron, des vrais fromages sentant bon le terroir français, des fruits et légumes, et bien sûr de nombreux produits espagnols… Aux délices d'Espagne a un petit air de vacances, d'ailleurs.

Dans les environs

Fréteval

CHÂTEAU FÉODAL
Route d'Oucques
✆ 02 54 82 74 91 – www.cphv41.fr
Accès libre. Visites guidées toute l'année sur réservation.
Cette forteresse du XI[e] siècle, couvrant 4,5 hectares, permet de contempler les vestiges imposants du donjon témoin de la première génération des donjons circulaires en pierre (ici le silex) avec son étonnant étage d'habitation : damier craie-grison, sculpture de la dame au serpent, galerie-balcon. Le château fut un haut lieu d'épisodes des relations tumultueuses entre les Plantagenêt et le Royaume de France, il a vu la rencontre entre Thomas Becket et Henri II roi d'Angleterre et Philippe Auguste y a combattu Richard Cœur de Lion… Le château a inspiré l'auteure Jeanne Bourin, dans ses romans flamboyants. Des panneaux pédagogiques rythment la visite libre et possibilité de visites commentées en anglais, espagnol, allemand.

■ **TOUR DE GRISSET**
✆ **02 54 82 74 91**
www.cphv41.fr
Visite libre et gratuite en permanence. Possibilité de visite accompagnée gratuite (se renseigner en mairie), du 1er juillet au 30 septembre, les samedi et dimanche, départ à 15h et à 16h30. Accueil des groupes toute l'année sur réservation à la Maison du tourisme ou pendant les Journées du patrimoine.
La tour de Grisset est le vestige de la Cella d'un temple gallo-romain. Cette construction du IIe siècle est l'une des rares qui subsistent encore en Europe de l'Ouest. Elle faisait partie d'un ensemble cultuel beaucoup plus important composé d'un puits, d'une canalisation d'eau, de thermes et de bâtiments annexes. Non restaurée mais sauvegardée depuis 1997, la tour possède une entrée en plein cintre, est toujours coiffée de sa voûte. Le site a déjà fait l'objet de fouilles par le passé qui ont permis de retrouver les traces d'une grande villa gallo romaine toute proche.

Ouzouer-le-Marché

■ **L'ÉGLISE SAINT-MARTIN**
Rue de Bretagne
Ouzouer le Marché
Visites libres et gratuites toute l'année ou sur rendez-vous avec un guide. Renseignements auprès du Comité départemental du Patrimoine et de l'Archéologie en Loir-et-Cher au 02 54 56 02 69.
L'église Saint-Martin est l'une des plus anciennes de France. Elle fut construite avant l'an 315 et se rattache aux églises paléochrétiennes. L'édifice actuel est une reconstruction datant du XIIe siècle. Il se compose d'une nef et d'une abside semi-circulaire avec des contreforts plats. Les fenêtres sont en plein cintre. Les lambris datent du XVIe siècle. A voir : un magnifique tabernacle (classé) du XVIIIe siècle, en bois sculpté peint et doré. On remarque, sur l'extérieur du mur du cimetière qui la jouxte, une « croix de consécration ». Seule difficulté, la clef à récupérer, prévoyez de contacter la mairie pour information avant de vous déplacer.

■ **LE COMMERCE**
10, rue du Commerce
Ouzouer le Marché
✆ **02 54 82 40 17**
♿
Fermé deux semaines durant les vacances d'hiver, le week-end du 1er mai ainsi que deux semaines en août (généralement mi-fin de mois). Ouvert du mardi au dimanche de 12h à 14h30. Ouvert généralement les vendredi et samedi soirs. Pour le reste de la semaine, sur réservation. Menus de 24,50 € à 29,50 €. Carte : 22 € environ. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 13,90 € (en semaine uniquement). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Animaux admis.
Monsieur et madame Perron vous accueillent dans un cadre chaleureux avec une cuisine traditionnelle pour ce restaurant d'étape de très bonne qualité. Au menu, extrêmement alléchant, vous n'aurez que l'embarras du choix entre la fricassée de Saint-Jacques au bacon sur choux vert, la poêlée d'escargots au beurre d'ail, la terrine de sanglier en saison, le cœur de rumsteck poêlé et sa sauce au poivre et enfin l'indétrônable tarte tatin, plébiscitée depuis près de quatorze ans par les fidèles de l'établissement… Carte de vin relativement jeune. A noter, la maison organise des repas de famille, baptêmes, anniversaires, dans une salle de 30 couverts prévue à cet effet. A noter : l'établissement est maintenant accessible aux personnes handicapées.

Thoré-la-Rochette

■ **TRAIN TOURISTIQUE DE LA VALLÉE DU LOIR**
✆ **02 54 77 05 07**
www.ttvl.fr
ttvlmairie@orange.fr
De mi mai à fin septembre, circule les samedis, dimanches et jours fériés (sauf lundi de Pentecôte) : départ de Thoré à 14h25, retour à 17h15. Du 1er juillet au 31 août, voyage supplémentaire le dimanche : départ à 9h30, retour à 12h15. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 12 € (7,50 € pour les personnes handicapées titulaires d'une carte d'invalidité de 80% et plus). Enfant (de 5 à 16 ans) : 7,50 €. En saison, réservation vivement recommandée à la Mairie de Thoré la Rochette ou à l'Office de Tourisme de Vendôme.
Très ludique pour enfants et parents, dans un authentique train des années 1950, vous découvrirez, entre Thoré-la-Rochette et Trôo, la vallée du Loir. Au programme : le village de Trôo et sa gare aménagée de nouvelles scénographies, la gare de Montoire-sur-le-Loir et le Musée des Rencontres, le tunnel de Saint-Rimay et les caves de Thoré-la-Rochette. Vous croiserez également le TGV Atlantique à l'endroit même où il a battu le record de vitesse (513,30 km/h en 1990). Sur le retour, vous pourrez déguster des produits locaux et visiter l'espace muséographique de la vigne et du vin. Voyage commenté (2 heures 45).

■ **MAISON DU VIN ET DES PRODUITS DU TERROIR VENDÔMOIS**
Ancienne Gare
✆ **02 54 72 73 97**
www.vendome-tourisme.fr
Ouvert de fin mars à mi-octobre les week-ends et jours fériés de 14h à 18h30. En juillet-août, ouvert du mardi au samedi de 14h à 18h30 et le dimanche de 9h à 18h30. Ouvert les trois premiers samedis de décembre. Quand le train circule ouvert toute la journée. Ouverture supplémentaire aux arrivées du Train touristique du Val de Loir et exceptionnellement sur demande. Entrée libre. Dégustation gratuite.
Dans l'ancienne gare de Thoré-la-Rochette, la Maison du Vin et des produits du terroir vendômois vous permet de découvrir, déguster (et plus si affinités !) les spécialités gastronomiques de la région (vins, fromages de chèvre, charcuterie de cervidés et canards…). A 50 mètres de la gare, dans la halle à marchandises, vous trouverez également un petit musée Maison de la vigne présentant l'histoire des traditions viticoles en vallée du Loir.

Tripleville

VISITE DES DOLMENS
Tripleville
Visites libres et gratuites toute l'année ou sur rendez-vous avec un guide. Renseignements auprès du Comité départemental du Patrimoine et de l'Archéologie en Loir-et-Cher au 02 54 56 02 69.
Si de nos jours Tripleville avec moins de 200 habitants peut passer totalement inaperçue, cela n'a pas toujours été le cas et les innombrables traces d'un lointain passé nous le prouvent. Les nombreux dolmens et le plus haut menhir de Loir-et-Cher qui entourent le village ne sont pas là par hasard. Sans avoir l'importance que peuvent avoir les grands sites bretons comme Carnac, celui de Tripleville avec une abondance de monuments mégalithiques n'en est pas moins remarquable. Si Gargantua n'est pour rien dans l'édification de ces constructions comme le surnom de deux dolmens et du menhir pourraient le laisser penser, ces vestiges datant du néolithique sont les traces d'activités et de cultes plus mystérieux encore et leur nombre inhabituel nous indique que sous nos pieds se trouve un lieu mythique dont la porte est devant nos yeux mais dont nous avons perdu la clé.

Verdes

VISITE CULTURELLE
Verdes
✆ 02 54 80 43 05
Avec moins de 500 habitants le petit village de Verdes ne laisse en rien présager l'importance qu'il a eue depuis les temps les plus reculés. La présence humaine est attestée par les nombreuses découvertes de silex taillés, de monnaies et d'objets en bronze, prouvant l'existence d'une cité préhistorique précédant une autre gauloise puis gallo-romaine.
C'est à cette époque que Verdes, une des cités les plus importantes de la région, connut sûrement son apogée et qui a laissé les vestiges les plus marquants : thermes, forum, basilique, palestre. Les ruines plus récentes du château de Lierville, ayant appartenu à l'amiral De Coligny nous ramènent aux périodes troubles des guerres de religion.
Une visite à la mairie permettra de bien orienter sa visite du village complétée par les ruines d'une ancienne chapelle ayant appartenu au prieuré Saint-Marc-de-Verdois, le four à chaux, la voie gallo-romaine, les anciens lavoirs et l'église Saint-Lubin édifiée au XII[e] siècle. Verdes fait désormais partie de la commune nouvelle de Beauce la Romaine.

Villiers-sur-Loir

VILLAGE TROGLODYTIQUE DU COTEAU SAINT-ANDRÉ
✆ 02 54 72 90 83
www.vendome-tourisme.fr
Ouvert toute l'année. Accès libre et gratuit. Visite guidée sur rendez-vous. Groupe (10 personnes) : 3 €.
Le site troglodytique du coteau Saint-André présente plusieurs habitations troglodytiques, des caves vinicoles et champignonnières. Il est creusé de quatre niveaux de galeries qui témoignent de l'intense activité d'extraction de la pierre. Tailleurs de pierre et chevaux circulaient dans ces galeries pour en extraire les pierres utilisées, entre autres, pour les façades d'édifices religieux. Ce site est indéfectiblement lié à la légende du trou du serpent du Loir. On raconte en effet qu'un serpent démoniaque sortait du trou du coteau et terrorisait la population du Loir jusqu'à ce qu'il fut mis hors d'état de nuire. Le trou, quant à lui, est toujours là, alors méfiance…

CAVE COOPÉRATIVE DU VENDÔMOIS
60, avenue Dupetit-Thouars ✆ 02 54 72 90 69
www.caveduvendomois.com
caveduvendomois@wanadoo.fr
Ouvert du mardi au jeudi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le vendredi et le samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Ouvert tous les dimanches du 1[er] Mai au 31 août de 10h à 12h et de 15h30 à 18h.
D'un âge vénérable puisque créée en 1929, la cave coopérative du Vendômois regroupe 39 vignerons sur une surface de 165 ha de vignes dont le sol est constitué à 75 % de Turonien surmonté d'argile à silex, avec un potentiel de production moyen de 10 000 hl par an. Les sélections de parcelles se font en fonction des destinations qualitatives et commerciales. Comme gamme de vins, la cave offre :
- **Vins blancs** : Montagne Blanche (cépage chenin).
- **Vins rouges** : Montagne Blanche.
- **Pétillants** : méthode traditionnelle en brut, demi-sec et gris. Pétillant de raisin, nature et aromatisé.
- **Les « gris »** : Montagne blanche, Lieu-dit Cocagne, Charme aux Dames, AOC gris en containers de 3, 5 et 10 litres.
- **Les sans alcool** : jus de raisin, pétillant au pineau d'Aunis nature ou goût agrumes.

La cave, qui décide des dates de vendanges, autorise à vendanger, parcelle par parcelle sur échantillon. Vendangeurs amateurs : à vos marques ! Une fois par an, à l'Ascension, la Cave du Vendomois propose des journées portes ouvertes avec des expositions d'œuvres d'art. A noter : possibilité d'acheter du vin en direct sur le site par l'onglet « ventes en ligne ».



Le château de Sully-sur-Loire.

© SCALIGER – STOCK.ADOBE.COM

LOIRET







Essonne

Eure-et-Loir

Loiret

Loir-et-Cher

Vers Etampes
Vers Paris
Vers le Mans
Vers Tours
Vers Blois
Vers Châteauroux
Vers Vierzon

Sermaises
La Pierre Clouée
Marasainvilliers
Outarville
Chaussy
Pithiviers
Châtillon-le-Roi
Pithiviers-le-Vieil
Bondaroy
Dadonville
Ascoux
Aschères-le-Marché
Artenay
Neuville-aux-Bois
Mareau-au-Bois
Chilleurs-aux-Bois
Vrigny
Patay
Chevilly
Forêt d'Orléans
Nibelle
Tournoisis
St-Péravy-la-Colombe
Loury
Épieds-en-Beauce
Ingrannes
Charsonville
Fay-aux-Loges
Combreux
Vitry-aux-Loges
Eléonys-les-Aubrais
St-Jean-de-Braye
Donnery
ORLÉANS
Chécy
Baccon
Loire
Olivet
St-Jean-le-Blanc
St-Denis-en-Val
Châteauneuf-sur-Loire
St-Martin-d'Abbat
St-Ay
Jargeau
Germigny-des-Prés
Meung-sur-Loire
Parc floral de la Source
Sancillon
Sigloy
Cléry-Saint-André
Baule
Ardon
Vienne-en-Val
Tigy
Guilly
Beaugency
Château de Beaugency
Lailly-en-Val
Marcilly-en-Vilette
Jouy-le-Potier
La Ferté-Saint-Aubin
Ménestreau-en-Vilette
Cosson
Vannes-sur-Cosson
Viglain
Ligny-le-Ribault
Sennely
Isdes

A10
A71
A19
A20
D97
D921
D22
D2152
D2160
D927
D955
D2157
D2020
D2060

Site Remarquable
Château



Reproduction interdite
Jean-Baptiste Nény
Mars 2012

LOIRET

BEAUGENCY ★★

Sur la route de la Vallée des Rois, qui s'étend depuis le pont-canal de Briare jusqu'au-delà d'Angers, Beaugency est une petite ville riche de son passé historique et de ses nombreux monuments. On y accède par la RD2152, ce qui permet aux voyageurs de passage de faire une halte au bord de la Loire. Classée ville fleurie, Beaugency fait aussi partie des « 100 plus beaux détours de France ». L'abbaye Notre-Dame, édifiée à la fin du XIe siècle, vaut que l'on s'y arrête d'autant lorsque l'on apprend que c'est ici même qu'eut lieu le concile où fut déclaré nul le mariage du roi de France Louis VII avec Aliénor d'Aquitaine. Par la suite, De reine de France elle devint reine d'Angleterre en épousant Henri Plantagenêt, promis à la couronne… La tour dite « de César », vestige de l'architecture militaire romane, commandait les défenses de la citadelle et le pont sur la Loire. Ne manquez pas la maison dite « des Templiers », le plus ancien édifice civil de Beaugency, qui rappelle le raffinement des belles demeures bourgeoises en pierre. La Porte Tavers – ancienne « Porte blésoise » (XIIe siècle) – défendait, quant à elle, l'entrée méridionale de la ville. Elle figure parmi les portes urbaines romanes les mieux conservées en France. La Tour du Diable constitue un autre vestige de l'époque médiévale. Une promenade sur les bords de Loire vous permettra d'admirer le pont qui l'enjambe, un ouvrage attesté déjà XIe siècle, reconstruit au XVIe siècle et long de 460 m comportant 24 arches. Au Moyen Age, il était le seul, avec celui de Gien, à enjamber la Loire. L'histoire de Beaugency est également liée à Jeanne d'Arc : le bourg fut en effet la dernière place forte sur la Loire que la Pucelle d'Orléans libéra de l'occupation anglaise, le 17 juin 1429. Le centre-ville, à l'ombre bienveillante de son château, conserve encore aujourd'hui une atmosphère médiévale très agréable.

OFFICE DE TOURISME
3, place Docteur-Hyvernaud
✆ 02 38 44 54 42
www.tourisme-beaugency.fr
tourisme.beaugency@wanadoo.fr
Ouvert le lundi, le jeudi et le samedi de 9h à 12h30 ; le mardi à partir de 9h et jusqu´à 18h30 ; le mercredi et le vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h. Du 3 janvier au 30 avril et du 11 septembre au 23 décembre : du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30. Fermé le dimanche, le lundi et jours fériés. Du 2 mai au 10 septembre : du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30. Et en plus du 4 juin au 20 août, les dimanches et jours fériés : de 10h à 13h.

Sur les bords de Loire, la commune, à 25 kilomètres au sud-ouest d'Orléans, fait partie de « Terre de Val de Loire », inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO et possède également le label « Les plus beaux détours de France ». Cité médiévale au patrimoine riche et varié, on y découvre les vestiges d'un passé glorieux. Le château de Beaugency, par exemple, logis seigneurial, fut la demeure de Jean de Dunois, bâtard d'Orléans. Entre le jardin suspendu et la cour d'honneur, la visite vous mènera de sa salle des Gardes à la cuisine, de la chapelle à sa chambre, de l'oratoire et sa fresque murale jusqu'aux superbes combles en coque de bateau renversée. François Ier, Louis XI ou Jeanne d'Arc, compagnon d'armes de Jean de Dunois, y ont séjourné. Autres monuments à visiter : l'hôtel de ville de Beaugency construit vers 1525 d'après l'œuvre de l'architecte Charles Viart et classé au titre des Monuments historiques en 1840 ou encore l'abbatiale Notre-Dame de Beaugency édifiée à la fin du XIe siècle. Beaugency est à découvrir aussi à vélo…

Points d'intérêt

DONJON OU TOUR CÉSAR
Visite extérieure et visite guidée sur demande à l'office de tourisme.

Dominant un ancienne butte féodale arasée au XIXe, ce donjon carré est un exemple typique de ce qui se faisait au XIe siècle. Dernier retranchement en cas d'attaque de la ville, la tour avait également pour vocation d'être habitée par les différents seigneurs successifs. Avec l'évolution de l'architecture et des besoins, les fenêtres romanes ont laissé place à des fenêtres à meneaux, typiques de la Renaissance, et des cheminées ont été ajoutées pour parfaire une certaine idée du confort de l'époque. Haut de 35 mètres, le donjon était composé de quatre étages (toujours visibles de l'extérieur) et d'une toiture à pans de bois recouverte d'ardoise et de plomb. Un grave incendie en 1567, durant les guerres de religion, et des effondrements aux XVIIe et XVIIIe siècles achevèrent d'en permettre son habitation. Ce donjon reste comme un point d'interrogation – juste à côté du château rouvert récemment et de la fière abbatiale plus avant -, une tour totalement évidée, posée là bien en vue du viaduc en amont où passent les trains régionaux. Le donjon ouvre à tout voyageur, qui ne peut pas ne pas l'apercevoir, de délicieux songes sur la cité à l'époque moyenâgeuse.

ÉGLISE ABBATIALE NOTRE-DAME ★
Rue de l'Abbaye ✆ 02 38 44 62 64
service.patrimoine@ville-beaugency.fr
Ouvert toute l'année. Ouverte tous les jours de 9h à 18h. Gratuit.

De style roman, l'abbatiale Notre-Dame fut construite dans la deuxième moitié du XIe siècle, conjointement à l'abbaye aujourd'hui transformée en hotel et en lycée. Consacrée par le pape Innocent II en 1139, elle fut érigée selon un plan cruciforme. Plusieurs fois détruite, notamment durant les guerres de Religion, elle présente encore des vestiges de sa construction originelle. On

remarquera tout particulièrement son portail central surmonté d'un arc en plein cintre. Au XII[e] siècle, cette église a été le théâtre de deux conciles annulant le mariage d'un roi de France, dont celui de Louis VII avec Aliénor d'Aquitaine, qui allait se remarier deux mois plus tard avec Henri Plantagenêt, qui montera sur le trône d'Angleterre en 1154, sous le nom d'Henri II, précipitant ainsi les deux pays dans la guerre de Cent Ans. Des travaux de relevage ont été réalisés sur le Grand Orgue qu'il est possible de visiter lors des journées du patrimoine.

SALLE D'HONNEUR DE L'HÔTEL DE VILLE

20, rue du Change
✆ 02 38 44 54 42

Ouvert toute l'année. Visites guidée sur réservation en basse saison. Haute saison : le jeudi à partir de 15h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 3 €. Enfant (de 12 à 18 ans) : 2 €. Visites guidées à partir de 6 personnes. Visite guidée.

À proximité immédiate de la tour de l'Horloge, ancienne porte de la ville érigée au XII[e] siècle, l'hôtel de ville, charmant petit édifice construit dans le pur style Renaissance, présente une belle façade ouvragée, flanquée d'échauguettes et équipée de gargouilles et d'une balustrade richement sculptée. Au milieu de celle-ci, on remarquera une suite d'écussons dont un représentant une salamandre, symbole de François 1[er]. À l'intérieur, la mairie abrite, dans sa salle d'honneur rénovée, huit tentures brodées du XVII[e] siècle, datées entre 1630 et 1640, restaurées entre 2013 et 2015, dont une représentant les quatre parties du monde telles qu'elle étaient connues ou fantasmées au temps de Louis XIII. Ces tentures décoraient initialement l'intérieur de l'église abbatiale Notre-Dame. L'office de tourisme organise des visites guidées une fois par mois.

Le couvert

CESAR ET FIRMIN

1 bis, place Saint-Firmin
✆ 09 83 03 08 17

Ouvert le lundi et du mercredi au samedi de 9h à 18h30 ; le dimanche de 15h30 à 18h30. Fermé les lundi et mardi de octobre à avril. Ouvert l'été tous les jours sauf le mardi. Formule du midi : à partir de 12,50 €. Deux gîtes : de 2 à 7 personnes tarif à partir de 68 € la nuit pour 2 personnes.

Au pied de la tour César, Sophie Jarreau a ouvert un joli restaurant à la décoration pimpante avec ses teintes dans les tons de bleu et vert. C'est surtout un rendez vous pour tous les gourmands qui profitent du cadre proche des monuments de la ville. Halte idéale de la Loire à vélo, on peut prendre un petit repos à toute heure du jour en dégustant les douceurs de Sophie qui fait également salon de thé entre les repas. Sophie privilégie les produits frais venant de producteurs locaux et bio. Sa cuisine s'accorde avec le lieu, elle veut que l'on se sente comme à la maison et elle y réussit parfaitement, autant quand on déguste un de ses plats qu'en passant un moment à lire dans le canapé vintage. Mais ce sont surtout ses gourmandises qu'il ne faut pas rater, du petit déjeuner au goûter, tout prétexte est bon pour venir céder à son péché mignon. Sophie propose également deux gîtes proches du restaurant pour pouvoir visiter la ville et la région dans les meilleures conditions.

CHEZ HENRI

43, rue du Pont
✆ 02 38 44 16 65

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h. Fermé dimanche et lundi. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 7 €. Formule du midi : 13,50 €.

Après une visite de la ville et la découverte du château, ce chaleureux établissement semble être le cadre idéal pour passer un moment réconfortant. Au menu : tartines, salades et grillades de bœuf offrant un très bon rapport qualité, quantité et prix. Une excellente adresse, simple avec un accueil sympathique, voire amical. A ne pas manquer : la tartine périgourdine foie gras gésiers gargantuesque, et le magret de canard sauce soja et gingembre accompagné d'une purée maison et de petits légumes.

L'IDÉE

3, place du Petit-Marché ✆ 02 45 48 24 78
www.restaurantlidee.com
info@restaurantlidee.com

Ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 21h30 ; le dimanche midi et soir. Réservation recommandée. Formule du midi : 13,80 €. Vin au verre. Menu 3 plats à 24,50 € et menu du soir à 33 €.

Une cuisine généreuse et de qualité, Franck Huyart sait être simple quand il s'agit de concevoir L'Idée et les plats qu'il propose. Idéalement positionné en centre-ville de Beaugency avec vue sur les vieilles halles XIX[e], ce restaurant, décoré avec goût, propose des menus accessibles qui font la part belle aux produits nobles. Ainsi, à la manière du foie gras que le chef décline de mille manières apprises lors d'une précédente expérience dans le Gers, les produits choisis sont sublimés dans une assiette bien servie. Les desserts également sont imaginés à partir de produits frais et de saison pour ponctuer un très bon moment passé à se dire que l'idée a été bonne de venir ici. Le restaurant dispose de 73 couverts avec deux salles dont une avec cheminée et d'une terrasse pour les beaux jours.

L'ÉCU DE BRETAGNE

5, rue de la Maille-d'Or ✆ 02 38 44 67 60
www.ecudebretagne.fr
ecu-de-bretagne@wanadoo.fr

Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. De 12h à 14h et de 19h à 21h. Ouvert toute l'année. Réservation recommandée. Chambres de 68 à 148 €. Petit déjeuner 12,50 €. Enfant 7,00 €. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Accueil des groupes. Piscine chauffée de mai à septembre, location de vélos.

Ouvert toute l'année, l'Ecu de Bretagne est un hôtel situé au cœur de Beaugency sur la route des châteaux de la Loire, avec ses 33 chambres de charme à la décoration élégante et aux prestations soignées. Vous pourrez également profiter de la piscine ouverte de mi-mai à mi-septembre. Dans un décor atypique de style solognot, la salle Jean de Dunois (du nom du noble compagnon d'armes de Jeanne d'Arc) offre un cadre prestigieux avec sa terrasse privée et sa vue sur le jardin pour les séminaires.

■ **LE PATIO**
5, place du Petit-Marché
✆ 02 38 82 03 38
Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h30 à 22h30. Réservation recommandée. Menus de 19 € à 27 €. Carte : 12 € environ. Menu enfant : 7,90 €. Formule du midi : 10,90 € (le midi seulement).
Depuis la place du Petit Marché, entrer dans le Patio donne l'assurance d'être satisfait comme semblent l'être les clients à la sortie de ce petit bout d'Italie en bord de Loire. L'établissement a été repris en juillet 2018 par le chef Franck Huyard, propriétaire du restaurant voisin L'Idée. La carte a été renouvelée dans son intégralité. Les plats sont toujours d'inspiration italienne et l'accueil toujours aussi chaleureux. On retrouve les traditionnelles pizzas généreuses et on découvre des formes de pâtes différentes, voire délirantes. L'Italie se retrouve donc dans les assiettes, à l'image des pizzas, dont le choix restreint rassure sur la fraîcheur des aliments et sur la qualité de leur confection. Le menu est étoffé de bien des spécialités italiennes et d'*antipasti* qui offrent aux visiteurs un large panel de ce qu'on peut apprécier sur les tables italiennes.

LE P'TIT BATEAU
54, rue du Pont ✆ 02 38 44 56 38
Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 35 € à 75 €. Vin au verre.
Formés dans des maisons prestigieuses, Damien Delandine et Anne, sa compagne, ont mis toute leur passion de la cuisine dans ce jeune restaurant. Une décoration soignée dans un cadre authentique et luxueux, des assiettes à l'esthétique délicate, c'est d'abord au visuel que l'on se laisse séduire. Vient ensuite l'harmonie des goûts et la justesse des cuissons, que ce soit la joue de bœuf confite au vin de Loire ou la mousseline de poisson nobles au beurre blanc. Mais n'espérez pas forcément trouver cela au menu lors de votre venue, la carte change très régulièrement, au fil des saisons et des arrivages. Les amateurs seront ravis lors de l'arrivée du chariot de fromages, soigneusement sélectionnés. Enfin, côté dessert, c'est Anne qui fait preuve de créativité, notamment avec son vacherin destructuré ou son mirliton pomme et gingembre.

Le gîte

■ **LE BEAUGENCY**
3, avenue de Blois ✆ 02 38 46 43 43
www.hotelbeaugency.fr
lebeaugency@orange.fr
La Loire à Vélo. Ouvert toute l'année. 22 chambres. De 55 € à 75 €. Petit déjeuner : 8,90 € (enfant 4,50). Parking fermé sur réservation. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Wi-fi. Restauration (le restaurant ouvert le soir est réservé aux clients de l'hôtel sauf exception).
Ouvert depuis janvier 2018, le Beaugency, en plein cœur de la cité médiévale, offre un cadre idyllique pour un week-end d'escapade en couple ou en famille à un prix raisonnable. Installé dans une jolie bâtisse de caractère, l'hôtel met à disposition des clients une salle de restaurant, une salle de séminaire et une terrasse ombragée en été face au jardin fleuri. Sur le parcours de la Loire à vélo, sur demande, l'hôtel met aussi à votre disposition un panier gourmand si vous souhaitez découvrir les rives aménagées du fleuve pour la journée.

■ **GRAND HÔTEL DE L'ABBAYE*****
2, quai de l'Abbaye
✆ 02 38 45 10 10
www.grandhoteldelabbaye.com
info@charmingcastlehotel.com
Logis (3 cheminées). Les Collectionneurs. Anglais, italien, polonais et portugais parlés. 19 chambres. Chambre double de 69 € à 169 €. Petit déjeuner buffet : 16 € (10 € pour les enfants). Lit supplémentaire : 20 € (lit bébé : 15 €). Suite familiale pour 2 à 5 personnes : de 129 € à 209 €. Animaux acceptés (15 €/nuit). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Vente (produits de monastères et de couvents de la région).
Accolé à l'abbatiale Notre-Dame-de-Beaugency, cet hôtel était autrefois la demeure des chanoines avant de devenir cet établissement d'exception au début du XX[e] siècle. Cette vaste demeure a su changer de fonction tout en conservant son caractère. Aussi, les amoureux des belles pierres, des fers forgés, des beaux meubles et des lustres apprécieront l'atmosphère élégante, sans luxe ostentatoire de cette très belle adresse. Le bâtiment est classé et répertorié aux monuments historiques dans sa totalité (même les portes et les sols des chambres sont classés !), ce qui signifie que tout changement doit être autorisé et validé par les architectes des monuments de France. L'hôtel possède tout le matériel nécessaire pour organiser les séminaires professionnels et les mariages. Pour ceux qui souhaitent s'offrir un moment unique tout en profitant du charme des lieux, Le Grand hôtel propose, certains soirs, un dîner à l'abbaye, en terrasse ou dans une véranda faisant face à la Loire. On ne manquera pas de savourer une pièce de bœuf, une volaille d'Orléans, ou une andouillette cuites dans la rôtissoire du XVIII[e] siècle, installée au cœur de la cheminée monumentale. Le petit-déjeuner, en supplément, vous permettra, sous la forme d'un buffet, de goûter les produits issus du travail d'une dizaine de monastères et de couvents de la région.

■ **HÔTEL DE LA SOLOGNE*****
6, place Saint-Firmin ✆ 02 38 44 50 27
www.hoteldelasologne.net
accueil@hoteldelasologne.com
La Loire à Vélo. Fermeture annuelle les deux dernières semaines de décembre. Accueil de 7h à 21h en semaine et de 8h à 21h le week end. 15 chambres. Chambre simple à partir de 64 € ; chambre triple à partir de 105 €. Haute saison : chambre double de 74 € à 84 €. Petit déjeuner : 10,50 € (petit déjeuner sans gluten possible uniquement sur demande). Animaux acceptés (9 €). Wi-fi gratuit. Canal +. Local à vélo sécurisé.
A deux pas de l'abbaye et du château, ce bel établissement fort charmant propose un cadre très agréable, cosy, tant du point de vue de sa salle de réception, où vous sera servi

le petit déjeuner, que de ses chambres, toutes différentes et décorées avec soin et légèreté. L'endroit est idyllique, tout droit sorti de la littérature romantique du XIX[e]. Aux beaux jours, on peut pleinement profiter de la cour intérieure où la végétation se marie harmonieusement aux pierres héritées du XVIII[e] siècle. A choisir, que ce soit pour une halte en famille ou un séjour de charme.

■ **L'ÉCU DE BRETAGNE*****
5, rue de la Maille-d'Or
✆ 02 38 44 67 60
www.ecudebretagne.fr
ecu-de-bretagne@wanadoo.fr

Les Collectionneurs. Logis (3 cheminées). 33 chambres. Petit déjeuner : 12,50 € (enfant 7,00 €). Parking (gratuit). Chambres de 69 € à 176 €, suite familiale de 129 € à 370 €. Wi-fi gratuit. Restauration.
Comme bon nombre de ses confrères, cet hôtel a, dans le passé, rempli les fonctions de relais de poste. L'Ecu de Bretagne propose des chambres élégamment décorées, fraîchement rénovées, qui ont su conserver le charme de ces murs ancestraux et de ces poutres massives donnant tant de charme aux demeures qui ont du vécu. Toute la place est laissée au confort, à l'harmonie des ambiances dans des espaces insonorisés. Côté détente, le jardin, qui donne sur les anciens remparts de la ville médiévale, permettra de fouler l'herbe du pied avant de se plonger dans la piscine chauffée. La salle Dunois est un lieu atypique au décor chaleureux qui peut accueillir des événements professionnels. Elle donne accès à une terrasse privée à l'abri des regards.

■ **L'ÉCU DE BRETAGNE**
5, rue de la Maille-d'Or
✆ 02 38 44 67 60
www.ecudebretagne.fr
ecu-de-bretagne@wanadoo.fr
De 69 € la chambre confort à 370 € la suite familiale selon les saisons.
Au cœur de Beaugency entre Orléans et Chambord et à 6 kilomètres du golf des Bordes, voici une adresse de charme qui propose 33 chambres confortables à la décoration traditionnelle, élégante et personnalisée. Les objets ont été chinés. Le lieu offre également un restaurant, une brasserie et un bar rustique. Il comprend un jardin avec piscine chauffée et une table de ping-pong pour les plus sportifs. Si vous souhaitez rejoindre le circuit de la Loire à Vélo, il est possible de louer des vélos moyennant un supplément.

■ **LE RELAIS DES TEMPLIERS****
68, rue du Pont
✆ 02 38 44 53 78
www.hotelrelaistempliers.com
info@hotelrelaistempliers.com

Ouvert toute l'année. Sauf durant 3 semaines après Noël. Accueil 7j/7 de 7h30 à 21h. 15 chambres. Basse saison : chambre double à partir de 60 €. Haute saison : chambre double à partir de 99 €. Petit déjeuner : 9,50 €. Lit bébé : 8 €. Wi-fi gratuit. Tv satellite, Canal +.
Voici un hôtel qui ne manque pas de cachet et parfait pour les adeptes de la Loire à Vélo ! La bâtisse du XVIII[e] siècle, en pierre et poutres apparentes est belle et les chambres sont rénovées au fil du temps. Petit établissement simple et familial, l'accueil y est chaleureux et sert un petit déjeuner buffet continental avec de savoureuses viennoiseries. Situé à deux pas du pont de Beaugency, l'établissement, partenaire de la Loire à vélo, propose des locations de vélos à ses résidents à la demi-journée, journée ou sur plusieurs jours. Des fiches mises à disposition détaillent les circuits au départ de Beaugency, afin de visiter les paysages de Beauce et de Sologne, pousser jusqu'à Chambord – situé sur le département voisin – ou bien faire connaissance avec les châteaux de la Loire et d'autres édifices moins connus du Loiret.

Gîtes

■ **UN SÉJOUR OU UNE ÉTAPE À BEAUGENCY**
24, rue des Vieux-Fossés ✆ 02 38 46 48 19
www.unsejourabeaugency.com
Premier gîte pour 4 personnes : 68 € pour deux personnes et 15 € par personne supplémentaire. Petit déjeuner le week-end : 7,50 € par personne. Deuxième gîte pour 6/7 personnes : à partir de 395€ pour 3 jours. 670 € la semaine.
Ce n'est pas un gîte que vous propose Sophie, ce sont deux logements dans le centre historique de Beaugency à proximité des commerces. Le premier, le gîte Séjour, composé deux étages, de trois chambres pour 6 à 7 personnes et d'une terrasse au premier étage, est entièrement équipé avec télévision et wi-fi, lave-linge et lave-vaisselle. Mais c'est surtout le poêle à bois qui sera apprécié au retour d'une balade en Sologne par un jour un peu frais. Le second, le gîte Etape, est un studio pour 2 à 4 personnes parfaitement équipé lui aussi et doté d'un garage pour les vélos. Il est possible de se faire servir le petit déjeuner le week-end.

Sorties

■ **LABYRINTHE VÉGÉTAL**
✆ 02 54 87 19 83
www.labyrinthe-beaugency.com
Ouvert tous les jours en juillet et en août : caisses ouvertes de 10h30 à 18h. Fermeture du labyrinthe à 19h30.
Ce labyrinthe construit dans un champ de maïs face à la Loire est l'endroit idéal pour s'amuser en famille. Le principe est évidemment de se perdre dans les dédales de graminées puis de retrouver la sortie, comme dans tout bon labyrinthe qui se respecte. Mais ici, impossible de se retrouver à l'air libre sans avoir au préalable décodé les neuf énigmes présentées sous forme de charades et destinées aussi bien aux enfants qu'aux adultes. Pour ceux qui veulent encore plus de frissons, les mercredis et samedis soir de l'été, le labyrinthe devient habité par d'étranges créatures maléfiques, incarnées par quelques comédiens prêts à bondir du maïs pour jouer de mauvais tours aux plus valeureux visiteurs. Ne tombez pas dans leur machination ! Et pensez à vous munir de lampes de poche pour le labyrinthe nocturne.

Emplettes

■ **LE COMPTOIR THÉS, CAFÉS ET COMPAGNIE**
4, place du Petit-Marché
✆ 02 38 44 46 20
lecomptoir@thecafesetcie.fr
Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 18h30 ; le samedi de 8h30 à 19h. Ouvert le dimanche de 9h30 à 13h.
Une jolie boutique bien claire aux parfums évocateurs pour y dénicher de petits trésors parmi les 80 références de thés et d'infusions en rayons. Différents modèles de tasses, théières et de bouilloires sont également disponibles et le rayon épicerie fine offre un grand choix d'huiles d'olive, de miels, confitures, épices et produits fins. La variété des cafés, venant de tous les continents, répondra aux désirs de tous les amateurs, mais ce comptoir est aussi un salon de thé accueillant où vous allez, non seulement pouvoir savourer un café de Nouvelle Guinée, ce qui déjà ouvre des perspectives de voyage, mais on vous montrera que la façon de le préparer est aussi important que sa provenance. Vous pourrez ainsi découvrir toutes les richesses d'un Guatemala dont le goût va varier selon qu'il vous est servi en expresso ou en filtre. Si vous multipliez chaque référence de café par toutes les possibilités de le déguster, vous allez être obligés de revenir souvent avant d'en avoir fait le tour. Voilà une bonne résolution à tenir car vous allez être étonnés ! Au moindre rayon de soleil, profitez de la terrasse sur la jolie place face à la halle.

Dans les environs

Baccon

■ **MUSÉE DU TÉLÉGRAPHE AÉRIEN CHAPPE**
61, rue de la Planche
✆ 02 38 46 67 88 – www.abp45.com
abp45@baccon-patrimoine.fr
Ouvert le 1er dimanche de chaque mois de 14h à 17h d'avril à septembre. Ouvert toute l'année pour les groupes, sur rendez-vous. Gratuit jusqu'à 16 ans. Adulte : 4,50 €. Groupe : 4 €. 1 € pour les scolaires (tarifs comprenant tour et salle d'exposition).
Au centre du village, contre l'église, une étrange tour se dresse avec, à son sommet, un mécanisme à bras mobile datant du XIXe siècle, contemporain de la Révolution française. Cette tour Chappe, du nom de son créateur Claude Chappe, est un vestige du premier mode de télécommunication moderne. 44 tours furent ainsi construites en région Centre, environ 500 dans toute la France de l'époque ; une petite quinzaine subsiste encore, dont celle de Baccon. Construite en avril 1823, cet ouvrage curieux faisait partie d'une chaîne de bâtiments similaires relayant, d'une tour à l'autre, des messages codés à usage militaire entre Paris et Bayonne. Vous ne verrez pas fonctionner le mécanisme : le bois a été remplacé par du métal et le système est rendu fixe pour plus de sécurité en cas de vent. Vous pourrez découvrir, en revanche, la vie du stationnaire, chargé de relayer ces messages codés, grâce à un film de 20 minutes. Une salle d'exposition de matériel de télégraphie électrique (1840-1990) permet de voir des appareils appartenant à toute l'histoire des télécommunications, allant du célèbre Morse, au Beaudot, au Hugues et jusqu'aux télé-imprimeurs des années 1980-1990, qui ont définitivement détrôné la télégraphie aérienne. Quatre vitrines, renfermant des objets divers, dévient un peu du sujet pour permettre d'ouvrir une petite parenthèse sur l'histoire globale de la commune. Des documents sur l'histoire sont aussi exposés. La salle d'exposition du musée de la télégraphie et des découvertes archéologiques locales a été réaménagée en 2015.

■ **CHÂTEAU DE LA TOUANNE**
✆ 02 38 46 51 39
www.chateau-latouanne.com
contact@chateau-latouanne.com

Gîtes de France (4 épis). 5 chambres. Chambre double de 130 € à 180 €. Enfant – de 16 ans : 30 €. Petit déjeuner inclus. Dépendance pour 2 à 4 personnes 770 € la semaine. Wi-fi. Restauration (repas : 35 € ; dîner enfant de moins de 10 ans : 15 €).
D'architecture classique répondant aux canons du XVIIIe siècle et aux atours romantiques typiques du XIXe, nul doute que le cadre à la fois simple et luxueux parvient à faire passer ici des moments inoubliables. Entouré d'un jardin régulier, inspiré des jardins à la française, puis d'un parc boisé où coule une des trois Mauves, les rivières qui parcourent la campagne environnante. A l'intérieur, la décoration est contemporaine, contrastant avec le cadre classique sans jurer, avec une touche grand siècle, notamment dans le salon commun et dans la chambre dite « du Parc ». La décoration est signée de la main de la maîtresse de maison qui parvient, avec goût, à ne pas tomber dans la caricature surannée. Vous pourrez profitez de cinq chambres dans le château, mais aussi de la villa Standard, une maisonnette pour 2 à 4 personnes située dans les dépendances du château. L'endroit est rustique et confortable à la fois et le jardin privatif donne sur les anciennes écuries et les granges du domaine. De quoi profiter des lieux en toutes intimité et indépendance.

Baule

■ **LA CORNE DES PÂTURES**
✆ 06 99 99 09 70
www.lacornedespatures.com
lacornedespatures@gmail.com
Ouvert de juin à septembre. Ouvert du mardi au dimanche de 9h à 0h. Restauration.
A Baune, la Corne des Pâtures est un lieu de vie et de rencontre, pour se détendre près de la Loire, boire un verre et se restaurer. Presque tous les soirs, cette ginguette ligérienne propose une offre culturelle très riche, entre concerts, spectacles de cirque, théâtres, et cinéma en plein air. Le site est très investi dans le développement durable. Il fonctionne à l'énergie solaire et prend grande attention à utiliser des produits bio locaux. Bref, un lieu où il fait bon s'arrêter un doux soir d'été. Des stages de théâtre burlesque, de percussions ou d'écriture sont également proposés tout au long de la saison.

Cléry-Saint-André ★★

Cléry-Saint-André se trouve sur le trajet de trois circuits partant de l'itinéraire de la Loire à vélo, au départ de Meung-sur-Loire. Petite ville d'environ 3 300 habitants, Cléry doit sa renommée à son impressionnante basilique, construite au XV[e] siècle à l'inititative de Louis XI, dont l'Histoire a surtout retenu qu'il enfermait ses ennemis dans des cages métalliques suspendues… Sous le règne de ce roi capétien, Cléry est devenu un lieu de pèlerinage, étape importante sur le chemin de Compostelle. Outre ses chapelles funéraires, la basilique Notre-Dame renferme des stalles en bois données par le roi Henri II, un vitrail représentant le roi Henri III ainsi que le tombeau de Louis XI.

■ **OFFICE DE TOURISME**
74 Bis, rue du Maréchal-Foch
✆ **02 38 45 94 33**
www.ccvaldardoux.fr
contact@tourisme-terresduvaldeloire.fr
Basse saison : ouvert le mercredi et le vendredi de 13h30 à 17h30. Haute saison : du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Les dimanches de juillet et août de 10h à 12h). Ouvert du 1[er] octobre au 31 mars de 14h à 18h.
Située juste en face de la basilique qui accueille le tombeau de Louis XI, cette charmante demeure Renaissance a auparavant abrité une ancienne auberge nommée avec poésie *Auberge de la belle autruche* avant de servir, aujourd'hui, les touristes faisant une halte à Cléry dans leur périple le long de la Loire et de ses trésors. L'occasion de profiter également des charmes qu'offre la ville et ses demeures dont les matériaux de construction illustrent la transition entre Sologne et Val de Loire.

■ **BASILIQUE NOTRE-DAME** ★
✆ **02 38 45 70 05**
Voir page 22.

■ **VILLA DES BORDES*****
9, rue des Bordes
✆ **02 38 46 94 60**
www.villadesbordes.fr
info@villadesbordes.com

Logis (2 cheminées). 9 chambres. Chambre double de 65 € à 115 €. Petit déjeuner : 9,50 € (à 10,50 €). Lit supplémentaire : 12 €. Soirée Etape de 78 € à 95 €. Animaux acceptés (supplément : 6 €). Wi-fi. Restauration (menus de 31 € à 54 €. Formule du midi à 17 €. Menu enfant à 15 €). Canal +.
Cette maison bourgeoise construite courant du XIX[e] siècle a gardé tout le caractère et le romantisme de cette époque. Un cadre idéal pour l'établissement qui occupe désormais les lieux. Que ce soit dans la salle du restaurant ou dans l'hôtel, tout est fait pour se sentir bien. Les chambres, rénovées en 2014, sont spacieuses et d'un bon niveau de confort. Aussi, dans le cadre de la Loire à Vélo ou bien sans avoir à pédaler, la villa offre la possibilité de découvrir la région au guidon d'un vélo avec le pique-nique du chef, ou de partir en *roadtrip* entre Loire et Sologne au volant de la mythique 2CV pour parfaire d'un week-end champêtre.

Cravant

■ **VILLEJOUAN**

Gîtes de France (3 épis). Pour 6 personnes (200 m², 3 chambres). De 230 € à 430 € la semaine selon saison. Label Tourisme & Handicap. Animaux acceptés (gratuit). Wi-fi gratuit. Salon de jardin, location de draps, lave-linge, lave-vaisselle.
Dans ce grand gîte situé à quelques encablures de Beaugency, à cinq kilomètres de l'itinéraire de la Loire à vélo, le confort et l'espace ne manquent pas. Autour de son ancien four à pain, les pièces de cette vieille ferme, construite entre Beauce et vallée de la Loire, développent un univers rustique fait de simplicité et d'authenticité. De bois et de pierres apparentes, l'intérieur attire tout autant que la grande cour ou que le jardin arboré à l'ambiance calme et détendue. Une halte salvatrice le temps de quelques jours passés dans la région. La force de ce gîte ce situe aussi dans son accessibilité, reconnue par le label Tourisme et Handicap, offrant à chacun la possibilité de profiter des lieux comme il l'entend.

Jouy-le-Potier

■ **LE JARDIN DE CHANTAL**
Route de La Ferté
✆ **09 54 46 61 08**
www.chantaltouzeau.fr
chantal@lejardindechantal.fr
Ouvert de mai à septembre le dimanche de 14h à 18h. En juin, ouvert le week-end de 10h à 18h. Les autres jours sur rendez-vous. Vente de plantes par des collectionneurs. Sur place, gîte 3 épis à partie de 70 € la nuitée pour 1 personne. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 5 €. Des séances de formation au jardinage, comme l'initiation à la taille, sont organisées au cours de l'année.

Deux AOC orléanaises

L'Orléans et l'Orléans-Cléry sont deux AOC fièrement et récemment acquises (2006). L'itinéraire de la Loire à vélo (boucle de 19 km, sur 1h15 environ) et la route du vignoble d'Orléans passent par les communes de Cléry-Saint-André, Mareau-aux-Prés et Mézière-lez-Cléry, donnant à voir des paysages, mais aussi à découvrir un patrimoine architectural tout à fait attrayant. En arrière-saison, les paysages prennent des teintes chaleureuses, à une période où la Fête des Vendanges bat son plein, tout comme la Foire aux pommes et le marché villageois.

Membre de l'association des Parcs et Jardins en région Centre-Val de Loire, dont l'adhésion sonne comme un label d'excellence, ce jardin décline, sur 2 400 m², 200 variétés de roses et 1000 plantes et arbustes, dont une collection de 160 viburnums, genre de très beaux arbustres à fleurs. On y trouve tout le charme d'un jardin à l'anglaise, resserré, intimiste, dont la collection est pensée de manière à ce qu'il y ait toujours au minimum une variété de ces arbustes qui soit en fleurs pour chaque mois de l'année. L'ensemble du jardin restitue en partition jouée en harmonie : avril et mai – en plus des viburnum printaniers – voient l'entrée en scène des hostas, des alchémilles, des ancolies et des géraniums. En juin, les roses ainsi que la collection de vivaces et d'arbustes de printemps rejoignent ce concert, ralliées en juillet et août par les hémérocalles, les phlox et autres vivaces. L'été est aussi la période d'apogée des hydrangéas, avec une importante collection de variétés paniculées. Dès l'été, les fructifications changeantes des viornes vont modifier les harmonies et préparer les tons chauds de l'automne, époque marquée par la floraison de nombreux asters. Ce jardin marque son intérêt pour les floraisons tardives : sa visite est donc toute indiquée lors d'un passage en automne comme pour le reste de l'année.

Meung-sur-Loire

★★
★

COLLÉGIALE SAINT-LIPHARD

Cloître Saint-Liphard
✆ 02 38 44 32 28
Ouvert de 9h à 19h30.

La première collégiale fut construite au XIe siècle, selon un plan cruciforme et sur les fondations d'une antique chapelle élevée au-dessus du tombeau de Saint Liphard. Un moine qui avait assaini les marécages de Meung et permit la construction de moulins à eau. Plusieurs fois remaniée, la collégiale affiche encore un étonnant et massif clocher de pierre du XIe siècle, surmonté d'une flèche octogonale. A côté du clocher, on remarquera un puissant donjon. A l'intérieur, sa nef gothique conduit à un chœur à double travée (voir la Vierge à l'Enfant en marbre datant du XIVe siècle). Elle abrite également les reliquaires de saint Liphard ainsi que ceux de saint Baudèle et des compagnons de saint Denys. On peut admirer les beaux vitraux datant du XIXe siècle, représentant des grandes figures de l'histoire locale et nationale, notamment Jeanne d'Arc et saint Liphard.

JARDIN ARBORETUM D'ILEX

Conservatoire national d'Ilex
La Nivelle
✆ 06 70 95 37 70
jardinarboretumdilex@gmail.com
Ouvert de fin avril à début octobre de 14h à 18h tous les jours sauf le mardi. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 7 €. Groupe (10 personnes) : 6 €. Visites guidées sur demande. Visite guidée (pour les groupes + 10 personnes sur réservation : 9 €). Collection nationale du CCVS, distinction Holly society of America. Label Jardin remarquable.

Le long de la rivière des Mauves, deux hectares d'une zone marécageuse ont été transformés en un sublime arboretum depuis 30 ans. Y sont réunies une collection d'*Ilex* (nom botanique du houx) rares, déclinés en 500 espèces et variétés (classée collection nationale par le CCVS). Ce lieu a reçu plusieurs distinctions, à commencer par le label Jardin remarquable, décerné par le ministère de la Culture, mais aussi la reconnaissance de la Holly Society Of America ainsi que le label Parc botanique. La promenade ombragée comporte d'autres espèces végétales : arbres et arbustes botaniques, érables, bambous, clématites, hortensias, hémérocalles, plantes aquatiques ainsi qu'une collection nationale d'astilbes. L'arboretum est fleuri d'avril à septembre grâce à des compositions qui animent le jardin. A l'automne, cette symphonie devient tout simplement sublime. La collection nationale de clématites des pépinières Arnaud-Travers

© ARBORETUM DES PRÉS DES CULANDS



L'arboretum des Prés des Culands, conservatoire national d'Ilex.


© LES JARDINS DE ROQUELIN

Les jardins de Roquelin.

– autre fierté de la région Centre en matière de plantes – a également fait son entrée dans l'arboretum, sur fond de décor de rosiers lianes. Ne manquez pas non plus le jardin d'hémérocalles qui éclaire en été ce lieu fort apprécié.

■ **LES JARDINS DE ROQUELIN**
Lieu-dit Roquelin
✆ 06 70 95 37 70
www.lesjardinsderoquelin.com
info@lesjardinsderoquelin.com
Jardin remarquable. Ouvert de fin avril à octobre. En dehors des périodes d'ouverture du jardin, téléphoner préalablement. Ouvert du mercredi au lundi de 10h à 18h. Le 13 août à partir de 23h30, 800 bougies éclairent le jardin pour une visite insolite. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 6 €. Groupe : 5 €. Visite guidée (7 € par personne pour une visite guidée). Boutique. Vente de plantes toute l'année. Label Accueil Vélo pour la Loire à Vélo. Vente de plantes toute l'année.
Sur un hectare, dans un jardin dessiné à l'anglaise et classé Jardin remarquable, Stéphane Chassine a mêlé plus de 500 variétés de rosiers anciens à des plantes vivaces (delphiniums, géraniums vivaces, iris, sauges, euphorbes). Structures, barrières et plessis de châtaigner apportent une belle touche médiévale à cette jolie mise en scène horticole. Outre la pépinière, où l'on peut acquérir la plupart des plantes vues dans le jardin, une boutique, installée dans une ancienne bergerie, permet de chiner des objets de décoration d'inspiration campagnarde, des accessoires pour le jardin, poteries, peintures et confitures maison. Tout au long de l'année, des ateliers d'initiation au jardinage sont proposés au public, comme par exemple des stages de taille des rosiers.

BRIARE ★

■ **OFFICE DE TOURISME TERRES DE LOIRE ET CANAUX**
1, place Charles-de-Gaulle
✆ 02 38 31 24 51
www.terresdeloireetcanaux.com
contact.ottlc@gmail.com
Basse saison du 1er octobre au 31 mars : ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h. Moyenne saison du 1er avril au 16 juin : ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison du 17 juin au 30 septembre : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 18h30 ; dimanche et jours fériés de 10h à 13h. Label Tourisme & Handicap, Loire à Vélo et Accueil Vélo.

Briare, située au sud-est du Loiret, sur la Loire, à huit kilomètres de Gien et à 151 kilomètres de Paris, est une petite ville aux charmes incontestés et dotée de deux originalités. La ligne fluviale du canal d'Orléans, latéral à la Loire, prolongé au nord par le canal de Briare, est célèbre notamment grâce à son pont-canal. Le pont-canal de Briare qui traverse la Loire, véritable prouesse technique, construit entre 1890 et 1896, est un fleuron du patrimoine fluvial et le plus ancien de France en son genre. L'autre originalité de la ville, ce sont les émaux. Ce sont de petites mosaïques de faïence colorées qui décorent de nombreuses façades, que ce soit de grands monuments ou de simples maisons. Cette singularité est née en 1837 avec la naissance de la Faïencerie de Briare.


© SEATRAVEL – ISTOCKPHOTO

Sur le canal de Briare.

LES BATEAUX TOURISTIQUES
Port Plaisance, rue du Pont-Canal
✆ 02 38 37 12 75
contact@bateaux-touristiques.com
Tous les jours du 1er avril au 31 octobre. Durée 1h30 ou 3h15, en fonction de la formule choisie. Sur réservation par téléphone uniquement. Croisière promenade à partir de 9 €. Croisière déjeuner : départ à 11h tous les jours d'avril à fin octobre ; durée 3h15. Tarif : 45 €. Promenade sur le pont-canal, départ à 15h, durée 1h30. Tarif adultes : 9 € ; enfants : 6 € (de moins de 14 ans). Croisière nocturne de 3h15 à 46 €. Chèque Vacances.
Embarquez à bord du Loiret ou du Cœur de France pour des croisières déjeuner sur les canaux de Briare. Ces croisières vous emmèneront sur le pont-canal, vous naviguerez sur l'ancien canal où vous franchirez trois écluses. Embarquez aussi sur le Henri IV, pour une promenade de 1h30 avec passage du pont-canal et d'une écluse. Le départ se fait depuis le port de commerce. les animaux ne sont admis à bord que pour la promenade de 1h30. Des croisières nocturnes sont aussi programmées durant les mois de printemps et d'été. La belle occasion lors d'un dîner qui est servi à souhait de contempler les cieux riches en étoiles et de découvrir les secrets de Briare et de son environnement.

LE PETIT TRAIN DE BRIARE
Pont-Canal
Quai Mazoyer ✆ 02 38 37 11 94
www.petit-train-briare.fr
transbriarois@orange.fr
Du 31 mars au 30 juin, uniquement les dimanche et jours fériés. Du 1er juillet au 31 août, tous les jours Du 1er septembre au 15 octobre, tous les dimanches. Les départs se font à 14h30, 15h30, 16h30 et 17h30. Départ et retour au pont-canal. Adulte : 6,50 €. Enfant (de 5 à 15 ans) : 5,50 €. Groupe (20 personnes) : 5,50 € (4 € pour les scolaires). Pour les groupes, départs à la demande après accord par réservation. Chèque Vacances.
Le circuit dure 45 minutes, démarrant au Pont-Canal, ce majestueux ouvrage construit par Gustave Eiffel. Vous longerez ensuite le fleuve royal et passerez par le port de plaisance où sont amarrés nombre de petits bateaux. Puis vous tracerez votre route en direction du musée des Deux Marines et du Pont-Canal où vous découvrirez l'histoire d'un carrefour batelier de la marine de Loire. Le train passera ensuite à proximité du château de Trousse-Barrière – centre d'expositions de la ville – et du musée de la Mosaïque et des Émaux, témoin d'une forte activité industrielle. Vous passerez par l'hôtel de ville – qui se trouve dans l'ancien château – et suivrez le canal de Briare où écluses et déversoirs vous attendent. Le retour en direction du Pont-Canal vous fera passer devant l'église Saint-Étienne. Le Transbriarois ne peut prendre son départ qu'avec un minimum de 10 passagers, pouvant accueillir jusqu'à 54 personnes. Les horaires du train sont en concordance avec ceux des bateaux touristiques. Des départs supplémentaires sont susceptibles d'être mis en place, en fonction de la météo et de l'affluence. Et de ne pas se tromper, le petit train, il roule sur la route…

Points d'intérêt

CHÂTEAU DE TROUSSE-BARRIÈRE
✆ 02 38 31 27 39
www.villedebriare.fr
chateau-trousse.barriere@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h30 ; le samedi de 9h à 12h. Horaires variables se renseigner en mairie. Visite gratuite.
À l'entrée de la ville, ce château datant de la fin du XIXe siècle est remarquable pour son architecture, proposant une alliance entre brique et pierre de taille. Expositions et résidences d'artistes sont accueillis par la ville. On y découvre de magnifiques vitraux offerts par les descendants de la famille Bapterosses. Ils sont signés Henri Harpignies et représentent divers lieux de Briare. Les expositions temporaires proposées sont renouvelées pratiquement tous les mois, avec néanmoins une constante : le salon de la Chimère qui se tient en général de mi-octobre à mi-novembre. Ce salon tire son nom des figures ornant l'entrée du Pont-Canal. Le thème de cette exposition qui allient peintures, sculptures et maquettes est renouvelé chaque année. Aujourd'hui propriété de la ville de Briare, le château est devenu le Centre municipal d'Expositions

MUSÉE DE LA MOSAÏQUE ET DES ÉMAUX ★
1, boulevard Loreau ✆ 02 38 31 20 51
www.musee-mosaique.com
info@musee-mosaique.com
Fermé en janvier. De février-novembre : ouvert tous les jours de 14h à 18h ; mars-avril-octobre de 10h à 12h et de 14h à 18h ; mai-juin-juillet-août-septembre de 14h à 18h et décembre ouvert de 14h à 18h, les week-ends et vacances scolaires. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 6 € (tarif réduit étudiants, chômeurs : 5,50 €). Enfant (de 6 à 14 ans) : 4,50 €. Pass famille : 20 €. Billet commun avec le musée des deux marines et du pont-canal de Briare : 10 €.
Les amateurs trouveront là une belle collection de mosaïques et d'émaux de Briare, fabriqués dans la manufacture fondée par Jean-Félix Bapterosse. Créé

en 1994, il est situé sur le site même de la production – dans l'ancienne demeure du fondateur –, retraçant au long d'un parcours plus d'un siècle et demi de l'histoire des Émaux de Briare. Cette présentation s'appuie sur des documents d'archives (photos, lettres, etc.) ainsi qu'une collection de pièces représentatives des différentes productions du site (mosaïques, perles, boutons, faïencerie, etc.). Les techniques de fabrication sont expliquées par un film vidéo en fin de visite. Vous pourrez aussi admirer diverses mosaïques du XIXe siècle, réalisées par l'artiste Eugène Grasset (l'auteur de la mosaïque du sol de l'église Saint-Étienne) et par le fameux Victor Vasarely pour le XXe siècle. Pour vos achats, la boutique du musée est située juste à côté. L'usine des émaux de Briare est toujours en fonctionnement ; elle emploie une centaine de personnes.

MUSÉE DES DEUX MARINES ET DU PONT-CANAL
58, boulevard Buyser
✆ 02 38 31 28 27
www.musee-2-marines.com
maison-2-marines@wanadoo.fr

La Loire à Vélo. Du 1er mars au 31 mai et du 1er octobre au 15 novembre, ouvert du lundi au dimanche, de 14h à 18h ; du 1er juin au 30 septembre, ouvert du lundi au dimanche, de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 5,50 €. Enfant : 4,50 €. Groupe : 4,50 €.
Le musée-conservatoire des Deux Marines et du Pont-Canal présente l'histoire des marines de Loire et des canaux : le canal de Briare (de Loire en Seine), ainsi que le canal latéral et sa traversée de la Loire. A travers films et maquettes, on y découvre l'époque où Briare était le plus important carrefour batelier de France. Par ailleurs, un mur d'aquariums présente la faune ligérienne, celle des canaux et des étangs. Vous pourrez également visionner le film *Ambiances Loire,* dans une salle de projection de soixante places.

PONT-CANAL DE BRIARE
Rue du Pont Canal
Visite libre et gratuite à tout moment de l'année.

Merveille architecturale, ce site prodigue un point de vue unique sur la Loire. Construit au XIXe siècle, cet ouvrage d'art à ossature métallique – le plus long d'Europe avec ses 662,69 mètres – est associé au nom de Gustave Eiffel. Mais la société du célèbre ingénieur ne s'est occupée que de la partie maçonnerie, tandis que la charpente métallique est l'œuvre de la société Dayde et Pille. Il a été construit afin de relier le Canal Latéral à la Loire au canal de Briare, s'agissant d'éviter la traversée de la Loire, réputée dangereuse en raison de ses bancs de sable et de ses tourbillons. Se promener le long du pont-canal, avec d'un côté le passage des bateaux et de l'autre la Loire majestueuse en contrebas, offre un agréable et rare moment de dépaysement. Profitez de l'aube ou du crépuscule pour apprécier les couleurs sublimes dessinées par le sauvage, l'atmosphère touche au magique. Ruée de photographes durant ces heures-là, le Pont-Canal étant une authentique star… Il est possible également d'en effectuer une visite en bateau. Port de plaisance, pêche, promenade en bateau-mouche, toute la ville a construit ses activités autour du fleuve royal et de ses canaux.

Le gîte

Gîtes

AU CLOS DES HIRONDELLES
12, rue des Grandes-Allées
✆ 02 34 04 10 44

3 chambres. Chambre double de 58 € à 65 € ; chambre triple de 94 € à 111 €. Petit déjeuner inclus. Gratuit pour les moins de 3 ans. CB non acceptée. Chèque Vacances. Animaux acceptés (sous conditions). Wi-fi gratuit.
Une chambre d'hôte charmante installée dans une maison ancienne en bord de canal. Ici, on accueille fréquemment les touristes qui suivent le parcours de la Loire à vélo, rien d'étonnant à ce qu'un petit garage à vélo fermé soit donc proposé. Les chambres, coquettes et confortables, peuvent accueillir couple ou famille. On apprécie le calme des lieux (et du chien !) tout comme sa proximité avec les lieux d'intérêt de Briare.


© OFFICE DE TOURISME TERRES DE LOIRE ET CANAUX

Le pont-canal de Briare

Chambres d'hôtes

AU CLOS DES HIRONDELLES
12, rue des Grandes-Allées
✆ 02 34 04 10 44
Voir page 305.

DOMAINE DE LA THIAU
✆ 02 38 38 20 92
www.lathiau.fr – info@lathiau.fr

Ouvert toute l'année. 4 chambres (dont deux suites). Chambre double de 70 € à 80 € ; suite de 80 € à 90 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 25 €. Parking fermé. Tarifs dégressifs à partir de la deuxième nuit. Gîtes à la semaine à partir de 180 €. CB non acceptée. Chèque Vacances. Animaux acceptés (7 €). Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit.
Sur la route qui mène de Gien à Briare, le domaine de la Thiau abrite une grande maison bourgeoise construite au XVIII[e] siècle. Cette propriété de trois hectares aux arbres centenaires est suffisamment vaste pour abriter une maison d'hôtes indépendante avec 4 chambres, située près du bord de Loire mais aussi quatre gîtes, pour 2 à 6 personnes. Le mobilier est ancien, mais les gîtes et chambres ont été rénovés. Velours et tentures donnent un cachet plein de charme aux lieux. Et ce n'est pas sans arrière-pensée car, ici, on veut donner la part belle aux amoureux : chambres et salles de bains privées, avec possibilité de dîner aux chandelles près d'un feu de cheminée. L'accueil est chaleureux, discret et attentionné. On peut dire que ces lieux ont une âme ! Depuis 2018, une salle de réception pouvant accueillir 174 personnes assises est également à la location

Campings

CAMPING MUNICIPAL DES COMBLES**
170 Les Combles
✆ 02 38 36 34 39
www.camping.chatillon-sur-loire.com
camping.chatillonsurloire@orange.fr

Ouvert de mai à septembre. 66 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 15 €. Emplacement + 2 personnes à partir de 9 €. Emplacement à partir de 3,50 €. Chalets pour 1 à 2 personnes de 180 € à 200 € la semaine ; bungalows pour 4 personnes à partir de 180 € ; mobil-homes pour 4 personnes de 250 € à 300 € ; caravanes pour 3 personnes à partir de 150 €. Roulotte : 80 € la semaine. Les abris-cyclos : 10 € la nuit. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (gratuit). Aire pour camping-cars. Wi-fi gratuit. Restauration (plateau-repas livré par la charcuterie locale, petit déjeuner). Animations.
Les responsables du camping, employés par la commune, accueillent chaque année les touristes dans un camping qui affiche souvent complet. Il faut dire que tout a été mis en œuvre pour les attirer. Un réfrigérateur et un micro-ondes sont mis à disposition, un barbecue a été installé près du barnum – qui avait lui même été mis en place pour mettre à l'abri les campeurs qui visitent la région à vélo… Pour les plus jeunes : parc pour enfants, télévision et salle de jeux avec la possibilité d'emprunter des DVD ; des jeux de société et des livres sont aussi proposés. Parmi les services, les campeurs peuvent aussi commander des plateaux-repas faits par la charcuterie Cottin et mis à disposition sur place. La majorité des campeurs sont des personnes âgées mais les plus jeunes apprécient aussi le cadret et feront ici une halte lors d'un parcours de la Loire à vélo. Des soirées sont également organisées l'été.

CAMPING ONLYCAMP LE MARTINET***
Val Martinet
✆ 02 38 31 24 50
www.onlycamp.fr

Accueil vélo. Ouvert de début avril à fin septembre. Terrain de 4 ha. 160 emplacements. Exposition : ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Les caravanes double essieux ne sont pas acceptées. Emplacement + 2 personnes. Forfait Loire à vélo à partir de 9,80 € ; location de bungalows toilés (4 pers.) : de 49 € à 69 €/nuitée. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (1,20 € par nuit). Aire pour camping-cars. Wi-fi gratuit. Dépôt de pain. Pizzas en juillet et août. Animations. Labels Loire à Vélo et Station verte.
A vous les sites historiques et un camping qui vous réserve beaucoup de confort et d'activités. En effet, ce charmant camping de 160 emplacements possède aussi des locatifs en bungalows toilés tout équipés. Situé au bord de la Loire, à quelques minutes de la basilique de Saint-Benoît-sur-Loire et à quelques pas du centre-ville, de son célèbre pont-canal et de son port de plaisance, dans un cadre naturel, voilà un endroit remarquable, ombragé et arboré. Le camping le Martinet dispose d'emplacements spacieux pour tente, caravane et camping-car. Le site est apprécié par les amateurs de pêche, par les randonneurs, et les cyclistes avec le chemin de la Loire à Vélo. Il enchantera également les amoureux de la nature à la recherche d'un havre de paix. De nombreuses activés à proximité : centre aquatique et bien-être, tennis, location canoë-kayak, location de bateau, centre équestre.

Loisirs

LES CANALOUS
Quai Mazoyer
✆ 03 85 53 76 74
www.canalous-plaisance.fr
resa@lescanalous.com
À 200 mètres du fameux pont-canal de Briare, vous pourrez louer pour un week-end, après une petite initiation, une semaine ou plus à bord d'un bateau habitable pour une croisière fluviale et nature à la découverte du canal de Briare et du Loing, entre Loire et Seine, le canal latéral à la Loire entre Bourgogne et Berry jusqu'au canal du Nivernais si le temps vous le permet. Et tout ça en toute tranquillité ! Vous pourrez ainsi pratiquer du tourisme fluvial, loin de la foule des vacanciers, sans avoir besoin du permis bateau.

■ **CENTRE AQUATIQUE DE L'ILE VERTE**
Rue des Prés-Gris
✆ 02 38 31 26 87
www.cabriare.fr
briarecentreaqua@orange.fr

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 13h. En juillet-août, ouvert le jeudi en continu. En période scolaire, fermé vendredi et samedi matin. Entrée : 3,90 € (accès simple piscine). Abonnement : 33,60 € (10 accès). Enfant : 3,25 €. Gratuit moins de 3 ans. Voir site internet pour tarifs des différentes activités ludiques. Chèque Vacances. Boutique. Balnéothérapie. Terrasse avec un coin pelouse et transats.
Décidément, les bords de Loire semblent propices à l'éclosion de centres aquatiques gérés par Récréa. Après Sully-Vagues, Val d'Oréane (à Dampierre-en-Burly) et un peu plus loin Aquanova à Neuville-aux-Bois, le centre aquatique de Briare s'inscrit dans la même lignée, mêlant sport, bien-être, animation et détente. Côté piscine, les adultes peuvent prendre des cours de natation (y compris des séances destinées aux aquaphobes). L'offre destinée aux enfants est particulièrement variée, avec des stages pendant les vacances mais aussi de nombreuses animations thématiques, y compris des séances bébés nageurs. Côté bien-être, on aura le choix entre hammam, sauna et jacuzzi, que viennent compléter les séances de cardio, de stretching et de musculation, mais aussi des séances d'aquabike et d'aquafitness. Bref, une offre très complète qui se distingue par sa vue panoramique sur les canaux et le port de plaisance ! Oubliés les soucis et le stress, l'heure est à la détente et quoi de mieux que l'»aqua»…

Bateau

■ **CHARMES NAUTIQUES**
Port de plaisance du Pont-Canal
✆ 02 38 31 28 73
www.charmes-nautiques.com
info@charmes-nautiques.com
Location de bateaux à partir de 378 € le week-end et 630 € la semaine.
Entièrement équipés tant pour y manger, y séjourner qu'y dormir, juste une petite heure d'initiation, et ces bateaux sans permis vous offrent des vacances dépaysantes au fil de l'eau et des paysages attenants. Ces esquifs peuvent accueillir de deux à douze personnes. À leur gouvernail, deux itinéraires possibles, soit descendre le Canal Latéral à la Loire, en direction de Nevers et La Charité-sur-Loire, en passant à proximité de Sancerre (la Loire à Vélo, mais en bateau) ou alors remonter en direction de la cité médiévale de Moret-sur-Loing, via le canal de Briare, pour des paysages peut-être plus pittoresques encore. Un moyen de transport permettant de vous arrêter où bon vous semble, faire une halte dans un petit port, rejoindre la ville afin de prodiguer à quelques achats de produits locaux auprès des petits commerçants, égrenés de-ci de-là. L'unique contrainte néanmoins charmante : celle des horaires des éclusiers, qui toute la journée, seront heureux de accueillir et de vous faire passer…

Sorties

CHOCOLATS ET CHIMÈRES
Rue du Pont-Canal ✆ 02 38 37 10 58
RousselRv@aol.com

Fermé le lundi. Fermeture annuelle en octobre et en février. Ouvert du mardi au dimanche de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h. En juillet et août, ouverture continue, 7j/7.
Situé à la place d'une ancienne maison de garde du Pont-Canal au doux charme suranné, la terrasse de ce salon de thé est idéalement située juste à son entrée, autrement dit : impossible de la manquer. Ses glaces (toute faites maison) sont une aubaine en plein été. En toute saison, n'hésitez pas à pousser la porte de la boutique de ce glacier qui est également chocolatier et confiseur. vous respirerez l'ambiance typique d'une rare épicerie fine bellement achalandée, dont déjà, par exemple, macarons et nougats suscitent, derrière la vitrine, une envie folle de les déguster. Également, ne pas oublier de goûter les Cloädius, petits bonbons qui sont la spécialité de la maison, ou encore la fameuse pêche Melba : renversante. La rançon du succès : une attente peut-être un peu longue les jours d'affluence, puisque tout le monde s'y rend et s'y presse, mais n'est-ce donc pas dans l'attente que l'on découvre le charme du désir et l'appétit sucré de nous en raconter pendant…

Emplettes

■ **BEURDELEY CORALIE EMPREINTES**
43, boulevard Buyser ✆ 02 38 37 01 59
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 15h à 19h.
À deux pas du Musée des Émaux et de la Mosaïque, *Empreintes* est un endroit cosy où vous pourrez passer un bon moment en dégustant l'un des nombreux thés, cafés, tisanes ou boissons fraîches, proposés. Ce lieu est porté par la gentillesse attractive de Coralie, conseillère hors pair pour vos cadeaux parmi un choix hétéroclites allant du produit bio aux accessoires pour animaux en passant par des objets de déocration… Bien entendu, à tous les prix. Elle vous aidera aussi à trouver parmi les quelques 200 thés et tisanes vendus en vrac, ainsi que les cafés, par elle-même, torréfiés, celui ou ceux qui vous raviront tant par leur goût que leur parfum. Des photos d'artistes et des sculptures sur bois flotté de Loire de Coralie agrémentent ce charmant établissement, véritable petite mine d'or.

■ **DOMAINE POUPAT**
Lieu-dit Rivotte ✆ 02 38 31 39 76
www.domaine-poupat.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 14h à 18h ; le samedi de 10h à 18h. Visite guidée des caves sur rendez-vous uniquement.
Voici un nom incontournable si vous découvrez l'appellation des Côteaux-du-Giennois. Leur cuvée Trocadéro 2013 – un vin rouge issu d'un assemblage entre gamay, majoritaire, et pinot noir – se conserve entre trois et cinq ans. Quand au rosé Trocadero 2014, il est toujours très apprécié, comme les cuvées précédentes d'ailleurs, et le blanc Rivotte 2013 figure au guide Hachette des vins, année 2015, avec une étoile. Ce producteur est membre du réseau Bienvenue à la ferme. Cave cathédrale remarquable.

CHÂTILLON-COLIGNY

Il y a plus d'une manière de cheminer pour relier Montargis à Briare. La route la plus directe vous fera emprunter l'ancienne Nationale 7, sur les traces des vacanciers qui n'avaient pas d'autre alternative pour descendre dans le Midi. Mais il y a aussi le canal de Briare, qui vous fera passer par cette petite ville, qui gagne à être connue. Un peu à l'écart du cœur du bourg, sa halte fluviale fait partie des étapes appréciées des touristes – majoritairement britanniques et hollandais – qui naviguent sur le canal aux commandes d'une péniche ou d'un bateau de plaisance.

Ce n'est pas le seul charme de cette ville, dénommée Châtillon-sur-Loing jusqu'en 1896, et qui a conservé d'intéressants témoins architecturaux historiques. Ainsi, quand vous entrez en ville en venant de l'une des sorties de l'A77 - Varennes-Changy ou La Bussière – ou encore de Gien ou Nogent-sur-Vernisson, l'ancien hôtel-Dieu (qui abrite le musée municipal), est en fait une ancienne commanderie des Templiers. De même, non loin de l'église, le grenier à sel a été construit au XVI[e] siècle. Autour de la ville et sur la vallée du Loing et du Milleron, on trouve des vestiges des fortifications (quatre tours sur cinq). Notez aussi, en centre-ville, les nombreuses maisons anciennes, dont l'Enfer, ancienne prévôté où se réunissaient les échevins et où se déroulèrent, plus tard, les prêches des protestants. Comme en réponse, l'ancienne grange aux dîmes, nommée aussi grange de Paradis, abritait les réunions des chanoines catholiques de l'église, alors élevée au rang de collégiale. L'ancien collège protestant fut un haut lieu de la Réforme entre 1562 et 1676, date à laquelle il fut transformé en couvent des bénédictines puis, après la Révolution, en hôtel de ville et en mairie.

Châtillon est associé à sa famille la plus célèbre, les Coligny. L'un de ses représentants, Gaspard II, plus connu sous le nom d'amiral de Coligny, était le chef des huguenots durant les guerres de religion. Son assassinat marqua le début du massacre de la Saint-Barthélemy. Ses restes ne furent transférés dans sa ville natale qu'en 1851, déposés au pied du donjon, là où demeurent quelques vestiges de son château natal. Le 20 juin 1937, suite à une souscription en provenance de la cour des Pays-Bas, fut inauguré un tombeau de marbre. Il est toujours adossé au mur, là où se trouve la cassette contenant ses restes, dans le parc de l'actuel château.

Points d'intérêt

ÉGLISE SAINT-PIERRE-SAINT-PAUL

Ouvert tous les jours de 10h à 17h. Sur réservation pour les groupes de plus de 10 personnes. Visite guidée (dans le cadre de la visite de ville, se renseigner auprès de l'office de tourisme).

Cette église fut édifiée près des murailles et des tours d'enceinte nord de la ville au XVI[e] siècle, par le père de l'amiral de Coligny. Ajouté plus tard, son clocher a la particularité d'être séparé du corps de l'église. On s'est en effet servi d'une tour de défense de la ville, à une dizaine de mètres de là, pour finaliser l'édifice. De l'enceinte elle-même subsistent trois autres tours, dont deux situées près du château. L'une d'elles, la tour Vauvert, aurait suscité l'expression « aller au diable vauvert » (aller très loin).

Le gîte

LE CLOS DE CARAMELIA

Ponton
Route d'Aillant sur Milleron
✆ 02 38 92 16 15

Accueil vélo. Ouvert toute l'année. 5 chambres (de 50 € pour une personne à 100 € pour trois personnes). Chambre double 70 € ; chambre triple 80 €. Petit déjeuner inclus. Parking fermé. Location possible en format gîte pour 9 à 10 pers. Garde d'enfants. Animaux acceptés (8 €). Wi-fi gratuit. Service de ménage. Restauration (table d'hôtes sur réservationn : 27 €/personne ; 15 €/enfant – de 10 ans ; 8 €/enfant – de 5 ans).

Des hommes de sciences et une femme de lettres… châtillonnais !

Outre la famille de Coligny, d'autres personnages historiques ont marqué l'histoire de la ville. Antoine César Becquerel, premier d'une grande lignée de physiciens, y est né en 1788. Il découvrit la piézoélectricité en 1819, puis la pile à deux liquides en 1829 (publication de 500 communications à l'académie des sciences jusqu'à 90 ans en 1878), il transmis son savoir à son fils Alexandre-Edmond qui mit au point la spectrographie et fut suivi dans ses recherches par son fils Henri, le plus célèbre des Becquerel, qui découvrit la radioactivité naturelle, en 1896. Par la suite, Henri travailla avec Marie et Pierre Curie sur les applications de cette découverte, notamment sur l'enrichissement des minerais et la création de la radioactivité artificielle. Il devint, avec eux, prix Nobel de physique en 1903. Jean, fils d'Henri, travailla plus spécialement sur les lasers.

La petite ville est également très attachée à l'écrivain Colette. Son demi-frère Achille, médecin à Chatillon-Coligny, l'a hébergée alors qu'elle avait 18 ans, après son départ de Saint-Sauveur-en-Puisaye, son village natal dans l'Yonne, à une quarantaine de kilomètres au sud-est. Deux ans plus tard, toujours à Châtillon, elle épousa Henry Gauthier-Villars, plus connu de son nom de plume, Willy.

A trois kilomètres du village, cette ancienne demeure de type solognot propose 5 chambres, toutes aménagées de façon différente, avec leur propre personnalité. Ici, l'idée est d'offrir une escale insolite de l'Amérique à l'Afrique en passant par l'Océanie ou l'Asie… les cinq continents sont à portée de mains car les propriétaires ont soigné la décoration. Choisissez votre chambre : Marylin Monroe, Europe, Shéhérazade, Bhrikuti ou K'gari. Le cadre est calme et chaleureux et l'environnement est véritablement dépaysant. Cette maison a une caractéristique des plus importantes – notamment pour ce département – puisqu'elle fut un lieu de séjour pour Jean Moulin, alors ami et compagnon résistant de l'ancien propriétaire. Il dût s'y cacher durant la période de la Résistance française… Le calme, le chant des oiseaux, le parc arboré d'essences rares sur plus de trois hectares correspondent à ce que l'on peut appeler un havre de paix.

Dans les environs

Aillant-sur-Milleron

LA BRETHENOUX DU TEMPS JADIS
✆ 02 38 97 41 10
www.gites-de-france.com
maillot.marie-claude@orange.fr

Gîtes de France (4 épis). Fermé de janvier à mars. Pour 7 personnes (240 m², 3 chambres). De 350 € à 600 € la semaine selon saison. Tarif week-end de 310 à 350 € (du vendredi midi au lundi matin). CB non acceptée. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Salon de jardin, lave-linge, sèche-linge, lave-vaisselle.

Sur la route menant à Fontainejean, cette longère dans le style gâtinaix a su conserver son caractère d'origine, grâce à ses fenêtres cintrées et bordées de brique, son toit de chaume et, à l'intérieur, sa vaste cheminée. Superbe espace sur une surface de 240 m², la décoration s'harmonise au lieu, notamment avec de beaux meubles de bois, chevillés, comme on en faisait « dans le temps ». Récemment rénovée, cette adresse s'apprécie été comme hiver, quand crépite le feu dans la cheminée. À la belle saison, des vélos sont mis à disposition pour aller à la découverte des lieux environnants. Marie-Claude et Jacques sont toujours aussi chaleureux quant à leur accueil.

Château-Renard

MAISON JEANNE-D'ARC
Syndicat d'initiative
32, place de la république
✆ 02 38 95 39 53
www.chateau-renard-tourisme.com
otsi.chateau-renard@wanadoo.fr
Ouvert le mercredi et le samedi de 9h30 à 12h et de 14h30 à 17h30. Gratuit.

Le syndicat d'initiative est installé dans la plus belle maison du centre-ville qui, par le passé, fut une hostellerie. Jeanne d'Arc y logea les 18 et 19 septembre 1429 alors qu'elle était sur sa route pour libérer Orléans de son siège. Ses dimensions dépassent les bâtisses alentour et ses colombages (dont l'un porte la date de 1415 gravée dans son bois) la distinguent nettement. Sur sa façade, on remarque des médaillons représentant de saints personnages ainsi que la statue de saint Étienne dans une niche d'angle.

RUINES DU CHÂTEAU FÉODAL
Rue du Donjon
✆ 02 38 95 39 53
www.chateau-renard-tourisme.com
otsi.chateau-renard@wanadoo.fr
Accès à l'église par la rue du Château.

Un sentier longeant l'église conduit vers les ruines du donjon et vous permet de découvrir un curieux relief tabulaire, taillé par les hommes dès le Moyen Âge ou peut-être même dès l'époque gauloise. La construction de ce château, dont on peut toujours contempler de belles ruines, remonte au début du XVII[e] siècle. On le doit à Louise de Coligny, mais la toute première fortification fut élevée dans le courant du X[e] siècle par le comte de Sens, un certain Renard, dont on dit qu'il aurait pu servir de modèle au goupil du *Roman de Renart*. Ce château eut un hôte célèbre, François I[er], qui y résida quelques jours en 1539. C'est là qu'il signa l'édit de la Blanque, autorisant la Loterie royale, ancêtre de la Loterie nationale. Le point de vue depuis les remparts est impressionnant. On peut s'y rendre en voiture en passant sous une porte médiévale dont l'évocation attire et aiguise le regard, mais y aller à pied permet de mieux apprécier le temps ancien et de s'y sentir comme plus proche.

LE CLOS SAINT-NICOLAS
150, rue Paul-Doumer
✆ 02 38 95 25 79
www.clos-saint-nicolas.fr
contact@clos-saint-nicolas.fr

Ouvert toute l'année. 4 chambres (dont deux suites). Chambre simple à partir de 100 € ; chambre double à partir de 120 € ; chambre triple 150 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 25 €. Parking fermé. Equipements bébé : 10 €. Chèque Vacances. Animaux refusés. Wi-fi gratuit.

Outre le caractère de la demeure, ancienne maison de maître du XVIII[e] siècle qui vous éblouiera sûrement lorsqu'elle surgira de derrière les arbres, ce Clos Saint-Nicolas tire tout son charme de son jardin. Grand espace vert habillé de beaux massifs de rosiers et donnant sur l'Ouanne, le parc est superbe. Orientées vers le sud, les quatre chambres ont vue sur ce parc clos de murs, traversé de part en part d'un cours d'eau qu'enjambe un pont. À l'intérieur, une décoration raffinée sans ostentation, que l'on se trouve sous les toits au milieu des boiseries ou à l'étage inférieur. Un peu la vie de château dans cet ancien prieuré, tout de même, c'est tout l'avantage de cette chambre d'hôtes que les propriétaires vous font partager. Une promenade dans le parc s'impose car elle délasse…

Melleroy

■ **LES DEUX SAINT JEAN**
Lieu-dit Les Janins
✆ 02 38 95 39 43
katialain@orange.fr

Fermé de décembre à janvier. 3 chambres. Chambre double à partir de 75 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 25 €. Parking. Lit bébé gratuit. CB non acceptée. Animaux refusés. Wi-fi gratuit. Table d'hôtes : 22 € (apéritif, vin et café compris). Brunch : 15 €.

Pour une maison de rêve, cela en est une. Il est vrai qu'elle est magnifiquement habitée et tenue par Katia et Alain qui ont l'âme artiste. Une adresse comme on aime en découvrir, singulière, charmante, confortable et chaleureuse. Leur maison est à leur image, autre, soit authentique. Vous pourrez discuter théâtre, peinture et notamment icônes byzantines, un art qu'Alain pratique et enseigne depuis des années dans l'atelier installé dans la maison. Profitez également de la table d'hôtes, pour un déjeuner ou un dîner de fêtes aux chandelles. En été, la terrasse oblige… et puis les prix sont sérieusement corrects.

Nogent-sur-Vernisson

■ **LE BISTROT DE PARIS**
20, rue Georges-Bannery
✆ 02 38 98 23 94

Ouvert tous les jours le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Carte : 15 € environ. Menu à 16 € : Entrée, plat, fromage et dessert (le soir) + boisson et café (midi en semaine). Accueil des groupes (sur réservation). Chaises bébé. Terrasse.

L'air de rien, on peut déjeuner et dîner à souhait dans la campagne gâtinaise dite pauvre. Alors, pénétrez un midi en semaine dans ce sympathique restaurant et vous découvrirez une clientèle d'habitués de la cité et d'autres venus des communes alentour. Car le rapport qualité/prix du *Bistrot de Paris* est réputé dans la région. On profite de bons petits plats faits maison, autrement dit d'une cuisine familiale qui fait chaud au cœur et qui ne vide pas le portefeuille. La formule comprend les quatre plats, autant dire que l'on repart en vadrouille le ventre bien pansu. Une étape conviviale telle que l'on aimerait souvent en trouver un peu partout.

Triguères

■ **JARDINS DU MANOIR DU GRAND COURTOISEAU**
RD943, entre Château-Renard et Triguères
✆ 06 80 24 10 83
www.grand-courtoiseau.fr
grand-courtoiseau@orange.fr
Entre Château-Renard et Triguères (sur la D943).

Jardin remarquable. Fermé du 13 avril au 13 octobre. Ouverture toute l'année et toute la journée sur rendez-vous. Ouvert du mercredi au lundi de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 11 ans. Adulte : 10 €. Groupe (10 personnes) : 12 € (visite guidée toute l'année et toute la journée sur rendez-vous). Accueil enfants. Visite guidée. Boutique. Animations. Les animaux ne sont pas acceptés. Ouvert pour Rendez-vous aux Jardins (premier week-end de juin) et les Journées du patrimoine.

Des jardins d'antan, il ne restait plus rien. Faute de document (les archives ayant brûlé pendant la dernière guerre), les nouveaux propriétaires du manoir décidèrent d'imaginer leur aspect d'origine. Dans le respect de l'architecture des lieux, de grands espaces et d'anciennes douves, vestiges de constructions antérieures, furent aménagés pour donner naissance à des jardins traités chacun dans un esprit différent. Trois des cinq sens présidèrent à cette création : la vue en créant des perspectives, l'ouïe en implantant plusieurs bassins animés par le murmure des fontaines et l'odorat en faisant appel à beaucoup de plantes odoriférantes. Les couleurs maîtresses de cette création furent le bleu, le rose et le jaune, accompagnés de blanc pour les nuer entre elles et de feuillages colorés pour servir d'écrin au tout. Les jardins étaient auparavant rarement ouverts à la visite pour les individuels, on peut maintenant les découvrir tous les jours à la belle saison, et c'est une chance !

CHÂTILLON-SUR-LOIRE ★

Châtillon-sur-Loire fait partie des très belles étapes le long du fleuve royal. Cette petite ville d'environ 3 300 habitants valorise merveilleusement son patrimoine : maisons vigneronnes (XVI^e^ et XVII^e^ siècles) ou Renaissance, église néogothique Saint-Maurice, temple protestant, lavoirs. Sur la colline, la vieille ville séduit avec ses ruelles et maisons à pans de bois, et la découverte des ruines du Château-Gaillard. Le circuit de la ville passe par le chemin des murailles : un dépliant est disponible à l'office de tourisme. En raison de la qualité de son cadre, son offre en hébergement et son équipement, cette ville a reçu le label Station verte. Châtillon-sur-Loire et ses environs sont aussi très empreints de l'héritage lié à la marine de Loire. Dans ce registre, des sites exceptionnels sont à découvrir, notamment la gare d'eau et l'écluse de Mantelot, l'écluse des Combles toute proche, ainsi que le canal latéral à la Loire et, bien sûr, la Loire, enjambée par un pont suspendu.

◗ **Situé sur le tronçon Briare-Beaulieu** de l'itinéraire de la Loire à Vélo (tronçon de 13 km qui passe par Bonny-sur-Loire), Châtillon peut constituer le point de départ de trois boucles. L'une conduit à Pierrefitte-ès-Bois et Cernoy-en-Berry, deux villages en lisières du Cher (circuit de 32 km, temps estimé 2h10). La seconde mène à Beaulieu-sur-Loire, avec un petit écart possible en direction du hameau de Mainbray. Cette boucle, la plus longue (38 km, temps estimé 2h35) est particulièrement riche en patrimoine et sites naturels qui font tout le

charme des paysages ligériens. Une troisième boucle, qui conduit à Autry-le-Châtel puis Saint-Brisson-sur-Loire (34 km, temps estimé 2h20), peut encore être prolongée de 31 km (temps moyen 2 heures) en direction de Cernoy.

Points d'intérêt

ÉCLUSES ET GARES D'EAU DE MANTELOT

✆ 02 38 31 42 88 (office de tourisme)

Visite extérieure libre et gratuite toute l'année.

Situé sur les bords de Loire, ce site classé monument historique et réhabilité en 2000 est un élément important des avancées architecturales du XIXe siècle. Aussi instructif que bucolique, il vous transportera à l'époque de la marine de Loire. De 1838 à 1896, cet ancien passage permit aux mariniers de franchir le fleuve, avant la construction du Pont-Canal de Briare (qui se trouve à quelques kilomètres de là) qui fit gagner un temps précieux aux mariniers. Les gares d'eau servaient alors aux toues, sapines et gabares, bateaux typiques du fleuve, qui attendaient chacune leur tour afin d'effectuer cette traversée. Ces écluses ont été admirablement restaurées en l'an 2000 et l'architecture attenante nous laisse entrevoir une époque où l'on aimait construire bellement.

MUSÉE MUNICIPAL DE PRÉHISTOIRE ET D'HISTOIRE

47, rue Franche
✆ 02 38 31 42 88
www.chatillon-sur-loire.com
otsi.chatillonsurloire@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Basse saison : du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h. Gratuit. Label Tourisme & Handicap.

Composé de deux salles – l'une consacrée à l'histoire, l'autre à l'archéologie – le musée municipal de Préhistoire et d'Histoire témoigne de la richesse du patrimoine de Châtillon-sur-Loire. La première salle est consacrée à la préhistoire ainsi qu'aux vestiges gallo-romains de la région. Dans la seconde salle, des panneaux illustrés dévoilent mille ans d'histoire de la ville. L'aquarelle du peintre orléanais Charles Pensée focalise l'attention : elle représente une rue de la petite ville au milieu du XIXe siècle, époque à laquelle Châtillon-sur-Loire comptait déjà environ 3 000 habitants, tout comme aujourd'hui. On doit cet espace composé à l'association Castellio fort d'un dynamisme rare puisqu'elle a aussi réalisé dix plaques explicatives de l'histoire de la ville apposés en divers endroits stratégiques de la cité et publie des dossiers conséquents sur son histoire et la région.

Le gîte

LES BROSSES

Les Brosses
✆ 02 38 31 10 80
colette.baron0707@orange.fr

Ouvert du 1er avrili au 31 octobre. 1 chambre (pour 2 personnes). 60 €. Par nuit. Petit déjeuner inclus. Parking. Deux nuits minimum. CB non acceptée.

Au calme, à trois kilomètres de Chatillon s/Loire, cette chambre d'hôte est parfaite pour un couple en quête de sérénité et sensible aux lumières du fleuve royal car le petit déjeuner est servi dans la véranda avec vue sur le jardin et les eaux sauvages ligériennes. La décoration de la chambre, claire et coquette, renforce cette impression de temps un peu suspendu. L'entrée, indépendante pour les hôtes, apporte également un confort non négligeable. Située tout près du canal, c'est un point de départ idéal pour de nombreuses et belles balades à pied ou à vélo.

LES BRULIS

Gîtes de France (2 épis). 5 chambres (pour 12 pers. max). Chambre double à partir de 65 €. Petit déjeuner inclus. Parking fermé inclus. Animaux acceptés (payant). Connexion Internet.

Un peu à l'écart du village et du lit du fleuve royal, cette adresse propose cinq chambres d'hôtes au beau milieu de la campagne. Récemment rénové, l'ensemble est chaleureux et chaque chambre a sa thématique. Les hôtes de passage apprécieront certainement la compagnie toute proche des chevaux des propriétaires. La même adresse propose par ailleurs un gîte de 90 m² (3 chambres, 6 personnes).

- accès direct à la plage
- bar
- blanchisserie
- climatisation
- discothèque
- distributeur d'argent
- eau potable
- équitation
- espace fumeurs
- établissement non-fumeurs
- fitness
- golf miniature
- handicap malentendant
- handicap malvoyant
- handicap mental
- handicap moteur
- jardin ou parc
- jeux
- lave-linge / laverie
- location de vélos
- magasin d'alimentation
- navette aéroport
- pêche
- piscine intérieure
- piscine extérieure chauffée
- piscine extérieure
- plats cuisinés à emporter
- room service
- salle de remise en forme
- salle de jeux / tv
- sanitaires modernes
- sports nautiques
- tennis
- tir à l'arc
- toboggan aquatique
- ventilateur
- vidange wc
- voile

Dans les environs

Beaulieu-sur-Loire

Beaulieu-sur-Loire, joli bourg au passé médiéval, a une particularité : la présence de nombreux puits. La mairie est installée dans une maison ayant appartenu aux chanoines de Bourges. Cette demeure à pans de bois du XIVe siècle est surmontée d'un colombier carré. Elle compte parmi les plus beaux édifices de la ville et abrite une belle architecture intérieure (poutres, cheminée et escalier à vis dans le colombier attenant). A proximité, entre Beaulieu et Châtillon-sur-Loire, on trouve le château et le colombier d'Assay (XIVe siècle, propriétés privées). Au hameau des Brosses, une grange pyramidale présente une architecture rurale du XVIIe siècle (visite extérieure). Des circuits de randonnée ont été aménagés autour de la ville : ils passent à proximité de l'étang des Brosses où, grâce à un observatoire, vous pourrez observer la faune et la flore : pensez à vous munir de jumelles. La ville de Beaulieu-sur-Loire (1 800 habitants) est située sur l'itinéraire de la Loire à vélo, sur le tronçon reliant Briare à Sancerre. Une boucle de 38 km (temps estimé 2h35) permet aux cyclotouristes de profiter des meilleurs points d'intérêt de Beaulieu-sur-Loire et Châtillon-sur-Loire.

OFFICE DE TOURISME DE BEAULIEU
3, place des Armes ✆ 02 38 35 87 24
www.beaulieu-sur-loire.fr
otsibeaul@wanadoo.fr

Accueil vélo. Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30. Haute saison : du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h30 à 18h30. Ouvert le dimanche en juillet et août, de 10h à 12h. Label Loire à Vélo. Label Tourisme & Handicap.

Vous trouverez ici les différentes brochures pour arpenter les itinéraires de découverte de la ville. Les plus petits partiront ainsi sur les traces du monstre des puits Berlod'iau. Les plus grands apprécieront les conseils de l'équipe qui vous guidera aussi pour une découverte des alentours de la ville.

ÉGLISE SAINT-ÉTIENNE
✆ 02 38 35 87 24

Visite libre sur demande auprès de l'office de tourisme.

Érigée au XIe siècle, l'église Saint-Étienne fut plusieurs fois remaniée et ne conserve de sa construction originelle que la nef romane. On admire son retable baroque (XVIIIe siècle) et quelques peintures remarquables des XVIIe et XVIIIe siècles, notamment le tableau dit « de la Pentecôte », de toute beauté et fort émouvant. L'église est classée, ainsi que ses bancs fermés berrichons, son banc d'œuvre et sa chaire, mobiliers qui datent des XVIIe et XVIIIe siècles. Sur les côtés de l'édifice se trouvent les vestiges d'un ancien château fort des XIIIe et XVIe siècles. La très belle charpente en chêne de la croisée du transept a subi une importante restauration en 2014-2015. C'est donc une curiosité esthétique puisque le roman, le gothique et le baroque l'ont traversée à travers les âges, mais elle a conservé son formidable aplomb architectural dans la commune.

LA GRANGE PYRAMIDALE
✆ 02 38 35 87 24
www.beaulieu-sur-loire.fr
otsibeaul@wanadoo.fr

Visite extérieure libre et gratuite toute l'année.

Beaulieu offre la particularité d'être composé de 51 hameaux autour du village. Le bourg se caractérise par ses 200 puits qui ont conservé leurs ferronneries pour la plupart, ses maisons typiques et quelques pièces d'architectures plus singulières, notamment des granges pyramidales. L'allure de ces bâtiments agricoles provient de leur toiture dont les quatre pans se rejoignent, comme pour former une pyramide. Construites aux XVIIe et XVIIIe siècles, ces granges servaient d'abris au bétail et au matériel agricole. La plus connue et la plus récemment restaurée est située au hameau des Brosses. Mais vous pourrez en voir d'autres, notamment grâce à la boucle Briare-Beaulieu de l'itinéraire de *la Loire à Vélo*, circuit de 21 km, pour 1h30 de vélo (minimum). Il est à noter que grâce à Sylvain Vayssade, une grange pyramidale datant du XVe siècle vouée à la destruction en 2000 a, par lui, été sauvée. Il la démonta et la déplaça jusqu'à la Fontaine Bénat à Châtillon-sur-Loire, route de Cernoy, la reconstruisant avec François Le Bars, compagnon charpentier expérimenté. Désormais cette grange pyramidale est devenue une miellerie, un atelier d'extraction du miel.

DOMAINE DES MÉDARDS
Les Médards
✆ 02 38 35 89 51
www.domainedesmedards.com
info@domainedesmedards.com

Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. Tous les jours à partir de 12h et à partir de 21h. Réservation recommandée. Menus de 22 € à 41 €. Menu enfant : 8 €. Forfait mariage dès 63 € par adulte (Location de salle + Repas + Boissons à volonté du Vin d'Honneur au Café). Chambres double à 50 € ; lit supplémentaire (maximum + 5 lits) 17 € ; chambre duplex à 30 € par personne (capacité 10 personnes). Demi-pension : 15 €/pers. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Location de salle pour réceptions. Parking privé. Accès Internet gratuit.

Cette ancienne ferme a conservé son caractère hérité de la fin du XIXe siècle, tout particulièrement dans sa salle à manger, installée dans l'étable, à laquelle les pierres et poutres apparentes donnent une atmosphère champêtre indéniable. Ici, la décoration évolue au fil des saisons et vous pourrez déguster une cuisine régionale et des saveurs du terroir très traditionnelles, tout cela relativement bien présenté, autrement dit avec de la recherche esthétique, ce qui n'est pas pour déplaire, et qui n'empêche de réchauffer le cœur et d'ouvrir l'appétit un peu plus. Sur la route des vins de Sancerre, cette adresse est idéale pour les réceptions et repas de groupes ou encore d'entreprise. L'adresse propose aussi l'hébergement dans un cadre bucolique.

GÎTE CHARLES

Gîtes de France (3 épis). Pour 5 personnes (100 m², 2 chambres). De 270 € à 400 € la semaine selon saison.

Equipements bébé. Chèque Vacances. Animaux acceptés (gratuit). Wi-fi. Service de ménage. Salon de jardin, lave-linge, lave-vaisselle.
Depuis l'extérieur, cette petite maison se fond tout simplement dans le paysage, bien adaptée à son environnement ligérien. Mais une fois le seuil franchi, on découvre un décor aux couleurs acidulées qui donnent du peps à cet intérieur. Une décoration originale, mêlant style contemporain et ruralité. À la belle saison, une petite grange ouverte a été aménagée afin de déjeuner à l'extérieur, à l'abri du soleil, de la chaleur et entourée de verdure rafraîchissante. Un autre gîte également prévu pour 5 personnes est couplé à celui-ci. On aura beau dire mais rien de mieux qu'une décoration simple et fraîche pour se poser et profiter d'un repos à la campagne, souvent bien mérité. Par sa quiétude, ce gîte transmet exactement cet esprit.

BASE DE BEAULIEU
Grèves de l'Etang
✆ 02 38 35 80 76
www.basedebeaulieu.com
feuillette.alain@wanadoo.fr
Canoë kayak et location (groupe de 7 pers. minimum) de 14 € à 25 € la journée par adulte. Demi-tarif pour les enfants. Baptême en ULM de 43 € (10 min) à 205 €. CB non acceptée. Chèque Vacances.
Alain Feuillette, ancien sportif de haut niveau, vit de sa passion et la partage. Instructeur diplômé d'État, il vous fera prendre les airs à bord d'un ULM afin de voir à quoi ressemble la Loire d'en haut. Champion du monde de canoë, il pourra vous accompagner sur la Loire, en amont comme en aval de la base, à la découverte de ce paysage culturel classé au Patrimoine mondial de l'Unesco. Son acolyte Laurent saura aussi vous instruire et vous diriger. Le bonus : découvrir et goûtez les meilleurs produits du terroir ligérien, que ce soit les fromages de chèvres – en plein terroir de l'appellation Chavignol – mais aussi les vins des coteaux du Giennois (AOC) et d'autres encore. Cette adresse est également une école de pilotage en pendulaire, multi-axes et autogire. Une autre façon de découvrir le fleuve royal, ses atouts et ses atours.

DOMAINE GUÉROT
24, rue Franche
L'Étang
✆ 02 38 35 84 52
domaine.guerot@orange.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 18h30 ; le dimanche de 9h à 12h. Les jours fériés sur rendez vous. Prix des vins entre 5 et 8 €. CB non acceptée.
Dans le monde de la vigne, la famille Guérot s'est taillé une place depuis 1730. C'est l'une de ces bonnes adresses, qui fonctionne depuis toujours par le bouche-à-oreille. Le domaine de 4 hectares, surplombant le village de l'Etang de nature argilo-calcaire, produit du coteaux-du-giennois en rouge, blanc et rosé, ainsi qu'une méthode champenoise, en blanc et rosé. Depuis quatre ans, père et fils, aux petits soins avec leurs pieds de vigne, proposent un blanc moelleux, légèrement sucré, qui accompagne très bien le foie gras et les desserts. Ils sont tous répertoriés AOC et le domaine est partenaire de *Vignobles et découvertes*. Une assurance supplémentaire, s'il en faut, et une raison de plus pour se laisser tenter par ce charmant breuvage.

FLORIAN ROBLIN
Hameau de Mainbray
11, rue des Saints-Martin
✆ 02 38 35 86 88
domaine.roblin.florian@orange.fr
Ouvert du lundi au vendredi, sur rendez-vous.
Beaulieu-sur-Loire est de très longue date une terre de vignobles, sous l'appellation Coteaux du Giennois. Une AOC qui a fêté ses 60 ans en 2014. Elle attire de plus en plus de jeunes viticulteurs qui poursuivent cette culture. Parmi eux, Florian Robin se distingue grâce à la belle qualité de ses vins. Il a planté ses premières vignes en 2006, sur une parcelle baptisée les Champs Gibaults. Il décline ses vendanges en rouge, mais aussi en rosé et en blanc, dont un blanc vieilli en fûts de chêne.

LE VAL FLEURI
Route de Bonny-sur-Loire
✆ 02 38 35 89 45
www.val-fleuri45.com
earl-val-fleuri@orange.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h ; le dimanche de 9h à 12h.
La formule n'est pas si répandue que ça dans le département : à Beaulieu, il est possible de venir cueillir ses fruits et légumes de saison. Idée intéressante financièrement, autant que pour sa part pédagogique pour les enfants. Une démarche qui fera aussi une bonne activité estivale pendant un séjour de vacances. A cette même adresse, il existe, depuis longtemps, une pépinière spécialisée dans la vente de plants de légumes, plantes à massifs et de fleurs.

Cernoy-en-Berry

GÎTE DE LA TUILERIE
Catherine et Jean-Marie Cousin
www.la-tuilerie-de-fleury.com
jean-marie.cousin917@orange.fr
Gîtes de France (3 épis). Pour 5 personnes (97 m², 2 chambres). De 230 € à 280 € la semaine selon saison. Week-end de 155 à 175 €. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux refusés. Wi-fi gratuit. Salon de jardin, location de draps, lave-linge, lave-vaisselle.
Véritable havre de paix que ce gîte entouré d'un parc boisé comme la région seule sait les offrir. Les amateurs de séjour à la campagne dans un cadre rustique devraient apprécier cette adresse. Le calme est assurément au rendez-vous de cette maison solognote, en retrait de la route. Les familles apprécieront la présence d'un baby-foot ainsi que d'une table de ping-pong et de jeux pour enfants dans la grange voisine. Les séjours en hiver seront agrémentés d'un bon feu de cheminée qui possède un système de chauffage grâce à un chaudron situé en plein milieu, de quoi s'immerger complètement dans cette ambiance hors du temps, surtout lors des longues nuits d'hiver en attendant le printemps.

GÎTE MOULIN DE LA BARRE
Rue de Pierrefitte-Es-Bois

Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. Pour 4 personnes (110 m², 2 chambres). De 250 € à 440 € la semaine selon saison. Equipements bébé. 60 à 70 € la nuit. CB non acceptée. Animaux acceptés (payant). Wi-fi gratuit. Service de ménage. Barbecue. Salon de jardin, lave-linge, lave-vaisselle. Pêche sur place.

Pour un peu, on voudrait s'y installer tellement on s'y sent bien… La maison, indépendante, est nichée dans un écrin de verdure et offre une terrasse et un jardin grand comme un parc, privés. Un peu plus loin, le lit d'une petite rivière offre sa musique entourée d'arbres protecteurs. La décoration, soignée, dans les teintes pastel, apporte un cadre de douceur renforcé par les grands espaces proposés dans chaque pièce. La cuisine, dotée d'un équipement remarquable est ouverte sur la salle à manger. Ainsi, on ne perd rien des conversations entre convives. À l'extérieur, le barbecue en pierre attend les soirées d'été avec impatience. On apprécie ce gîte spacieux pour quatre, pour des vacances sans avoir l'impression de se marcher dessus. Un joli rapport qualité-prix qui ravira de nombreux vacanciers pour toutes ces raisons.

LES GIRAULTS
Lieu-dit Les Giraults
✆ 02 38 31 47 72
www.cybevasion.fr
aline.mauzac@orange.fr

Ouvert toute l'année. 2 chambres. Chambre double 65 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 10 €. Parking ouvert. Location à la semaine : 450 € pour 2 personnes ; 500 € pour 3. CB non acceptée. Animaux acceptés (gratuit). Wi-fi gratuit.

Ces chambres d'hôtes nous ont conquis par leur caractère et par la disponibilité de la propriétaire des lieux. Perdue au bout de la campagne berrichonne, cette adresse offre deux visages : celle d'une maison de campagne, construite dans la première moitié du XVIII[e] siècle – là où se trouve la salle de petit-déjeuner – puis, à l'étage, un caractère plus contemporain. Très soignées, les deux chambres d'hôtes font chacune plus de 25 m² – élément suffisamment rare pour être souligné – avec des lits de 160x200, ce qui est également appréciable… On admire la décoration épurée, sans fausse note, et on apprécie grandement les salles de bain modernes. Finalement du zen XXI[e] siècle dans une belle bâtisse du XVIII[e] n'est pas pour déplaire et l'alliance est réussie. Une surprenante adresse dont le prix, de surcroît, est loin d'être excessif.

Faverelles

LE PETIT MOULIN
Route d'Annay
✆ 06 13 81 23 65
www.au-bord-de-l-eau.fr

Chambre double de 90 € à 100 €. Petit déjeuner inclus. Parking fermé. Wi-fi. Panier pique-nique sur demande.

Valérie et Antoine vous accueillent au petit Moulin de Faverelles, qu'ils ont rénové avec beaucoup de goût pour proposer cinq chambres d'hôtes modernes, élégantes et spacieuses aux noms de films cultes du cinéma comme « Fenêtre sur cour », « Et au milieu coule la rivière » ou encore « La Piscine ». L'une d'elle dispose même de sa petite terrasse privative au rez-de-chaussée. Ami de la nature et des animaux, le couple veille sur son domaine, fait la chasse aux écrevisses américaines qui envahissent leur cours d'eau. Ne soyez pas surpris si vous voyez des myocastors s'approcher de vous, quémandant une pomme ou une boulette pour carpe. C'est que Valérie et Antoine les ont un peu apprivoisés. Avec un peu de chance, vous pourrez, en échange d'un quartier de pomme, les caresser. Attention quand même à leurs grandes incisives ! Enfin, le moulin est, depuis 1870, équipé d'une turbine qu'Antoine se fera un plaisir de faire fonctionner à votre demande.

Saint-Firmin-sur-Loire

GÎTE LA BLOUETTIÈRE
4, rue du Cimetière
www.gites-de-france-loiret.com
resa@gites-de-france-loiret.com

Gîtes de France (3 épis). Pour 8 personnes (120 m², 4 chambres). De 310 € à 470 € la semaine selon saison. Week-end de 205 à 305 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés (gratuit). Connexion Internet. Salon de jardin, location de draps, lave-linge, lave-vaisselle.

Pensez donc à ce gîte pour vos vacances en famille : il offre un grand nombre de commodités, la première étant sa situation, en plein bourg, à proximité immédiate de la Loire et donc de l'itinéraire de La Loire à vélo. Un local fermé est d'ailleurs mis à disposition des cyclotouristes. Dans cette belle maison neuve, on profite du confort d'un mobilier récent. L'ensemble est bien équipé, la terrasse est ensoleillé et la pêche demeure possible dans la Loire et le canal est tout proche du logis. On notera un beau terrain attenant pour les bains de soleil ou les déjeuners et dîners à l'extérieur. Une grillade de poissons après la pêche ?

CHAMBRE D'HÔTES DU PETIT PLESSIS
Le Petit Plessis
www.petitplessis.e-monsite.com
reg.cauquis@gmail.com

Gîtes de France (3 épis). Chambre double de 70 € à 140 €. Petit déjeuner inclus. Parking fermé. 1à 2 personnes : 70 €. Triple : 110 €. Quadruple : 140 €. Wi-fi.

Voilà une ancienne ferme qui a su se mettre à la page… et prendre du galon par la même occasion ! Ses chambres d'hôtes sont très soignées dans leur décoration, très recherchées même, sans pour autant sombrer dans la surcharge. Quant aux meubles, ils sont en harmonie avec les lieux : on aimerait rencontrer plus souvent des adresses comme celle-ci, où tout est en accord. Une vraie chambre d'hôtes comme on les aime, au raffinement délicat et suranné, dotée d'une hospitalité nec plus ultra. Régine, maîtresse des lieux, vous sert le petit-déjeuner en chambre si vous le désirez. Un plus de plus en plus rare : un must !

FERRIÈRES-EN-GÂTINAIS

On aime Ferrières pour ses vieilles pierres, ses porches, ses rues pavées, ses ruelles étroites où fleurissent de petits commerces sympathiques, son abbaye royale et son sanctuaire Notre-Dame-de-Bethléem, qui ont fait le renom de cette petite ville calme, bercée par la Cléry. On peine à imaginer le rayonnement spirituel qui fût celui de Ferrières, et la vie qui animait ses deux édifices religieux, la salle capitulaire et le réfectoire des moines, autrefois entourés de cloîtres et de bâtiments monastiques. Depuis la place Saint-Macé, on emprunte une rue pavée passant sous un imposant porche de pierre. La rue Neuve-des-Forges, la cour des Forges, la Grand-Rue, la rue de la Pêcherie, celle du Lion-d'Or, celle de Fontaine-Bourgoin ainsi que la place Saint-Fiacre comptent parmi les endroits les plus attachants de Ferrières, ville qui doit son nom au minerai de fer. Son moulin de la Forge ainsi que des bâtiments du XVIII[e] siècle demeurent les témoignages de cette exploitation artisanale. Tout l'été, l'office de tourisme propose des visites guidées de Ferrières et de ses quatre vallées.

OFFICE DE TOURISME DE FERRIÈRES ET DES QUATRE VALLÉES

8, place des Eglises ✆ 02 38 96 58 86
www.tourisme-ferrieres-loiret.fr

De novembre à fin mai : ouvert de 9h 30 à 12h30 et de 14h à 18h. De juin à fin octobre : ouvert de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30.

On profitera notamment des Nocturnes de Ferrières pendant l'été, les deux premiers samedis de juillet et les deux premiers samedis d'août, pour découvrir la cité mais aussi de la Maison des Métiers d'art. Les animations ne manquent pas dans cette petite ville. Dans cet office de tourisme très actif, vous trouverez toutes les informations sur les animations qui ponctuent la vie de la cité durant toute l'année. On apprécie également les conseils sur les lieux à visiter aux alentours, notamment le Musée du verre et de ses métiers à Dordives, le Martin pêcheur à Nargis – pub écossais se situant le long du canal – et la Chèvrerie de la Petite Brosse à Girolles ! Sans oublier que la Scandibérique, longue de 5 122 km, allant de la Norvège à l'Espagne, passe par là sur 18 km de son parcours… De la perspective à Ferrières-en-Gâtinais.

Points d'intérêt

ÉGLISE ABBATIALE SAINT-PIERRE-ET-SAINT-PAUL

Rue de l'Église ✆ 02 38 96 53 92

Ouvert tous les jours. Adulte : 3 € (pour toute l'abbaye). Groupe : 3 € (toute l'année, visite accompagnée). Virtuelle avec tablette numérique, location auprès de l'office de tourisme. Visite guidée (sur demande auprès de l'office de tourisme).

L'édification de la première basilique est attribuée à Clovis. D'importantes personnalités du monde carolingien, en relation avec la cour impériale d'Aix-la-Chapelle, se sont succédé à la direction du monastère attenant (fondé au milieu du VII[e] siècle et renommé pour son scriptorium) : Alcuin, conseiller de Charlemagne ; Aldric de Sens (saint Aldric) et son élève Loup Servat, également connu sous le nom de Loup de Ferrières, sans doute le plus célèbre de tous. Devenue capitale religieuse du Gâtinais, l'abbaye de Ferrières fut le théâtre, en 879, du couronnement de Carloman II et de son frère Louis III, tous deux arrière-petits-fils de Charlemagne. Ils avaient respectivement 16 et 12 ans. Plusieurs siècles plus tard, la Révolution dispersa les derniers moines : abbaye et église furent vendues comme biens nationaux. La coupole de l'église abbatiale (XIII[e] siècle) est exceptionnelle. Bâtie sur le plan de l'ancienne église carolingienne, elle est identique à celle de la chapelle Palatine d'Aix-la-Chapelle. Remarquez aussi ses vitraux, du XVI[e] siècle. Quant à la scène légendaire du combat de Pépin le Bref contre le lion et le taureau, qui aurait eu lieu en bas des remparts de Ferrières, elle est représentée sur un chapiteau de la porte murée utilisée autrefois quand les papes venaient en visite à Ferrières. Autant dire que cette petite commune est un lieu sidérant, chargé d'histoire, qui a marqué la France à une époque où le pays commençait à se dessiner et à se construire. Il est indispensable de s'y rendre.

ÉGLISE NOTRE-DAME-DE-BÉTHLÉEM

Ouvert tous les jours. Visite individuelle libre. Groupe : 3 € (visite accompagnée sur réservation auprès de l'office de tourisme). Visite virtuelle avec tablette numérique, location auprès de l'office de tourisme.

La chapelle Notre-Dame-de-Bethléem est née de la vision de saint Savinien, saint Potentien et saint Altin, trois missionnaires venus de Sens. Survenu un soir de Noël du III[e] siècle, cet événement donna naissance à un pèlerinage marial qui se tient toujours, le premier dimanche de septembre (la statue de bois de Notre Dame se trouve à droite du chœur). Pensez également à jeter un œil au retable du chœur, sculpté par Gilles Guérin au XVI[e] siècle, ainsi qu'au vitrail gauche illustrant Clovis et son épouse Clothilde, considérés comme les fondateurs de l'abbaye.

LA MAISON DES MÉTIERS D'ART

18, Grande-Rue ✆ 02 38 26 04 05
www.ferrieresengatinais.fr

Ouvert de Pâques à la Toussaint. Ouvert du mercredi au dimanche de 14h à 18h ; le vendredi de 9h30 à 12h30. De la Toussaint à Pâques sur réservation uniquement. Gratuit. Viste guidée : 3 €. Accessible aux personnes handicapées. Parking gratuit à 200 m.

Ferrières-en-Gâtinais est labellisée Ville et métiers d'art et la Maison des métiers d'art offre une vitrine sur l'art et le savoir-faire des artistes et artisans d'art du Gâtinais en exposant certaines de leurs pièces d'exception. Des ateliers, des cours hebdomadaires et des stages d'initiation, de découverte ou de perfectionnement sont proposés. Animés par des artistes et des artisans d'art professionnels, ces activités s'adressent aussi bien aux enfants qu'aux adultes. Les jeudis, pendant les vacances scolaires, des ateliers pédagogiques sont proposés au jeune public. Les enfants peuvent aussi y organiser leurs goûters d'anniversaire, sur réservation. Toute l'importance d'un tel lieu est bien la transmission d'un savoir qui ne veut pas se perdre. Le dynamisme de cette cité est exemplaire.

Le couvert

LE CHEVAL BLANC
Carrefour des Trois-Platanes ✆ 02 38 96 53 12
www.hotel-abbaye.fr – info@hotel-abbaye.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi à partir de 7h et le soir jusqu´à 21h. Réservation recommandée. Menus de 35 € à 43 €. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 25 € (en semaine). Vin au verre. Hôtel : chambre double de 80 € à 125 €. Accueil des groupes (sur réservation). Chaises bébé. Jardin. Terrasse.
Si l'hôtel manque de charme – bien que les chambres soient équipées de tout le confort moderne et que leur belle surface respective ne soit pas à négliger –, on passera en revanche sans crainte la porte du restaurant installé au rez-de-chaussée. Ici, on propose une cuisine gastronomique traditionnelle, où les ris de veau, le filet de bœuf et le filet de bar sont servis avec un souci du détail et du juste goût. On apprécie l'originalité prononcée des desserts, très gourmands. Une adresse qui ne déçoit pas. Oui, l'architecture dans son ensemble ressemble à un country-club… Quant à la salle de restaurant, vaste, bien qu'elle soit dans un espace résolument moderne, elle ne manque pas de « cachet » puisque le repas est superbement servi.

Le gîte

LE BOIS CLAIR
13, route de la Queue-de-l'Etang
✆ 02 38 96 51 83
www.chambres-hotes-boisclair.fr

3 chambres. Chambre double 60 €. Petit déjeuner inclus. Parking fermé inclus. Pour 5 personnes (2 chambres). 140 € la nuit pour 5 personnes. Une semaine : 340 €. 7 personnes (3e chambre) : 370 €. Wi-fi gratuit. Salon de jardin, lave-linge.
Au calme, en bordure de forêt et de plans d'eau, et à peine à 2 km du village médiéval, voilà une bonne adresse pour découvrir la région. Dans une construction récente, aux volets de bois vernis, le gîte propose une décoration moderne intérieure résolument inspirée du pop-art. Durant la belle saison, laissez-vous tenter par le petit déjeuner dressé devant le jardin d'eau, lui aussi relativement bien dessiné et soigné pour le plaisir de l'œil et de la détente, d'où vous apercevrez et entendrez le son cristallin de la fontaine. Les propriétaires proposent également trois chambres d'hôtes. L'ensemble est très agréable et offre une belle étape au calme.

LA GRANGE AUX BOUCS
15, rue de Bel-Air
✆ 02 38 96 51 91
www.gite-grange-aux-boucs.fr
ginette.leboucq@gmail.com

Ouvert toute l'année. Pour 5 personnes (2 chambres). Semaine : 360 €. Studio de 2 à 5 pers : 70 €/nuit pour 2. Chambre double : 60 € la nuit, 200 € la semaine. Salon de jardin.
Dans un cadre champêtre, à l'orée de la forêt de Montargis, cette fermette rénovée propose plusieurs possibilités d'hébergement, du gîte à la chambre d'hôte. Le mobilier, ancien, est propre et bien entretenu. Proche de sentiers de randonnée et du bourg médiéval, ce gîte stratégiquement bien placé permet une pause campagnarde bien salvatrice. Un bon rapport qualité-prix que l'on vienne à deux pour profiter d'une chambre ou en famille dans le petit gîte ou le studio.

Dans les environs

Courtenay

La ville de Courtenay, située sur les frontières du Gâtinais, est adossée à une colline dont le sommet est couronné par le château, bâti en 1774 sur les fondements de l'ancien manoir des Sires de Courtenay. Autrefois, la ville était défendue par d'épaisses murailles et protégée par son château fort dont il ne reste plus aujourd'hui que la base de l'ancienne tour. Il semblerait que Courtenay existât avant la campagne de Jules César en Gaule, mais l'histoire de cette ville ne commence vraiment qu'au XIe siècle, époque où la famille des Courtenay vint l'habiter.
Après huit siècles d'existence, la famille s'éteignit le 7 mai 1733 en la personne de Roger de Courtenay, comte de Lyon, prieur de Choisy-en-Brie, abbé de Saint-Pierre d'Auxerre et de l'Abbaye des Echarlis. Cette cité est également la ville de naissance du poète chansonnier Aristide Bruant (1851-1925) célèbre pour sa *Ballade du chat noir*. Sa présence sur scène renforcée par une belle carrure et sa voix rauque et puissante, ont fait de lui un monument de la chanson française. Il est considéré comme un des plus grands poètes de l'argot de la fin du XIXe et du début du XXe siècle. Créateur de la chanson dite réaliste, ce mouvement a duré jusqu'au milieu du XXe siècle avec notamment Edith Piaf comme l'une de ses dernières interprètes.

ÉGLISE SAINT-PIERRE-ET-SAINT-PAUL
1-7, rue Saint-Pierre
La construction originelle de cet édifice qui remonte à l'année 1132 ne fut consacrée que deux ans plus tard. Largement endommagée en 1358 durant la guerre de Cent Ans, il n'en subsiste aujourd'hui qu'une tour de style roman. L'édifice actuel date des XVe et XVIe siècles, et mêle le style gothique et à celui de la Renaissance.
Il abrite, entre autres, un remarquable retable en bois de chêne constituant la décoration du maître-autel. En son centre, on trouve une copie du *Mariage de la Vierge*, tableau classé (XVIIe siècle) et attribué à un élève de Jouvenel mais assurément peint par un enfant du pays : Drouet. L'église, construite en 1581, était, à la Révolution française, l'église des religieux pénitents du tiers ordre de Saint-François.

HALLE
Elle se compose de deux parties. L'une fut construite au milieu du XIXe siècle, l'autre, plus récente, en 1925. Un des plus importants marchés de la région s'y tient le jeudi.

■ **LA CASTELAINE**
13, route de Montargis
✆ 09 50 01 11 09
lacastelaine45@gmail.com

Accueil vélo. Ouvert toute l'année. Pour 10 personnes (240 m², 4 chambres). 1 180 € la semaine. Week-end : 380 €. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Salon de jardin, lave-linge, lave-vaisselle. Billard anglais.
Protégée par son parc arboré de 3 300 m², cette maison bourgeoise du XIXe siècle se divise en huit pièces, dont cinq sont aménagées pour recevoir des hôtes de passage. Demeure restaurée il y a quatre ans, dans le respect des lieux et des normes écologiques, elle a été meublées avec des pièces datant de l'époque du château. Comment pouvait-il en être autrement ? Il y a même le tableau de l'ancêtre ! Deux salons sont à disposition pour se détendre, l'un étant équipé d'un grand écran, l'autre d'un billard anglais. Le troisième salon sert de salle à manger. Quant à la cuisine, très bien aménagée, elle est un atout de taille pour rassasier sans souci une bonne dizaine de personnes.
Le charme de ce lieu se révèle notamment à la belle saison, dans l'aménagement du parc clos et paysager : le bassin aux nénuphars est propice à la rêverie ou l'immense tilleul invite à s'assoupir sous ses feuilles. Les propriétaires peuvent louer un deuxième gîte de même capacité et pour le même prix, à quatre kilomètres de Courtenay. Il est à spécifier que ce lieu est unique en son genre. Le rapport qualité-prix est tel qu'il semble dérisoire. Une beauté à portée de toutes les bourses. Rare et magnifique.

■ **LA TUILERIE**
La Jacqueminière
6, allée des Pinsons
✆ 02 38 97 95 36
www.chambre-dhotes-courtenay.fr

Ouvert toute l'année. 3 chambres. Chambre simple 60 € ; chambre double 70 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 25 € (gratuit pour bébé jusqu'à 2 ans). Parking fermé. Gratuit pour bébé jusqu'à 2 ans. Lit bébé. Animaux acceptés (sous conditions). Wi-fi gratuit. Restauration (table d'hôtes, le soir uniquement et sur réservation, 25 €/personne). Animaux acceptés sous certaines conditions.
On retrouve ici l'esprit donné initialement aux chambres d'hôtes. Un couple, Mireille et Etienne, vous ouvre leur maison et propose aux voyageurs de passage des chambres, toutes décorées avec goût. Le souci du détail, l'attention portée à la décoration florale comme au plateau d'accueil vous enchanteront. Quant au petit déjeuner, il est servi l'été sur la terrasse ou au coin du feu à la saison hivernale. La maîtresse de maison vous fera découvrir le miel du Gâtinais mais aussi ses propres confitures. La table d'hôte est possible et permet de profiter des talents culinaires du couple. Pensez à réserver !

Dordives

■ **MUSÉE DU VERRE ET DE SES MÉTIERS**
12, route de Lyon ✆ 02 38 92 79 06
www.musee-dordives.fr

Le musée qui a été touché par les inondations n'a pas de date de réouverture. Basse saison : ouvert le mercredi, le samedi et le dimanche de 14h à 18h. Haute saison : du samedi au lundi, le mercredi et le jeudi de 14h à 19h. Haute saison du 1er mai au 31 août. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 3,60 €. Enfant (de 7 à 18 ans) : 2,50 €. Réduit : 2,50 €. CB non acceptée. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée (pour les groupes, avec démonstration, sur réservation). Boutique. Parking et aire de pique-nique.
En France, c'est le seul musée à être consacré aux techniques et aux produits du verre industriel. Il vous invite à découvrir l'univers des verreries de la vallée du Loing, où l'industrie spécialisée reste implantée. Rehaussée d'une scénographie remarquable, la collection permanente est surprenante. Sur deux niveaux sont présentés plusieurs centaines d'objets, parmi lesquels des biberons et plats Pyrex®, des instruments optiques et de laboratoire, d'immenses lampes et des colonnes industrielles. Ce sont aussi les grandes histoires de Sovirel, de Thomson ou de Corning qui sont mises en avant. La visite, guidée par d'anciens ouvriers verriers, est agrémentée de démonstrations de soufflage de verre, d'expositions temporaires et d'animations pédagogiques sur réservation. Des démonstrations de soufflage de verre par d'anciens ouvriers-souffleurs ont lieu chaque premier samedi du mois, mais aussi les mercredis et samedis pendant les vacances scolaires. Pour les groupes sont organisées des visites guidées ainsi que des démonstrations. Il faut savoir que ce musée, qui a ouvert ses portes le 10 mai 2006, a été l'objet d'une importante donation privée en verrerie d'art. Les collections sont riches de plus de 1 500 objets et elles grandissent chaque jour grâce aux donations privées.

■ **LA SABLIÈRE DE CERCANCEAUX**
✆ 02 38 59 97 13
www.cen-centrevaldeloire.org
antenne28-45@cen-centrevaldeloire.org
Le sentier de découverte est accessible en visites libres toute l'année. Le Conservatoire d'espaces naturels de la région Centre-Val de Loire y propose des balades nature guidées plusieurs fois par an. Visite guidée.
Les 70 hectares de la sablière de Cercanceaux sont la propriété de la commune de Dordives, mais sont gérés par le Conservatoire d'espaces naturels de la région Centre-Val de Loire. La nature y a repris ses droits depuis que l'extraction de matériaux a cessé. Une boucle de randonnée de 7 kilomètres a été aménagée au départ de l'ancien camping de Dordives. Sur le sentier, des panneaux d'informations permettent de prendre connaissance de l'histoire de la sablière et des marais de Cercanceaux, de leurs richesses et des moyens mis en œuvre pour préserver cet espace naturel sensible de la vallée du Loing. Inséré dans une roselière, un observatoire ornithologique permet d'admirer en toute discrétion les oiseaux nicheurs ou en migration, mais surtout les oiseaux y séjournant l'hiver. Par temps humide, n'oubliez pas vos bottes !

Ervauville

LE CARRON DE LA CHAPELLE
44, route d'Egreville ✆ 02 38 87 21 10
www.chambresdhotesloiret.fr

4 chambres. Chambre double de 70 € à 85 € ; suite de 135 € à 160 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 22 €. Parking fermé. – de 2 ans gratuit si lit bébé amené. Studio (60 m2, 4 pers.) de 440 € à 680 € la semaine selon saison. CB non acceptée. Animaux acceptés. Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit. Restauration (table d'hôtes sur réservation : 30 €/pers, 12 € menu enfant). Prêt de vélos 5 €/jour.

Dans une longère du Gâtinais, au cœur de la campagne loirétaine, Martine, la maîtresse de maison, vous accueille avec sourire et bonne humeur. Les quatre chambres proposées sont ici joliment décorées et donnent à l'ensemble une fraîcheur fort appréciée pendant les mois d'été. Elles bénéficient chacune d'une jolie surface : entre 22 et 30 m² selon si vous serez dans la *Pool House*, la *Parme*, la *Magnolia* ou la *Four à pain*. Deux d'entre elles peuvent être communicantes et deviennent alors une suite familiale de quatre à cinq personnes d'une belle surface de 50 m². La piscine en extérieur ravira petits et grands. Le soir, vous pourrez dîner de spécialités et fromages de la région, à condition d'avoir réservé à l'avance.

Fontenay-sur-Loing

HÔTEL ET GOLF DU DOMAINE DE VAUGOUARD****
Chemin des Bois ✆ 02 38 89 79 00
www.vaugouard.com

42 chambres (11 au château, 31 en dépendance). Chambre double de 72 € à 140 €. Forfait golf (diner, petit-déjeuner, journée golf) : 278 € pour deux personnes. Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration (restaurant soir et week-end, brasserie le midi). Golf.

Construit au XVIIIe siècle, ce château a été, au XIXe siècle, la propriété du baron Henri de Triqueti, le « Sculpteur des Princes », surnom dû à ses liens avec les familles royales de France et d'Angleterre. Ce château a d'ailleurs conservé le style de cette époque. La décoration intérieure, très élégante, à l'ancienne, offre un cadre de séjour très agréable. Les chambres sont modernes et bien équipées, distribuées entre le château et les dépendances. C'est un havre privilégié pour les sportifs : golf, tennis, piscine intérieure, location de VTT. Le restaurant magnifie la prestation en proposant une cuisine actuelle, bien pensée. Pour vous restaurer, vous avez le choix entre la brasserie, le restaurant gastronomique mais aussi le grill de la piscine. Pour les amoureux de la nature, vous rencontrerez les oies bernaches qui ont élu domicile ici (et sont devenues le symbole du domaine) ainsi que de majestueux cygnes tout dernièrement arrivés en ce lieu unique pour se reproduire.

MAISON DE LA MOSAÏQUE
Sandrine Plusquellec
26, avenue de la Libération ✆ 06 79 61 53 13
eclatsdart@yahoo.fr

Pour 7 personnes (120 m², 3 chambres). 150 € le week-end. 400 € la semaine. Animaux acceptés (10 €/nuit). Lave-linge, lave-vaisselle.

La propriétaire des lieux, Sandrine, aime les émaux de Briare. Aussi, sa maison, située dans une impasse très calme, permet d'admirer les ornementations possibles avec ce témoin de l'histoire et de l'artisanat local. Cela donne une touche originale à la décoration, tant dans la cuisine que dans la salle de bain, sur les murs comme sur les tables et jusque dans les chambres, mais avec parcimonie, rassurez-vous. Artiste dans l'âme, Sandrine saura vous conseiller sur les visites à effectuer dans les environs, mais aussi partager son penchant pour l'art, notamment au travers de stages. Ce gîte offre non seulement un grand jardin arboré et fleuri, mais dispose aussi d'un terrain privatif en bord de rivière pour les amateurs de pêche.

Girolles

CHÈVRERIE DE LA PETITE BROSSE
10, Lieu-dit La Petite Brosse ✆ 02 38 87 86 28
www.chevrerieandcow.com

Ouvert le mercredi et le vendredi de 15h à 19h ; le samedi de 10h à 12h et de 15h à 19h ; le dimanche de 10h à 12h. Fermé en janvier et février. Ouvert le dimanche (de 10h à 12h). Label Tourisme & Handicap.

Voici le paradis des produits locaux du coin, réunis dans un seul point de vente, le fromage maison en plus ! Issus du lait de l'élevage de chèvres, ils sont délicieux. De même que la viande et les œufs, qui sont produits sur place et ont le label agriculture biologique. Au passage, on fera une caresse entre les cornes des biquettes que sont venu rejoindre ânes, vaches et poules. Une visite que les enfants adoreront.

LA FERTÉ-SAINT-AUBIN ★★

Si vous arrivez d'Orléans, La Ferté-Saint-Aubin marque pour vous l'entrée en Sologne. Au XIXe siècle, la révolution industrielle fut à l'origine d'une ère de prospérité pour cette région : fonderies et scieries vinrent s'y installer, ainsi qu'une importante briqueterie-tuilerie qui fonctionna jusqu'en 1965. D'où la présence de nombreuses maisons de bois et briques, qui prirent à cette époque le pas sur les maisons de bois et torchis (à ce sujet, voir autour de l'église le charmant ensemble de maisons solognotes). La forêt, la lande, la campagne, ses domaines secrets et ses petites maisons concourent au charme typique de la Sologne. Mais il faut être prudent sur ces routes dont la chaussée, parfois inégale, et souvent traversées par chevreuils ou sangliers. Gare aux accidents ! De plus, le brouillard est souvent de la partie en raison des nombreux marécages.

La Ferté, le château des jeux

Le château de La Ferté propose des animations toute l'année : plus de trente jeux pour petits et grands jalonneront votre visite. Vous vous amuserez avec une reconstitution grandeur nature d'un jeu de l'oie dans le parc du château, mais aussi avec un mini-golf, une berdinguette, un jeu de saute-mouton, des jeux de croquet, des quilles, un manège pour les tout-petits, de la pêche à la ligne dans les douves du château, etc. Vous pourrez aussi vous croire à la cour de France en suivant le parcours des poisons, un jeu d'enquête qui prend place dans une partie du parc du château uniquement en été.
La chambre des mystères, inspirée des jeux de rôle, est un défi à relever en famille ou entre amis par équipes de trois personnes. Vous aurez une heure pour résoudre les énigmes. Après toutes ces émotions, ne manquez pas la préparation et la dégustation de madeleines au miel dans les cuisines d'époque situées au sous-sol (animation proposée tous les après-midi de juillet et août, dimanches et jours fériés, ainsi que pour les groupes en visite guidée sur rendez-vous, toute l'année).

OFFICE DE TOURISME DES PORTES DE SOLOGNE
Rue des Jardins
✆ 02 38 64 67 93
www.otsilafertesaintaubin.com
info@otsilafertesaintaubin.com
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Fermé au public d'octobre à mars les mercredis et vendredis matins. Ouvert les dimanches en juillet et août de 10h à 12h30. Fermé les jours fériés.
Cet office de tourisme situé dans un petit pavillon de brique rehaussé d'un typique campanile est subtilement placé, puisqu'il jouxte à la fois la Sologne et l'Orléanais. Il permet de mieux connaître la région et ses petits villages riches d'histoire. Ardon, Jouy-le-Potier, Ligny-le-Ribault, Marcilly-en-Villette, Menestreau-en-Villette, Sennely et tant d'autres autour de la fière Ferté-Saint-Aubin éveilleront lors de votre passage des réminiscences de l'enfance…

Points d'intérêt

CHÂTEAU DE LA FERTÉ ★★
7, route d'Orléans
✆ 02 38 76 52 72
www.chateau-ferte-st-aubin.com
contact@chateau-ferte-st-aubin.com
Du 15 février au 30 mars de 14h à 18h ; d'avril à mai de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h ; de juin à août de 10h à 19h ; en septembre de 10h à 18h ; d'octobre à novembre de 14h à 18h ; en décembre les 3 premiers week-ends et vacances scolaires de 14h à 18h. Adulte : 9,50 €. Enfant (de 4 à 12 ans) : 6,50 €. Groupe (20 personnes) : 8 € (en visite libre ; en visite guidée avec démonstration de cuisine, à partir de 30 personnes sur rendez-vous : 9 €). Tarif réduit (adulte) : 7,5 €, groupes et enfants : 5,50 €. Tarif famille nombreuse : une entrée gratuite pour le 4e enfant.
Ce château privé est habité depuis 350 ans. Catherine et Jacques Guyot, propriétaires passionnés, restaurent cette demeure du XVIIe siècle ouverte au public depuis 1987. Et chaque membre de la famille s'y investit : c'est d'ailleurs Lancelot Guyot, le fils aîné, qui gère aujourd'hui le site. En le visitant, vous découvrirez un magnifique ensemble architectural, entouré d'un parc de 40 ha. À l'intérieur du château, plus de quinze pièces meublées sont à découvrir au travers d'une visite totalement libre : en permettant aux visiteurs de toucher certains objets, de jouer au billard ou de déambuler à leur guise dans sans aucune contrainte, les propriétaires ont fait en sorte que leur demeure soit aussi celle des gens de passage. Sur le domaine, Jacques Guyot, amateur de trains, avait reconstitué une véritable gare : une locomotive à vapeur et un wagon du mythique Orient-Express qui sont repartis vers la Cité du train de Mulhouse. Visitez également les écuries, le grenier des jouets et poupées en porcelaine.
Lieu très vivant, le château est rythmé d'animations toute l'année : course aux œufs à Pâques, cuisine au château à la Toussaint et à Noël au château les trois premiers week-ends de décembre. Le parcours des poisons est ouvert uniquement en juillet et en août. C'est un jeu d'enquête qui se déroule dans une partie du parc historique du château de quinze hectares. Vous devrez créer votre propre poison et éliminer vos rivaux à la cour !

ÉGLISES SAINT-AUBIN ET SAINT-MICHEL
Ouvert tous les jours.
La Ferté a la particularité de compter deux églises pour une population plutôt restreinte. La première, placée sous l'égide de saint Aubin, est la plus grande des deux : on la voit d'ailleurs depuis la Nationale 20. Ses parties les plus anciennes remontent au XIIe siècle. Son massif clocher-porche datant lui du XVe siècle.
En 1562, la nef et le chœur sont détruits par un incendie déclenché par les réformés. Une curiosité : un sarcophage est exposé dans l'église depuis le haut Moyen Age. Non loin du château, vous trouverez aussi l'église Saint-Michel, érigée dans le courant du XIIe siècle près de l'endroit où l'on franchissait le Cosson.
Elle aussi, en 1562, pendant les guerres de religion, eut à subir la fureur des réformés, à l'origine d'un important incendie qui la détruisit presque intégralement. De sa construction originelle ne subsiste que le chevet, qui date donc du XIe ou XIIe siècle, tandis que la nef date du XVe siècle. À l'intérieur, on admirera une statue en bois de saint Michel, datant du XVe siècle.

Le couvert

L'ORÉE DES CHÊNES
Route de Marcilly
✆ 02 38 64 84 00
www.loreedeschenes.com
info@loreedeschenes.com

Maître Restaurateur. Ouvert tous les jours. Menus de 43 € à 60 €. Carte : 60 € environ. Hotel de 26 chambres de 114 € à 180 €. Séminaire. Terrasse. Parc. Piscine. Sauna. Mini ferme. Pêche.

L'Orée des chênes est une institution en Sologne. Un site grandiose, avec ses grandes bâtisses de style solognot au bord d'un étang peuplé de canards, de cygnes et de ragondins. Un accueil professionnel, certes, mais courtois et prévenant, tout comme le service, attentif et efficace, avec une grande discrétion. La marque d'une grande maison. Aux beaux jours, le déjeuner en terrasse s'avère très agréable, surtout si l'on aperçoit quelques habitants de la forêt venus saluer les clients. L'hôtel joue le panache et la rigueur, dans une ambiance feutrée et cossue à la fois. Le sauna et la piscine extérieure finiront de parfaire le séjour. Installé au milieu des bois, l'Orée des Chênes s'adresse aux amoureux du calme et de la nature. La cuisine du chef Romain Grasso est élégante, tout comme la salle où vous êtes confortablement installés, et elle vous réchauffera comme la cheminée en hiver. Ses plats sont à déguster en douceur pour bien en apprécier les associations de saveurs et de textures. Parfaitement maîtrisées pour notre plus grand plaisir, les cuissons sont à point, les sauces onctueuses et savoureuses. Pour finir en apothéose, les desserts ! Comme la carte change régulièrement, vous n'aurez peut-être pas la chance de déguster le soufflé au citron, mais consolez-vous avec l'éclair chocolat noisette inoubliable, vous ne regretterez pas. Ce quatre étoiles se sous-titre *Relais du silence.* Et il a bien raison, tant le bruit envahit aujourd'hui nos villes et nos cités, de mettre en avant cet avantage simple devenu un luxe désormais. Voilà un lieu qui nous réconcilie avec le plaisir d'être – durant une journée ou un week-end –, réconfortant ainsi notre appétit de vivre.

OLIVIER
37, rue du Général Leclerc
✆ 02 38 47 54 51

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 14h30 et de 19h30 à 22h. Formule du midi : 11,90 € (en semaine).

Né dans la région voisine, Olivier met à votre disposition dix ans d'expérience en cuisine, acquise notamment dans le Sud. Celle-ci se caractérise par sa modernité et sa sincérité aux accents traditionnels et familiaux. Le travail de produits locaux est une priorité et la carte est renouvelée deux fois par an. Un immense tableau d'écolier vous explique tout : des risottos aux joyeuses sonorités de l'Italie, des cocotes doucement mijotées comme chez maman, des burgers inspirés de séjours new-yorkais, des planches du terroir à partager entre copains autour d'un verre de vin, des salades aux tonalités du Sud et une envolées de desserts maison ou venus d'un fameux pâtissier voisin. La carte des vins dévoile toute la richesse du vignoble français. L'établissement possède deux salles, l'une à l'architecture typique d'ici, puis une seconde au premier étage, idéale pour se réunir en groupe. Certains soirs, des concert en live sont même organisés. Aux beaux jours, la terrasse, exposée plein sud et protégée d'un store, offre un espace convivial supplémentaire pour faire le plein de soleil et déguster un cocktail.

LA PETITE AUBERGE
34, rue des Poulies
✆ 02 38 76 66 95
lapetiteauberge45@orange.fr

Ouvert du mardi au jeudi et le dimanche le midi de 12h à 14h ; le vendredi et le samedi le soir de 19h à 21h. Ouvert le lundi si c'est un jour férié. Menu à 13 € et à 19 € les midis du mardi au vendredi. Menu de 19 € week-ends. Menu du midi à 13 € et 18 €. En parallèle, large choix de galettes bretonnes au sarrasin. Chèque Restaurant.

Elle est belle, cette petite auberge près de la halle avec son intérieur pimpant et bien décoré ! Dès votre entrée, Sarah vous accueille avec gentillesse et prend soin de vous tout au long du repas avec efficacité et discrétion. Aux fourneaux, Marc apporte tout son savoir-faire et sa passion à l'élaboration de ses plats en privilégiant le fait maison et les produits frais. Nous ne sommes pas dans une simple crêperie, non, nous sommes dans un vrai petit restaurant où chaque détail compte, de la présentation de la salle et des mets à la qualité des produits employés. Le résultat dans l'assiette est de très bon niveau. Chaque plat est un vrai régal où l'on voit tout l'empressement apporté par le chef pour vous faire plaisir en vous servant le meilleur produit possible qu'il a cuisiné avec soin. De l'entrée au dessert laissez-vous guider par Sarah, vous ne serez pas déçus. Les plats sont copieux, mais s'il vous reste un peu de place vous devrez goûter les savoureuses crêpes de Marc, sinon les glaces du maître glacier voisin vous laisseront un souvenir impérissable. Aux beaux jours, le charme de la terrasse rendra le séjour encore plus agréable et le salon de thé sera idéal pour passer l'après midi. Une très belle petite auberge, foi de Futé !

RESTAURANT DU CHÂTEAU LES MUIDS
Lieudit Les Muids
RN 20
✆ 02 38 64 65 14
www.chateau-les-muids.com
info@chateau-les-muids.com

Ouvert tous les jours. Réservation recommandée. Menus de 35 € à 70 €. Menu enfant : 18 €. Formule du midi : 27 €. Brunch : 25 €. Chaises bébé.

Sous ses airs de château fort d'opérette, le domaine des Muids a été en réalité construit au XIX[e] siècle, mais le charme voulu par ses premiers propriétaires reste intact. Au milieu des arbres centenaires du parc, c'est un petit bijou qui vous accueille. Son histoire à été marquée par un de ses propriétaire anglais, Thomas Henry Skottowe qui a donné son nom au restaurant. Si le nom est anglais, la cuisine proposée par Claire Zion et Ludovic Richard est bien française et gastronomique, locale même avec son feuilleté d'andouillette de Jargeau à la moutarde d'Orléans ou sa mini Tatin. Dans ce cadre élégant et



confortable, les mets sont raffinés comme le lieu. Les deux chefs marient avec brio les produits traditionnels avec la modernité de l'association d'une sauce aux agrumes avec les saint jacques ou le safran du Gâtinais avec un sabayon. À cela s'ajoute un service prévenant, discret et efficace, que du bonheur. Le restaurant est labellisé *Table remarquable*. Pour que le charme opère encore un peu plus pourquoi ne pas passer quelques nuits dans une des chambres de l'hôtel pour profiter du parc et visiter la région ? Car le lieu est enchanteur. Le conte de fées n'est pas loin et votre imagination ira bon train. On ne remercie jamais assez ceux qui nous ouvrent les portes de l'onirisme. Dame Nature a certainement inspiré l'architecture *british* de ce château tout de briques de la région vêtu et adroitement dessiné.

Le gîte

Gîtes

■ **GÎTE DE LA CHAVANNERIE**
Route de Jouy-le-Potier
✆ 02 38 76 51 64

Gîtes de France (3 épis). Pour 3 personnes (37 m², 1 chambre). De 190 € à 290 € la semaine selon saison. Wi-fi. Service de ménage. Barbecue. Lave-linge.
La Sologne ne manque pas d'hébergements mais cette maison de brique, réellement typique et authentique de la région, a la particularité de proposer aussi en permanence deux boxes pour le repos des chevaux. Les cavaliers seront donc ravis de trouver ce rare petit gîte au calme, en lisière de forêt, dont l'intérieur rénové est agréablement décoré. Labellisé Gîte au Jardin depuis juillet 2014, il vous permettra de surcroît de partager la passion du jardinage avec les propriétaires, qui ne manqueront pas de vous recommander les lieux remarquables les plus proches. Parmi les plus de cet hébergement, n'oublions pas non plus sa situation, à 3 minutes du tout nouveau centre aquatique du Cosson (balnéo, hydrojets, bassin nordique, espace ludique pour enfants, etc.) et à une quinzaine de kilomètres au nord-ouest de Lamotte-Beuvron, temple de l'équitation. Ce bel écrin pour trois personnes réconcilie avec l'espace solognot d'autant plus qu'à cheval vous pouvez randonner, trotter, voire galoper…

Chambres d'hôtes

■ **CHAMBRES D'HÔTES DE LA VIEILLE FORÊT**
Route de Jouy-le-Poitier ✆ 02 38 76 57 20
www.chambres-lavieilleforet.com
contact@chambres-lavieilleforet.com
Gîtes de France (3 épis). 2 chambres (capacité d'accueil : 5 personnes). Chambre simple 45 € ; chambre double à partir de 53 € ; chambre triple à partir de 61 €. Petit déjeuner inclus. Parking fermé. Lit bébé à disposition sur demande.
Située sur une propriété de neuf hectares agrémentée d'un étang, la Vieille Forêt est une ancienne ferme dans le plus pur style solognot. Marie-Françoise Ravene a aménagé ici deux chambres (la *Canards* et la *Lapins*) de plain-pied dans les dépendances et donnant sur la cour. Elles sont très bien restaurées et agréablement décorées par ses soins dans le plus style solognot aux tons pastel pour évacuer le stress de la ville, chacune disposant de sa salle de bain privée. Une cuisine est également à disposition pour la préparation des repas. La maîtresse des lieux vous conseillera pour vos promenades et visites dans la région.

Emplettes

■ **GAEC DE MERIGNAN**
1, allée Joseph-Cugnot ✆ 02 38 64 69 64
gaecdemerignan@gmail.com

Ouvert du lundi au jeudi de 9h à 17h ; le vendredi de 9h à 12h. Vente des produits sur les marchés de la Ferté-Saint-Aubin et d'Orléans les jeudis et samedis matin.
Ces apiculteurs proposent une large gamme de produits à base de miel : bougies, cervoises, savons, bonbons, etc. On trouve bien sûr de nombreuses sortes de miel (douze en tout) : acacia, châtaignier, forêt, lavande, montagne, tilleul, miel toutes fleurs et, bien sûr, miel du Gâtinais voisin (réputé le meilleur) mais aussi du pollen, de la gelée royale, de l'hydromel et de la propolis. Dans la catégorie gourmandises, n'oubliez pas de céder à l'appel des gâteaux au miel, des nonettes et des madeleines au miel. A noter que la visite du site d'exploitation, site reconnu Station verte, est accessible aux personnes handicapées.

Dans les environs

Ardon

■ **DOMAINE DES PORTES DE SOLOGNE GOLF & SPA**
200, allée des Quatre-Vents ✆ 02 38 49 99 99
www.portes-de-sologne.com
resa@portes-de-sologne.com
Pictos : mobilité réduite. Chambre double à partir de 110 €, chambre privilège à partir de 140 €. Petit déjeuner à 17 €. Animal accepté (10€). Tennis (2 courts). Location de VTT sur place. Golf. Spa. Restaurant gastronomique.
C'est dans un cadre verdoyant et seulement à 1h15 de Paris et à deux pas d'Orléans, que vous serez accueillis à l'hôtel Les Portes de Sologne****. 116 chambres standards, familles, tribus et Privilèges dans une décoration sobrement moderne et aux nombreux équipements (wi-fi gratuit, minibar, écran LCD)… Quant aux chambres privilèges, dans le même esprit cosy, elles permettent aussi de profiter d'une terrasse couverte privative avec vue sur le parcours de golf. Côté cuisine, le restaurant mêle harmonieusement tradition et notes créatives avec l'emploi de produits parfois inattendus. Ici, on ne vient pas seulement pour profiter du cadre verdoyant, mais aussi pour prolonger la détente avec un tour sur le *green* du golf de Limère ou un passage aux Balnéades, centre de bien-être qui jouxte l'établissement. Bains, sauna et soins, tout y est pour compléter un séjour parfaitement relaxant.

LA TABLE D'À CÔTÉ NOUVEAU
200, allée des Quatre Vents ✆ 02 38 61 48 07
latabledacote.fr
contact@latabledacote.fr
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h. Réservation recommandée. Menus de 32 € à 118 € (menu à 32 € le midi). Carte : 32 € environ. Vin au verre.
La Table d'à côté à Ardon près d'Orléans a ouvert ses portes dans le pavillon Limère en face du golf en juin 2017. Christophe Hay, chef d'un restaurant gastronomique du même nom à Montalivault dans le Loir-et-Cher y a installé un de ses jeunes et prometteurs disciples Aurélien Largeau. D'une capacité de 35 à 45 couverts, le restaurant, à la décoration épurée, contemporaine, luxueuse mais sobre signée Caroline Tissier, joue la carte de la proximité de la Loire et de la forêt. Le midi, un menu unique est proposé avec cinq entrées, cinq plats et cinq desserts. Les recettes sont élaborées avec des produits locaux ou issus de la chasse et de la pêche des environs, comme le sandre de Loire, la canette de l'Orléanais ou encore le fromage d'Olivet cendré. Les noms des producteurs figurent même sur la carte. Les plats sont agrémentés de légumes du potager (exemple : l'entrée tomates de notre jardin). Idée originale : les mises en bouche sont présentées sur un morceau de bois creusé. On sent une volonté de mettre dans les assiettes, du terroir raffiné en lien avec l'environnement.

Ligny-le-Ribault

■ **TUILERIE DE LA BRETÈCHE**
✆ 02 38 45 43 88
www.tuilerie-de-la-breteche.fr
info@tuilerie-de-la-breteche.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 7h30 à 18h. Visite lors des Journées du Patrimoine de pays en juin et des Journées européennes du Patrimoine en septembre.
La brique fait partie du paysage solognot et dans ce petit bourg de 1 300 habitants, on trouve l'une des dernières briqueteries artisanales encore en activité en France et l'une des deux en région Centre. Aymeric de Baudus représente la cinquième génération familiale à la tête de cette entreprise fondée en 1890 et devenue, au fil du temps, si précieuse au regard du patrimoine culturel. Les bâtiments sont d'origine et, à ce titre, sont classés monuments historiques. Y sont fabriqués des briques, carreaux de terre cuite, éléments de corniches, d'arcades ou de cheminées, bref, tout ce qui peut contribuer à la restauration de châteaux et autres édifices prestigieux. Cette tuilerie est ainsi l'une des rares à être sollicitée par le Centre des Monuments nationaux. Versailles, les Invalides, Fontainebleau, les châteaux de la Loire font appel à cette tuilerie pour la rénovation nécessaire de certains de leurs éléments architecturaux.

■ **AUBERGE SAINT-HUBERT**
329, rue du Général-Leclerc
✆ 02 38 45 42 10
2bmctiago.ventura@gmail.com
Ouvert tous les jours à partir de 7h et jusqu´à 20h ; le soir. Formule du midi : 12,50 €. Accueil des groupes (sur réservation). Chaises bébé. Terrasse.
Une petite auberge solognote qui ne paye pas de mine mais offre de bons plats maison à des petits prix. La formule du midi est imbattable et permet d'apprécier la convivialité du lieu et la générosité de sa formule, dans l'esprit et le style « menu ouvrier » de qualité. La décoration est simple et se marie très bien avec l'ambiance qu'Émilie et Philippe créent ici. Les restaurants sont un peu rares dans le coin et l'on est bien heureux de les trouver et de passer un bon moment chaleureux avec eux grâce à leur accueil très sympathique. On peut y dîner les vendredis et les samedis soir, en vue d'une belle soirée !

■ **GÎTE LA CALIFORNIE**
✆ 06 84 33 87 59
www.gites-de-france.com
jeanluc.goueffon@sfr.fr
Gîtes de France (3 épis). Pour 4 personnes (95 m², 1 chambre). De 270 € à 375 € la semaine selon saison. Equipements bébé. Animaux acceptés (gratuit). Wi-fi. Service de ménage. Barbecue. Salon de jardin, location de draps, lave-linge, lave-vaisselle.
C'est une bien belle bâtisse qu'on découvre ici avec son beau parc attenant, son décor floral, un peu plus loin ses poneys adorables et son intérieur qui ne déçoit pas au vu de la promesse extérieure. Ce gîte n'est pas

l'Amérique, mais la Californie, peut-être : c'est juste une question de lieu-dit. Sur la route reliant Ligny à Beaugency – ville située à une quinzaine de kilomètres au nord-ouest -, ce gîte représente un concentré de Sologne : une ferme rénovée où le bois et les briques règnent en maître dans un intérieur meublé en un style rustique, le tout s'inscrivant dans un environnement champêtre. On aime le très grand jardin clos qui fera le bonheur des familles en été.

Marcilly-en-Villette

AUBERGE DE LA CROIX BLANCHE
118, place de l'Eglise
✆ 02 38 76 10 14
www.restaurant-hotel-croix-blanche.com
aubergedelacroixblanche@orange.fr
Ouvert toute l'année. Le lundi de 12h à 13h30 et de 19h à 20h30 ; du mardi au samedi de 12h à 13h30 ; le dimanche de 12h à 13h30. Sur réservation le dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 27,50 € à 45,50 €. Formule brasserie le midi à 12,5 € en semaine et 15 € le samedi. Menus gastronomiques le vendredi et samedi soir. Jardin. Terrasse. Séminaires. Mariages.
Oui depuis 1870, cette auberge accueille chaleureusement sa clientèle. Un siècle et demi au service de la restauration et de l'hôtellerie ne peut que renforcer l'idée d'y faire une halte et de goûter une cuisine faite maison où l'on ose des audaces et des alliances culinaires comme nous en cherchons tant lors nous partons en escapade. En Sologne à 20 km d'Orléans, à Marcilly-en-Villette, voici l'endroit ! Son cachet (maison en brique et à colombage, ambiance feutrée, tables impeccables) vous décidera à pousser la porte de cette charmante auberge située sur la place de l'église et son accueil sympathique vous guidera à la bonne table. Les formules et les plats se choisissent sur les ardoises au mur. La cuisine est très recherchée tout en utilisant les produits du terroir que le chef associe avec réussite aux poissons de mer ou aux viandes comme les trompettes de la mort ou les girolles qui de marient avec un filet de caille ou un turbot. Au beaux jours, on peut profiter de la terrasse. De quoi vous requinquer avant une belle balade en vélo vers la forêt de Sologne et les étangs.

GOLF DE MARCILLY
Domaine de la Plaine
✆ 02 38 76 11 73
www.marcilly.com
golf@marcilly.com
Ouvert toute l'année. Location de salle. Restauration. Boutique. Boutiques : accessoires de golf, clubs, vêtements.
En donnant une autre image du golf, accessible à tous, Pascal Parou a fait figure de précurseur. Le pari est réussi pour ce golf de 45 trous où l'on vient tant pour jouer que pour se décontracter. Les pros ou les champions ne nous contrediront pas car on en croise bon nombre sur les greens. Que vous ayez envie de découvrir, apprendre, vous perfectionner, jouer occasionnellement ou régulièrement, toutes les formules sont proposées. L'école de Golf est formidable et forme de futurs champions. Au fil des années, elle a acquis une bonne réputation. De plus, il est désormais possible de passer une journée sur le green pour moins de 19 € avec la possibilité de profiter d'initiations gratuites tout en se faisant prêter le matériel. Oui, le golf se démocratise, mais est-ce que ce sera pour son plus grand bien ? Ceci dit, une journée en famille autour des greens de Marcilly vous laissera un bon souvenir. Pour rendre le moment encore plus agréable, le restaurant La Bergerie s'est installé dans une fermette rénovée et vous accueille dans une ambiance conviviale autour d'une bonne table.
- **Par** 72, 6324 m.
- **Horaires :** basse-saison : 8h30-17h ; haute-saison : 8h-20h.
- **Tarif :** 9 trous : 27 €. 18 trous : 39 €. Pitch & Putt : 19 €. 9 trous découverte : 14 €. Location de matériel.
- **Slopes :** hommes : blanc : 121 ; jaune : 119 ; bleu : 119 ; rouge : 118. Femmes : bleu : 121 ; rouge : 118.

Ménestreau-en-Villette

DOMAINE DU CIRAN
✆ 02 38 76 90 93
www.domaineduciran.com
Ouvert toute l'année. Ouvert avril, mai, juin, septembre et octobre : de 10h à 12h et de 14h à 18h (tous les jours). Juillet et aout : de 10h à 12h30 et de 14h à 19h (tous les jours). Novembre : de 10h à 12h et de 14h à 17h (tous les jours). Adulte : 5 €. Enfant : 3,20 €. Il est possible de louer deux gîtes à partir de 290 € la nuit (25 places) ou 410 € (34 places au château) ou de camper (8,50 € la nuit pour un adulte) ; maison en bois à partir de 300 € la semaine.
La Sologne est secrète et ne s'ouvre pas facilement au visiteur, la majorité de ses forêts étant privées et donc fermées au public. Ceci dit, les forêts domaniales de Lamotte-Beuvron ou de Boulogne permettent de sortir des routes et pénétrer ces bois chargés de vie, mais pour celui qui veut vraiment découvrir toutes les facettes de cette belle région, le domaine du Ciran est l'endroit idéal. Son pittoresque et authentique château du XIX[e] siècle, au milieu de trois cents hectares, est la propriété de l'association pour la Fondation Sologne depuis 1977. Le gérant et l'entretenant, elle maintient l'équilibre entre la nature et les activités humaines, tant agricoles, forestières ou piscicoles. Des parcours et des observatoires immergent le visiteur au contact de la faune sauvage.
Des séjours permettent de s'initier à la reconnaissance des arbres, au déchiffrage de traces animales et à l'orientation lors d'une découverte du domaine. Une vidéothèque et du matériel pédagogique sensibilisent les visiteurs à la protection de l'environnement. Les sorties pour écouter le brame du cerf entre mi-septembre et mi-octobre sont un des moments forts de l'année. Les enfants des écoles primaires et maternelles ne sont pas oubliés, leurs sens seront développés tout en découvrant la nature de façon ludique. Ce ne sont pas moins de 30 000 visiteurs qui viennent chaque année découvrir ce bel espace.

■ **AUBERGE DU CERF**
3 place du 8 Mai ✆ 02 38 76 90 19
www.aubergeducerf-sologne.com
Ouvert du mercredi au dimanche et les jours fériés. Menus de 29 € à 50 €. Carte : 26 € environ. Vin au verre. Traiteur – Séminaires – Banquets.
Situé au pied de l'église, juste en face du Relais de Sologne, ce charmant restaurant à la façade à pans de bois typiquement solognote propose une cuisine simple, traditionnelle et gastronomique. Après avoir fait ses armes à Orléans pendant 10 ans et à la Grange aux Oies à Souvigny, Cédric Lecolloec s'est installé il y a 7 ans. Si sa cuisine aime les plats à base de gibiers, de ris de veau ou de poissons, on ne trouve point de tradition solognote mais une cuisine variée laissant parler la fantaisie et l'inspiration du chef. Que tout soit frais et de saison tombe sous le sens. Une adresse qui mérite le détour pour son cadre soigné, sa cuisine copieusement servie et riche de goûts. À tester absolument lors d'une escapade en Sologne.

■ **LE RELAIS DE SOLOGNE**
63, place du 8-Mai-1945
✆ 02 38 76 97 40
www.lerelaisdesologne.com
Maître Restaurateur. Ouvert du dimanche au mardi de 12h à 14h ; du jeudi au samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 21h. Terrasse d'été. Menus de 29 € à 52 €. Carte : 55 € environ.
Une table qui cumule les distinctions dans les guides les plus prestigieux ! Membre des Toques du Loiret, parmi les meilleurs ouvriers de France en 1983 et Maître Restaurateur, Didier Hurtebize règne sur cette adresse réputée pour son sérieux et sa carte. Dans la salle au décor caractéristique de la Sologne, une cheminée réchauffe les atmosphères hivernales. A table, les plats gastronomiques sont recherchés, raffinés et offrent une cuisine des plus savoureuses. Au menu, des produits frais et de saison travaillés avec maîtrise, des associations de saveurs recherchées, entre tradition et modernité, et, toujours, cette petite touche locale qui lui est propre. Un savoir-faire et une patte acquis au fil de ses expériences notamment chez Maxim's et à l'espace Pierre Cardin et au cours de ses voyages de New-York à Hong-Kong, des Antilles à la Grèce et à Saint-Barth pour des stars internationales. Incontestablement une des plus belles adresses du Loiret saluée par le Gault et Millaut avec une toque, à seulement 20 minutes au sud d'Orléans. Bib Gourmand et 2 fourchettes au Michelin font de Didier Hurtebize le nouveau président de l'association des Toques du Loiret qui a pour but de promouvoir l'art culinaire de la région. Tout dernièrement, il a intégré dans sa cuisine des produits Etik & Bio, ce qui ravit nombre de clients.

■ **LA COUDRAIE**
Route des Moynard
✆ 02 38 76 82 47
www.coudraie-sologne.com
bd@coudraie-sologne.com
Ouvert toute l'année. 4 chambres. Chambre double de 70 € à 98 € ; suite de 100 € à 150 €. Petit déjeuner inclus. Parking fermé.
Cette grande maison n'a peut-être pas le charme des bâtisses de brique solognote, mais on retrouve malgré tout poutres de bois sombre et cheminée de brique à l'intérieur, tandis qu'un grand parc ponctué de jeux pour enfants la sépare des bois alentour. Et surtout l'espace, ce sens du grand qui donne le large à l'esprit vagabond, puisque le repos et le chant des oiseaux qui l'accompagne permet une relaxation intérieure. Dans le bâtiment principal, trois chambres ont été aménagées de façon très harmonieuse où les tons clairs et agréables suscitent l'évasion. Pour les familles, un petit bâtiment indépendant, sorte de chalet solognot, permet de séjourner à l'écart à cinq.

■ **FERME DES FOUCAULT**
Rosemary Beau
Ferme des Foucault
✆ 02 38 76 94 41
www.ferme-des-foucault.com
rbeau@wanadoo.fr
Gîtes de France (4 épis). 3 chambres (pour 8 pers. max). Chambre simple de 90 € à 95 € ; chambre double 100 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 €. Parking fermé.
Une très belle adresse au cœur de la Sologne, à tout juste 30 km au sud d'Orléans, dans une ferme admirablement restaurée et entretenue. Que ce soit du point de vue de l'accueil ou de la décoration, il n'y a aucune fausse note. On aime le cachet intérieur, les trois chambres (Ava, Lola et Maya) avec des meubles français et américains du XIX[e] siècle qui renforcent le côté simple et chaleureux. Le grand salon sert de cadre au petit déjeuner qui est excellent et très copieux et correctement équilibré. À partir du mois de mai, la piscine chauffée est un bel atout supplémentaire. Un point de chute où l'on a envie de rester.

Sennely

■ **AUBERGE DE VILLECHAUME**
45, route de l'Étang de Villechaume
✆ 09 50 98 94 52
Ouvert toute l'année. Seulement le week-end en hiver. Tous les jours de 12h à 13h30 et de 19h15 à 20h45. Réservation impérative. Menus de 26 € à 35,90 €. Menu enfant : 9,50 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation (accueil possible en semaine en hiver)). Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Animaux acceptés.
Sennely, au cœur de la Sologne, est une halte appréciée des visiteurs de la région. Le Domaine de Villechaume, situé à 1200 m du village, est vaste, puisqu'il abrite un camping municipal, un étang pour la pêche à la journée et cette auberge avec son mini-golf. Le restaurant compte 2 bâtiments, dans le premier, l'Étable, d'alléchants menus composés de mets locaux sont proposés. Pour les vins, on reste dans les cépages de Loire, preuve supplémentaire de l'attachement aux produits régionaux. La Grange aux Dîmes, bâtiment voisin, seconde partie de l'auberge, accueille les groupes pour des réceptions allant jusqu'à 90 personnes. L'endroit est surtout en activité le week-end mais la semaine, aux beaux jours, on pourra tout aussi bien en profiter plaisamment. L'Auberge de Villechaume

possède un barbecue, une aire de jeu et même une table de ping-pong. Certaines chambres comprennent une cuisine équipée.

GÎTE RURAL DE TIRELOUP
Route de Ménestreau
✆ 02 38 76 94 96
www.tireloup.fr
ml.th.labbe@orange.fr

Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. Langues parlées à l'accueil : français, anglais, allemand. Pour 8 personnes (130 m², 3 chambres). De 290 € à 460 € la semaine selon saison. Le chauffage et l'électricité sont compris. Les draps et les lits sont faits à votre arrivée. Personnes supplémentaires 10 € par nuit et par personne. Label Tourisme & Handicap. Animaux acceptés. Connexion Internet. Salon de jardin, lave-linge, lave-vaisselle.

Entre La Ferté-Saint-Aubin, Lamotte-Beuvron et Sully-sur-Loire, 20 minutes en voiture suffissent pour rejoindre ce gîte situé dans un milieu très boisé. Son décor authentique de briques et de solives, sa cheminée et ses meubles rustiques vous plongent au cœur de la Sologne et vous voilà comme favorablement dépaysé. Avec ses 130 m², il peut accueillir jusqu'à huit personnes réparties dans trois chambres. Une chambre, une salle d'eau et les équipements du rez-de-chaussée sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Autour, l'espace est non clos. Le gîte est indépendant et les propriétaires, qui habitent à proximité, vous laissent les deux hectares de leur propriété pour vous promener. C'est bonnard, comme dirait mon ami Pierre ! Les amateurs de pêche et les débutants pourront profiter du plan d'eau tout proche (initiation à la pêche possible). Par ailleurs, tout à côté, un centre équestre vous attend. Un gîte pour les amateurs de nature, en toute saison.

GIEN ★★

Dans le bassin de la Loire, Gien est une ville agréable notamment pour sa promenade ombragée d'arbres sur les bords du fleuve royal. Et si on suit la Loire depuis sa source, le château de Gien, grand édifice de brique sur les hauteurs de la ville, apparait comme le premier des châteaux de la Loire, tant par sa situation géographique que pour sa date de construction (XV^e siècle). De nombreuses personnalités y ont séjourné, contribuant à sa renommée. En 1429, Gien se trouva sur le trajet de Jeanne d'Arc qui avançait depuis Domrémy en direction de Chinon. A cette époque, Gien fut une étape importante dans son périple puisqu'elle y rassembla son armée. Anne de Beaujeu, fille de Louis XI, qui prit possession du comté de Gien en 1481. Son nom reste aujourd'hui pleinement associé à la ville. Une cité est également attachée à sa faïencerie, industrie historique fondée en 1821 par le Britannique Thomas Hulm (dit Thomas Hall). A l'époque, le choix de cette implantation découlait de la proximité du fleuve qui fournissait à la fois le sable pour la fabrication de la faïence et permettait l'acheminement de la production. Sur les quais de la Loire, une fois le pont franchi, la ville continue par le quartier du Berry avant de changer de nom pour devenir Poilly-lez-Gien. Enfin, la ville est une étape de la Loire à vélo, sur le tronçon entre Briare et Sully. L'itinéraire est partagé avec les voitures mais suit au plus près le cours du fleuve, sur la rive sud, empruntant levées et sentiers.

OFFICE DE TOURISME
Place Jean-Jaurès ✆ 02 38 67 25 28
www.gien-tourisme.fr
info@gien-tourisme.fr

Accueil vélo. Du 1^er octobre au 30 avril : lundi de 13h30 à 17h, du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 17h. Du 1^er mai au 30 septembre : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h, dimanche et jours fériés de 9h à 13h en juillet/août. Label Loire à Vélo. Accès internet et Wifi gratuit. Label Tourisme & Handicap.

L'office de tourisme de Gien est particulièrement bien équipé. Il publie un nombre de brochures conséquentes sur l'animation de sa ville et de ses environs. Ainsi vous trouverez aisément le plan de la ville assorti de son descriptif indispensable, le guide estival, celui des vignobles des coteaux du Giennois, la visite de Gien, excellemment établi… et pour ceux qui veulent rester dans cette ville où le passé ressurgit souvent, le guide des hébergements. De la lecture en perspective pour des visites bien dirigées.

Points d'intérêt

CHÂTEAU-MUSÉE DE GIEN – CHASSE, HISTOIRE ET NATURE EN VAL DE LOIRE
1, place du Château
✆ 02 38 67 69 69
www.chateaumuseegien.fr
chateau.musee-gien@loiret.fr

Basse-saison : du 1^er octobre au 30 avril de 13h30 à 17h30 en semaine et de 10h à 12h puis de 13h30 à 17h30 les samedis, dimanches et jours fériés. Fermé le mardi. Haute-saison : du 1^er mai au 30 septembre de 10h à 18h. Fermé le mardi. Fermé en janvier et le 25 décembre. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 8 € (visite guidée : 10 €). Enfant (de 6 à 17 ans) : 5 € (visite guidée : 6 €). Tarif réduit : 5 €. Pass famille : 22 €.

Le château, qui abrite aujourd'hui le Musée de la Chasse et de la nature, surplombe la ville ligérienne. Il est situé à la frontière de plusieurs territoires historiques. Il a été bâti par la fille de Louis XI, Anne de France devenue Anne de Beaujeu. Son architecture est un témoignage de la période de transition entre la forteresse défensive médiévale et la Renaissance avec son plus grand confort et son plaisir de vivre. Après avoir vu passer Jeanne d'Arc et Catherine de Médicis, il devient bien national à la Révolution et propriété du département du Loiret qui y installe la sous préfecture, le tribunal et une prison.

Le Musée de la Chasse, créé à l'initiative de Pierre-Louis Duchartre (inspecteur des musées de France) et d'Henri de Linares (premier conservateur) a trouvé place dans ses murs depuis 1952. Un important travail de rénovation a permis de mettre en valeur des remarquables collections sur les thèmes des techniques de chasse aussi variés que la chasse à courre ou au vol grâce à une muséographie plus moderne. On peut y découvrir la faune de la région à travers les différentes facettes de la chasse. Les collections remarquables sur les techniques de chasse au vol, à courre et à tir sont autant d'informations qui montrent l'importance de cette pratique ancestrale au cœur du val de Loire aux néophytes, mais aussi aux chasseurs eux-mêmes. Outre le musée, les activités pour les petits comme pour les grands ne manquent pas : ateliers créatifs de masques de loup, sculptures sur glace en hiver, concerts en été… Sans oublier les visites guidées.

ÉGLISE SAINTE-JEANNE-D'ARC

Place du château

Ouvert tous les jours et les jours fériés de 9h à 19h.

Située à côté du château, l'église Sainte-Jeanne-d'Arc surplombe le centre-ville. Érigée au XV[e] siècle sous le nom d'église Saint-Pierre, elle fut rebaptisée en l'honneur de celle qui fit plusieurs haltes afin de délivrer ce point stratégique de la bataille. Bombardée en 1940 à l'exception du clocher, elle fut reconstruite en 1952 dans le style roman à l'aide la fameuse brique rouge de la région. Il faut dire que cela lui donne un cachet différent du point de vue de l'harmonie. D'autant qu'avec les vitraux modernes qui l'ornent et lui profèrent une lumière particulière, elle suscite l'impression d'une rencontre entre le Moyen Âge et notre ère. L'orgue en place derrière l'autel, audace extrêmement rare du point de vue de l'agencement, offre des concerts où la sonorité percute agréablement notre écoute. L'épopée de l'héroïne est retracée sur chaque chapiteau, ainsi que sur le vitrail du chœur. Sur une des façades extérieures, une plaque en faïencerie de Gien retrace son parcours.

MUSÉE DE LA FAÏENCERIE DE GIEN

78, place de la Victoire
✆ 02 38 05 21 06
www.gien.com
museegien@gien.com

Ouvert toute l'année. Fermé les 25 décembre, 1[er] janvier et 1[er] mai. Du lundi au samedi de 10h à 18h. Également le dimanche en juillet-août, de 11h à 17h, et pendant les vacances de fin d'année. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 5 €. Enfant (de 7 à 15 ans) : 2 €. Groupe (20 personnes) : 4 €. Seuls le hall et la boutique ont un accueil accessible aux personnes handicapées.

Situé tout contre la manufacture fondée en 1821, le musée de la Faïencerie retrace le savoir-faire historique de cette activité, l'une des plus anciennes de la ville et qui a su évoluer avec le temps. La muséographie comprend des documents et objets rares, assiettes et services armoriés, ainsi que des pièces monumentales qui ont fait, et font toujours, la réputation de la ville de Gien. Les décors sont toujours réalisés à la main : aussi pourrez-vous découvrir les gestes d'une précision infinie effectués par ces ouvrières et vous imprégner de cette nuance si particulière : le bleu de Gien. Des expositions temporaires sont régulièrement organisées.

VIEUX PONT

Le vieux pont de Gien aussi nommé pont Anne-de-Beaujeu est l'un des plus anciens sur la Loire. Construit à l'origine en 1246, sous le règne de Saint Louis – par ailleurs comte de Gien –, il a longtemps comporté treize arches. Mais ce premier pont fut emporté en 1458, par une débâcle de la Loire. Anne de Beaujeu le fit reconstruire à la fin du XV[e] siècle. Depuis cette époque, il s'appuie sur douze arches, au lieu des treize initiales. La princesse et régente de France finançait son entretien par un péage. Sa forme actuelle – en dos d'âne, avec une croix de Saint-Nicolas, patron des mariniers, marquant son point culminant – remonte au XVIII[e] siècle. D'une longueur de 282,16 mètres, il a

© THOMAS LAUNOIS – FOTOLIA

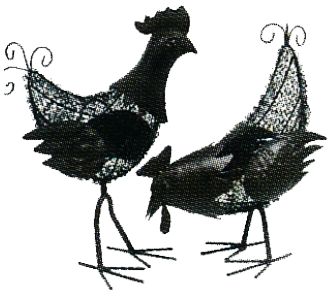


Le château de Gien.

coq li cot

Restaurant traditionnel

53 bis rue Bernard Palissy
45500 Gien
Tél. 02 38 05 91 44
coq.li.cot@laposte.net



su résister aux différents envahisseurs qui convoitaient cette position stratégique, depuis la guerre de Cent Ans jusqu'à la Seconde Guerre mondiale ainsi qu'aux trois grandes crues de 1846, 1856 et 1866. Une plaque installée sur le pilier sud rappelle la journée du 15 juin 1940 : l'aviation ennemie visait le pont de la ville afin de couper la retraite des troupes françaises. Cet épisode est notamment évoqué par l'écrivain et journaliste François Cavanna dans *Les Russkoffs*, aux éditions Belfond. Depuis les années 1980, Il a été quelque peu désenclavé avec la construction du nouveau pont de Gien, dont la forme architecturale est sans aucune commune mesure, du point de vue esthétique, comparable au vieux pont. Un classique pour la route, surtout.

Le couvert

COQ LI COT'
53 bis, rue Bernard-Palissy
✆ **02 38 05 91 44**
Ouvert lundi, jeudi, vendredi, samedi et dimanche de 12h à 14h et de 19h à 21h30 (22h vendredi et samedi). Fermé mardi et mercredi. Menus de 18,90 à 25,30 €.
Voilà une jolie fleur qui a éclos au cœur de Gien et qui continue de s'épanouir avec Véronique et Fabrice qui ont donné une âme à ce charmant restaurant situé dans la rue Bernard Palissy en hommage à celui sans qui Gien ne serait pas mondialement connue. L'accueil sympathique est la première qualité que vous allez apprécier, mais ce n'est pas la seule, car Véronique vous fera découvrir quelques-unes de ses recettes dont elle a le secret comme la crème douceur de homard et coquilles Saint-Jacques. Gardez toutefois une place pour les desserts, car ici, c'est le repaire des gourmands. Essayez le Pithiviers fondant ou la tarte aux noix. L'établissement a d'ailleurs reçu la médaille de bronze dans la catégorie « cuisinier et traiteur » au concours national du Meilleur Pithiviers, véritable institution depuis 1984. La cave du restaurant dispose de pas moins de 26 vins au verre dont quelques grands crus par le système D-VINE.

CÔTÉ JARDIN
14, route de Bourges
✆ **02 38 38 24 67**
www.cote-jardin-restaurant.com
cote-jardin45@orange.fr
Fermé du 16 avril au 3 mai. Fermé le mardi, le mercredi et le dimanche soir. Ouvert du jeudi au lundi. Services de 12h15 à 13h et de 19h45 à 20h30. Réservation recommandée. Menus de 45 € à 80 €. Menus enfants de 15 € à 20 €, le restaurant ne dresse pas de couverts pour les moins de 3 ans. Formule uniquement le midi en semaine : Entrée et plat : 35 €. Plat et dessert : 29 €. Formules « La Curiosité » : Entrée / Plat / Fromage / Dessert 50 € ; « La Petite Curiosité » : Entrée / Plat / Fromage ou Dessert 42 € ; « Confiance au chef » : 75 €.
Depuis sa première étoile au guide Michelin obtenue en 2015, Arnaud Billard continue son parcours culinaire de grande envolée. Son restaurant à la devanture engageante par sa simplicité élégante est situé juste après le pont de Gien, en allant en direction de Bourges. Il fait partie des très bonnes adresses à des prix abordables au regard de la qualité de la prestation. Sans ostentation, avec un service impeccable, les mets sont surprenants de saveurs, de couleurs et d'inventivité. En témoigne le mariage d'une queue de bœuf aux langoustines. À sa carte, modifiée tous les quinze jours, vous aurez peut être la chance de déguster une truite de mer accompagnée de clémentines ou un filet de daurade royale à l'infusion de réglisse, preuves que l'audace dans l'assiette du chef vaut la peine d'être suivie. Une perpétuelle remise en question face à la préparation de tous ses produits frais, de ses petits légumes signés du maraîcher local. Attaché au confort de ses clients, Arnaud Billard n'entend pas offrir davantage que 20 couverts, il est donc fortement prudent de réserver.

L'OLIVIER
22, quai Lenoir
✆ **02 38 38 13 45**
Fermé du 15 au 31 août et du 23 au 31 décembre. Haute saison : ouvert du vendredi au mardi de 12h à 14h et de 19h30 à 21h. Réservation recommandée. Menu à 18 €. Carte de 35 € à 45 €. Formule à partir de 15 €. American Express, Chèque Restaurant. Terrasse. Capacité de 8 personnes.
Sur les bords de Loire, on vous réserve ici un accueil chaleureux venant du Sud. Un duo imparable : Céline pour le salé et Stéphane pour le sucré. Et si le vert vif de la salle peut au premier abord paraître un peu osé, ne vous arrêtez pas à ce critère, vous rateriez une cuisine sans fausse note, ainsi qu'un service impeccable et sympathique.

Ici, les influences sont méridionales, avec des produits frais de qualité riches de nombreuses saveurs. Un excellent rapport qualité-prix au vu des assiettes généreusement servies… et lorsqu'il s'agit de fruits de mer, on apprécie tout particulièrement ! Le repas est d'autant savoureux que la vue est bellement agréable et prendrez garde à laisser une petite place pour le dessert, la carte est riche et tout est divin. Une belle assiette leur a été attribuée par le guide Michelin.

■ **LE P'TIT BOUCHON**
66, rue Bernard-Palissy ✆ 02 38 67 84 40
www.ptitbouchon.fr – leptitbouchon@free.fr
Fermé du 15 août au 7 septembre. Fermé le dimanche et le lundi. Ouvert du mardi au samedi. Ouvert de 12h à 13h 30 et de 19h 15 à 20h 45. Réservation recommandée. Menus de 27 € à 30 €. Menu enfant : 12 €. Formules : de 17,50 € à 19,80 € hors samedi soir. Accueil des groupes.
Décidément, Gien recèle de bons petits restaurants notamment bien vus au guide Michelin. Ici c'est un bib gourmand qui honore le lieu comme caché au fin fond d'un dédale de rues, en direction de la place du Marché. Ce petit restaurant, dirigé par Christophe Jamet, gagne à être réellement connu. Le croustillant de canard confit et sa sauce au coteaux-du-layon tient toujours la tête de l'affiche. La carte réserve quelques associations plus surprenantes dans cette région des bords de Loire, comme ces gambas poêlées au saté. Quant au moelleux au chocolat, il nous laisse un souvenir savoureux… L'ensemble mêle habilement recherche et authenticité, ainsi que deux mots d'ordre : rigueur et qualité. Chaque plat est travaillé avec précision, avec le désir de dire que cuisiner c'est aussi offrir de la joie. Le décor du restaurant épuré dans des variations de gris et de blanc offre au regard toute l'attention pour les mets proposés, véritable régal pour les yeux, déjà… Il est vivement recommandé de réserver. À quelques pas de la faïencerie, c'est le restaurant idéal pour apprécier encore mieux les beautés générées par la faïence d'art.

■ **SOUVENIRS D'ANTAN**
18, quai Lenoir ✆ 02 38 36 31 67
www.souvenirsdantan-restaurant.fr
marion.foucher45@orange.fr
Carte : 30 € environ. Plat du jour : 11 € (formules du midi de 15 € à 18 €).
Ce n'est pas parce que l'on est jeune que l'on n'aime pas les traditions dans la cuisine. Ce restaurant, refait avec goût, vous invite dans un appréciable décor rétro à retrouver les saveurs des plats de nos grands-mères. Le côté auberge de campagne vous replonge dans une atmosphère chaleureuse. Cette même chaleur se retrouve dans les assiettes avec une cuisine traditionnelle longuement mijotée et où la maîtrise est de mise. Les frites faites maison, ce serait dommage de ne pas y goûter. Ce fait maison, on le retrouve sur l'ensemble de la carte, même dans les burgers pour les plus jeunes. Laissez-vous tenter par une des spécialités du chef qui vous propose des tartiflettes et des fondues de sa Savoie natale. Une salle à l'étage permet de privatiser sa soirée – si le cœur vous en dit – pour encore mieux en profiter et la petite terrasse en été offre une vue sur la Loire, ce qui rajoute au plaisir de déguster une des salades de la maison. Ici aussi on réduit le nombre de places afin d'offrir une meilleure qualité de prestations.

Le gîte

■ **LES PETITS AUGEONS*****
Arrabloy ✆ 02 38 36 70 96
www.lespetitsaugeons.fr
lespetitsaugeons@orange.fr
Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. Pour 10 personnes (195 m², 4 chambres). De 520 € à 620 € la semaine selon saison. Tarifs week-end 380 € pour 2 nuits. Une nuit pour 10 personnes : 190 €. CB non acceptée. Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Salon de jardin, location de draps, lave-linge, lave-vaisselle. Excursions (en calèche, maximum 5 personnes sur réservation).
Une atmosphère de maison de campagne règne dans cette ancienne ferme, installée sur une exploitation agricole. Le gîte d'une grande capacité conviendra, par exemple, à une famille nombreuse ou à un groupe d'amis qui désirent passer de beaux moments ensemble. Les terrasses joliment aménagées autour de la demeure permettent de suivre la course du soleil et d'apprécier la verdure environnante. Bien situé au regard de l'itinéraire de La Loire à vélo, un local fermé est mis à disposition des cyclotouristes. Les propriétaires peuvent même venir vous chercher si vous arrivez en train. À noter, un équipement bébé complet peut être prêté durant le séjour. Le gîte dispose d'une salle pouvant accueillir 50 personnes, ce qui, pour organiser des festivités, n'est pas rien. Son étang permet de taquiner le goujon, de se baigner, et de faire une balade en barque aussi, n'hésitez pas : la petite embarcation vous attend. Terrain de boules, balançoire, terrain de jeux, et chevaux de trait feront des heureux. Déjeuner, dîner, se prélasser dans le beau parc aménagé d'un barbecue, entre autres, tout cela rappelle que l'idéal durant les vacances, c'est le délassement dans toute sa splendeur. Les Petits Augeons vous offrent cette possibilité : à ne pas dédaigner et à « consommer » sans modération !

Emplettes

■ **DOMAINE JEAN-CLAUDE ET CINDY MELLOT**
6, résidence le Petit-Parc ✆ 02 38 38 02 97
www.coteauxdugiennois-jcmellot.com
jclaude-mellot@orange.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 20h. Dimanche et jours fériés sur rendez-vous uniquement. CB non acceptée.
L'histoire d'amour de Jean-Claude Mellot et de son vignoble n'est pas banale. Contrairement à nombre de ses confrères, rien ni personne ne le destinait à la vigne. Pourtant, en 1991, il a abandonné son métier d'ajusteur-fraiseur pour embrasser celui de viticulteur récoltant. Un virage admirable pris par passion… Et un pari réussi. Avec ses trois hectares dans les coteaux du Giennois, il cultive un raisin qui passe douze mois en fûts de chêne. Rouge, blanc ou rosé, vous pourrez découvrir ses vins sur place et les déguster dans sa cave, où vous serez accueillis en toute convivialité. Sa fille suit ses traces et s'est formée aux techniques de vinification. La relève est

donc assurée ! Et les médailles de commencer à pleuvoir, la dernière en date pour le blanc 2017 : médaille d'argent au Concours de Lyon… Une qualité reconnue lorsque le travail est fait avec passion… Au marché de Gien, vous trouverez les trois couleurs de ses coteaux-du-giennois, toujours bien mis en avant…

■ **FAÏENCERIE DE GIEN**
78, place de la Victoire
✆ **02 38 05 21 50**
www.gien.com – boutiquegien@gien.com
D'Orléans par la D952.
Ouvert le dimanche et les jours fériés de 11h à 17h. Basse saison : du lundi au samedi de 10h à 18h. Haute saison : de 10h à 19h. Fermé 1er janvier, 1er mai et 25 décembre. Également sur le site, un passionnant musée de la faïencerie (entrée payante).
Voilà bientôt deux siècles que la Faïencerie de Gien s'inscrit dans la haute tradition du servie de table à la Française. Elle perpétue les techniques de fabrication traditionnelles et d'excellence qui lui ont permis de recevoir la distinction Entreprise du patrimoine vivant.

◗ **Histoire.** La Faïencerie de Gien a été créée en 1821 dans le Val de Loire, par Thomas Hall. Cet Anglais s'est installé à Gien et a acheté l'enclos et les bâtiments du couvent des Minimes situés sur les bords de Loire. A cette époque, la ville de Gien possède plusieurs atouts : c'est un carrefour commercial important, la ville regorge de matières premières (argiles, sables, cailloux siliceux de Loire) et surtout la Loire permet l'acheminement du bois des forêts d'Orléans pour les fours de cuisson. Ces années sont marquées par une fabrication de Faïence blanche de forme octogonale et au modelé sophistiqué imité des pièces d'orfèvreries, puis par l'apparition des premières assiettes à thème. Cela correspondait aux goûts et à la culture de l'époque. A partir de la seconde moitié du XIXe siècle, la Faïencerie devient plus créative. Le geste du maître faïencier devient plus précis. La Manufacture propose des pièces décoratives et des services de table qui s'inspirent de Rouen, Saxe, Marseille, de la Renaissance, de l'Empire Ottoman, de l'Antiquité… La production ne cesse de croître et cette période est certainement la plus riche et la plus inventive de la Manufacture. Outre les différentes inspirations, la richesse des collections est apportée par la collaboration avec des artistes peintres, des graveurs… qui sont invités à imaginer des décors et des formes nouveaux. Elle propose également des services personnalisés aux armes des grandes familles d'Europe. La renommée de la Faïencerie de Gien dépasse alors les frontières de l'Hexagone et l'entreprise se voit récompensée par des premiers prix et des médailles d'or et d'argent aux expositions universelles. Passé la période trouble de la première moitié du XXe siècle, la Faïencerie de Gien entreprend de moderniser ses outils de production et construit des fours tunnels (les plus grands d'Europe). Dans les années 1970, elle doit faire face à une forte concurrence italienne et portugaise. L'Europe se trouve inondée par des produits bas de gamme. Toujours dynamique, la Manufacture accentue la production de carreaux. Le partenariat avec le groupe Harmonic permet à Gien de participer à de grands projets architecturaux au travers d'ensembles immobiliers à décorer. En 1984, elle propose une nouvelle gamme de produits (pièces peintes à la main, numérotées à tirage limitée) et un musée est créé. Des noms célèbres s'associent à Gien : Paco Rabanne, Garouste et Bonetti, Andrée Putman, Patrick Jouin, Isabelle de Borchgrave… pour concevoir des nouveautés et magnifier la Faïence. Depuis 2014, Yves de Talhouët et Pascal d'Halluin ont repris la Manufacture de Gien.

◗ **Les produits.** Assiettes, coupes, plats de service…
◗ **Emploi.** Environ 150 salariés.

◗ **Autre adresse :** Un magasin d'usine à Bordeaux.

Dans les environs

Adon

■ **AUBERGE D'ADON**
1, rue de la Bussière
✆ **02 38 35 95 36**
www.aubergeadon.monwebpro.com
auberge-adon@orange.fr
Ouvert tous les jours le midi ; le samedi soir. Menus de 14,50 € à 28 € (menu de 26 à 28 € le week-end). Formule du midi : 14,50 €. Jardin. Terrasse. Vente à emporter. Jouets pour enfants à disposition.
Après le décès de son mari et chef du restaurant Claude Bacheley, Monika a pu ouvrir à nouveau l'auberge en 2017. Le restaurant vous accueille tous les midis, et les vendredis et samedis soir. Vous y trouverez des plats du jour en semaine et des menus le week-end. Monika a également gardé le dépôt de pain. Au carrefour de quatre régions, la Puisaye, le Gâtinais, le Berry et la Sologne, une halte à l'Auberge d'Adon est appréciée, d'autant que Monika parle l'allemand et l'anglais couramment.

Batilly-en-Puisaye

■ **CHAMBRES D'HÔTES DE LA COLINIÈRE**
La Colinière
✆ **02 34 04 22 56**
www.lacoliniere.com
la-coliniere@neuf.fr
Gîtes de France (3 épis). 3 chambres (pour 6 personnes max). De 55 € pour 1 pers. À 65 € pour 2.
On reste quelque peu coi lorsque l'on arrive à La Colinière. Impressionnant. Tant par le décor environnant que par l'architecture, certes, simple, il n'empêche elle questionne et ce n'est pas demain que l'on reverra la reprise d'un tel style de construction en dur. Installée sur un vaste domaine, cette maison d'hôtes oscille entre gentilhommière et rendez-vous de chasse. Le fait est que, entre ses briques, ses pierres apparentes et ses solives, elle a du caractère à revendre. Pour autant, elle sait se faire reposante, notamment grâce au vaste espace de verdure qui l'entoure, mais aussi grâce à l'étang qui la jouxte. Quant aux chambres spacieuses, leur décoration est aussi sobre qu'agréable. La salle à manger qui vous accueille est dotée d'une cheminée où l'on imagine le plaisir à dîner ou à déjeuner pendant que le feu crépite et chauffe aussi bien la bâtisse que l'ambiance… Tout un programme en ce lieu hors du commun.

Boismorand

AUBERGE DES TEMPLIERS
N7 ✆ 02 38 31 80 01
www.lestempliers.com
templiers@relaischateaux.com
Relais & Châteaux. Ouvert toute l'année. Le lundi et le mardi de 19h30 à 21h30 ; du mercredi au dimanche de 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h30. Ouvert tous les jours. Réservation impérative. Menus de 70 € à 160 €. Carte : 55 € environ. Formule du midi : 55 €. Vin au verre. American Express. Accueil des groupes (séminaires). Chaises bébé. Jardin. Terrasse.
Que dire du cadre et du lieu où se trouve l'Auberge des Templiers ? Si ce n'est qu'une fois installé à une table, déjà l'on est vraiment ailleurs. Et c'est bien la moindre des choses que l'on demande à ce genre d'établissement réputé dont la situation géographique, en bordure de la nationale 7, en a fait un lieu d'étape, notamment aussi pour des personnalités parfois très connues. L'Auberge des Templiers compte parmi les meilleures tables du Loiret, dotée d'une étoile et trois couverts au guide Michelin. L'exigence prodiguée, le service affairé, le décor extrêmement étudié et les plats proposés dans une ambiance hors pair : chaque plat présenté est dessiné avec un respect de la nourriture choisie mais aussi avec une élégance qui demande presque de ne pas y toucher… Dire que tout cela est irréprochable s'approche de la vérité. On se l'offrira au déjeuner pour profiter du rapport qualité-prix plus abordable, et se créer ainsi une petite folie en feuilletant la recherchée carte des vins, en profitant éventuellement d'un petrus ou d'un romanée-conti pour affiner le palais durant la dégustation et ainsi commencer à apprendre à se prélasser dans l'immanence de la gastronomie.

AUBERGE DES TEMPLIERS*****
N7 ✆ 02 38 31 80 01
www.lestempliers.com
templiers@relaischateaux.com
Relais & Châteaux. Ouvert toute l'année. 22 chambres. Chambre double de 155 € à 310 €; studio / appartement de 445 € à 720 €; suite 155 €. Pension complète. Demi-pension. Petit déjeuner : 18 € (buffet à 25 €). Animaux acceptés. Réceptions et mariages. Wi-fi. Restauration (restaurant gastronomique étoilé).
Si vous y avez déjeuné ou dîné, vous vous douterez aisément du bon plaisir à séjourner dans cette Auberge des Templiers qui recèle un confort de haute qualité. Rien n'y est laissé au hasard comme dans les grandes maisons où l'on s'attache avant tout à faire de votre accueil un moment de paradis, proche en tout cas de cet état. Hôtel de luxe dans le sens où le luxe est un dû, entendons par là une nécessité que tout un chacun saura apprécier selon ses désirs. Membre fondateur Relais et Châteaux, outre ses 22 chambres, l'hôtel propose 8 appartements et 7 maisons, réparties dans le très beau parc de 6 hectares, en retrait de la Nationale 7. Naturellement, l'esprit luxueux continue et, pour en profiter à moindre prix, on se rassurera avec une chambre dans la partie auberge. Côté parc, les prix grimpent puisque la vue sur les bois et le parc est proche d'une expérience surnaturelle.

Bonny-sur-Loire

OFFICE DE TOURISME
29, Grande-Rue ✆ 02 38 31 57 71
www.maisondepaysdebonny.fr
Basse saison : ouvert le mercredi de 14h à 18h ; le samedi de 10h à 12h. Haute saison : le lundi de 10h à 11h30 ; du mardi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Fermé le dimanche. Label Tourisme & Handicap.
L'accueil, l'information, l'animation et la promotion touristique de Bonny-sur-Loire est le but premier de cet office de tourisme. Bien que la ville soit petite, elle recèle de trésors et vous surprendra. Vous trouverez ici une forte documentation et serez agréablement accueilli aux horaires habituels afin d'en savoir plus sur toute la région dans un bon rayon de 25 kilomètres. Sur la route de La Loire à vélo, vous saurez pédaler en direction des beaux chemins menant aux curiosités de la région loirétaine.

LES ÎLES DE BONNY
✆ 02 38 59 97 13
www.cen-centre.org
antenne28-45@cen-centre.org
Le sentier de découverte est accessible en visites libres toute l'année. Le Conservatoire d'espaces naturels de la région Centre y propose, plusieurs fois par an, des balades nature guidées.
Parfois elles apparaissent, d'autres fois elles disparaissent, au gré des caprices du fleuve royal : ce sont les îles de Bonny, complexes îles temporaires de la Loire. L'île Bon, située en amont sur la commune de Beaulieu, « l'île à Gaston », située en aval sur la commune de Châtillon-sur-Loire (voir par ailleurs) en sont les vedettes. Ce site naturel de 30 hectares est traversé par un sentier de découverte de 4,5 kilomètres agrémenté de panneaux d'informations et permettant d'apprécier ce paysage ligérien, enclavé entre Loire et Cheuille, cours d'eau se rejoignant à la pointe des îles. On y accède soit par le camping municipal, soit par le pont aux Sœurs, soit par la passerelle traversant la Cheuille. Un livret de découverte de 12 pages, disponible auprès du conservatoire, de la mairie et de l'office de tourisme de Bonny-sur-Loire, est également téléchargeable sur le site du Conservatoire d'espaces naturels de la région Centre. C'est un véritable plaisir champêtre que de se promener en ces îles éphémères selon les saisons et les alluvions que le temps laisse au libre cours du fleuve le plus long de France. Délicieux moments à saisir tel un cadeau que la vie vous fait si peu souvent.

HÔTEL DES VOYAGEURS
10, Grande-Rue
✆ 02 38 27 01 45
www.hotel-restaurant-des-voyageurs.fr
hotel-des-voyageurs9@wanadoo.fr
Maître Restaurateur. Fermés le dimanche. Ouvert le mardi soir ; du mercredi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 27 € à 31 € (formule du jour 16,90 €). Carte : 18 € environ. Menu enfant : 10 € (moins de 12 ans). Plat du jour : 16,90 € (servi uniquement le midi). Accueil des groupes.

Si vous souhaitez faire une pause gastronomique lors de votre passage, ne manquez surtout pas de pousser la porte de ce petit restaurant : une heureuse surprise vous y attend. Le chef Philippe Lechauve a été formé à l'école Troisgros et cet héritage apparaît dès l'accueil. Son restaurant est par ailleurs distingué d'un Bib et de deux fourchettes par nos confrères spécialisés dans le domaine de la gastronomie. Le chef ose et parvient à associer des saveurs étonnantes comme sa rémoulade de tourteau et quinoa, Granny Smith et lomo, wasabi-yuzu, crevettes roses caramélisées, purée de carottes à la moutarde d'Orléans, ou bien ses filets de rouget barbet à la peau, purée de patate douce à l'orange, beurre meunière au soja et citron caviar… Vous nous en direz des nouvelles ! Enfin, inversons la formule médiévale « qui dîne dort », l'établissement propose également six chambres classiques et dispose d'un parking fermé, gratuit pour ses voyageurs.

GÎTE DES BRÛLERIES
Bruno et Murielle Giacomini

Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. Pour 7 personnes (100 m², 3 chambres). De 290 € à 410 € la semaine selon saison. Equipements bébé. Chèque Vacances. Animaux non acceptés. Service de ménage. Barbecue. Salon de jardin, lave-linge, lave-vaisselle.

Une grande ferme plantée au beau milieu de la campagne, qui a bénéficié d'une rénovation pour vous offrir un intérieur clair, spacieux et joliment décoré. Ce faisant, les propriétaires des lieux prouvent – si besoin était – que le mobilier contemporain sait admirablement se marier aux poutres et aux pierres ancestrales. Aux alentours, la propriété s'étend sur un hectare. On apprécie le calme et la situation éloignée des lieux. Celle longère rénovée, au bord de la petite rivière nommée l'Ousson, vous procure un dépaysement tel que vous avez comme l'impression d'être au bout du monde. Pour tous ceux en quête d'une sereine solitude, revigorante.

DOMAINE ÉMILE BALLAND
Route Nationale 7
BP 9 ✆ 03 86 39 26 51
emile.balland@orange.fr

Prendre rendez-vous par téléphone au préalable.

L'une des originalités de ce domaine viticole est sa situation géographique partagée entre le Giennois et le Sancerrois. Le Domaine Émile Balland court sur 6,5 hectares. À sa tête, Émile, jeune vigneron, dispose à la fois d'une solide formation (il a étudié l'œnologie à Toulouse après des études d'ingénieur agricole à Angers) et d'une culture familiale. Il tire de ses racines son ancrage de part et d'autre de la Loire, dans les vignobles de Sancerre et des coteaux du Giennois. Depuis 1650, à Bué, village réputé du vignoble sancerrois, les Balland sont une dynastie de vignerons dont le savoir-faire transmis est le plus bel et rare atout, et une assurance de qualité. Les vignes se partagent entre sauvignon et pinot noir, pour donner un sancerre blanc ou rouge, ainsi que des coteaux-du-giennois blancs, rouges ou rosés. Avec joie lors de la dégustation !

La Bussière

CHÂTEAU DE LA BUSSIÈRE
✆ 02 38 35 93 35
www.chateau-de-la-bussiere.fr
chateaudelabussiere@gmail.com

Accueil vélo. Fermé du 1er novembre au 31 mars. En avril et octobre, ouvert tous les jours sauf le mardi, de 14h à 18h. En mai, juin et septembre, de 10h à 12h et de 14h à 18h. En juillet et août, tous les jours de 10h à 18h. En décembre, les week-ends uniquement. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 9 €. Enfant (de 4 à 16 ans) : 5,50 €. Groupe (15 personnes) : 7 €. Chèque Vacances. Accueil enfants (chasse aux œufs à Pâques. Animations au potager durant les vacances scolaires). Boissons et glaces proposées à la belle saison. Animations culturelles tout au long de la saison notamment « Noël dans les Châteaux » en décembre. Label Jardin remarquable.



© CHATEAUDELABUSSIERE

Château de la Bussière.

Placé sur le bord d'une pièce d'eau qui existe depuis le XVII[e] siècle, le château des Pêcheurs (dont l'architecture a été travaillée, modelée et recomposée du XII[e] au XIX[e] siècle) figure parmi les plus belles propriétés de la région. De son passé féodal, il a conservé une tour carrée en pierre de taille, des tours d'angle rondes et une enceinte fortifiée. Les corps de logis en briques (XVII[e] et XVIII[e] siècles) ont abandonné leur caractère défensif et l'ensemble s'est paré d'un admirable décor de briques losangées. De forteresse au XII[e] siècle, le voici devenu demeure de plaisance au XVII[e], et désormais quelque peu musée puisqu'il abrite une collection sur la pêche en eau douce (objets d'art, matériel ancien, etc.) servant de fil rouge à la visite, ainsi qu'un spécimen rare de cœlacanthe, poisson aux origines préhistoriques. Son charme désuet ravive l'esprit vers un ailleurs et le mobilier, les souvenirs et les portraits d'ancêtres de la famille de Chasseval, propriétaire des lieux, accompagnent le visiteur. Le vaste parc boisé toujours superbement dessiné et le potager du XVIII[e] siècle, planté de légumes anciens, complètent cette promenade. À la belle saison, framboises, groseilles, cassis et mûres peuvent être cueillies par les visiteurs, qui pourront aussi acheter les légumes du moment. Paradis pour les enfants, ce jardin est agrémenté de jeux en bois géants et du circuit des cabanes. À Pâques, le château organise des chasses aux œufs et des promenades contées. Concerts les soirs d'été.

■ **LE NUAGE*****
95 bis, rue de Briare
✆ 02 38 35 90 73
www.lenuage.com
contact@lenuage.com

Logis (2 cheminées). Ouvert toute l'année. Fermeture annuelle : dernière semaine d'août et 2 semaines après Noël. Accueil jusqu'à 22h. 15 chambres (et un studio). Chambre simple à partir de 58 € ; chambre double à partir de 65 €. Demi-pension : 79 € (pour une personne. 110 € pour deux personnes). Petit déjeuner buffet : 9 €. Lit supplémentaire : 10 €. Parking. Studios pour 4 à 7 personnes : tarifs sur demande. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (5 €). Séminaires. Réceptions et mariages. Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit. Restauration (1/2 pension à 75 € pour 1 personne ; 105 € pour 2. Restaurant : de 7,5 à 15 €). Tv satellite, Canal +. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Accès à l'espace détente : 8 € par personne.
Un peu à l'écart du village, cet hôtel façon motel possède 15 chambres en rez-de-chaussée, toutes rénovées en 2013, ainsi qu'un studio. Il est indépendant de la réception, avec accès direct au parking. Cet établissement propose de nombreux services dont une salle de détente avec sauna, hammam, bain bouillonnant et fitness. À table, une cuisine de saison, traditionnelle et raffinée, met en valeur des recettes locales. Du lundi au vendredi, le restaurant est réservé à la clientèle de l'hôtel. Labellisé Qualité Tourisme, sa situation géographique permet d'accéder facilement à de nombreuses randonnées dans les environs. Idéal pour se refaire une santé une semaine durant ou le temps d'un week-end à des prix raisonnables, dans un contexte géographique de belle facture. Sans modération.

■ **LE PETIT BOUCHEROT**
Le Petit Boucherot
✆ 01 47 48 19 55
www.lesetangsdelabussiere.fr
resa@maestro.fr

Chambre d'hôte : 120 € pour une personne / 150 € pour deux personnes / Petit-déjeuner offert. Pour 5 personnes (91 m², 3 chambres). De 480 € à 720 € la semaine selon saison. Animaux acceptés (20 € par jour). Connexion Internet. Salon de jardin, location de draps, lave-linge, lave-vaisselle.
Ce vaste domaine agricole de 160 hectares de la Petite Sologne a ajouté une corde à son arc en se consacrant aussi à l'hébergement. Installé auprès d'un étang, ce gîte promet un séjour au calme. En été, si la chaleur est au rendez-vous, on appréciera beaucoup la piscine creusée. Et quand vient l'automne, les bois environnants se parent d'or et de pourpre, rendant cette étape un peu plus magique. L'adresse, qui abrite aussi quatre chambres d'hôtes, est recommandée pour les amoureux de la nature, de la détente et des balades dans les parc et jardins, voire auprès des étangs et dans la forêt. Le gîte est une véritable petite maison de maître bordée de sérénité.

Coullons

■ **GÎTE DES GUILLAINS**
M. et Mme Mollot
Lieu-dit Les Guillains

Gîtes de France (3 épis). Pour 5 personnes (75 m², 3 chambres). De 240 € à 410 € la semaine selon saison. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit. Barbecue. Salon de jardin, location de draps, lave-linge, lave-vaisselle. Bain bouillonnant.
Cette petite maison joue la carte de la simplicité pour un séjour à deux – pas plus, ou alors avec un bébé – à la campagne, entre Loire et forêt. La maison des hôtes est toute proche, mais la chambre reste indépendante. L'adresse offre le petit plus d'héberger, à proximité immédiate, des animaux de la ferme – volailles, chevaux – et il est possible de négocier la venue de son animal personnel. On apprécie le bain bouillonnant, idéal pour se relaxer, ainsi que la proximité de Gien qui ouvre des perspectives de visites et des découvertes de saveurs dans les différents restaurants de belle envolée culinaire.

Nevoy

■ **DOMAINE DE SAINTE-BARBE**
Chemin de Paillard à Bois Martin
✆ 02 38 67 59 53
sainte.barbe@hotmail.fr
Suivre la D44 qui relie Gien à Lorris. En quittant Gien par la D44, parcourir environ 2 km et prendre la petite route sur la gauche.

Gîtes de France (3 épis). Pour 4 personnes (80 m², 2 chambres). De 200 € à 350 € la semaine selon saison. Un deuxième gîte pour 10 personnes (250m², 5 chambres).

De 350 à 750 € la semaine. CB non acceptée. Location de draps.
Cette belle et grande maison a conservé tout son caractère de campagne et possède un grand parc arboré. Entre le calme offert par les lieux, le court de tennis mais aussi l'accès à quelques mètres des sentiers de randonnées (dont le GR3) et de La Loire à vélo, vous aurez de nombreux possibles choix pour passer des vacances vouées à la détente au cœur d'une nature revigorante. Deux logements sont proposés ici, la maison de maître qui peut accueillir jusqu'à neuf personnes et le cottage, destiné aux familles de cinq personnes. De par leur côté très cosy, meublés à l'ancienne en bon style où le bois est roi, ils vous transportent dans un monde de quiétude où tapisseries, velours, lustres, miroirs et cheminées mais aussi un billard s'intègrent parfaitement. Le parc est bien dessiné : la distribution des arbres différents a été, il y a longtemps, justement pensée. Une belle adresse où l'on reprend son souffle.

■ GÎTE DE LA MAISON SEULE

Gîtes de France (4 épis). Pour 8 personnes (125 m², 4 chambres). De 400 € à 500 € la semaine selon saison. Equipements bébé. Chèque Vacances. Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Salon de jardin, location de draps, lave-linge, sèche-linge, lave-vaisselle.
Qu'il est agréable de trouver une telle adresse sur sa route ! De la classe, du caractère, cette adresse a tout pour plaire ! Le parc qui l'entoure est très bien entretenu, sur un site au calme. La bâtisse est superbe, avec ses airs de gentilhommière du XIXe siècle. À l'intérieur, une décoration recherchée juste ce qu'il faut mais de belle facture, afin de conserver un caractère de maison bourgeoise qui possède intrinsèquement un petit côté rassurant. Un joli cadre idéal pour des vacances style *gentleman-farmer,* à la croisée du Berry et du Sancerrois, tout près de Gien.

Ousson-sur-Loire

■ LE CLOS DU VIGNERON
106, Grande Rue
✆ 02 38 31 43 11
www.hotel-clos-du-vigneron.com
contact@hotel-clos-du-vigneron.com
Maître Restaurateur. Qualité Tourisme. Fermeture le mercredi toute la journée et mardi et dimanche le soir. L' hôtel est ouvert tous les jours jusqu' à 23h. Ouvert tous les jours à partir de 12h et jusqu´à 23h ; le mardi, le mercredi et le dimanche de 12h à 15h. Menus de 36 € à 45 €. Formule du midi : 20 € (et 23€ en semaine). Chambres. Chambres de 66 € à 90 €. Animaux acceptés (10 €). Soirée-étape : 78 €.
En matière de Grande Rue, comme indiqué dans les coordonnées, cet établissement se trouve en bordure de la Nationale 7, ce qui le rend éminemment pratique d'accès. Et en matière de table, le Clos du Vigneron fait partie de ces adresses – finalement rares – que nous affectionnons. La qualité des produits est indéniablement au rendez-vous, pour des plats cuisinés avec goût et présentés avec grand soin. L'ambiance est quelque peu chic et malgré la musique d'ambiance, on déjeune sans encombres si l'on converse et le cliquetis des couverts alentour nous rappelle que nous sommes agréablement attablés.
Côté hébergement, les chambres sont très bien tenues et à des tarifs tout à fait raisonnables, notamment trois chambres toutes neuves, aménagées dans une annexe. Quant à la table, elle est chaleureusement recommandée : si l'occasion se présente, une soirée-étape peut devenir plus tard une option pour un séjour en demi-pension. Vacances où la qualité et la tranquillité sont au rendez-vous, l'alliance indispensable. Une adresse à retenir.

■ LA CHAUMIÈRE
10, rue de la Loire
✆ 09 53 80 14 12
www.la-chaumiere-ousson.com
patinelle45@gmail.com

Gîtes de France (3 épis). 3 chambres. Chambre simple de 55 € à 75 € ; chambre double de 65 € à 85 € ; chambre triple de 75 € à 110 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 10 €. Parking. Pour 4 personnes : de 100 € à 125 €. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (5€). Wi-fi gratuit. Restauration.
Cette ancienne bâtisse de la fin du XIXe siècle, donnant sur la place du village et toute proche de la Loire, est joliment rénovée. Elle propose des chambres d'hôtes ornées d'une décoration simple mais harmonieuse. Les meubles sont patinés par la maîtresse de maison, amatrice d'objets de brocante. L'intérieur de la maison change donc souvent de tête. Dernièrement une nouvelle chambre a été créée : la Rétro Métro… avec une salle de bains carrelée sans pareille ! La grande table familiale cirée en chêne peut accueillir de nombreuses personnes et patine le rêve. Ici, tout est fait maison à partir de produits frais et régionaux. Les chambres sont très spacieuses et vraiment charmante. On apprécie la grande piscine qui fait du séjour un doux moment d'authentique relaxation, avec terrasse et coin de verdure. Une chambre cosy pour 2 personnes est mise à disposition sans bénéficier d'une salle de bain privative. Elle est proposée uniquement aux hôtes qui se connaissent.

■ LE CLOS DES CORTILLAUX
Chemin des Cortillaux
✆ 02 38 31 67 61
closdescortillaux@orange.fr
Ouvert à partir de 8h et jusqu´à 18h30.
Au cœur d'Ousson-sur-Loire – l'une des quatorze communes où s'étend les fameux coteaux du Giennois –, on peut découvrir le vignoble de la famille Billereau. Très pratique d'accès car la nationale passe à proximité immédiate, ce domaine sera l'occasion d'une visite insolite puisque ce producteur, par ailleurs propriétaire et récoltant, a mis toute son âme dans son vin comme dans sa cave voûtée qu'il a lui-même construite, aux belles pierres apparentes, afin de devenir vigneron – vocation pour laquelle il ne se croyait nullement destiné. Médaille d'or pour le rouge, médaille d'argent pour le blanc et le rosé, il affirme jouer la transparence. Autrement dit ne pas vendanger sans la qualité et le respect du travail bien fait. Y faire une halte est plus que vivement recommandé.

Ouzouer-sur-Trézée

GÎTE DE LA TORTILLERIE

Gîtes de France (3 épis). Pour 8 personnes (170 m², 3 chambres). Equipements bébé. À partir de 65 € la nuité et 450 € la semaine. Week-end de 128 à 300 €. Chèque Vacances. Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit. Salon de jardin, location de draps, lave-linge, lave-vaisselle.
Grands volumes, boiseries, charpente et belle luminosité, cette ancienne grange aménagée en gîte conjugue simplicité et caractère. Si vous êtes sensible à ces deux valeurs, cette adresse devrait vous plaire. Aux alentours, la forêt n'est pas bien loin, de même que les paysages ligériens, et à dix kilomètres seulement, les fameuses Gien et Briare avec leurs divers charmes respectifs, à découvrir et à visiter. Au cœur de l'hiver, ce gîte vous offrira la chaleur de son poêle à bois. En été, on apprécie la terrasse très ensoleillée.

GÎTES DU CHÂTEAU DE PONT-CHEVRON

Les Hâtes
✆ 02 38 67 84 41
www.pontchevron.com
emmanuelle@pontchevron.com

Pour 10 personnes (5 chambres). De 500 € à 1 250 € la semaine selon saison. Deuxième gîte de 8 chambres (dont une accessible aux personnes à mobilité réduite) : de 980 à 1600 €. Dans les deux gîtes : 60 € par nuit et par personne avec draps et serviettes. Service de ménage. Salon de jardin, location de draps.
Si le château de Pont-Chevron n'est plus ouvert à la visite, vous pouvez avoir la chance de l'approcher en séjournant dans l'un des deux gîtes aménagés par la jeune propriétaire. Le château accueille régulièrement, mariages, événements et séminaires. Le plus grand gîte a été installée dans ce que l'on appelait les « communs », le second dans un bâtiment annexe relativement grand dénommé The Little est joliment meublé, style ambiance « vieille France ». Tous deux offrent un agréable confort et, de surcroît, un cadre autre qui donne comme l'impression d'être en passe de devenir châtelain. Le parc attenant propose un bel espace pelousé agrémenté d'arbres majestueux.

LES LOGIS DU PLAT D'ÉTAIN

8-10, rue du Plat-d'Etain
✆ 02 38 31 94 27
www.logisplatdetain.fr
michele.marteau-bouessay@orange.fr

Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. 3 chambres. Chambre double de 65 € à 75 € ; chambre triple de 85 € à 120 €. Petit déjeuner inclus. Parking fermé. 4 personnes : 130 € la nuit. (chambres couplées). Table d'hôtes : 25 € par personne. Wi-fi gratuit.
Un séjour à cette adresse vous offrira une vraie parenthèse hors du temps. Ces chambres d'hôtes, toutes en rez-de-chaussée et possédant un accès indépendant sur l'extérieur, sont installées dans une demeure familiale, qui a conservé son caractère du XVIII[e] siècle. La cheminée du salon et les poutres datent de cette époque. La belle surprise : un vaste jardin clos, invisible de l'extérieur, aménagé de rosiers, d'arbres fruitiers et d'un potager, et magnifiquement ponctué d'un tilleul centenaire qui outre le revigorant parfum qui vous enivre durant juin vous permet, à l'ombre, de rester au frais. Cet espace naturel rappelle certains privilèges à l'époque du Moyen Âge, entre autres. Compris dans le prix de la nuitée, le petit déjeuner peut être servi dans le jardin, selon l'humeur du temps. Pour la table d'hôtes, il est nécessaire de réserver 24 heures à l'avance.

Poilly-lez-Gien

LES IRIS CAYEUX

La Carcaudière
✆ 02 38 67 05 08
www.iris-cayeux.com
info@iris-cayeux.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h. De mai à septembre, ouverture supplémentaire le samedi de 9h à 12h. Visites tous les jours durant la floraison (du 12 mai au 3 juin).
Depuis la fin du XIX[e] siècle, la famille Cayeux, de père en fils, crée des iris. C'est le temple de cette plante vivace, l'une des références en ce domaine. Vous y trouverez l'iris dans tous ses états (des nains, des grands, des bicolores ou à feuillages panachés), de toutes les couleurs, même les plus sophistiquées. On y crée sans cesse des nouveautés et on y trouve aussi les cousins : les iris d'eau, ceux du Japon ou de Sibérie ainsi qu'une gamme d'hémérocalles, dont la floraison prend le relais en été. Il serait dommage de venir à Gien sans passer par cette pépinière qui prend l'allure d'un arc-en-ciel quand arrive le printemps. Plus de 200 variétés d'iris sont ici présentées et nombre d'entre elles sont des créations maison. De nombreux prix internationaux ont valorisé et récompensé ce magnifique travail. Si jamais vous n'aviez pas le temps ou que vous arriviez à la mauvaise période de l'année, commander via le site Internet de la pépinière est une possibilité.

JARDIN DES SABLONS

Route de Bourges ✆ 02 38 29 54 55
www.globeplanter.fr
info@globeplanter.fr
Fermeture annuelle fin décembre et début janvier. Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h30. Visite libre et gratuite.
Ici, les plantes sont des stars et sortent dès le mois de mars, pomponnées, prêtes pour les salons professionnels comme pour le crépitement des appareils des photographes de magazines. Autour du point de vente de Globe Planter, de toutes ces pousses soigneusement sélectionnées, s'étend le Jardin des Sablons. Sur deux hectares, les plantes se mettent en scène en un jardin d'exposition à mi-chemin entre le style contemporain et le jardin anglais, permettant aux visiteurs de les voir in situ, prenant au passage quelques idées de décoration et d'associations. Sélectionnées sur tous les continents, élevées dans des pépinières affiliées à la marque, les plantes peuvent être achetées sur place, avec tous les

Le Château de Saint-Brisson-sur-Loire

Entre Gien et Briare, perché sur son promontoire, le château de Saint-Brisson est classé aux Monuments historiques. Construit au XII[e] siècle, il subit les assauts du roi Louis XI de France qui l'assiège. C'est en 1210 que commence la construction d'une partie du bâtiment actuel par le comte Etienne II de Sancerre, vice chambellan royal. Au XVI[e] siècle, le château devient la propriété de la famille Séguier. Il est ensuite légué à la commune par Anne de Ranst de Berchem en 1987. Aujourd'hui, le château appartient à la société Tous Au Château. Il est ouvert aux visiteurs.

conseils de plantation et, pour une meilleure reprise, dans des pots de taille supérieure à ce que l'on trouve habituellement. La visite guidée dure environ 2h20 et permet de mieux appréhender l'environnement de chaque plant et d'obtenir de précieux conseils.

CAMPING TOURISTIQUE DE GIEN***

Rue des Iris
✆ 02 38 67 12 50
www.camping-gien.com
info@camping-gien.com
Qualité Tourisme. Ouvert du 1er week-end de mars à la fin des vacances de la Toussaint. Réservation recommandée. TV dans tous les mobil-homes. Accueil jusqu'à 19h. Terrain de 5 ha. 200 emplacements. Exposition : mi-ombragé / ensoleillé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 19 à 22 €. Mobil-homes de 280 à 660 € la semaine. Chèque Vacances acceptés. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (2 €). Réceptions et mariages. Aire pour camping-cars. Wi-fi payant. Hotspot wi-fi gratuit. Service de ménage. Restaurant-snack-bar. Vente (dépôt de pain, produits maraîchers, produits frais, fromages et produits du terroir). Animations. Location de canoës. Location de vélos (simples et avec assistance électrique).
Situé en bordure de Loire, face à la ville et au Vieux pont, ce camping où l'accueil est des plus agréables est labellisé Loire à Vélo et agréé Accueil Vélo. Il propose des bungalows toilés, hébergements adaptés aux cyclistes qui viennent s'ajouter aux mobile homes, bungalows et roulottes. Ces bungalows toilés permettent d'entreposer vélos et marchandises, de faire la cuisine, etc. Les cyclistes pourront trouver de quoi effectuer de menues réparations pour leurs coursiers de métal et tous – vélotouristes ou non – trouveront des informations sur les boucles émanant de l'itinéraire de la Loire à Vélo et rayonnant à partir de Gien.

Saint-Brisson-sur-Loire

CHÂTEAU SAINT-BRISSON

9 rue du Château
✆ 06 78 02 34 70
www.chateau-saint-brisson.com
contact@chateausaintbrisson.com
Ouvert de mi-avril à mi-novembre. Ouvert tous les jours en juillet et août. Adultes : 8,50 €. Enfants de 4 à 12 ans : 5,50 €. Enfants de moins de 4 ans : gratuit. (supplément pour les « mystères de Saint Brisson » : 2 €. Tarifs réduits et familles. Jeux en bois, labyrinthe. Ouvert toute l'année pour les groupes sur réservation.
Une nouvelle ère début pour le château de Saint-Brisson. Longtemps propriété de la mairie et animé par une association « d'Amis », le magnifique édifice et son grand parc ont été racheté en 2015 par le jeune Lancelot Guyot, membre d'une famille habituée des rénovations de belles demeures. Et celle-ci fait bien partie des plus belles. Léguée par Anne de Ranst de Berchem, cette forteresse médiévale du XII[e] siècle a été la propriété de familles illustres telles que les Courtenay, les Juvénal des Ursins et les Séguier. Dominant la Loire, elle a été reconstruite sur ses plans initiaux, en respectant sa forme hexagonale destinée à parer aux attaques. Si la visite autrefois proposée de cette demeure seigneuriale présentaient quatorze pièces meublées, de la cuisine jusqu'aux charpentes, le nouveau propriétaire a fait de grands changements, à découvrir notamment lors d'une visite animée par des énigmes. Un labyrinthe, un espace destiné aux jeunes écuyers d'un jour ou encore un parc à l'anglaise ont été aménagés. Le village est également des plus agréables à visiter : outre les maisons à pans de bois, on y verra aussi les vestiges d'un prieuré. Et pour les férus de la bicyclette, La Loire à vélo est une première étape au départ de Cuffy. À tous les randonneurs à deux roues, on offre une boisson fraîche !

GÎTE MAISON DEROIN

Gîtes de France (2 épis). Pour 4 personnes (85 m², 2 chambres). De 190 € à 330 € la semaine selon saison. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit.
Pour celles et ceux qui sont en quête d'authenticité dans la région, au cœur du village de Brisson-sur-Loire, dans la rue menant au château, cette maison ancienne vous accueille pour des vacances à la campagne, au cœur d'un édifice aux vieux murs de pierre où les meubles craquent. La maison a du vécu, des différences de niveaux à chaque changement de pièces ou presque, et le jardin dégage un charme bucolique, avec ses arbres aux branches tortueuses ainsi que son muret de pierres, que gagne progressivement le lierre. On apprécie cette authenticité charmante et nous ne sommes pas les seuls, le gîte est souvent complet longtemps à l'avance. Pensez à réserver !



■ **LES RIAUX**
Lieu-dit Les Riaux
Route des Chaussons
✆ 02 38 36 70 76
www.lesriaux.com
contact@lesriaux.com

Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. 3 chambres. Chambre double de 70 € à 85 € ; chambre triple à partir de 95 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 10 €. Parking fermé. CB non acceptée. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Restauration (table d'hôtes : 16 à 23 €).

Cette ferme, construite en 1726, a conservé tout son charme et tout son caractère. Elle vous propose deux chambres d'hôtes pouvant accueillir chacune deux personnes ainsi qu'une bergerie indépendante, pour quatre personnes. L'ensemble est entièrement restauré et aménagé avec beaucoup de goût. À la table d'hôtes, on découvre les talents des propriétaires des lieux, fins cordons bleus (sur réservation uniquement). Aux alentours, patrimoine et nature sauront occuper votre temps libre. On pourra en profiter pleinement grâce au circuit de La Loire à vélo qui passe à juste à 200 mètres de cette adresse où l'accueil est unanimement salué ainsi que le petit-déjeuner copieux et le silence alentour qui préserve l'endroit et octroie à son charme un plus non négligeable, tel le nec plus ultra du repos bienfaisant !

JARGEAU

Jargeau est une agréable petite ville de près de 4 500 habitants que la Loire a, depuis toujours, marquée de son empreinte, notamment avec sa marine fluviale. Les vieilles pierres vous révèleront l'ancien tracé de la cité ainsi que l'emplacement de ses portes. Jeanne d'Arc fut blessée à Jargeau avant de libérer la ville, le 12 juin 1429. Autre héritage, mais davantage lié à la gastronomie qu'à l'histoire, une confrérie des Chevaliers du Goûte-Andouille tient ses chapitres à Jargeau deux fois par an. La ville résonne à la fois de festivités des foires aux produits de bouche, dont la prestigieuse andouillette, et de ses carnavals (Mardi Gras et le carnaval nocturne, en plein été). Jargeau est aussi une étape de l'itinéraire de La Loire à vélo, au même titre que sa voisine Châteauneuf-sur-Loire où un tronçon rejoignant Sully-sur-Loire a été inauguré en 2012.

■ **OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL VAL DE LOIRE & FORÊT D'ORLÉANS**
Boulevard Carnot La Chanterie
✆ 02 38 59 83 42 ou 02 38 58 44 79
www.tourisme45-loire-et-foret.fr
oti-loire-et-foret@orange.fr

Ouvert le mercredi de 14h à 17h ; le samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Ouvert de juin à septembre du mercredi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Label Tourisme & Handicap.
Cet office de tourisme est intercommunal. On le retrouve aussi à Châteauneuf-sur-Loire. Les deux villes se partagent le travail afin de promouvoir leur région. La marine de Loire d'hier et d'aujourd'hui est largement mise en avant ainsi que les circuits pédestres, à faire notamment lors des lever et coucher du soleil sur les bords de Loire. On s'attache aussi à parler de la forêt domaniale d'Orléans.

▸ **Autre adresse :** Châteauneuf-sur-Loire

Points d'intérêt

■ **ÉGLISE SAINT-ÉTIENNE**
Ouvert tous les jours de 9h à 18h.
Bien que la première église ait été probablement fondée au IVe siècle et pourrait avoir été sacrée par Martin de Tours, nommée Sainte-Croix de Gergogilium, la première construction de l'église Saint-Étienne remonte au IXe siècle. Ancienne collégiale, elle fut plusieurs fois remaniée au gré des nombreuses invasions normandes. Une visite de ce bel édifice s'impose pour découvrir ses stalles du XVIIe siècle, la chaire en fer forgé, œuvre classée de Perdoux (1752), ainsi que ses fonts baptismaux en pierre sculptée, eux aussi du XVIIe siècle. À ne pas ignorer également, à l'extérieur, son portail de style Renaissance. Inscrite aux Monuments historiques depuis le 3 juin 1932.

■ **FONDATION ET MUSÉE OSCAR ROTY**
3, place du Petit-Cloître ✆ 02 38 59 80 13
www.oscar-roty.fr
museeroty@gmail.com
Ouvert de mai à juillet, le samedi de 14h30 à 18h ; le dimanche de 10h à 12h et de 14h30 à 18h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 3 €.
Situé dans l'ancien palais épiscopal, ce musée ravira les amateurs de médailles. Il est consacré à un graveur parisien (1846-1911) universellement connu (du moins par ceux qui sont nés au siècle passé…), non pas par son nom, mais par son œuvre la plus célèbre, *La Semeuse*, qui figurait côté face des pièces de monnaie durant tout le XXe siècle jusqu'au passage à l'euro, en 2002, ainsi que sur les timbres-poste. Des croquis effectués par le graveur et plus de 140 médailles réalisées par ce discret et talentueux graveur sont présentés en permanence ainsi que des moulages de cire, des plâtres et des matrices. Des fontes, des faïences de l'École de Nancy, des tapisseries de Flandres, de nombreux tableaux du XIXe siècle et du mobilier lui ayant appartenu sont exposés à l'étage, selon le choix et le vœu de son fils Georges. L'ouverture lors des journées européennes du patrimoine offre la possibilité de visiter gratuitement cet endroit méritant d'être découvert.

■ **MAISON DE LOIRE DU LOIRET**
Boulevard Carnot ✆ 02 38 59 76 60
www.maisondeloire45.fr
mdl45@wanadoo.fr
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Gratuit.

Destiné à promouvoir le patrimoine naturel et culturel de la Loire, ce lieu est ouvert aux scolaires mais aussi au grand public. Les visiteurs y seront notamment sensibilisés aux risques d'inondation, bien réels le long du fleuve royal. La Maison de Loire du Loiret présente également un programme d'expositions naturalistes ou artistiques sur différentes thématiques ligériennes. On trouve également ici des itinéraires de promenades pour découvrir les alentours du fleuve, tant du point de vue de la faune que de la flore. Ecoles et autres structures pourront se tourner vers des éducateurs spécialisés qui proposent des animations adaptées aux différents cycles. La Maison de Loire gère également un gîte de groupe pouvant accueillir jusqu'à 17 personnes, la Maison du Cordon.

Le couvert

HÔTEL DU CHEVAL-BLANC
1, rue des Limousins
✆ 02 38 46 86 10
www.lechevalblancjargeau.com
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 22h. Menus de 12 € à 26 €.
La brasserie de l'hôtel du Cheval Blanc a changé du tout au tout pour devenir un restaurant de 20 places où il est désormais conseillé de réserver. Parquet, nappes blanches, décor lumineux, c'est comme qui dirait nickel. Cet établissement installé depuis 1904 au cœur de la ville médiévale et proche de la Loire propose une cuisine traditionnelle de qualité et dans la convivialité. On ne tarit pas d'éloges quant à l'accueil octroyé aux voyageurs, qu'ils séjournent à l'hôtel ou passent y déjeuner ou dîner. Quelque chose d'une France rappelant l'ambiance de l'époque des Trente Glorieuses… À découvrir !

L'INTENTION
4, grande Rue
✆ 02 38 46 14 68
Ouvert tous les jours le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Réservation recommandée. Menus de 15 € à 30 €. Carte : 17 € environ.
Grégory et Alice se sont lancés en 2014 pour ouvrir ce bel petit établissement dans la rue principale de Jargeau. Un lieu à la décoration dans l'air du temps, cosy, chaleureux, où l'on profite d'une cuisine bistronomique – comme on le dit désormais – à base de produits frais. Ceci dit ce serait plutôt du style « restaurant gastronomique » tellement la présentation et les alliances sont toutes deux savoureuses, pour les yeux et le palais. Le midi, en semaine, on profite ainsi d'excellents produits à des formules percutantes et dont la succulence ne laisse pas de glace… (sauf pour les desserts !). Le soir, durant les week-ends, place à une cuisine à la carte un peu plus coûteuse et c'est bien normal puisque nous sommes en plein monde de la gastronomie. Il a une belle ambition, ce jeune couple : donner du plaisir aux heures des repas. Alors vite un bel endroit à découvrir. Incessamment sous peu !

Le gîte

HÔTEL DU CHEVAL-BLANC**
1, rue des Limousins ✆ 02 38 46 86 10
www.lechevalblancjargeau.com
15 chambres. Chambre simple à partir de 48 € ; chambre double à partir de 58 € ; chambre triple à partir de 69 € ; suite. Soirée étape 60,50 €. Petit déjeuner : 8 €. Lit supplémentaire : 5 €. Parking fermé. Lit bébé prêté. Animaux acceptés (4 €). Wi-fi gratuit.
Installé dans une grande bâtisse du début du XX^{e} siècle, cet hôtel rénové (doté d'une brasserie et d'un restaurant) se révèle de bonne qualité à des tarifs plus qu'abordables et doté de tout le confort moderne. On apprécie sa situation en plein cœur de la ville médiévale et à proximité du fleuve Royal, mais aussi la possibilité de se restaurer au sein même de l'établissement, très apprécié notamment par les voyageurs de passage. Lors des beaux jours, une belle terrasse vous accueillera et en toute quiétude vous pourrez vous restaurer, éventuellement d'une andouille de… Jargeau ! Proche du Musée Oscar Roty, il permet de passer de bons moments dans cette cité johannique où Gergoliennes et Gergoliens attendent depuis 1912, chaque mois de février, leur carnaval !

Gîtes

LA MAISON DU CORDON
120 boulevard Carnot
✆ 02 38 59 76 60
www.maisondeloire45.fr
accueil@maisondeloire45.org
Gîtes de France (1 épi). Pour 17 personnes (83 m^2). 3 chambres et un dortoir. 1re nuitée (de 16h à 16h) : 250 € pour le gîte entier (nuitée supplémentaire : 205 €). Nuit adulte individuelle : 18 €. Nuit enfant individuelle : 10,50 €. Animaux acceptés. Salon de jardin.
Situé sur la levée, à deux pas du fleuve royal, ce gîte d'étape était une maison de cantonniers occupés par les services de l'État. Ces employés étaient chargés de l'entretien du fleuve et ce bâtiment servait à stocker les « bâtards d'eau » (appellation locale des palplanches) destinées à préserver la ville en cas de crue de la Loire. Elle dispose d'un charme fou qui fera craquer les amateurs de demeures insolites. À l'intérieur, belles pierres et arcades, notamment dans la cuisine, complètent le tableau, sans parler des poutres apparentes qui semblent, par leur disposition, nous inviter à naviguer, tant cela ressemble à l'intérieur d'un bateau. Le beau mariage traditionnel de la pierre et du bois entrechoque nos souvenirs à venir… La ruelle qui passe à proximité est peu fréquentée, un sentiment de quiétude renforcé par un jardin clos aménagé de 900 m^2. Un abri à vélo a été conçu spécifiquement pour les randonneurs qui souhaitent profiter de ce lieu atypique en toute sécurité. Sur place, il est possible d'organiser des balades sur le thème de la Loire, animées par des animateurs professionnels. Belle vue sur la Loire, imprenable, ce qui ravit nombre de passants.

Loisirs

VÉLO VAL DE LOIRE
23, place du Martroi
✆ 02 38 56 80 62
velovaldeloire.com
contact@velovaldeloire.com
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 9h à 18h ; le dimanche de 10h à 13h. Location de vélos à partir de 10 € pour 4 heures.
Vélo Val de Loire est le spécialiste de la location de vélos classiques ou électriques. Vous pourrez partir à la découverte de la Loire en suivant les itinéraires de la Loire à vélo, de la forêt, de la faune et de la flore, du patrimoine du Loiret, mais aussi des canaux d'Orléans et de Briare. Long de 78 kilomètres, le canal d'Orléans, creusé pour transporter autrefois des marchandises, relie Orléans à Montargis dans le nord du Loiret. Grâce aux chemins de halage de part et d'autre des rives, utilisés à l'origine pour tirer les bateaux, il est possible de parcourir le canal à vélo. Pour ceux qui fuient les chemins fréquentés de la Loire, surtout en été, c'est une excellente alternative ! La promenade permet de découvrir la faune et la flore et de visiter les environs en toute tranquillité, dans un cadre resté encore sauvage sur certaines parties. Les chemins sont d'ailleurs un peu caillouteux par endroits, mais le paysage vaut le détour.
A Sury-aux-Bois près de Combreux, Pascal, le créateur de Vélo Val de Loire, propose de louer des vélos, mais aussi de guider, avec sa verve légendaire, les plus curieux au cœur de la forêt d'Orléans.

Sorties

L'ÉVASION CAF'THÉ
40, grande Rue
✆ 02 38 49 69 10
www.evasion-cafthe.fr
l-evasion-caf-the@orange.fr
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h ; le dimanche de 10h à 12h30.
Valérie a ouvert ce café-boutique à la fin du mois de mai 2015 et, depuis, il s'est fait une place dans le cœur des Gergoliennes. et Gergoliens mais aussi des touristes… Ici, thés et café du monde sont sélectionnés avec amour et vous seront proposés à déguster sur place ou en sachet pour votre usage personnel. En hiver, on adore le chocolat chaud maison qu'on accompagne, avec gourmandise, d'une part de gâteau tout juste sortie du four. En été, la terrasse sous les arcades permet de profiter d'un brin de fraîcheur et d'un thé glacé. Valérie s' est aussi lancée dans le salé avec des plats et des soupes aussi délicieuses que ses desserts. Une halte délicieuse comme il est souvent spécifié de bouche à oreille : la meilleure des recommandations et la plus sûre !

Dans les environs

Bouzy-la-Forêt

LA VÉLISIÈRE
Lieu-dit la Vélisière
40, route de Lorris, (rd88)
✆ 02 38 58 53 42
www.chambres.com.fr/lavelisiere
bernadette.beaubois@orange.fr
Gîtes de France (3 épis). 2 chambres. Chambre simple 50 € ; chambre double 60 €. Lit supplémentaire : 15 €. Parking fermé. Location de vélos : 10 €.
Soigneusement dissimulée derrière un rideau d'arbres, entourée par la forêt domaniale d'Orléans, vous pourriez fort bien passer devant cette gentilhommière sans même vous en douter. C'est dire si le calme presque absolu est assuré dans cette solide et accueillante demeure du XIXe siècle, à proximité de sites touristiques de premier ordre : l'abbaye de Saint-Benoît, l'oratoire de Germigny et le château de Sully sont tous à moins de dix minutes de route. Très accueillants, les hôtes vous serviront le petit déjeuner sous leur pergola, dans le jardin d'hiver ou dans leur séjour, en fonction de la saison. Ils vous feront profiter de leur passion pour leur jardin de roses anciennes et vous pourrez partir à la découverte des animaux qui peuplent les environs, lors de longues et joyeuses balades champêtres, à commencer par un bel âne noir du Berry.

BOUTIQUE MONASTIQUE DES BÉNÉDICTINES
73, route de Mi-Feuillage
✆ 02 38 46 88 99
www.benedictines-bouzy.com
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h30 à 17h ; le dimanche de 11h45 à 17h et de 17h40 à 18h30. En dehors des offices.
La présence de ce monastère en plein cœur du village constitue une surprise en soi, bien que la région soit tout au long de la Loire égrenée de lieux religieux. Dans ce havre de paix, les moniales bénédictines



distillent leur « Eau d'Émeraude », une lotion à base de miel, de plantes médicinales et d'huiles essentielles, un hydromel distillé. Reconnaissable à sa bouteille verte (de 100, 250 ou 500 ml), cette lotion naturelle est destinée à l'hygiène de la peau comme à celle de la bouche.

Châteauneuf-sur-Loire

OFFICE DE TOURISME
3, place Aristide-Briand
✆ 02 38 58 44 79
www.tourisme-chateauneufsurloire.fr
oti-loire-et-foret@orange.fr
Du mercredi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Label Loire à vélo et Accueil vélo.
Avec Jargeau, Châteauneuf-sur-Loire possède désormais son office de tourisme intercommunal où le Val de Loire et la forêt d'Orléans sont largement mis en valeur. L'interaction de ces deux villes – l'une à gauche, l'autre à droite du fleuve royal – permet de souligner toutes les richesses cachées de la région. N'hésitez pas à vous y déplacer afin d'être informé au mieux, vous resterez surpris des découvertes à faire dans la région.

LE CHÂTEAU ET SON PARC DÉPARTEMENTAL
✆ 02 38 58 44 79
www.chateauneuf-sur-loire.com
Ouvert toute l'année. Ouvert tous les jours, toute l'année. Gratuit. Visites guidées sur demande.
Le château, auquel la ville doit son nom, se caractérise par sa rotonde octogonale. Il a conservé sa fière allure et abrite à présent l'hôtel de ville qui bénéficie ainsi d'un agréable décor XIXe. Dominant le val de Loire, il est entouré d'un remarquable parc planté d'arbres séculaires (350 d'entre eux ont près de deux siècles). Fin mai début juin, la floraison des rhododendrons arborescents est un éblouissement, certains spécimens étant eux aussi particulièrement anciens et présentant un très fort développement. C'est également l'époque de floraison des magnolias géants, des tulipiers et azalées qui composent une allée fleurie menant vers le temple de l'Amour. Une promenade aujourd'hui à faire en 2.0 grâce à une application smartphone accessible uniquement depuis le parc *via* un QRCode ou le lien Internet suivant http://parcdechateauneuf.fr/PrJ_Geoloc_Mairie/index.php, qui permet une visite *in situ* grâce à 10 points de géolocalisation et une découverte des arbres remarquables qui vous entourent. En hiver, l'orangerie (XVIIIe siècle) du château accueille la collection d'arbustes exotiques qui fleurissent la ville et ses jardins aux beaux jours. Quant aux anciennes écuries (XVIIe siècle), elles accueillent désormais le musée de la marine de Loire, important témoignage du patrimoine ligérien.

MUSÉE DE LA MARINE DE LOIRE
Écuries du château
1, place Aristide-Briand
✆ 02 38 46 84 46
www.musee-marinedeloire.fr/musee

Ouvert toute l'année. Fermeture annuelle le 1er Janvier, le 1er Mai et le 25 Décembre. Fermé le mardi. Du 1er avril au 31 octobre, ouvert de 10h à 18h. Du 1er novembre au 31 mars, ouvert de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 5 € (tarif réduit : 3 €). Enfant (de 7 à 18 ans) : 3 €. Groupe (10 personnes) : 3 €. Label Tourisme & Handicap. Labels Musée de France et Loire à Vélo.
À la fin du XVIIIe siècle, Châteauneuf-sur-Loire était le cinquième port sur la Loire par le nombre de ses mariniers, derrière Nantes, Tours, Orléans et Angers. Ville dont la petite cité ligérienne est bien éloignée en terme d'habitants aujourd'hui ! Installé dans les anciennes écuries du château, classées à l'inventaire des Monuments historiques, ce musée présente sur trois niveaux une collection unique de plusieurs centaines d'objets et de documents : matériel de navigation, documents sur la vie quotidienne des mariniers, objets d'art local et épisodes historiques de la vie du fleuve, appuyés par des maquettes (dont une évocation d'un bateau du XIXe siècle de 12 m de long). Les collections enrichies par les artistes de Loire comptent aussi bien des peintures, des estampes que du mobilier de maison ou des objets d'art religieux. Un espace est également consacré à la plaisance en Loire : autour de deux canoës en bois, vous remonterez jusque dans les années 1950 pour comprendre le développement de ces embarcations. Enfin, pour assouvir votre curiosité ou étayer vos recherches, un centre de documentation sur la marine de Loire est également accessible sur rendez-vous. Enrichi d'imprimés, de manuscrits, d'ouvrages bibliophiliques, de pièces de faïence des XVIIIe et XIXe siècles, de bijoux en or, d'objets sculptés hors du commun, il ravive la mémoire et préserve l'histoire du fleuve qui est aussi à venir…

AUBERGE DU PORT
83, Grande rue du Port
✆ 02 38 58 43 07
Fermeture hebdomadaire le mardi soir et le mercredi, toute la journée. Ouverture possible sur réservation. Ouvert le lundi, le mardi et du jeudi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h à 20h30 ; le dimanche de 12h à 13h30. Menus de 21 € à 34 € (de 20 € à 25 € en semaine).
Une belle vue de la Loire et du pont suspendu ainsi que, cela coule de source, les produits de ses flots dans l'assiette, telle est la raison d'être de l'Auberge du Port. Dans cet établissement bien connu des Castelneuviens, Marc Derlot sublime les poissons pêchés dans la Loire par *Les Passeurs*, association qui maintient une activité sur le fleuve royal. Si la salle de restaurant est petite, voire intime, avec une douzaine de couverts, elle permet de savourer des plats copieux bien équilibrés en toute tranquillité. Une autre salle permet d'accueillir les groupes jusqu'à 20 personnes. Pensez à réserver car cette adresse connaît un succès amplement mérité. En saison, l'auberge du port prend le large et s'ouvre sur la Loire qui lui fait front, avec une terrasse d'une quinzaine de places. Alors, entre un carré de cerf et un médaillon de lotte aux écrevisses ou l'églefin doté d'une coquille Saint-Jacques et un tajine de poissons, que choisissez-vous ?

■ **BRASSERIE DES ARTS**
2, rue de la Vrillière
✆ 02 38 58 42 73
Fermé les trois premières semaines d'août. Ouvert du lundi au vendredi de 7h30 à 14h30 ; le jeudi et le vendredi de 7h30 à 14h30 et de 19h30 à 21h30. Réservation recommandée. Menus de 17,10 € à 26,20 €. Accueil des groupes (sur demande). Chaises bébé. Terrasse.
La brasserie de quartier, située derrière l'église, n'a pas oublié le goût des bonnes choses. Ici, on retrouve une cuisine traditionnelle à des prix très accessibles. Peu de choix certes mais cela signifie des produits frais, une cuisine maison comme on aime en retrouver pour une pause déjeuner gourmande. La cuisine à l'ardoise élaborée à partir de produits frais est de style brasserie parisienne avec quelques spécialités comme les rillettes aux deux saumons ou le mille-feuille tarama et saumon fumé. Les plats sont respectablement servis et la formule du déjeuner est très demandée. D'autant que le service rapide et efficace permet d'en profiter même avec le peu de temps qui est souvent requis à midi. Le cadre est moderne et l'ambiance franchement agréable. Une adresse sûre lorsque la faim commence à tarauder…

■ **LA CAPITAINERIE*****
1, square du Général-de-Gaulle
✆ 02 38 22 04 10
www.hotel.lacapitainerie.eu
hotel.lacapitainerie@gmail.com
La Loire à Vélo. Accueil vélo. Accueil tous les jours de 15h à 20h30. 8 chambres. Chambre simple de 69 € à 79 € ; chambre double de 79 € à 89 € ; suite de 139 € à 179 €. Petit déjeuner buffet : 9,80 €. Lit supplémentaire : 15 € (pour enfant de – de 12 ans). Equipements bébé gratuit. Animaux acceptés (avec supplément). Wi-fi.
Récemment rénové en hôtel, salon de thé et bar – où l'on peut même déguster une planche de charcuterie française autour d'un verre –, la Capitainerie propose huit chambres modernes agréablement spacieuses à la décoration reposante et tout confort. Situé à deux pas du musée de la Marine et de l'itinéraire de La Loire à vélo, il s'ouvre aussi sur le parc de la ville tandis que le salon de thé donne sur le château. Autrement dit, l'emplacement est particulièrement privilégié par les différentes proximités qu'il propose. Chaque chambre a un décor propre, renforçant la personnalité du lieu. Cet établissement propose des prix très abordables au regard de la qualité de la prestation. Et si le déjeuner n'est pas inclus, le beau buffet qui mêle viennoiseries et produits maison saura vous séduire et vous convaincre que cet hôtel a de quoi vous retenir.

■ **HÔTEL DU PARC*****
5, place Aristide-Briand
✆ 02 38 56 13 13
hotelduparc0176@orange.fr
♿ ❄
La Loire à Vélo. 24 chambres. Chambre simple 69 € ; chambre double 72 € ; chambre triple 88 €. Petit déjeuner : 9 €. Parking fermé. Soirée étape du mardi au vendredi : 93 €. Label Tourisme & Handicap. Connexion Internet.
Situé face aux grilles du château, juste à côté de l'office de tourisme, cet hôtel propose 24 chambres décorées d'une sereine sobriété dont l'aménagement nous promet d'être au plus près de notre demande : une simplicité qui a du bon. Le bâtiment et le cadre alentour ont un certain cachet et la position géographique de cet établissement en font un point de chute très intéressant du point de vue touristique : proximité du centre-ville et de ses commodités, proximité de la Loire et de l'inévitable et pratique itinéraire La Loire à vélo.

Châtenoy

■ **LA MAISON DU PONT DE BOIS**
46, route de Lorris ✆ 02 38 55 99 31
www.gitedupontdebois.com
info@gitedupontdebois.com

Pour 9 personnes (160 m², 3 chambres). 600 € la semaine (6 personnes) / 660 € (De 7 à 9 personnes). 360 € le week-end jusqu'à 6 personnes et 440 € de 7 à 9 personnes. Hors vacances scolaires. Wi-fi. Service de ménage. Barbecue. Salon de jardin, lave-linge, lave-vaisselle.
Discrète dans son environnement boisé, cette *Maison du Pont de Bois* a bien plus que des atouts pour plaire : elle dégage un charme fou. Une telle qualité à un prix si abordable, l'équation est rare. Le soin apporté à la décoration intérieure est irréprochable. On s'installe ici, pour une semaine ou un week-end, dans une maison de campagne où il fait bon vivre, au confort élégant où tout est savamment posé et pesé parmi un mobilier choisi et totalement en accord avec la belle surface de la bâtisse. L'hiver, une grande cheminée offre sa chaleur et son feu réparateur. Au printemps, les senteurs commencent pour vous enivrer plus tard en été sous une « pluie de glycines » Quant à l'environnement, il conviendra aux amateurs de nature, entre campagne, forêt et étangs et dans un parc élégamment travaillé, où l'on y respire comme une nouvelle vie. Du raffinement en perspective, salvateur !

■ **LA PETITE GARENNE**
88, route de Bellegarde ✆ 02 38 55 97 86
www.lapetitegarenne.net
la.petite.garenne@wanadoo.fr
Vente les vendredis et samedis, sur rendez-vous à la commande. Pension pour chevaux : tel 06 82 75 18 90 (Tony) ou mail : ecurie.lagarenne@orange.fr.
À mi-chemin entre Orléans et Montargis, *La Petite Garenne* est la ferme où l'on élève des vaches de Salers et des volailles, dans le respect de leur rythme de croissance. Sur commande, on peut venir chercher de la viande de bœuf ou de veau, du poulet de ferme tradition ou noir, de la pintade goûteuse, du lapin, du coq… Lors Noël, chapons et poulardes sont disponibles. Vous trouverez aussi dans la boutique du miel, de l'huile de colza, du vinaigre, du sirop, du jus de pommes, des fromages de chèvres et de brebis, des lentilles, etc., tous en provenance de producteurs proches, grâce au réseau « bienvenue à la ferme ». Sans oublier la pension pour les chevaux où le pré, le pré-box et le travail sont assurés selon la demande des cavaliers en herbe ou chevronnés !



© LAURENE45 - FOTOLIA

Le château de Combreux.

Combreux

AUBERGE LA CROIX BLANCHE
46, route du Gâtinais
✆ 02 38 64 04 34
www.aubergelacroixblanche.fr
lacroixblanche.auberge@gmail.com
Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menu unique à 19 €. Carte : 15 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 14 €. Hôtel de 7 chambres doubles dont 3 rénovées, à partir de 48 € la nuit. Accueil des groupes (sur réservation). Chaises bébé.
La Croix Blanche perpétue la longue tradition des auberges installées au bord des anciennes nationales et départementales très fréquentées. Devenant de plus en plus rares, ici, le charme de l'ancien résiste au passage du temps. Ainsi, la salle à manger conserve des airs de vieille étable, quand certaines des chambres ont gardé lustres et armoires d'époque. Les prix très compétitifs pratiqués au restaurant n'empêche nullement le patron de favoriser les produits frais et locaux. Il y a même mis une touche orientale avec son couscous maison. On apprécie la sympathie de l'accueil et la fraîche convivialité du lieu. À noter : l'auberge organise des repas des fêtes, d'anniversaires, de mariages, des baptêmes mais aussi toutes sortes de repas de groupes avec un budget bien établi à l'avance.

LA PETITE MAISON
Pour 2 personnes (40 m², 1 chambre). De 200 € à 250 € la semaine selon saison. Animaux acceptés.
Bien sûr, la maison est petite. Mais elle est ingénieusement aménagée et elle a du charme, perdue au milieu d'une nature boisée, tout au bord du canal d'Orléans. De surcroît, vous êtes autorisés à y venir avec votre animal. Mais attention, le terrain n'est pas clos. À l'intérieur, vous attend un espace bien éclairé grâce à de grandes ouvertures, détail bienvenu dans cet environnement très arboré.

LORRIS

Pour les passionnés d'histoire et autres férus de littérature, le nom de la ville de Lorris est tout à fait familier. En effet, pour les médiévistes en particulier, le nom de cette petite ville est associé à celui de la Charte de Lorris, document édicté au Moyen Age par Louis VI le Gros puis confirmé par Philippe Auguste, son fils. Cette charte, la plus ancienne encore conservée aux Archives nationales, accordait aux Lorriçois des avantages et privilèges qui leur permirent de connaître une période particulièrement faste. Par la suite, d'autres chartes, inspirées de ce modèle, essaimèrent dans toute l'Europe, suscitant dynamisme économique et culturel là où elles étaient édictées. D'où l'aura de cette petite ville dont la seule évocation fait briller les yeux des médiévistes… De cette époque médiévale, il ne reste plus grand-chose : le château des Salles, demeure royale construite au XI^e^ siècle, lieu de séjour des rois capétiens, a totalement disparu. Mais un œil avisé saura vous montrer quelques pierres rescapées. Notamment, au détour de la rue principale, cette curieuse représentation à demi effacée par le temps, de la légende des quatre fils du roi Aymon. Un petit tour dans les minuscules ruelles qui cernent l'église pourront aussi donner un aperçu de cette atmosphère médiévale telle que l'a connue Guillaume de Lorris (début du XIII^e^ siècle), auteur du *Roman de la rose*, œuvre poétique majeure dans l'histoire de la littérature et décrivant les codes de l'amour courtois.

LA HALLE

Marché le jeudi matin.

Située sur la place du Martroi, cette halle se distingue par une très belle charpente apparente, restaurée au tout début des années 1990. Sa première construction date du XII[e] siècle mais, détruite au cours de la guerre de Cent Ans, elle fut reconstruite au milieu du XV[e] siècle. Un marché très prisé dans la région s'y tient chaque jeudi matin. L'entrée de l'office de tourisme se trouve également ici, bien à l'abri, presque cachée.

MUSÉE DE LA RÉSISTANCE ET DE LA DÉPORTATION DE LORRIS ★★★

Esplanade Charles-de-Gaulle
✆ 02 38 94 84 19
www.museelorris.fr

Ouvert de 10h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours. Basse saison : ouvert un week-end par mois et lors des jours de commémorations nationales de 10h à 12h puis de 14h à 17h, ou sur demande. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 6 €. Enfant (de 6 à 18 ans) : 2 €. Groupe (10 personnes) : 3 €. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée (à 15h. En juillet et en août : visite guidée supplémentaire à 16h15). Boutique.

Créé à l'initiative de résistants et de déportés, ce musée, propriété du département du Loiret, est installé dans l'ancienne gare de Lorris. Sa collection émane essentiellement de dons de particuliers. Il aborde la Seconde Guerre mondiale, depuis le traité de Versailles en 1919 jusqu'à la Libération en 1945, ainsi que le quotidien des habitants du Loiret pendant cette période. Les dernières salles sont consacrées au maquis de Lorris – le plus important de ce département – ainsi qu'à la Libération. On y voit notamment une photo saisissante prise au cœur du maquis, où les maquisards se sont improvisés des tentes à partir de toiles de parachutes. Cette partie du musée contribue à donner du sens à l'histoire locale : elle rappelle l'histoire de Liliane Rolfe, arrêtée le même jour que Jeannette Verdier, nom bien connu dans le Montargois. Liliane Rolfe était la radio du commandant Pierre Charié qui par la suite fut député du Loiret. On le voit le visage grave, au bureau de son PC. Le musée possède aussi le poste émetteur qui permettait au maquis de Lorris d'entrer en contact avec Londres. Sur un mur sont gravés les noms de tous les maquisards du Loiret morts au cours de leur action de Résistance. Un écran numérique permet d'actualiser ces données au fur et à mesure des apports de connaissances.

ORGUES DE NOTRE-DAME-DE-LORRIS

✆ 02 38 94 80 65
www.lorris.org
orgue.lorris@orange.fr

Gratuit. Festival en été. Visite guidée pour groupe sur rendez vous. Visite guidée (auditions de l'orgue, visite du musée et de la tribune).

« Tu verras, un jour, on le réentendra », avait dit l'abbé Michel Chausson, alors jeune prêtre, à son confrère qui l'accompagnait quand il découvrit les restes des tuyaux de l'orgue de Lorris que l'on croyait à jamais perdus. La scène s'est passée en 1967, dans les combles de l'église de Lorris. Ce jour-là, l'abbé Michel Chausson s'est retrouvé inventeur (au sens juridique du terme) de ces tuyaux qui avaient disparu du buffet d'orgue depuis les années 1890. La petite histoire qui explique cette disparition est depuis racontée avec délectation lors des visites. Suite à une attaque cérébrale, l'organiste titulaire avait du être remplacé. Ne supportant pas de savoir un autre à sa place, il est venu la veille de Noël, dans un moment de folie, percer les tuyaux à coups de couteau. Certains de ceux qui furent retrouvés en portaient effectivement la trace. Vidé, le buffet d'orgue se retrouva muet. Les tuyaux exhumés étaient méconnaissables pour un œil non exercé. Mais l'abbé était organiste et, suite à cette découverte, devint même facteur d'orgues. Tuyaux sous le bras, il se rendit au ministère de la Culture demander le classement de l'instrument et sa reconstruction. Il partit lui-même jusqu'en Alsace, dans les ateliers Kœnig, pour suivre la restauration. Tous les éléments d'origine qui ont pu être restaurés ont été remis en place. Les autres ont été refaits à l'identique. Ce qui donne à cet orgue une sonorité particulière. Perché à même le mur de la nef, l'orgue (daté de 1501) est le plus ancien d'Europe encore en parfait état de fonctionnement. Depuis plus de vingt ans maintenant, les Amis de l'orgue organisent un festival l'été pour célébrer cet instrument exceptionnel.

MONTARGIS ★★

Bordée à l'est par la route nationale 7, Montargis se situe aux confluents du Loing, du Puiseaux et du Vernisson. Elle est également traversée par le canal de Briare. Celle que l'on surnomme la Venise du Gâtinais se distingue par un nombre considérable de ponts et de passerelles : 131 au total, dont les plus beaux se découvrent au travers d'un charmant itinéraire piétonnier. Autrefois siège d'un château royal dont il reste quelques beaux vestiges à flanc de coteau, ce sont principalement la pêche (avec l'approvisionnement de Paris en poissons frais) puis les tanneries (au XIX[e] siècle) qui firent la prospérité économique de la ville. Montargis est liée à la communauté chinoise dont les premiers représentants furent accueillis dans les années 1920. Parmi eux, celui qui deviendrait par la suite Deng Xiaoping, alors jeune ouvrier à l'usine Hutchinson voisine, et un certain Zhou Enlai, qui se déplaçait parfois de Paris pour se joindre au groupe de jeunes intellectuels qui s'était formé et se réunissait dans le jardin Durzy. Un circuit chinois et un musée permettent d'en savoir davantage sur les liens franco-chinois de la ville.

Outre le musée historique de l'amitié franco-chinoise, le musée Girodet est le musée des Beaux-Arts municipal. Installé dans l'Hôtel Durzy (XIX[e] siècle), il a été rouvert en 2018 après six ans de travaux. Il porte le nom du

peintre néoclassique Anne-Louis Girodet-Trioson (1767-1824), né à Montargis. A voir également : le quartier de la Pêcherie – accessible par la rue de l'Ancien Palais – et la statue du chien de Montargis – une légende locale du XIVe siècle dont la ville est très fière – dans le parc Durzy. La spécialité chocolatière « La crotte du chien de Montargis » est d'ailleurs incontournable ! Chaque année, le Nouvel An chinois est fêté dans les rues de la ville.

Points d'intérêt

CHÂTEAU DE MONTARGIS

Rue du château
✆ 02 38 98 00 87
www.tourismeloiret.com
Accès libre aux jardins uniquement.
Ce château fort construit au XIIe siècle par Philippe II (dit Philippe Auguste) après qu'il a acquis le château et la châtellenie de son cousin Pierre II de Courtenay, devint et une place forte et un château d'agrément où le roi, sa cour et son administration séjournent. Il est la troisième demeure des premiers capétiens après le Louvre et Vincennes. Au XIVe siècle, Charles V édifie la Grande salle et y dispose une horloge, la troisième en Europe. Au XVIe siècle, Renée de France, fille de Louis XII et d'Anne de Bretagne, le reçoit en apanage et crée un jardin en forme de couronne autour du château représenté, ainsi que le château, par Jacques Androuet du Cerceau. Le château retourna à la Couronne sous Louis XIII qui le donna en apanage à son frère Gaston, puis Louis XIV fit de même pour son frère Philippe qui l'embellit et le meubla à l'image de Saint-Cloud. En 1785, toujours apanagé, Philippe Egalité y installe deux filatures. En 1791 il devient la propriété de l'amiral de La Touche-Tréville. Son héritière le vend en 1809. Acquis par la Bande noire, il devint une minière de pierres et autres. En 1845 il ne restait quasiment rien sauf l'écurie, la tour carrée et le Gouvernement. Les lieux sont aujourd'hui la propriété de trois personnes et sont loués.

LE CHIEN DE MONTARGIS

2, rue du Faubourg de la Chaussée
Au XIVe siècle, Aubry, seigneur de Montdidier, fut attaqué et tué près de Montargis. Son chien resta près de son corps des jours durant, avant qu'un soldat du roi, passant par hasard, ne découvre la scène. Le corps d'Aubry fut ramené au château. Stupéfaction quand le chien, affaibli et presque mort de faim, se jeta sur un dénommé Macaire. On les sépara avec peine, mais on y vit un signe révélateur. Macaire fut accusé d'être le meurtrier et on demanda l'arbitrage du roi. Charles V ordonna un combat entre Macaire, armé d'un gourdin, et le chien qui ne disposait que de ses crocs et d'un tonneau vide pour se réfugier face aux coups. Le chien déchaîné manqua de peu d'égorger son adversaire qui ne fut sauvé que pour avouer son crime et être pendu. Dans le jardin du musée Girodet, une statue représente le combat du chien d'Aubry contre Macaire. Cette légende a par ailleurs donné naissance à une confiserie en chocolat : les Crottes du Chien de Montargis.


© LAURENEAS-FOTOLIA

Montargis.

JARDIN DURZY

2, rue du Faubourg-de-la-Chaussée
www.tourisme-montargis.fr
contact@tourisme-montargis.fr
Même accès que pour le musée Girodet.
Ouvert toute l'année. Ouvert l'été (du 1er avril au 30 septembre) de 7h30 à 21h30 et l'hiver (1er octobre au 31 mars) de 8h à 18h30.
Au moment de sa création, au milieu du XIXe siècle, ce jardin a bénéficié de la proximité immédiate de l'arboretum des Barres, situé à Nogent-sur-Vernisson, à une vingtaine de kilomètre de là. Cet arbortetum appartenait à la famille de Vilmorin, qui permit la présence d'arbres remarquables à la fois pour leur essence et pour leur développement. Outre le *Magnolia grandiflora*, d'une taille peu commune au nord de la Loire, ce parc à l'anglaise – typique de sa période de création – abrite de très vieux sapins d'Espagne, un *Gleditsia* majestueux et plusieurs séquoias, qu'on trouvait à l'époque couramment dans les demeures bourgeoises de la région. A côté du musée, caché dans la végétation, on découvre un savonnier dont la naturelle discrétion ne laisserait jamais deviner qu'il est considéré comme l'un des plus beaux de France. Il ne se fait remarquer qu'en juillet – et encore, si le temps lui a convenu – par une floraison jaune en grappes tombantes. Tout aussi discret, le noyer noir d'Amérique fait également partie des arbres remarquables de la région. Et pourtant, dans ce parc qui n'est finalement pas très grand, ces sujets passent inaperçus pour les yeux non avertis…

■ **JARDINS DE LA COLLERETTE**
Château de Montargis
www.tourisme-montargis.fr
contact@tourisme-montargis.fr
Accès par l'arrière du château.
Visite libre ou guidée gratuite lors des Rendez-Vous aux jardins et des Journées du Patrimoine. Visite guidée (s'adresser à l'office de tourisme).
Les jardins qui entouraient autrefois le château de Montargis font l'objet d'un ambitieux programme de restauration. La première tranche a déjà été accomplie et s'ouvre au public, de façon ponctuelle, lors de manifestations annuelles ou sur demande pour le moment. Ces jardins témoignent d'un moment intermédiaire dans l'histoire des jardins, à mi-chemin entre le Moyen Age et les jardins « à la française », portés à leur apogée par Louis XIV. Ici, la perspective n'a pas encore fait tomber toutes les haies qui caractérisaient les chambres de verdure des jardins médiévaux. Les Jardins de la Collerette, perchés sur les hauteurs de la ville, ont été recréés selon les dessins de Jacques Androuet du Cerceau dans le but de reconstituer les jardins d'agrément de la première couronne du château royal de Montargis. Aujourd'hui, on s'attache à restituer le labyrinthe de charmille. Jacques Androuet du Cerceau, fameux architecte et graveur, avait trouvé refuge dans ce château durant les guerres de religion auprès de Renée de France, dame de Montargis. Quelques années seront encore nécessaires pour mesurer l'épanouissement du labyrinthe. Mais la première tranche, qui oscille entre jardin d'agrément et jardin fruitier, a déjà de l'allure. A l'avenir, ces jardins sont destinés à s'ouvrir pleinement au public de façon continue.

Le couvert

■ **BRASSERIE DE LA POSTE**
2, place Victor-Hugo
✆ **02 38 98 00 68**
www.brasseriedelaposte-montargis.com
h0861@accor.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi de 12h à 14h30 et le soir de 19h à 22h. Sans réservation. Menus de 13,50 € à 33,50 €. Carte : 15 € environ. Menu enfant : 9,80 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Label Tourisme & Handicap. Accueil des groupes (2 salons particuliers). Terrasse. Hôtel de 59 chambres climatisées.
Cette brasserie a su conserver son décor de la Belle Epoque, avec ses banquettes confortables, des portes vitraux, une ambiance à dominante rubis, des plantes vertes en abondance et, surtout, plein de petites niches où l'on déjeune en toute discrétion, dans un petit cocon. Côté cuisine, pas de surprise, les plats s'inscrivent dans la droite lignée de la tradition des brasseries, avec l'incontournable steack frites et la toute aussi incontournable choucroute, mais aussi des filets de canette, du poisson… Le service est impeccable, avec notamment de jeunes serveurs issus de l'école hôtelière située sur les hauteurs de la ville, réputée pour la qualité de sa formation.

Le gîte

■ **BRASSERIE DE LA POSTE**
2, place Victor-Hugo
✆ **02 38 98 00 68**
www.brasseriedelaposte-montargis.com
h0861@accor.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24 (service certifié ISO 9001 et 14001). 59 chambres (climatisées). Chambre double de 54 € à 110 €. Petit déjeuner : 10,50 € (5,25 € pour les enfants). Parking fermé : 6,50 € (40 places). Chambres de 65 € le week-end (et même 58,50 € avec la carte Ibis) à 83 € en semaine. Suite familiale à 93 €. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (supplément : 5 €). Séminaires. Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Restauration (brasserie : menus de 13,50 € à 33,50 € et menu enfant à 9,80 €).
L'hôtel placé en centre-ville, à proximité du port fluvial, est doté d'un parking, certes payant mais fort pratique pour accéder aux chambres. Affilié à la chaîne IBIS, le service d'accueil est effectif 24h/24 et permet ainsi à tous les voyageurs de ne pas stresser si un retard imprévu a contrarié le trajet. Aimable et professionnel, le personnel s'adapte à toutes les clientèles qui se présentent : commerciaux, touristes français ou étrangers, ici pas de mauvaise surprise !

ORLÉANS ★★

Orléans vit désormais au rythme du carillon de ses deux lignes de tramways qui la quadrillent du nord au sud et d'est en ouest. Ville ligérienne, Orléans met son fleuve à l'honneur chaque année impaire, en septembre, lors du festival de Loire. Le cœur de la ville, particulièrement agréable, s'organise symboliquement autour de la statue équestre de Jeanne d'Arc qui, en libérant la ville en 1429, en fit le centre de la France.
Cet événement marquait un retournement décisif dans la guerre de Cent Ans, annonciateur de la reconquête française qui s'acheva un quart de siècle plus tard. Arrivée en avril 1429, Jeanne d'Arc résida dans la demeure de Jacques Boucher, trésorier du duc d'Orléans (actuelle Maison Jeanne d'Arc). Bientôt six siècles se sont écoulés et toujours le nom de Jeanne d'Arc, la pucelle d'Orléans, reste attaché à la ville qui, chaque année, lui rend hommage avec les Fêtes johanniques, le 8 mai. Vous trouverez sa statue équestre sur la place du Martroi. Cette vaste place permet de rejoindre la rue Royale, la bien-nommée, qui descend vers la Loire et ses quais. L'ensemble du quartier ancien est réservé aux piétons. Il offre de très belles façades du Moyen Age et de la Renaissance, le plus bel édifice de la ville étant incontestablement l'hôtel Groslot, place de l'Etape.

La Loire à vélo

Pour découvrir à son rythme le patrimoinenaturel et architectural de la vallée de la Loire, un itinéraire balisé et sécurisé de plus de 800 km relie l'Atlantique depuis Saint-Brévin-les-Pins jusqu'à Cuffy, dans le Cher. En ce qui concerne le Loiret, l'itinéraire de 153 km est définitivement aménagé entre Tavers et Beaulieu-sur-Loire. Il passe par Beaugency, longeant la rivière des Mauves et s'aventurant dans les vergers : si vous y séjournez d'avril à septembre, pensez à visiter l'arboretum des Prés des Culands, collection nationale d'Ilex (houx), sublimée par la collections nationale de clématites des pépinières Arnaud Travers, autre référence en matière de plantes (ouverture le week-end, sur rendez-vous). A Meung-sur-Loire également se trouve le jardin de Roquelin avec sa très belle roseraie, lui aussi labellisé Jardin remarquable. Les châteaux de la Loire de ce département (notamment Sully-sur-Loire) sont moins connus que leurs confrères de Touraine. Les édifices religieux – telle l'abbaye de Saint-Benoît-sur-Loire et l'abbaye de Cléry, à Cléry-Saint-André – se laissent eux aussi visiter, dans la tranquillité. Orléans, Jargeau et Châteauneuf-sur-Loire, étapes des plus agréables, entretiennent un tourisme fluvial dont on trouvera le prolongement à Briare, là où la Loire et le « canal longeant la Loire » se rejoignent, enjambés par l'étonnant pont-canal. Là, prenez le temps de contempler le canal de Briare, son port et ses bateaux de plaisance : ils représentent tout un art de vivre… Des loueurs de vélos ainsi qu'un réseau d'hébergements qualifiés, appelé « Accueil vélos » se sont engagés autour d'un référentiel national spécifique, pour un accueil de qualité : renseignez-vous auprès des offices de tourisme des villes concernées.
Plus d'informations sur www.loire-a-velo.fr

HÉBERGEMENTS LABELLISÉS LOIRE À VÉLO

Comité régional de Tourisme Centre-Val de Loire
37, avenue de Paris ✆ 02 38 79 95 00
www.loireavelo.fr
crtcentre@visaloire.com

Tout au long de l'itinéraire de l'indomptable autrement dit le fleuve royal, des hébergements labellisés *Loire à Vélo* offrent un accueil particulièrement harmonisé aux cyclotouristes. De nombreux services comme des locaux à vélos fermé, une restauration diverse de qualité et appropriée (exemple : le panier pique-nique), des kits de réparation, mais aussi de la location ou du prêt de bicyclettes. Vous trouverez tous genres d'hébergements du camping à l'hôtel en passant par l'auberge de jeunesse (notamment pour les groupes), le gîte ou la très prisée chambre d'hôtes – depuis le kilomètre 0 à Cuffy dans le Cher jusqu'à l'estuaire de la Loire, en flânant à travers le Loiret, le Loir-et-Cher, l'Indre-et-Loire et le Maine-et-Loire. Un programme de rêve.

OFFICE DE TOURISME D'ORLÉANS

2, place de l'Etape
✆ 02 38 24 05 05
www.tourisme-orleansmetropole.com

D'avril à septembre ouvert du lundi au dimanche et jours fériés de 9h30 à 19h et d'octobre à mars du lundi au samedi 9h30-12h30 et 14h-18h. Dimanche et jours fériés de 10h à 13h. Fermeture 25 décembre et 1er janvier. Label Tourisme & Handicap.

Lieu de passage obligé des touristes, mais aussi source d'informations pour les Orléanais qui veulent découvrir leur ville sous un angle particulier, l'office de tourisme est situé sous les arcades, près du musée des Beaux-Arts et de la cathédrale. Il est accessible aux personnes handicapées et offre un plan tactile d'Orléans pour les non-voyants. C'est aussi le point de départ de nombreuses visites guidées à travers la ville, avec des idées de parcours originaux et des animations insolites qui mettent en valeur le centre ancien, fort bien restauré. Pour les amateurs de souvenirs, une boutique assure la vente de spécialités locales ainsi qu'une sélection de livres représentant l'ensemble du département.

MERCI LA LOIRE

14, quai du Châtelet
✆ 06 78 53 03 86 – www.legirouet.com

Sortie découverte de la Loire et du canal sur la Sterne tous les vendredis, samedis et dimanches, de 16h à 17h. Rendez-vous quai du Châtelet à Orléans, sur le ponton de la Guinguette La Sardine. Forfait groupe (maximum 12 personnes) 1h : 165 €. Forfait groupe (maximum 12 personnes) 2h : 330 €. Forfait individuel : 7,50 € la ½ heure, 15 € l'heure (sous réserve de remplissage du bateau). Apéritif ligérien à bord de la Sterne avec promenade découverte de la Loire sur le bassin d'Orléans pour groupes de 8 à 12 personnes, 45 minutes, les vendredis et samedis de 18h30 à 19h15 : 20 € par personne, de 8 à 12 passagers (compris : fines bulles de Loire (2 verres) ou 1 jus de fruit par personne et navigation) Moins de 8 passagers : forfait à 150 €. Balade zen sur la Loire « Au Gré des flots » : 10 € par personne.

Merci La Loire s'attache à proposer des balades sur la Loire, ce long fleuve apparemment tranquille… Avec Bertrand, vous pourrez naviguer autant qu'il vous plaira – de une demi-heure jusqu'à une demi-journée – et même profiter d'un apéritif, d'un cocktail ou d'un panier pique-nique que vous pourrez trouver Au bord de la Loire… chez Nathalie, juste en face du quai où est amarrée l'embarcation. Bien entendu, le parcours de navigation évoluera selon la météo et le niveau d'eau. D'une capacité de 12 passagers, la Sterne est un joli passeur à voile qui offre une proximité avec la nature permettant l'observation de la faune ligérienne, la découverte de l'écluse et de son canal. Le pilote est un fin connaisseur de ce fleuve et conte merveilleusement toutes les histoires liées à cet environnement méritant d'être découvert, mais aussi une présence attachante qui saura développer en vous l'attrait de tout ce qui concerne la batellerie fluviale et la région orléanaise qu'il connaît sur le bout des doigts. La nouveauté est un programme d'une demi-heure intitulé « Au gré des flots ». On se laisse porter pour un moment au cœur du fleuve, de son environnement, à la découverte de la faune sauvage omniprésente. Au départ du quai du Châtelet, le capitaine vous emmènera selon l'envie du moment, le niveau de la Loire et les opportunités liées aux activités des espèces présentes. Un moment zen pour se détendre et admirer le milieu naturel au cœur de la ville.

© PASCAL LEDARD - FOTOUJA



Vue sur le pont George V et la cathédrale Sainte-Croix d'Orléans.

Pour s'y rendre

En train

GARE SNCF D'ORLÉANS

Avenue de Paris ✆ 08 00 83 59 23
www.ter-sncf.com/centre

Le numéro vert est ouvert du lundi au samedi de 6h à 20h.
La gare d'Orléans, tout comme celle des Aubrais, reçoit des trains en provenance de Paris Austerlitz, Tours, Nantes, Bourges, Châteauroux, Limoges, Toulouse et Brive. Les arrêts se font soit en gare d'Orléans, soit en gare de Fleury-les-Aubrais, à quatre kilomètres du centre-ville. Vous pouvez obtenir vos titres de transport auprès des guichets, sur les distributeurs automatiques mis à votre disposition ou via Internet avec les e-billets. Cette gare en cul-de-sac a été refaite à neuf il y a quelques années avec un accès direct au centre commercial Place d'Arc. L'architecte a imaginé une structure couverte mais entièrement ouverte, et a oublié les longues heures d'attente pour les voyageurs, au milieu des courants d'air engendrés par cette construction. Un arrêt de tramway est à proximité, cependant l'accès à la gare en voiture reste très compliqué. Il existe un dépose-minute, mais les places sont assez restreintes et les voitures se garent souvent en double file, ce qui occasionne des bouchons. Des parkings payants sont à disposition aux alentours.

GARE SNCF LES AUBRAIS

Rue Lamartine
FLEURY-LES-AUBRAIS ✆ 08 00 83 59 23
www.voyages-sncf.com

Le numéro vert est ouvert du lundi au samedi de 6h à 20h.
Les gares d'Orléans et des Aubrais reçoivent des trains de Paris-Austerlitz, Tours, Nantes, Bourges, Châteauroux, Limoges, Toulouse, Brive, Lille… Les arrêts se font soit en gare d'Orléans, soit en gare des Aubrais. Vous pouvez obtenir vos titres de transport auprès des guichets, sur les distributeurs automatiques mis à votre disposition ou via l'application SNCF pour gagner du temps. Cette gare a l'avantage d'être excentrée, elle est donc plus facile d'accès en voiture avec des parkings aux alentours.

En car

REMI

BP 31222
✆ 0 800 00 45 00
www.remi-centrevaldeloire.fr

Billet 1 voyage : 2,40 € ; abonnement 1 mois : 59 €.
Se déplacer sans voiture dans le département ? C'est possible et facile. Le réseau s'organise autour des quatre bassins de vie : Orléans, Gien, Montargis et Pithiviers. Aussi, même depuis un petit village, il y a toujours une solution pour relier l'une de ces 4 villes. Avec les cars REMI, vous pouvez rejoindre les gares et, ainsi, gagner la capitale par le train. Les gares SNCF d'Orléans-Les Aubrais, Gien, Pithiviers, Dordives, Malesherbes, Montargis, ainsi que la gare RER C d'Etampes ne sont plus inaccessibles. Et pour que tous les usagers soient comblés, les horaires de bus se plient à ceux des établissements scolaires et celles des lignes SNCF. Chaque année, Ulys renouvelle sa flotte de cars. Les modèles de nouvelle génération offrent un très grand confort : un plancher bas, une facilité d'accès, de larges baies vitrées, équipements comme la climatisation, vidéo-protection… L'ensemble des cars bénéficie d'une motorisation diesel dite « propre » à la norme Euro 5.

Autre adresse : Gare routière, rue Emile Zola – Orléans – 02 38 53 94 75 - Ouvert toute l'année du lundi au vendredi de 8h30 à 12h15 et 15h45 à 19h

Pour y circuler

Transports verts

■ **VÉLO +**
Velo'station Pôle gare d'Orléans
✆ **0800 00 8356**
www.agglo-veloplus.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h. 1 € la journée, 3 € la semaine et 15 € à l'année.
L'agglomération orléanaise a mis en place un service de location de vélos en libre service : Vélo'+. 350 vélos sont disponibles sur 34 stations situées à Orléans, Fleury-les-Aubrais et Saint-Jean-le-Blanc. Il est possible de s'abonner sur le site Internet ou par courrier (dossiers disponibles à l'agglo, à l'agence TAO Martroi ou à l'office de tourisme). Le mode d'abonnement en ligne permet d'accéder directement au service sans attendre son badge abonné. Dans la foulée, on peut aussi profiter du circuit de la Loire à Vélo. Attention, le temps d'utilisation par emprunt est de 12 heures au maximum.

Taxis

MON COURSIER DE QUARTIER
✆ **06 83 12 82 17**
moncoursierdequartier-orleans.com
ludovic.p@moncoursierdequartier.com
Carte privilège : 20 €. Parcours simple 3 €/km. Liste de courses : 10 €/30 mn. Balades commentées ou non : 20 € pour 45 mn. Livraison à domicile : 6 € le premier client et le premier kilomètre, 2 € supplémentaires par client et km.
Voilà une manière très originale, atypique et écolo de découvrir Orléans. Ludovic vous emmène pour une balade commentée, ou non, dans les rues de la ville johannique. Avec le toit panoramique de vélo, vous ne manquerez pas non plus d'apercevoir le haut des monuments et des sites. Outre la fonction de vélotaxi, « Mon coursier de quartier « peut également livrer vos courses à domicile, servir de coursier à votre entreprise ou raccompagner vos enfants de leurs activités extra-scolaires. Ça n'est pas à la portée de toutes les bourses, mais vous contribuez ainsi à faire un geste citoyen pour l'environnement et en plus c'est agréable.

Points d'intérêt

■ **LA PLACE DU MARTROI** ★
C'est le cœur de la vieille ville d'Orléans, là où se tenait le marché au blé autrefois. En son centre trône la statue équestre de Jeanne d'Arc, réalisée en 1855 par Foyatier et qui demeura singulièrement indemne au milieu des décombres, au moment des bombardements de la libération. Cette place piétonne se situe au débouché de la plupart des grandes rues de la ville : la rue Bannier, la rue Royale et la rue de la République. On peut également admirer le fameux immeuble de la chancellerie des ducs d'Orléans, construit au XVII[e] siècle. En quittant la place, juste sur la gauche de la chancellerie et en direction de la Loire, suivez la rue Royale, artère de caractère grâce à ses arcades réalisée entre 1752 et 1760. En grande partie détruite par les bombardements de la seconde Guerre mondiale, elle fut heureusement reconstruite après-guerre. Cette place a connu de longs mois de travaux, pour un embellissement notoire grâce à un apport de végétation – qui manquait cruellement auparavant – et des jets d'eau à même le sol, qui feront la joie des (petits et grands) enfants.

Monuments

■ **CATHÉDRALE SAINTE-CROIX** ★★
Place Sainte-Croix
✆ **02 38 24 05 05**
Voir page 22.


© LEONID ANDRONOV – FOTOLIA

Place du Martroi, Orleans.

CERCIL – MUSÉE MÉMORIAL DES ENFANTS DU VEL D'HIV ★★

45, rue du Bourdon-Blanc ✆ 02 38 42 03 91
www.cercil.fr – cercil@cercil.eu

Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h. Mardi nocturne jusqu'à 20h. Ouvert le dimanche de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 4 € (tarif réduit : 2 €). Visite guidée (et ateliers 4 €). Animations.

Durant la Deuxième Guerre mondiale, plus de 16 000 Juifs, parmi lesquels 4 700 enfants, ont été internés dans les camps de Pithiviers et Beaune-la-Rolande. A Jargeau, de mars 1941 à décembre 1945, plus de 1 100 Tsiganes ont été internés ainsi que plusieurs centaines d'autres personnes jugées indésirables. Installé dans une ancienne école, le musée dédié à cette sombre page d'histoire a été inauguré le 27 janvier 2011, jour du 66e anniversaire de la libération du camp d'Auschwitz. Ce musée vient concrétiser vingt années de travaux du Cercil (Centre d'étude et de recherche sur les camps d'internement du Loiret). Dans la cour est installé un fragment d'une baraque du camp de Beaune-la-Rolande. Récupéré chez un particulier qui en avait fait l'acquisition au moment du démantèlement du camp, il est classé monument historique. L'exposition permanente traite du parcours et de la vie des hommes arrêtés le 14 mai 1941, puis des familles juives, raflées pour l'essentiel à Paris, internés dans le Loiret avant leur déportation et leur assassinat à Auschwitz. Les noms, prénoms, âges et photo – à chaque fois qu'elle existe – des 4 400 enfants déportés figurent sur trois panneaux lumineux. Portraits, lettres, objets, reconstitution du parcours des personnes internées et déportées permettent de mettre un visage sur ces destins, donnant ainsi corps et sens à l'Histoire. On peut aussi prendre connaissance de témoignages des rares médecins et assistantes sociales présents dans ces camps.

COLLÉGIALE SAINT-PIERRE-LE-PUELLIER ★

Place du Cloître-Saint-Pierre-le-Puellier
✆ 02 38 79 24 85
www.orleans-metropole.fr

Fermé le lundi, les jours fériés ainsi que les jours de montage d'expositions. Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h ; le week-end de 14h à 18h. Le matin pour les groupes sur réservation.

Construite au XIIe siècle, cet édifice religieux est le plus ancien d'Orléans conservé jusqu'à nos jours. Cette ancienne collégiale compta Isabelle Romée, mère de Jeanne d'Arc – venue s'installer à Orléans à partir de 1440 – parmi ses fidèles. Endommagée pendant les guerres de Religion et la Révolution, cette église fut vendue comme bien national et devint un magasin de sel, avant de retrouver une vocation religieuse. Gravement endommagée par les bombardements, elle fut désacralisée en 1958, puis restaurée – sauvée… – entre 1966 et 1976 pour devenir la galerie d'exposition d'art et la salle de concert que nous connaissons actuellement. De style roman, elle a conservé de remarquables sculptures animalières. Aujourd'hui, elle accueille sous ses voûtes une dizaine d'expositions temporaires par an. Elle fait cohabiter diverses démarches artistiques contemporaines et s'ouvre aussi bien aux associations locales qu'aux artistes de renommée mondiale.

HÔTEL DES CRÉNEAUX ★

32, rue Sainte-Catherine

Visible uniquement de l'extérieur.

Cette demeure a abrité le premier hôtel de ville d'Orléans. Les échevins s'y réunirent à partir de 1428 et l'achetèrent en 1443. Il fut ensuite rebâti entre 1503 et 1513, dans un style essentiellement Renaissance. A la Révolution, l'hôtel de ville fut transféré à l'hôtel Groslot afin d'installer un tribunal à la place. De 1825 à 1981, l'endroit accueillit le musée des Beaux-Arts. La façade, du XVIe siècle, alterne style gothique et Renaissance. On peut apercevoir une corniche ornée de coquilles Saint-Jacques et l'inscription « Lhostel de ville » figure encore au-dessus de la porte. Pour la petite histoire, le passage du saloir évoque le grenier à sel qui bordait l'édifice autrefois. Dans la cour, le beffroi – haute tour carrée – a été construit de 1445 à 1453 par le maître maçon Colin Galier. Actuellement, cet hôtel particulier, qui fait partie des lieux emblématiques de la ville, abrite une partie du conservatoire de musique.

Musées

MUSÉE DES BEAUX-ARTS D'ORLÉANS ★★

1, rue Fernand-Rabier
✆ 02 38 79 21 83
www.orleans-metropole.fr
musee-ba@ville-orleans.fr

Fermé les 1er janvier, 1er et 8 mai, 14 juillet, 1er et 11 novembre et 25 décembre. Ouvert du mardi au jeudi et le samedi de 10h à 18h ; le vendredi de 10h à 20h ; le dimanche de 13h à 18h. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 4 € (réduit : 2€). Billet collection permanente + expositions temporaires : 6€ (réduit : 3€). Label Tourisme & Handicap. Visite guidée. Boutique. Animations. Bibliothèque.

Ce musée, né à la Révolution, est installé près de la cathédrale depuis 1984. Les 2 000 peintures (françaises, flamandes, hollandaises, italiennes, et un chef-d'œuvre du peintre espagnol Velazquez), 700 sculptures, 10 000 dessins, 50 000 estampes, pastels et objets d'art rassemblés ici font partie de l'une des plus belles collections d'art en France, surtout pour le XVIIe siècle avec le décor peint et sculpté du château de Richelieu, et le XVIIIe siècle. Ils couvrent une large période de la création artistique du XVe siècle à nos jours. Les pastellistes du XVIIIe siècle sont à l'honneur dans un cabinet de dessins réputé le plus riche de France après celui du Louvre. Les courants artistiques du XIXe siècle sont représentés à travers les œuvres des peintres Delacroix, Courbet, Gauguin et celles des sculpteurs Triqueti, Pradier… L'art moderne et contemporain, organisé thématiquement, privilégie le portrait, la Figuration narrative et l'art abstrait des années 1960-1970. La boutique, richement pourvue, permet d'acheter de nouveaux produits tels que des reproductions, des crayons, des livres, des marque-pages… Enfin, des animations et des ateliers sont organisés régulièrement pour les néophytes, adultes et enfants, et un programme de cours du Louvre (sur inscription) est ouvert à tous ceux qui souhaitent enrichir leurs connaissances artistiques.

Balades, flâneries

JARDIN DES PLANTES D'ORLÉANS
Avenue de Saint-Mesmin
www.orleans-metropole.fr
De 7h30 à 18h30 du 1er février au dernier dimanche de mars. De 7h30 à 20h après le dernier dimanche de mars jusqu'au dernier dimanche de septembre. De 7h30 à 18h30 après le dernier dimanche de septembre jusqu'au 31 octobre. De 8h à 17h30 du 1er novembre au 31 janvier.
Créé en 1640 par la Société des Apothicaires, le Jardin des Plantes fut à l'origine installé sur la rive droite de la Loire, au Ravelin Saint-Laurent. Transféré en 1834 sur son site actuel, il est situé dans le quartier Saint-Marceau, territoire des horticulteurs, des pépiniéristes et des maraîchers depuis le début du XVIe siècle. Chaque année, les festivités de la Saint-Fiacre – patron des jardiniers fêté le 30 août – est l'occasion de découvrir les quatre hectares qui se répartissent entre jardins thématiques et décors floraux variés, notamment la roseraie. Le coin des grands arbres – hêtres pourpres, cyprès chauves, marronniers – compte quelques essences remarquables, souvenir du XIXe siècle où l'acclimatation était à la mode. La serre chaude et la serre tempérée abritent une collection de fougères, de pipéracées, d'aracées, de crotons, de plantes insectivores et d'orchidées, tandis que l'orangerie, construite en 1836, est en cours de restauration. Manège et jeux feront aussi le bonheur des enfants. Chaque mois de septembre, le jardin accueille le concours international de roses d'Orléans. Il récompense le travail des obtenteurs qui soumettent durant deux saisons leurs créations au regard expert d'une commission permanente. Le concours d'Orléans privilégie la remontance des roses et confirme les qualités de variétés déjà commercialisées.

PARC FLORAL DE LA SOURCE ★★
Avenue du Parc Floral
✆ 02 38 49 30 00
www.parcfloraldelasource.com
info@parcfloraldelasource.com
♿
Jardin remarquable. Les horaines d'accès varient selon les saisons. La serre aux papillons est fermée en hiver. Chèque Vacances. Accessibles aux PMR mais non labellisé. Restauration. Boutique. Animations. Minigolf et rosalies.
Localisé le long de la Vallée de la Loire, inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO et classé jardin remarquable, le parc possède différents jardins changeants suivant la saison. Se succèdent ainsi les bulbes, les iris classés collection nationale, les roses, les dahlias, les fuchsias, les rhododendrons et de nombreuses autres fleurs illuminant les sous-bois d'arbres centenaires. Découverte insolite de la mystérieuse source du Loiret où se prélassent flamants roses et canards. Le Parc Floral est également un parc animalier avec ses mammifères (ânes, alpagas, chèvres naines, moutons…), ses oiseaux exotiques (perruches et perroquets aux 1000 couleurs) ainsi qu'une serre où les papillons tropicaux virevoltent autour de vous. Deux aires de jeux rénovées, des pelouses sur lesquelles on peut marcher et jouer avec les jeux de croquet et badminton mis à disposition. Spectacles, nocturnes, minigolf, rosalies, petit train, aires de pique nique, de nombreuses animations pour profiter pleinement des 35 hectares.

Le couvert

L'ARDOISE
27, rue de la Bretonnerie
✆ 02 38 53 51 66
www.ardoise-orleans.com
ardoise.contact@gmail.com
Ouvert du mardi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h30 ; le dimanche de 12h à 13h30. Ouvert du mardi midi au dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 28 € à 37 €. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 15 €. Formule du midi à 15 €, 21 € ou 25 €.
L'appellation *bistronomique* est bien trouvée car la décoration est dédiée au vin, notamment au Bourgogne, considéré ici comme le maître d'entre tous. On peut découvrir en scrutant quelque peu la trace des reliques d'un romanée-conti, pieusement conservées telle une icône sacrée. Côté cuisine, la carte propose de belles promesses alléchantes tel un Mini Moelleux de Tourteau, une Dorade Sébaste en Croute de Safran, une Banane Fressinette Rôtie et Glace de Sarrasin… des mots qui sonnent si bien envers l'ouverture de l'appétit. Même si le lieu a connu une baisse de qualité à une période, il a su se reprendre pour rester au niveau et si le chef eût été un bâtisseur, ses édifices seraient comparés aux églises gothiques, habillées de volutes. Scribe, son écriture eût été faite d'arabesques ou de savants idéogrammes. Une cuisine qui prend des envolées ? !


© OLIVIER BOST – XL OPIX
Le parc floral de la Source – Orléans.

ATELIER MANZO
NOUVEAU

12, place du Chatelet
✆ 02 38 53 04 35

Ouvert toute l'année. Du mardi au vendredi de 12h à 14h et de 19h à 22h ; le samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30 ; le dimanche de 12h à 14h. Menus de 12,50 € à 28 €. Carte : 15 € environ.

Situé en plein cœur d'Orléans sur la place du Châtelet, l'Atelier Manzo est un restaurant bistronomique. Il a pris récemment la place du Bon Marché, un établissement chic qui a fait son temps, mais la décoration reste quasiment identique, à quelques photos et écrans de télévision près. La carte propose des moules avec une recette maison, du poisson et de la viande cuite à la plancha. Les salades sont copieuses et on peut composer soi-même des planches de charcuterie et de fromages bien de chez nous. Si vous aimez les surprises, l'Atelier Manzo choisit pour vous les produits. Le midi, vous avez la possibilité de déguster les pâtes fraîches du jour. C'est copieux, simple et efficace.

LE BATEAU LAVOIR

1, quai du Châtelet ✆ 02 38 88 93 23
www.bateaulavoir-orleans.fr

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 0h ; le dimanche de 12h à 18h. Entrée-plat ou plat-dessert-café : 19,50 € (hors supplément, week-ends et jours fériés) le midi et entrée-plat-dessert : 27,60 € (hors supplément) le soir. Menu enfant : 8,50 € (jusqu'à 11 ans inclus). Pour l'événementiel, formules groupes (à partir de 12 personnes) de 26 € et 59 € par convive. Chèque Restaurant.

Manger à bord d'un bateau historique sur la Loire ? Embarquement immédiat quai du Châtelet, à côté de l'Inex, face à la Place de la Loire. Sur cette réplique d'un bateau-lavoir de 28 m de long et 8 m de large, vous replongerez au temps des lavandières et des blanchisseuses qui, tout en caquettant, frottaient et frottaient le linge… Aujourd'hui, la carte postale a laissé place à un restaurant – bar- salon de thé flottant avec vue panoramique sur le fleuve : le must du lieu. Côté carte, une cuisine d'inspiration régionale, entre brasserie et plats traditionnels, a été privilégiée par les deux chefs qui travaillent sur place des produits frais et de saison avec un renouvellement mensuel. À l'étage, le bar-terrasse permet de siroter sodas, jus de fruits, thés, chocolats, whyskies ou cocktails tout en appréciant la vie et les lumières de la Loire. Pont terrasse très agréable par journées chaudes et ensoleillées avec, à la tombée de la nuit, une belle vue sur les lumières de la ville. En hiver, frileux couvrez-vous bien : n'oubliez pas que vous êtes sur un bateau et que, bien que chauffé, isolé et confortablement aménagé, le restaurant ne peut rien contre l'humidité qui peut être ressenti. Lieu flexible, également adapté aux séminaires, prestations de groupe et fêtes privées, le Bateau-Lavoir est aussi un lieu à vocation culturelle où sont organisés expositions et petits concerts.

LE BIDULE

6, rue Louis Roguet ✆ 07 84 94 66 46

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi à partir de 12h (dernier service à 14h) et de 19h à 22h. Menu unique à 11,50 €. Carte : 14,50 € environ. Chèque Restaurant.

Ouvert depuis décembre 2017, le Bidule, à l'origine restaurant végan, peine un peu à trouver sa place au cœur du centre historique d'Orléans. Le chef propose peu de plats, mais ils sont de qualité. On aime les lasagnes, le hamburger végétarien et le camembert rôti au miel Mont d'or à déguster plutôt en hiver. L'assiette n'est pas très fournie en légumes, mais les produits locaux sont de qualité. Les desserts comme le tiramisu ou la panna cotta, quant à eux, sont faits maison, à l'exception de la tarte Tatin, et le service est correct.

BISTRO RÉGENT
NOUVEAU

12, rue des Halles
✆ 02 38 54 41 28
www.bistro-regent.fr

Ouvert du dimanche au mercredi de 11h45 à 14h30 et de 18h45 à 22h45 ; le jeudi de 11h45 à 14h30 et de 18h45 à 23h ; le vendredi et le samedi de 11h45 à 14h30 et de 18h45 à 23h15. Menu unique à 13,90. Menus de groupe (minimum 12 personnes) entre 19 et 26 €.

Le Bistro Régent fait partie de cette chaîne de restaurants implantée principalement dans le sud-ouest du pays. À l'intérieur, l'ambiance est plutôt décontractée. Le concept, qu'on retrouve dans tous les établissements, est respecté : un « mono menu » qui propose le choix entre cinq plats, celui-ci accompagné de frites allumettes fraîches et d'une salade verte. Les produits sont de qualité et frais et on retrouve la fameuse sauce Charmelcia (qu'on peut d'ailleurs emporter moyennant un supplément). Pour les friands d'entrecôte, la charolaise ou la limousine de 800 grammes peut se croquer à deux. Enfin, le café gourmand est réellement « gourmand » : bien fourni en desserts ! Située à deux pas du cinéma, il est possible d'y dîner après une séance. Seul regret dans la salle du bas : la proximité des tables donne l'impression de participer à la conversation des voisins. C'est certes l'occasion de faire des connaissances, mais ce n'est pas la bonne adresse pour un tête-à-tête intime.

AU BORD DE LA LOIRE…

14, quai du Châtelet
✆ 02 38 81 07 14
www.auborddelaloire.com

100% Bio. Ouvert du mardi au samedi de 11h30 à 23h30 ; le dimanche de 15h30 à 22h. En été : du mardi au dimanche 12h à 14h et 19h30 à 22h, terrasse de plage ouverte de juin à septembre de 11h à 23h30 du vendredi au dimanche. Carte : 14 € environ. Vin au verre. Accueil des groupes (excellent accueil). Terrasse. Vente à emporter. Boutique.

Au bord de la Loire… est un lieu différent et attendu. Il manquait sur ce quai du Châtelet un lieu de restauration simple mais de qualité, ouvert et festif où l'on peut se régaler – au même prix (voire moins cher !) qu'un fast-food glouton glutenné à fond – de tous les produits essentiellement bio qui accompagnent le plus long fleuve de France et ses secrets, et situé juste à sa pointe, la montante vers l'Ardèche et la descendante vers l'Atlantique. On a l'impression d'entrer dans une histoire fraîche et nouvelle, à découvrir. Il faut dire que le couple qui a entièrement conçu ce lieu, Nathalie

et Bertrand est hors du commun. Cela fait un certain temps que tous deux exaltent d'une manière ravissante et adroite le fleuve et sa région. Au bord de la Loire… Ce sont des bols des boîtes et des bocaux, du bio, de la serviette en papier jusqu'au plateau repas que l'on vous confiera la promotion des produits locaux. C'est du frais, du réjouissant dans votre assiette, mais aussi une autre manière de « sandwicher ». Une quiche maison généreuse, des terrines de canard et volailles à mourir tellement elles donnent envie d'y replonger, les produits de Bruno Gabris, pêcheur professionnel, de la Ferme des Perrières, de Martin Pouret avec toutes ses sauces, de Sébastien Papion, prince chocolatier qui a notamment créé une rareté : la cathédrale Sainte-Croix en petit chocolat… Se poser Au bord de la Loire…, c'est entrer en un lieu où respirer signifie aussi échanger et écouter, en salle, sur la terrasse ouverte ou fermée au premier étage, mais aussi sur le quai, déguster tant les nourritures terrestres que la sérénité de savoir que l'on est vivant. Et ce n'est pas la maxime dans le bois gravé à l'entrée qui nous contredira : « Marinier de Loire, toujours beau, gueux sur terre, seigneur sur l'eau ».

LA CHANCELLERIE
27, place du Martroi
✆ 02 38 53 57 54
contact@lachancellerie.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 23h ; le samedi de 9h à 23h ; le dimanche de 10h à 23h. Menus de 27,90 € à 35,90 €. Carte : 26 € environ. Menu enfant : 12,90 €. Vin au verre. American Express.
Située au centre de la vieille ville d'Orléans, place du Martroi, dans un bâtiment classé du XVII[e] siècle, cette brasserie traditionnelle peut accueillir 120 personnes au rez-de-chaussée et 50 personnes à l'étage. La salle à l'étage peut être privatisée et offre une vue exclusive sur la statue de Jeanne d'Arc. M. Ferreira et sa femme, les maîtres des lieux depuis avril 2012, ont su perpétrer la tradition de la Chancellerie, un établissement cher aux Orléanais. On peut y prendre son petit déjeuner, déjeuner ou dîner à toute heure jusqu'à 23h. La brasserie propose huîtres, plateaux de fruits de mer, cocottes de moules et d'autres plats à découvrir comme le turbot entier, la côte de bœuf et la crêpe Suzette. La carte des vins est en rapport avec les mets proposés et les maîtres d'hôtel sont là pour vous conseiller. Le service est impeccable et l'ambiance chic et *old school*. Dès les beaux jours, on peut profiter de la terrasse qui donne sur la place du Martroi et de son soleil.

LE COMPTOIR DE MAMIE BIGOUDE
21, Rue Royale
✆ 02 38 68 93 59
Ouvert tous les jours de 11h30 à 21h30. Ouvert 7 jours sur 7. Menu unique à 8,90 € (salades entre 8,90 et 10,30 €). Menu enfant : 5,90 €. Chèque Restaurant.
Entrer dans l'univers kitsch, rock'n'roll et décalé d'une mamie bretonne ? L'idée ne nous était jamais venue à l'esprit. Et pourtant, le Comptoir de Mamie Bigoude le fait avec humour et gourmandise. Après Limoges, Tours et Blois, la marque a ouvert son quatrième restaurant à Orléans. Dès l'entrée, on a l'impression de se retrouver à l'intérieur d'une maison de grand-mère colorée avec une préférence pour le rose. Sur les tables, les nappes en plastique vichy côtoient les accessoires de cuisine anciens et, à l'étage, on a l'impression de se retrouver dans la chambre de mamie entre tabliers et robes fleuries d'époque. Un régal pour les yeux, mais aussi pour les papilles. Les crêpes sont aussi originales que délicieuses. On aime la « Mamie Bigoude » avec sa blanquette de saumon à l'estragon et sa fondue de poireau à la crème ou encore les crêpes sucrées composées avec sa chantilly généreuse. L'équipe est jeune et accueillante. Bref, on adore !

LA DARIOLE
25, rue Etienne-Dolet
✆ 02 38 77 26 67
Ouvert toute l'année. Fermé au mois d'août. Le lundi, le mercredi et le jeudi le midi de 12h à 13h30 ; le mardi et le vendredi le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 21h30. Réservation recommandée. Menus de 23 € à 28 €. Carte : 20 € environ. Formule du midi : 21 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.
Cette adresse se cache dans une toute petite rue du cœur historique d'Orléans. Mais quelle adresse ! Détentrice, depuis bien longtemps, d'un Bib gourmand du guide Michelin, distinction reconnaissant les bonnes tables au meilleur rapport qualité/prix. Le fait est que, pour une vingtaine d'euros, le repas est absolument irréprochable, tant dans l'équilibre des saveurs que la qualité des produits. Il vous laissera le souvenir d'un bon moment gastronomique, dans une petite maison parmi les plus anciennes d'Orléans. La salle ne peut accueillir plus de trente couverts et il y a toujours du monde : il est prudent de réserver. En été, on adore la petite terrasse dressée sur une placette discrète. Elle est de ces lieux d'Orléans dont on garde le secret, pour ne pas la voir envahir.

CHEZ DIONYSOS
1, rue du Tabour ✆ 02 38 53 71 12
www.chezdionysos.fr
info@chezdionysos.fr
Ouvert du mardi au samedi le midi de 12h à 14h ; le vendredi et le samedi le soir de 19h à 22h. Menu unique à 28 €. Formule du midi : 22 €. Terrasse. Boutique.
Chez Dyonisos, peu de places, peu de plats, mais un choix judicieux parmi beaucoup de saveurs, de vins, de savoir-faire, l'ensemble vêtu de qualité. Cette petite table orléanaise a su se faire une belle réputation en peu de temps. On le voit bien le chef heureux de vous accueillir comme quelqu'un qui vous prépare une superbe surprise. Il faut le dire car il y en a un certain nombre qui « tire la tronche » et n'ont pas la qualité proposée ici et quand bien même l'ont-ils, justement pour l'apprécier le sourire est indispensable. Dans son choix de matières premières comme dans sa sélection de vin, le restaurant fait mouche. Ici, salle et terrasse, berceaux d'étroitesse généreuse demande à penser à réserver. Chaque jour, la carte s'enrichit suivant les arrivages. Tout est fait maison et elle change évidemment au fil des saisons. Nous avons aimé la pièce de bœuf et sa sauce café, la soupe de kiwi au carvi ou encore le cœur coulant caramel, parfaitement maîtrisé. Une simplicité efficace qui satisfera tous les gastronomes et les bons vivants.

IL DON VITTORIO
3, rue Jean-Huppeau ✆ 02 38 50 64 65
www.il-don-vittorio.fr
contact@www.il-don-vittorio.fr

Fermeture du 31 juillet au 21 août inclus. Ouvert du mardi au samedi de 12h à 15h et de 19h à 23h. Carte : 15 € environ. Menu enfant : 5,50 € (pizza piccolo). Pizzas de 6,50 € à 13 €.

A Orléans, Il Don Vittorio s'est imposé comme faisant l'une des meilleures pizzas de la ville, sans oublier la pasta maison. Un vrai délice ! Avec sa nouvelle décoration épurée (lustres de création originale), le cadre est toujours élégant et l'accueil chaleureux. « Le Don » nous immerge dans la cuisine italienne, la vraie. Ici, les *antipasti* tout comme la qualité des vins rouges mis en avant et sélectionnés par le chef italien prouvent aisément qu'il ne s'agit pas de « pizzer et basta… à toute vitesse ». Bien au contraire, le temps de vivre est lié à celui de déguster (ici ou chez soi puisque l'on peut aussi choisir la formule « à emporter ») à base de produits frais, dans la plus pure tradition italienne, un vrai délice. On apprécie également les plats traditionnels, veau *marsala* et *saltimbocca* et le traditionnel tiramisu, à tomber. Une très belle adresse qu'il faut penser à réserver les soirs de fin de semaine et le samedi, car on s'y presse. Un signe qui ne trompe pas…

LE LIFT
Place de la Loire ✆ 02 38 53 63 48
www.restaurant-le-lift.com
antiquaire2@orange.fr

Ouvert du lundi au samedi le soir de 19h30 à 23h ; tous les jours le midi de 12h à 14h. Brunch servi le dimanche de 11h à 15h. Réservation recommandée. Menus de 28 € à 56 € (menus spéciaux pour les manifestations comme le Festival de la Loire pouvant dépasser ces tarifs). Carte : 22 € environ. Menu enfant : 15 €. Formule du midi : 28 € (du lundi au vendredi). Brunch le dimanche de 12h à 14h : 42 €. Terrasse.

Pour atteindre le restaurant, il faut gravir 42 marches, mais qu'on se rassure, l'ascenseur réservé uniquement aux clients sait se rendre utile. D'où le nom Lift, qui signifie ascenseur en anglais. Sur la terrasse agréable, parmi le jardin de la Charpenterie rehaussé, par beau temps, ou en salle (au décor hyper moderne et décalé, un peu esprit nordique avec vue sur la Loire), Philippe Bardau, le chef, propose un festival de saveurs à la hauteur ! Poissons et viandes sont également présentés tant en entrée qu'en plat de résistance suivi d'un plateau de fromages fermiers et affinés ainsi que des desserts aux alliances alambiquées, mais qui sait ? Thon rouge, daurade sauvage, bonite, tourteau et langoustine ou bien foie gras frais ouvrent le bal ; puis rouget-barbet, langoustine, aile de raie, médaillon de lotte ou selle d'agneau, pigeon, filet mignon de cochon, tartare et entrecôte confirment l'appréciation ; fromages et desserts achèvent l'exclamation. Les produits proviennent des Landes, de la baie Morlaix, de Méditerranée, de Bretagne, du Guilvinec, d'Atlantique, de Saint-Brieuc hormis l'entrecôte de bœuf Wagyu, qui arrive du Japon. On ne va pas confirmer sur le frais et le bio, cela « bas de soie », comme on dit chez les initiés… A noter : des soirées à thème en accord avec le Collège culinaire de France, et à ne rater sous aucun prétexte. Nous avons affaire à un grand ici, très grand.

CHEZ MIAN
19, Place de la Bascule
✆ 07 67 26 27 89

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le midi de 12h à 14h30 et le soir de 19h à 22h. Ouvert jusqu'à 22h30 le samedi soir. Menus de 9,50 € à 12,80 €. Carte : 8,50 € environ. Terrasse. Vente à emporter.

Chez Mian est un petit restaurant de spécialités chinoises de la place de la Bascule dans le quartier Saint-Marceau. La gérante et le cuisinier sont originaires de la province du Gansu. Ici, on tire les nouilles de blé fraîches, si, si. Ces nouilles appelées Mian sont de fabrication artisanale et le cuisinier les tire à la main véritablement sous vos yeux. C'est une technique traditionnelle chinoise. Très peu de plats figurent au menu, mais ils sont tous faits maison comme la Mian spécialité de Lanzhou (nouilles avec soupe, bœuf et herbes fraîches) ou le Rou Ji Mo, une spécialité de Shan Xi (galette et porc haché). En entrée, la salade d'algues à la sauce sucrée-salée ou les radis au vinaigre sont peu courants dans les restaurants chinois. On a adoré les raviolis à la vapeur, qu'ils soient à la crevette ou au porc. L'espace restaurant est assez petit (environ 16 places), mais on peut commander à emporter. Il faut juste s'armer de patience le samedi soir, car les nouveaux arrivants sont victimes de leur succès.

LE NARENJ
NOUVEAU
178, rue de Bourgogne
✆ 07 68 07 34 43

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 12h15 à 14h et de 19h15 à 21h. Réservation recommandée. Menus de 17 € à 36 €. Carte : 31 € environ. Vin au verre. Chèque Restaurant.

Le Närenj (orange amère en syrien) est un restaurant bistronomique syrien qui se situe rue de Bourgogne dans une jolie maison à colombages dans la vieille ville. Le chef Nabil et sa femme Sousana, couple syrien, vous font partager les saveurs de leur pays d'origine. La cuisine, à base de bœuf, de pois chiches, de pistaches ou d'aubergines, est fortement influencée par les spécialités de Damas, agrémentée de la touche subtile et unique du chef. On a aimé le bœuf confit ultra tendre au yaourt et le Dajaj machwi, du poulet fermier grillé. Depuis son ouverture, le restaurant rencontre un franc succès. Mieux vaut réserver, d'autant que l'accueil est des plus chaleureux et le cadre sympathique. On passe un excellent moment à faire voyager nos papilles au Moyen-Orient.

NOTRE CHER ET TENDRE
59, rue Notre-Dame-de-Recouvrance
✆ 02 38 54 36 36
notrecherettendre@yahoo.fr

Ouvert du mardi au samedi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h45 à 22h. Fermé le réveillon de Noël. Menu unique à 20 €. Carte : 17 € environ. Menu enfant : 14 € (steak-frites – boisson – dessert de la carte). Plat du jour : 9,50 €. Chaises bébé. Terrasse. Boutique.

En quelques mois, c'était déjà l'adresse de référence pour tous les amateurs de viande orléanais. Depuis, Notre Cher et Tendre continue d'enrichir sa gamme de viandes avec des races parfois peu connues, comme la Black Angus américaine, l'Angus anglaise, la Blonde de Galice espagnole, et les plus classiques françaises charolaise et salers. Des viandes classées par morceaux, tous expliqués, et dont les grammages varient suivant les appétits. Leur qualité suffirait à revenir encore et encore. Quand, en plus, les sauces, frites, purée, gratins et autres accompagnements à volonté sont tous faits maison, que demander de mieux ? Des desserts maison ? Eh bien c'est le cas. Et ceux qui résisteraient au paris-brest façon Notre Cher et Tendre céderont face au Sans Nom de Yaya ou à la Meringue et Moi estival. Dernier point, l'accueil, toujours souriant et attentif. Un sans-faute.

LE PETIT GAULOIS
46, rue Jeanne d'Arc
✆ 02 36 99 75 24
Ouvert le lundi de 11h à 15h ; du mardi au vendredi de 7h à 17h30 ; le samedi de 8h à 17h. Les cocottes sont à 14 €. Carte : 12 € environ.
Le Petit Gaulois s'est installé dans l'une des plus belles rues de la ville, la rue Jeanne d'Arc qui mène à la cathédrale. La carte, renouvelée chaque semaine, est très variée. Tarte salée, flammekueche aux lardons, salade au fromage de chèvre chaud, tartare de bœuf charolais ou encore cocotte de carbonnade flamande : tous les plats sont faits maison et Sébastien et Sabrina vous accueillent dans la bonne humeur. Ouvert tôt le matin, on peut s'y arrêter pour prendre un petit déjeuner. Une bonne carte de glaces.

PHOOD
NOUVEAU
14-16, place du Chatelet
✆ 02 38 68 95 15
www.orleans-chatelet.phood.fr
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le midi de 12h à 15h et le soir de 19h à 22h. Ouvert le samedi jusqu'à 23h. Menus de 10 € à 17 € (comptez environ 17 euros pour un plat + dessert + boisson). Carte : 10 € environ. Chèque Restaurant. Terrasse. Vente à emporter.
Phood propose de la restauration rapide vietnamienne revisitée. Nouveau-né à Orléans, il est le troisième établissement du même nom à avoir ouvert ses portes en France, le premier de la chaîne se trouvant à Bordeaux. Le restaurant, dont le slogan est « manger viet et bien », se veut responsable et propose des plats asiatiques élaborés avec des produits frais, sans additifs et contenant un minimum d'exhausteurs de goût : une cantine vietnamienne chic aux tarifs abordables en quelque sorte… On commande au comptoir et le service se fait à table. Côté cuisine, on retrouve la salade Bobun à base de bœuf curry citronnelle sauté au wok ou encore la soupe Pho et son délicieux bouillon de bœuf à la bardane avec boulettes maison et herbes fraîches. Le poulet au pop-corn est particulièrement apprécié des enfants. Et si on penche plutôt vers une envie de sandwich, le Banh Mi offre un bon compromis avec son pain baguette, son porc laqué et ses crudités marinées. Tout ça agrémenté de citronnade, de thé vert à la menthe bio ou encore de bière Saigon.

PITAYA
NOUVEAU
283, rue de Bourgogne
✆ 02 38 42 04 01
Ouvert du dimanche au jeudi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h ; le vendredi et le samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Menu unique à 12,50 €. Vente à emporter.
En plein centre-ville d'Orléans, ce restaurant thaïlandais, façon « culture de rue », propose une cuisine authentique avec des produits sains et frais. La déco est épurée et moderne et l'accueil aimable. Pour les connaisseurs de Bangkok, on retrouve les odeurs et l'esprit de la street food traditionnelle spécifique à cette partie de l'Asie. Les plats copieux sont cuisinés au wok à la vue de tous : viandes, poissons et légumes sont saisis sous les yeux des clients. On sait ce qu'on retrouve dans son bol ! Chicken Thaï, Thaï salad, Pad Thaï, Beef Thaï… : on se délecte en toute simplicité des saveurs mélangées de la Thaïlande à des prix très abordables.

RESTAURANT DES PLANTES
44, rue Tudelle
✆ 02 38 56 65 55
www.restaurantdesplantes.fr
sarl.lagauche@orange.fr
♿
Ouvert du mardi au vendredi de 12h à 14h et de 19h à 22h ; le samedi soir de 19h à 22h ; le dimanche midi de 12h à 14h. Réservation recommandée. Menus de 19,90 € à 50 €. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 9,90 € (jusqu'à 12 ans). Vin au verre. Accueil des groupes. Vente à emporter.
Encore un restaurant qui nous met non seulement l'eau à la bouche mais aussi tous les sens en appétit, en ce Sud de la Loire, à quelques centaines de mètres du pont George V. Le top du top ! Une généreuse cuisine de tradition enchantée par le chef Philippe Lagauche, adroit et non avide de compositions quant à ses plats. Ecoutez un peu la musique : escalope de turbot, ris de veau aux câpres, aumônière croustillante de chèvre, choucroute de sandre à l'andouille de Guéméné… C'est que ce lieu anciennement peu reconnu – car l'adresse était maintenue secrète, comme toutes les bonnes choses (à dire) – devient de plus en plus fréquenté. Normal, vous me direz, ici on pratique réellement la gastronomie. Et ce n'est pas le galvauder que de le dire pour cet établissement où les plats sont méticuleusement préparés avec finesse et servis avec plaisir. Il est donc vivement conseillé de réserver afin d'entrer favorablement en privilégié. Quelque chose à rajouter ? Oui, et d'importance : les desserts sont à commander au début du repas. C'est tout dire. Mais encore, le menu du midi en semaine – entre autres – est à tout point de vue absolument exceptionnel.

STUDIO 16
16, place du Martroi
✆ 02 38 71 61 58
♿
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le midi à partir de 8h (dernier service à 0h) et le soir ; le dimanche à partir de 9h (dernier service à 20h). Menus de 18,50 € à 33 €. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 18,50 €. Vin au verre. Chaises bébé. Terrasse.

Ce qui frappe avant tout lorsqu'on pénètre dans le Studio 16, c'est l'espace et son agencement. Impeccable ! Puis, le grand escalier – doté d'une évasée et évasive rampe de fer forgé – sur notre gauche : il est comme royal. Une ambiance feutrée et moderne, mais non sans oublier la tradition quant à ce qui est servi et proposé. On a le sens du distingué chez Studio 16, un établissement désormais reconnu sur la place du Martroi. Voyez ces desserts travaillés avec délice et ses plats copieux à des prix tout à fait corrects. L'ensemble n'est pas sans rappeler certaines rues de Budapest ou de Vienne où chaque restaurant se complaît à une décoration inventive et à un style unique. Fraîcheur, réel travail en cuisine, service aimable. Que demander de plus ? Une sérénité nous sollicite…

■ **SUITE ET FAIM**
3, rue du Petit Puits ✆ 02 38 81 23 93
Ouvert toute l'année. Le mardi à partir de 11h et jusqu´à 18h ; le mercredi et le jeudi à partir de 11h et jusqu´à 18h30 ; le vendredi et le samedi à partir de 10h30 et jusqu´à 19h. Menus de 13 € à 17 €. Carte : 9 € environ (pâtisseries entre 5 et 7 euros). Chèque Restaurant. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter.
Suite et Faim a ouvert en février 2018 sur une belle place rénovée du centre historique de la ville au rez-de-chaussée d'une belle maison rouge à colombages. À la fois salon de thé et restaurant le midi, le concept est original puisque les plats sont proposés dans des bocaux en verre. Ces bocaux sont consignés si vous prenez à emporter. Ici, tout est fait 100 % maison, même le pain. Les plats sont de saison et inspirés du terroir, comme la joue de bœuf au cassis et aux pommes de terre. Peut-être sont-ils un peu légers en termes de quantité, mais ils sont plutôt goûteux et on peut se rattraper avec les pâtisseries elles aussi faites maison. On aime la tarte au citron meringuée (à tomber par terre !). À l'intérieur, la décoration est accueillante et colorée et les sièges sont confortables. Dès les beaux jours, la terrasse à l'ombre des cerisiers japonais ajoute au charme de l'ancien. Voilà un bon moment à passer en famille !

■ **TAWOUK ET FALAFEL**
6, place de Gaulle ✆ 09 86 42 02 02
www.tawouk-falafel.fr
tawouketfalafel@gmail.com
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 12h à 14h et à partir de 19h. Réservation recommandée. Menus de 6,90 € à 11,90 € (plat à 9,90 €). Chèque Restaurant.
Tawouk & Falafel est une adresse qu'on ne devrait plus présenter. Souvent plein le midi, ce restaurant propose un service sur place et à emporter. Tout est fait maison, et les formules sont avantageuses, avec un choix de mezze et des plats variés qui titillent nos papilles. On mange bien et pour un prix plus que raisonnable !

LE TONNELIER
5, rue Alsace-Lorraine
✆ 02 38 62 89 14
Tramway B, arrêt Halmagrand
♿
Fermé du 16 juillet au 7 août. Ouvert du mardi au samedi de 12h15 à 14h et de 19h30 à 22h ; de 12h15 à 14h. Réservation recommandée. Menus de 15 € à 29,50 €. Carte : 20 € environ. Plat du jour : 11 €. Accueil des groupes (sur réservation). Vente à emporter.
Non loin de la cathédrale et à deux pas du Campo Santo, le Tonnelier est un lieu de restauration totalement insolite, tant bien même qu'apparemment, il ne dévoile rien au premier coup d'œil et qu'une fois installé que l'on goûte à une cuisine devenue rare à Orléans et méritant largement d'être signalée, pour ne pas dire mise en avant, donc glorifiée. Non, les mots ne sont pas trop forts, car Bruno Sterne, le chef et directeur de cet établissement – dont les baies vitrées ont l'avantage de laisser entrer la lumière – nous concocte une généreuse poêlée de rognons à la bière brune et dont il faut souligner la sauce hors du commun avec ses carottes finement coupées et marinées. Suit un délice de la mer qui fut ce jour représenté par des filets de bar rehaussés d'une coulis secret dont les saveurs proposées nous laissèrent totalement pantois ; sans oublier le choix de l'entrée : des makis de saumon sur carpaccio de tomates anciennes. Nulle part ailleurs nous n'avions trouvé ces alliances culinaires à un tel prix. Enfin, le dessert – pour ne pas dire la cerise sur le gâteau – une pêche pochée au citron vert… Et vous ne l'imaginerez pas tant que vous ne l'aurez pas commandée et dégustée. Inutile de vous dire que nous vous conseillons largement de vous rendre sans attendre au Tonnelier, en n'oubliant pas de jeter un œil aux excellents vins et au rhum « Mathusalem » qui vous transporteront au paradis. L'adresse à ne jamais oublier tant que Bruno Sterne, généreux, amoureux, tendre et sérieux en sera le maître d'œuvre, accompagné d'un jeune cuisinier qui a bien de la chance d'exercer ses talents en cet endroit surprenant.

Le gîte

■ **BEST WESTERN – HÔTEL D'ARC******
37 ter, rue de la République
✆ 02 38 53 10 94
www.hotel-arc-orleans.com
hotel.darc@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. Ouvert tous les jours 24h/24. Accueil 24h/24. Chambre simple de 79 € à 169 € ; chambre double de 81 € à 175 €. Petit déjeuner buffet : 16,50 €. Petit déjeuner à emporter : 7 €. American Express, Diners Club, Chèque Vacances. Animaux acceptés (supplémenr de 7 € pour les animaux). Connexion Internet. Wi-fi. Tv satellite, Canal +.
Il se pourrait bien que l'hôtel d'Arc Best Western soit idéal pour celles et ceux qui désirent être de plain-pied en ville. Situé au début du quartier piéton et non loin de la gare, avec ses 35 chambres, non fumeur, il occupe quatre étages et l'architecture Art déco de sa façade est inoubliable, d'une originalité osée. Cinq styles de chambres le composent : standard, supérieure, exécutive, familiale et prestige. Elles ont toutes en commun le fait d'être décorées élégamment et quelques attentions tels un coffre-fort, un peignoir et des chaussons, une machine à café dernier cri, un lit *king size et* un sur-matelas sont inévitables. Climatisation individuelle, double vitrage

et wi-fi sont de mise. Si le cœur vous en dit, les deux chambres Prestige sont dotées d'un lit à baldaquin avec voilage et bénéficient de l'unique balcon de l'hôtel donnant sur la rue piétonne où passent les tramways… Une manière de se retrouver à une époque dont l'ascenseur – pièce unique et rare de fer forgé avec sa cabine en bois ouvragée de vitraux – déjà saura vous emmener vers le septième ciel !

EMPREINTE HÔTEL****
80 quai du Châtelet
✆ 02 38 75 10 52
www.empreinte-hotel.com/fr
contact@empreintehotel.com

Accueil vélo. Ouvert toute l'année. 31 chambres (3 suites). Chambre double de 130 € à 505 €. Petit déjeuner : 19 €. Lit bébé : 15 €. Petit-déjeuner enfant : offert jusqu'à 6 ans. Animal de compagnie : 20 €. Brunch le 1er et 3ème dimanche (11h30 à 15h30) : à partir 38 €. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Restauration. Vente. Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Spa.

Idéalement situé pour celles et ceux qui aiment la Loire (à vélo), cet hôtel quatre étoiles proche du pont George-V offre des chambres et des suites décorées au goût d'aujourd'hui dans des camaïeux de bleu et de gris avec tout le confort que cela entraîne. Cette ancienne demeure historique entièrement rénovée est dotée d'un Spa, élément en vogue dans tous les logis qui tiennent à chérir leurs hôtes confortablement. Au rez-de-chaussée, on trouvera un bar à champagne mais aussi de nombreux spiritueux. Durant le printemps et l'été, la terrasse située dans le patio permet de goûter l'ambiance orléanaise sous le soleil moins rare que l'on ne serait censé le croire. Enfin, tous les dimanches, un brunch ouvert à tout le monde met à l'honneur un chef qui s'attache à concocter des plats, principalement avec les produits de la région. Comme une empreinte charmante. Bio, il va sans dire !

Gîtes

LES GÎTES DU QUAI DU CHÂTELET
56, quai du Châtelet
✆ 06 08 51 09 32
www.gitequaiduchatelet.com
amaclocap@aol.com

Ouvert toute l'année. Les prix s'entendent avec eau, électricité, chauffage et parking inclus. Pour 4 personnes (70 m², 2 chambres). Week-end : 300 €. Demi-semaine : 350 €. Animaux acceptés (sur demande). Wi-fi gratuit. Lave-linge, lave-vaisselle. Tv satellite.

Les deux appartements la Gabare (45 m²) et les Oiseaux (70 m²) qui composent les Gîtes du Quai du Châtelet sont sans commune mesure avec ce que l'on définit généralement par le terme de gîte. Il s'agit bien d'appartements de bon standing, soignés et où l'attention sur chaque détail est portée afin que les voyageurs apprécient avec satisfaction et relaxation leur séjour. De l'agréable vacance dans tous les sens du terme. La vue imprenable sur la Loire et le pont Royal augure le bel Orléans à connaître et c'est aussi d'ailleurs le but de Laurence et Pascal qui, par la création de ces deux espaces à louer, contribuent à l'attrait de cette ville de plus en plus en mouvement. Idéal pour celles et ceux qui aiment à découvrir une ville et ses secrets !

Loisirs

VÉLO +
2, rue de l'Aqueduc
✆ 0800 00 8356
www.agglo-veloplus.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h. 15 €, à l'année si vous n'êtes pas abonné TAO, 5 € pour les abonnés.

L'agglomération orléanaise a mis en place un service de location de vélos en libre service : Vélo'+. 360 vélos sont disponibles sur 35 stations situées à Orléans, Fleury-les-Aubrais et Saint-Jean-le-Blanc. La première demi-heure est gratuite, ensuite, il faut compter 0,50 € pour la deuxième demi-heure, 1 € l'heure suivante et 2 € les heures supplémentaires. Les frais d'entrée sont de 1 € à la journée et 3 € à la semaine à régler par Internet ou sur l'une des 10 bornes équipées d'un lecteur de carte bancaire. Une caution de 150 € par emprunte bancaire est demandée mais non encaissée. L'abonnement annuel coûte 15 € (ou 5 € pour les abonnés au réseau TAO à l'année) auxquels il faut ajouter 5 € de crédit de temps de location. Il est possible de s'abonner sur le site Internet ou par courrier (dossiers disponibles à l'agglo, à l'agence TAO Martroi ou à l'office de tourisme). Le mode d'abonnement en ligne permet d'accéder directement au service sans attendre son badge abonné. Dans la foulée, on peut aussi profiter du circuit de la Loire à Vélo. Attention, le temps d'utilisation maximum par emprunt est de 24 heures.

Sorties

Salons de thés

EX-LIBRIS NOUVEAU
9, rue Royale

Ouvert du lundi au samedi. 3 € les boissons chaudes et 1,50 € les patisseries.

Un café littéraire, voilà une excellente idée née dans la tête d'Eugénie, ancienne professeure d'anglais. Propriétaire des lieux, elle récupère le magasin en 2017 et décide de se lancer. En entrant, on est comme emporté dans l'univers magique des livres. Les fauteuils en velours rouge et les fausses cheminées donnent l'impression de se retrouver dans son propre salon, à quelques exceptions près : sur les étagères, 6 000 ouvrages littéraires vous attendent. Les mots manquent pour décrire l'ambiance de l'établissement. On s'y sent comme dans un cocon et on voudrait y rester des heures à feuilleter les livres divers et variés. Les gâteaux (pain d'épices ou au chocolat) sont faits maison. Le café et les thés sont bio, ils sont servis dans des tasses en porcelaine sorties du buffet de chez grand-mère. Un endroit rare à découvrir…

LOUP'ANGE À L'INSTANT
3, rue Jeanne d'Arc
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi à partir de 10h et jusqu´à 19h. De 1,50 € le café expresso à 3,50 € le Thaï. Jus et sirops : 2 et 2,50 €.
Loup'Ange à l'Instant est un concept-store né dans la tête de Tiffany Lyonnette, propriétaire de la friperie Loup'Ange à l'élégance située à quelques pas de là. On entre dans un café, mais aussi dans une brocante. Tous les objets de décoration sont à vendre : tasses, meubles, fauteuils, toiles sur les murs… Et tandis qu'on découvre les objets chinés par Tiffany et son frère (gérant), on peut s'asseoir, se détendre et déguster un thé bio ou un café torréfié par Eric (les cafés d'Eric), accompagné d'une pâtisserie venue tout droit de la boulangerie voisine. En s'aventurant un peu plus loin, on tombe sur une pièce à thème qui ressemble étrangement à une plage reconstituée avec transats, sable et chapeaux de paille au plafond. Quel délice de se retrouver en un rien de temps au sein d'un havre de paix insoupçonné, qui nous transporte dans un autre monde, loin des turbulences de la ville !

Bars, pubs

LES VENTRES JAUNES NOUVEAU
193, rue de Bourgogne
✆ 02 38 62 97 25
Ouvert du mardi au dimanche de 18h à 2h.
Voilà un bar très sympathique à l'ambiance chaleureuse ! Damien et son équipe vous accueillent avec le sourire au son d'une playlist appréciable. Les Ventres Jaunes, c'était le surnom des Solognots atteints de la malaria… On y vient pour boire un verre entre amis et pour passer un bon moment. Il n'y pas de restauration à proprement parler, mais on y sert des planches de charcuterie, de fromages et des toasts de chèvre chaud pour accompagner les bières et autres cocktails. Pour s'isoler un peu, il est possible de s'installer dans la mezzanine sur une table à… huit poules. Rassurez-vous, elles ne sont pas vraies.

Emplettes

VITRAIL & CO / ROMET GALLET
3, rue des Carmes ✆ 02 34 50 72 39
www.vitrailandco.com
vitrailandco@gmail.com
Tramways A & B, arrêt Charles de Gaulle – Ligne O.
Ouvert le vendredi et le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Ouvert du mardi au jeudi uniquement sur rendez-vous. En accès libre les vendredi et samedi. Livraison possible.
Nos yeux ont du mal à croire qu'en pleine rue des Carmes, là où d'un côté le tramway prend son essor et de un autre freine son euphorie, se trouve un espace consacré au vitrail établi et représenté par Lisa Gallet (en 2018, elle a obtenu la 2e place au concours régional de l'entreprenariat par les femmes dans la catégorie « Je suis entrepreneurE ») et Eddy Romet (formé par le Maître Louis Gouffault), maîtres verriers qui « vous invitent dans leur Uni-Verre… », comme, si justement, ils l'expriment. Ces mystérieux artisans ont comme l'air comme venus d'un autre monde, car l'art du vitrail, qui atteint sa plénitude au Moyen Age, paraît de nos jours tombé en désuétude, malgré sa présence dans chaque ville de France et d'Europe, puisque chaque église ou chaque cathédrale a son lot de magnificence de verre et de plomb assemblés. Il est vrai que c'est un art qui demande du temps… ayant peu donc « commerce » de nos jours. Il n'empêche que nos deux élaborateurs continuent à créer et à assembler des profondeurs, modernes ou pas. D'ailleurs, ils sont en charge des vitraux de la cathédrale Sainte-Croix. Si vous avez chez vous quelque vitrail au grenier, délaissé, ou qu'une idée vous siérait à concevoir une modernité autre en cette matière, n'hésitez pas, frapper au carreau de Vitrail & Co et entrez dans le monde de l'euphorie en essor !

Panier gourmand

LES CAFÉS D'ÉRIC
Place du Châtelet
✆ 02 38 54 20 00
Ouvert le lundi de 7h30 à 19h30 ; du mardi au jeudi de 8h45 à 13h et de 14h à 19h ; le vendredi de 9h à 19h ; le samedi de 9h45 à 19h15.
Voilà de quoi se faire offrir ou offrir de petits plaisirs gustatifs. Les Cafés d'Eric proposent aux amateurs et aux curieux une grande variété de thés et de cafés de qualité. Avec 350 sortes de thés différents, Eric et son équipe composent, selon les goûts de chacun, des mélanges classiques, originaux et personnalisés. Ils proposent également une gamme de produits bio. Eric torréfie lui-même les cafés. Sa passion pour le fruit du caféier a été récompensée par le comité français du café en 2011 (meilleur torréfacteur de France).

CHOCOLATERIE ROYALE
51, rue Royale ✆ 02 38 53 93 43
www.lachocolaterieroyale.com
orleans@lachocolaterieroyale.com
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h.
Daniel Mercier, créateur chocolatier, est à la tête de cet établissement réputé, la plus ancienne chocolaterie et confiserie de France et véritable institution dans la ville. Un patrimoine dont la qualité ne se dément pas. Il fallait bien ce grand nom, cet amoureux du chocolat, pour une adresse aussi mythique où sont célébrées saveurs et textures. Vous y trouverez aussi cotignacs et roses d'Orléans, entre autres spécialités, ainsi que des macarons et des chocolats hauts de gamme sans oublier les glaces, bien sûr. A cette liste s'ajoutent les gourmandises comme les « confessions de Jeanne d'Arc », de petits palets de chocolat noir aux éclats de nougatine à l'effigie de la pucelle, ou encore l' »Orléanais », un camembert en chocolat praliné. C'est aussi le seul établissement de la région à fabriquer la matière première puisqu'il torréfie lui-même la fève de cacao.

DAY BY DAY
2, place Louis-XI ✆ 02 38 68 73 53
daybyday.orleans@gmail.com
Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 14h et de 15h à 19h ; le samedi à partir de 10h et jusqu´à 19h.

Voici la première épicerie en vrac, qui met un point d'honneur à ne présenter que des produits sans emballage. Entendons-nous bien, cela ne signifie nullement que tous les produits présentés sont de qualité extrêmement différente, mais pour autant ils assurent une sélection rigoureuse. Les semoules, les épices, les apéritifs, les huiles et vinaigres, les pâtes, les cafés, les thés, les fruits secs, les farines, etc., mais aussi les produits d'entretien sont à disposition, au choix. Quant au poids, vous faites comme vous le sentez. Inutile de préciser que venir avec ses propres bocaux, Tupperware et autres récipients, bien entendu, s'impose. Day by day lutte contre la pollution de l'emballage, entre autres, dont il est juste de dire qu'il nous coûte aussi bien du côté porte-monnaie que du côté santé. L'objectif est d'atteindre le zéro emballage.

ÉPICERIE FINE ROSE ET LÉON
6, place du Châtelet
✆ 02 38 21 48 26
Orleans@roseetleon.com
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h.
Envie d'un délice de gourmet ? En poussant la porte de Rose et Léon, vous pénétrez dans le *nec plus ultra* de la confiserie, au sein d'une maison datant de 1632, dite maison de Jean d'Alibert. Un temple culinaire et patrimonial où Alexandre, petit-fils d'épicier et ancien de la grande distribution, a rassemblé les spécialités sucrées/salées des plus grandes maisons de l'Hexagone. En vrac : l'ancestral cuberdon belge (délicieux petits cônes framboise de chez Léopold), les historiques forestines de la Maison des Forestines de Bourges (à l'origine des bonbons fourrés), l'impérial négus de Nevers (créé vers 1900 et ici en exclu !), les thés de la Compagnie coloniale (plus vieille marque de thé en France à l'origine du vrai thé de Noël), mais aussi les violettes de Toulouse, les fruits confits de Saint-Rémy-de-Provence, les babeluttes du Nord… Pour le salé, direction le fond du magasin : outre des pâtes italiennes, les vinaigres Martin Pouret, les marrons Faugier et des sangrias espagnoles, l'épicerie propose d'autres pépites comme les sardines de la maison Courtin (plus vieille conserverie de Concarneau), les fameuses épices Rœllinger (pas moins de vingt-cinq variétés d'assemblage de poudres d'épices !), les très tendance pleurotes à faire pousser dans sa cuisine, sans oublier les huiles d'olives AOC de Saint-Rémy-de-Provence, les 100 % pur jus de Patrick Font ou encore les sirops Combier banane/kiwi, mimosa… Bref, des étagères de produits d'exception qu'Alexandre n'hésite pas à faire goûter et sentir et en prime, l'anecdote ou la petite histoire qui va avec. On adore !

LA VINITHÈQUE
1, rue Jeanne-d'Arc ✆ 02 38 81 71 21
contact@lavinitheque.net
Tram ligne B.
♿
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 19h.
Ouverte en 2014, cette épicerie fine mêlant produits régionaux et indispensables des quatre coins de France est devenue incontournable pour tous les touristes venant visiter Orléans. En saison, elle ouvre ainsi le dimanche, pour satisfaire la demande. Créée par Frédérique et Dominique Secq, déjà propriétaires d'une première vinithèque rue d'Avignon, plus axée sur les vins et spiritueux, celle-ci est un « temple » des produits régionaux réunissant 1 800 références se côtoient. Des sirops Monin, aux vinaigres et moutardes Martin Pouret, des terrines et rillettes de poisson des Pêcheurs de Loire, aux pralines Mazet, des vins et apéritifs de l'Orléanais aux palets de Nançay, tous les incontournables régionaux sont là. Mais on trouve aussi du foie gras Godard, des sardines La Belle-Iloise, des thés Dammann, des poires tapées de Touraine et une sélection de vins, whiskies, rhums et cognacs bien fournie. La boutique est d'abord un régal pour les yeux et on a bien du mal à résister à la tentation.

Vins et alcools

L'ANGE VINS CAVE
43, rue du Poirier ✆ 02 38 54 20 81
www.langevinscave.com
Parkings Halles Châtelet ou Charpenterie.
Ouvert le mardi et le mercredi de 15h à 19h ; du jeudi au samedi de 10h à 13h et de 15h à 19h. En décembre ouvert le dimanche et lundi de 15h à 19h.
L'ange vint… et la cave fut pleine ! Permettez cette petite divagation que tout amoureux du vin a certainement imaginé après s'être gratifié de quelques verres d'excellent pinard bien chavirés et qu'au lever du cristal, festif et joyeux, il s'est permis de rêver ! En tout cas, à la cave *l'ange vins*, oui on rêve et on peut. Primo, on féminise le sommelier, eh oui messieurs, c'est une dame qui tient les rênes : Sabine Brochard (par ailleurs chef de salle au *Ver Di Vin* et Maître Restaurateur !). Deuxio, on pénètre dans ce lieu avec humilité et admiration béate et confuse. Tertio : on écoute, on déguste, on fait ses emplettes et on rentre chez soi vénérer ses petits trésors acquis. Une sélection de vins de France et du monde parmi plus de 650 références vous accueillent sans oublier whiskies et champagnes, très prisés. Une bonne soixantaine de bières en provenance du monde entier y sont aussi scrupuleusement sélectionnées. Un atelier dégustation peut vous initier à la lente coulée euphorique que tous ces liquides procurent avec plus ou moins de fermeté, de douceur ou d'ingéniosité odoriférantes. Bref, avec un livre et un bon vin, ce dernier prôné par une rare spécialiste telle notre sommelière : la vie est belle !

Dans les environs

Chécy

LE WEEK-END
1, place du Cloître ✆ 02 38 86 84 93
www.restaurant-leweekend.com
info@restaurant-leweekend.com
Bus 15 ou 8.
Ouvert du mercredi au samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 21h30 ; le dimanche midi de 12h à 14h. Menus de 38 € à 65 €. Carte : 65 € environ. Menu enfant : 13,30 €. Formule du midi : 27 €. Traiteur, plats à emporter. Chèque Restaurant. 3 salles indépendantes pour séminaires, banquets, mariages.

Juste au bout de la place qui pourrait devenir mythique si elle était bien entretenue et revivifiée – car il y a comme une ambiance à la Jacques Tati en cet endroit – où se trouve l'entrée de la tendre habitation du restaurant le Week-end, très rapidement force est de s'apercevoir que nous sommes ailleurs… Effectivement, l'élégante terrasse du fond prolonge l'espace soigné commençant par un salon cosy – cheminée attenante – suivi d'une salle où l'espace entre les tables est subtilement agencé et peut à volonté, selon les occasions, se mouvoir rapidement sur demande. Car l'équipe et leur chef et sommelier Frédéric Arlettaz sont soudés et attentifs à bien servir leur clientèle. Doit-on s'attarder à stipuler que vaisselle, nappe, serviette sont en accord avec les plats servis et le lieu ? Doit-on appuyer sur le fait que dès table prise, vous êtes bon pour un voyage culinaire hors du commun ? Doit-on affirmer qu'otage enchanté vous devenez durant cette expédition gustative ? Entendons-nous, tant sur le prix que sur la qualité mais aussi sur les propositions raffinées : en semaine, les deux formules en menu sont incomparables à tout ce que nous pouvons trouver alentour, de même qu'à la carte, les yeux fermés ; viande de Sologne, poisson des Sables-d'Olonne ou du lac Léman, accompagnés de légumes des maraîchers locaux, plateau de fromages, inévitable tant le choix judicieux au regard déjà annonce l'approbation sans appel, enfin un soufflé à la chartreuse où l'éclectisme entre le chaud et le froid tiendra longtemps votre mémoire alertée… Doit-on parler des vins ? Allez, une larme pour ces 18 000 bouteilles – savez-vous que la cave du Queen Mary 2 n'en contient pas plus ? – qui vous attendent bien sagement et où le choix, ici encore, est des plus hétéroclites, car il tient de la passion de transmettre une sérieuse connaissance vinicole… Vous pourrez si le cœur vous en dit – surtout écoutez-le – déguster une chartreuse dont le chef se fait fort de vous apprendre à l'aimer si jamais vous l'aviez oublié, mais aussi voluptueusement rectifier un cigare dont les volutes viendront enrober cette fin de repas, à l'entrée de ce lieu – car Le Week-end est un lieu – où des fauteuils, à cet effet, vous attendent tranquillement avec joie. Le Week-end, ou l'art de la table qui transforme l'instant en un retentissant moment esthète inoubliable !

■ **GÎTE DE LA PETITE LONGÈRE**
31, rue de la Herpinière ✆ 06 89 65 35 51
www.lapetitelongere.fr
anne.lehoullier@wanadoo.fr

Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. Pour 2 personnes (35 m², 1 chambre). De 190 € à 310 € la semaine selon saison. Forfait ménage 25€. Wi-fi. Salon de jardin, lave-linge, lave-vaisselle.
Décidément, les abords du canal d'Orléans sont propices à l'éclosion de gîtes accueillants. En voici une nouvelle démonstration, avec cette petite maison typique de cette région. L'intérieur est agréablement aménagé, mêlant habilement modernité et authenticité. Une pièce à vivre avec cuisine intégrée et, à l'étage une chambre sous comble avec un lit deux personnes. L'entrée est indépendante et le jardin privatif. Bien à l'abri grâce à la verdure alentour, ce gîte offre une étapé idéale pour les jeunes couples.

Fleury-les-Aubrais

■ **DA PINOCCHIO**
344, rue Faubourg-Bannier
✆ 02 38 73 90 97
www.da-pinocchio.com

Fermé du 1er au 31 août. Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h. Réservation recommandée. Menus de 13,90 € à 16,50 € (du mardi au vendredi midi). Carte : 25 € environ. Vente à emporter.
Non, Da Pinocchio n'est pas un restaurant menteur et la note ne s'allonge pas à la fin… Une belle collection de la marionnette en question nous accueille, ainsi que nombre de livres qui lui sont consacrés et qui restent à disposition si jamais l'attente se ferait longue – signe que l'on travaille sur le piano. Da Pinocchio est bon petit restaurant italien faisant honneur à sa cuisine dans les meilleures conditions. Entendons-nous bien, ce n'est pas une grande cuisine mais elle touche à quelque chose de familial, autrement dit, chaleureuse et de qualité. Tout est frais et fait maison. Une trentaine de places en salle et une quinzaine en terrasse. De quoi ravir les habitués du midi et ceux du soir qui désirent être à l'aise en compagnie de bons plats. Une carte longue comme un nez qui s'allonge au fur et à mesure qu'on la questionne propose de nombreuses pizzas solidement fournies à la pâte fine ainsi que des plats typiques tels l'escalope de veau à la milanaise, le faux-filet au gorgonzola ou les grosses ravioles aux écrevisses et pointes d'asperges… Les vins présentés en rouge, blanc et rosé donnent consistance au rêve en marche, ainsi un garda classico, un gompeiano, un lugana, un montepulciano et, le *must*, un lacryma christi del vesuvio rouge ou rosé selon votre nostalgie. Enfin comme le dit si bien Pinocchio : « Boire du vin ne donne pas la gueule de bois. » Inoubliable, non ? Da Pinocchio, de même !

Loury

■ **MUSÉE DES MÉTIERS ET LÉGENDES DE LA FORÊT D'ORLÉANS**
Place Antoine Masson ✆ 02 45 48 21 00
musee.loury@sfr.fr
Ouvert le dimanche de 14h à 18h. Visite de une heure. Adulte : 4 €. Enfant (de 12 à 18 ans) : 2 €.
Le musée est installé dans les dépendances du château du bourg devenu, depuis 1981, la mairie de Loury.
Vous y trouverez les métiers et les légendes de la forêt, entre autres : bûcheron, charron, forgeron, sellier-bourrelier, maréchal-ferrant, sabotier, etc. Il est composé de sept salles dont une réservée aux loups, aux légendes de la forêt, et une autre aux évènements locaux des deux guerres. Des animations à thème et des expositions temporaires ont lieu chaque année. Dans ce musée, on explore les liens forts qui unissent les hommes à la forêt d'Orléans depuis des siècles. Les vieux métiers du bois et de la forêt sont présentés techniquement et socialement. Les légendes de la forêt vous permettront de découvrir la richesse de l'imaginaire d'autrefois. A travers ces salles, vous découvrirez la vie et les événements de la communauté rurale.

Olivet

LA PROMENADE DES MOULINS
Bords du Loiret

Accès libre et gratuit.

Longeant le Loiret, cette promenade est composée de trois sentiers. On retiendra celui des Prés, chaussée dont la réalisation remonte au Moyen Age, et celui de Saint-Avit, qui va d'une rive à l'autre. Il passe par quatre moulins et emprunte le sentier Fosse Marion entre deux moulins, tout en donnant vue sur trois autres. Ces promenades permettent de renouer avec un artisanat quasi révolu et avec une architecture qui constitue un vrai régal pour l'œil. Des sentiers très agréables, qui peuvent être très empruntés les week-ends d'été. On apprécie le grand espace de jeux pour enfants et les pelouses qui invitent au pique-nique.

LE PAVILLON BLEU
351, rue de la Reine-Blanche ✆ 02 38 66 14 30
www.lepavillonbleu-restaurant.com
contact@lepavillonbleu-restaurant.com

Logis. Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche le midi de 12h à 14h ; du mardi au samedi de 19h à 22h. Réservation recommandée. Menus de 29 € à 39 €. Carte : 48 € environ. Formule du midi : 29 € (en semaine). Vin au verre. American Express, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation). Chaises bébé. Terrasse.

Olivet possède en son sein des écrins rares et secrets. Le Pavillon bleu fait partie de ceux-là. Certes, La Belle Epoque n'est plus, mais il nous appartient de la faire revivre en cette guinguette loirétaine dont l'ambiance et le paysage n'est pas sans rappeler certains tableaux de Renoir ou Monet… Mais aussi l'intrigante architecture de cet ancien hangar à bateaux savamment transformé en un restaurant agréable et feutré ou le bleu et le blanc (couleurs de la royauté) maîtrisent le bel effet à l'œil élégamment avisé. Couronné à son entrée par deux platanes qui vous ouvrent les bras, l'offre culinaire du Pavillon bleu est certainement sujette à créer des envieux. Voyez au menu : croquant de joue de bœuf, crème d'avocat, tuile de pain au basilic avec saumon confit à la coriandre, tagliatelles à l'encre de sèche, beurre émulsionné au corail d'oursin et choux craquelin, mousse pralinée, glace à la cacahuète… Et cette trilogie pour un prix superbement étudié où le mot excès est banni. Est-il nécessaire de confirmer que la gastronomie est de mise avec Bertrand Béreaud et son équipe ? Aller déjeuner au Pavillon bleu, c'est revenir à des temps anciens, que ce soit en terrasse au fil de l'eau ou à l'intérieur ; une sorte de temps retrouvé vous enlace.

LE MOULIN SAINT-JULIEN
1303, rue de la Reine Blanche
✆ 06 18 09 35 70
contact@moulinstjulien.com

Basse saison : chambre double de 110 € à 155 €. Haute saison : chambre double de 120 € à 165 €. Chambres de 110 à 165 €. Lit supplémentaire (adulte et enfant + de 2 ans) 30 €. Wi-fi.

Ce sont les propriétaires qui le disent eux-mêmes : ils n'ont pas trouvé la maison. C'est la maison qui les a trouvés. Sur les bords du Loiret à Olivet, le Moulin Saint-Julien, un ancien moulin à eau datant du XV[e] siècle, à l'abri des regards indiscrets, offre un véritable havre de paix à ceux qui souhaitent découvrir la région en toute quiétude. À quatre kilomètres du centre historique d'Orléans. En été, vous pourrez vous relaxer autour de la piscine et observer la nature environnante. Le Moulin Saint-Julien, avec ses chambres de charme, mêle moderne et ancien dans un décor intimiste avec l'envie de garder l'esprit et l'âme de la bâtisse.

Saint-Jean-de-Braye

LES TOQUÉS
71, chemin de Halage
✆ 02 38 86 50 20
www.lestoquesorleans.fr

Gastronomie du Terroir. Fermé du 15 au 31 août. Ouvert du mardi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h15. Réservation impérative. Menu unique à 35 €. Carte : 40 € environ (entrée, plat et dessert). Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 24 € (du mardi au vendredi). Chèques Restaurant et American Express non acceptés. Réservation fortement recommandée. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 35 personnes). Terrasse.

Cette table qui remporte un franc succès vous propose une cuisine créative, moderne et originale dans un cadre très agréable, près des bords de Loire. La terrasse ombragée est idéale pour les beaux jours et la salle de restaurant est chaleureuse et joliment décorée. Que l'on vienne en couple, pour un déjeuner d'affaires le midi ou en groupe le soir, l'accueil sera adapté. Ainsi, deux petites salles à l'étage permettent de passer une soirée entre amis sans déranger les autres convives. Enceintes pour écouter sa propre musique en Bluetooth, cadre privatisé, un luxe qui ne se paye pas et qui s'apprécie grandement. Côté cuisine, le lieu parvient à conserver sa grande qualité au fil des ans. Si les papillotes croustillantes de crevettes sauce thaïe vont réveiller les papilles, le parmentier de bœuf au fois gras, valeur sûre, comblera les plus gourmands. On aime aussi les aiguillettes de Saint-Pierre grillées au bacon. La carte ne propose que du bon, du beau et du fin… Le large choix de vins permet de contenter toutes les bourses. Côté desserts, on a craqué pour l'incontournable baba au rhum ou encore la profiterole et pour la sélection de fromages affinés de production locale. Bref, une table 100 % recommandée, où il faudra réserver pour en profiter.



my petit fute
mon guide sur mesure
WWW.MYPETITFUTE.COM

MAISON MAUREILLE
115, avenue Louis-Joseph-Soulas
✆ 02 38 55 09 85
Ouvert du lundi au samedi de 6h à 19h30 ; le dimanche de 6h à 13h15. Fermé le jeudi.
L'aventure continue pour cette institution abraysienne. Après 24 ans au service du bon pain Christophe et Geneviève Maureille ont décidé de partir sous d'autres cieux début 2017, mais Vincent Cachard a décidé de relever le gant et de maintenir la tradition déjà bien établie. Compagnon du devoir, il s'est formé et a conseillé de nombreuses boulangeries avant de se lancer lui même.
La qualité des pains cuits au feu de bois sera respectée, leur variété qui a fait le renom de la maison aussi (pain au miel, aux figues, aux pruneaux au goût de Roquefort, de figues, de lardons). Vincent veut aussi amener la partie pâtisserie au niveau de celle de la boulangerie et propose des tartes aux pommes et au poires locales qui promettent.

Vennecy

GÎTE DU CELLIER
Jean-Paul et Isabelle Morisset
95, rue de Villiers
Gîtes de France (2 épis). Bienvenue à la Ferme. Ouvert toute l'année. Trois gîtes : le Cellier pour 4 personnes, l'Ecurie pour 5 personnes et la Laiterie : pour 6 à 8 personnes. De 260 € à 550 € la semaine selon saison. Equipements bébé. Selon le nombre de personnes. Animaux acceptés (payant). Wi-fi. Service de ménage. Barbecue. Salon de jardin, location de draps, lave-linge, lave-vaisselle.
Sur la même exploitation agricole que le gîte des Ecuries, Jean-Paul et Isabelle Morisset ont aménagé deux autres gîtes, l'un un peu plus petit et l'autre pouvant accueillir jusqu'à huit personnes, dans le même esprit. Ces gîtes, sur des ailes différentes de la ferme - où sont produits pommes, jus de pommes, ail, échalote, pommes de terre en agriculture biologique ainsi que des asperges – sont agréables, bien pensés et bien tenus.

PITHIVIERS ★

Dans les environs

Chilleurs-aux-Bois

CHÂTEAU DE CHAMEROLLES ★★
✆ 02 38 39 84 66
www.chateauchamerolles.fr
chateau.chamerolles@loiret.fr
Fermé le mardi en janvier et le 25 décembre. Février, avril, octobre, novembre et décembre : ouvert tous les jours, sauf le mardi (13h30 -17h30). Ouvert le week-end (10h-12h et 13h30-17h30). Du 1er mai au 30 juin et du 1er au 30 septembre : tous les jours, sauf le mardi, de 10h à 18h Juillet-août : tous les jours de 10h à 18h. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 8 € (visite guidée : 10 €). Enfant (de 6 à 17 ans) : 5 €. Tarif réduit : 5 €, tarif famille (2 adultes + 2 enfants entre 6 ans et 17 ans) : 22 €. Carte Pass : 18 €. Chèque Vacances. Boutique. Animations. Aire de pique-nique et location d'espaces.
Dans ce petit village situé à 15 km au sud-ouest de Pithiviers, le splendide château du XVIe siècle, aux tours rondes et aux toits pointus, est l'un des plus visités du département. Construit par Lancelot du Lac (premier du nom, appelé ainsi en hommage au légendaire chevalier

© CHÂTEAU DE CHAMEROLLES



Château de Chamerolles.


© CHÂTEAU DE CHAMEROLLES

Les jardins du château de Chamerolles.

de la Table ronde), compagnon de Louis XII et gouverneur d'Orléans, le château devint par la suite un fief protestant par l'alliance de la famille avec Louise de Coligny, d'où la transformation de la chapelle en temple. Les derniers propriétaires firent don du château à la Ville de Paris, qui le légua au département du Loiret en 1987. Pour la restauration complète du bâtiment, on utilisa des techniques ancestrales. Devenu « le château des parfums », il présente l'histoire de l'hygiène et des senteurs du XVI[e] siècle à nos jours. Sur les panneaux de senteurs, il suffit d'appuyer sur un bouton, d'approcher le nez pour découvrir des parfums inhabituels et les goûts olfactifs de chaque époque, notamment la très célèbre Eau de la Reine de Hongrie. Le charmant jardin Renaissance offre un agréable lieu de détente et de découverte pour les enfants, comme pour les adultes, grâce à ses beaux parterres fleuris, son mobilier et son labyrinthe. Nouveauté : avec l'application Geomotifs, il est désormais possible de découvrir les petits détails cachés du château. À chaque forme trouvée, des explications sont données sur le sens du motif. Pendant les périodes de vacances scolaires, ateliers créatifs et livrets-jeux spécifiques sont proposés aux enfants. Ne ratez pas Le Mot secret de l'été, très prisé par les familles. Hors vacances, un livret-jeux permanent pour les 7/12 ans et un livret de coloriage pour les moins de 6 ans sont disponibles gratuitement à l'accueil.

■ LES ROSES ANCIENNES ANDRÉ ÈVE

301, route de Courcy ✆ 02 38 30 01 30
www.roses-anciennes-eve.com

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 13h et de 15h à 18h. Le jardin est ouvert gratuitement toute l'année y compris les jours fériés. Cours de taille, 16 € par personne. Visite du jardin gratuite pour les individuels ; visite guidée réservée aux groupes : 120 € (30 personnes maximum). Boutique. Catalogue gratuit pour les visiteurs. Pépinière et conseils sur place.

C'est LA référence en matière de roses anciennes. Retraite oblige, André Eve, obtenteur de *Prestige de Bellegarde*, entre autres, a cessé son activité. Mais la maison reste synonyme d'exigence et d'excellence. Chez cet obtenteur, spécialiste de la rose ancienne, vous trouverez une gamme particulièrement étendue de rosiers anciens (qui ont l'avantage d'offrir les plus délicats parfums et une plus grande résistance aux maladies). Mais rosiers botaniques et hybrides modernes sont également au programme, offrant un panel impressionnant de variétés, parfois surprenantes. La visite de cette roseraie s'impose en mai et juin, au moment de la pleine floraison des rosiers non remontants. Les plantes vivaces et arbustes sont mariés aux rosiers pour un ensemble du plus bel effet. Ils sont également en vente dans la pépinière. Et ici, pas une plante ne sort sans les conseils nécessaires à sa plantation ! Malgré le départ d'André Eve, la création de roses nouvelles continue… Les objectifs sont d'obtenir des variétés résistante aux maladies, condition *sine qua non* de la maison, mais aussi du parfum et un caractère remontant, pour vous envoûter à l'année. Les journées portes ouvertes ont lieu le 1[er] week-end de juin (Rendez-vous aux jardins) et le 3[e] week-end de septembre (Journées du patrimoine).

Malesherbes

■ CHÂTEAU DE MALESHERBES

Avenue du Général de Gaulle
✆ 02 38 30 50 02 – www.grandpithiverais.fr

Ouvert en semaine uniquement de 10h à 16h de juillet à mi-août, et pour les journées du patrimoine. Gratuit jusqu'à 8 ans. Adulte : 1 €. Chiens non autorisés dans le parc.

Au milieu d'un parc de 100 ha classé et au bout d'une majestueuse allée arborée, ce château fut la propriété de plusieurs grandes familles : les Montaigu, de Graville, de Balzac et de Lamoignon. On ne peut manquer d'admirer encore aujourd'hui les vestiges de son enceinte médiévale, constituée de trois puissantes tours surmontées d'un toit en poivrière. Le château fut acheté en 1718 par la famille de Lamoignon qui ajoutèrent une façade classique de brique et de pierre.

Dans la cour se trouvent une imposante grange aux dîmes où les paysans apportaient leur champart (une gerbe sur douze). Dans la chapelle, les gisants rappellent le souvenir des familles de Graville et de Balzac ainsi que la maison de Chateaubriand, grâce à sa lucarne, datée de 1776. L'ouverture au public concerne : le château du XIVe et XVIIIe siècles et la maison dite de Chateaubriand du XVIIIe siècle (classés monuments historiques) ; la chapelle des XIVe et XVe siècles, la grange aux Dîmes du XIVe siècle et le Colombier du XVIIIe siècle (également classés monuments historiques).

CHÂTEAU DE ROUVILLE
✆ 02 38 30 50 02 – www.grandpithiverais.fr
Fermé d´octobre à mars. Ouvert du vendredi au dimanche de 10h12 à 14h18. Ouvert de juillet jusqu'à mi-septembre. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 2,50 €. Groupe (10 personnes) : 2 €. Visite guidée (seule la chapelle se visite).

On ne manquera d'admirer le château de Rouville, dominant la vallée de l'Essonne, et édifié en 1492 sur les ruines d'un ancien château fort remontant à l'époque carolingienne. Il fut restauré au XIXe siècle, ce qui lui permet d'arborer aujourd'hui des façaces extérieures superbes. De cette époque datent l'ouverture de sa cour intérieure vers le parc, les grandes fenêtres qui illuminent l'intérieur et la galerie de style Renaissance ainsi que les nombreux clochetons et tourelles dont il est paré. Une rénovation comme le XIXe siècle en a tant comptées. La chapelle du château date des XIIIe et XVe siècles : elle contient deux remarquables pierres funéraires du XVe siècle. Elle est aujourd'hui la seule partie du château accessible, lors d'une visite guidée donnée par la gardienne des lieux. Les abords du château offrent un beau panorama sur la vallée de l'Essonne, un aperçu de l'orangerie (datant du XVIIIe siècle), de la chapelle votive, juchée sur son rocher, et d'un ancien lavoir.

SULLY-SUR-LOIRE ★★

La ville s'articule autour du château. C'est d'ailleurs le premier édifice que l'on aperçoit en franchissant le grand pont qui traverse la Loire. Grâce à l'important investissement du Conseil général du Loiret, propriétaire des lieux, le château a été admirablement valorisé, à l'intérieur comme à l'extérieur. Dès le Xe siècle, il protégeait la ville contre l'agresseur en surveillant le passage de la Loire. La cité fut fortifiée au début du XIVe siècle, avec d'épais remparts qui cernaient les actuels boulevards. On en trouve quelques vestiges le long des douves du château. Le passage aux mains de la famille de Béthune-Sully assura, par la fonction de l'illustre ministre d'Henri IV, une évidente prospérité à la ville. En 1716, Voltaire, alors âgé de 22 ans, séjourna ici. Il avait été contraint de quitter Paris à cause d'une de ses frasques, une impertinence verbale à l'égard du Régent. Cette mise à l'écart, qui n'était que la première pour cet homme de lettres, était une catastrophe mais valait mieux que la Bastille, à laquelle il goûta cependant dès 1717. Si le château a résisté à la dernière guerre, la ville a beaucoup souffert et en porte encore les blessures. L'histoire de Sully, c'est aussi celle de son pont, maintes fois détruit et maintes fois reconstruit. Crues du fleuve et guerres firent bien sûr leur œuvre… mais c'est bien bien le gel qui provoqua son dernier incroyable écroulement, le 16 janvier 1985. La construction actuelle, en béton et acier, a été inaugurée dès septembre 1986, soit vingt mois plus tard. Mais adieu les belles colonnes de pierre… Aujourd'hui, Sully-sur-Loire prête son nom à un festival de musique de renommée mondiale : le Festival de Sully. Les concerts se déroulent dans différents lieux patrimoniaux du département.

Points d'intérêt

CHÂTEAU DE SULLY-SUR-LOIRE ★★
Chemin de la Salle Verte ✆ 02 38 36 36 86
www.chateausully.fr – chateau.sully@loiret.fr
Fermé en janvier et le 25 décembre. Du 1er février au 30 avril et du 1er octobre au 31 décembre : ouvert du mardi au vendredi de 13h30 à 17h30 ; le week-end de 10h à 12h et de 13h30 à 17h30. Du 1er mai au 30 juin et du 1er au 30 septembre : ouvert du mardi au dimanche de 10h à 18h. Juillet et août : tous les jours de 10h à 18h. Ouverture exceptionnelle à certaines dates (voir site Internet). Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 8 €. Enfant (de 6 à 17 ans) : 5 €. Pour les groupes (20 personnes) consulter le château. Visite guidée pour les individuels : plein tarif 10 €, tarif réduit 6 €. Tarif famille 22 €. Carte Pass 18 €. Chèque Vacances. Animations selon la programmation. Boutique.
La première construction de ce château remonte au haut Moyen Age. A la toute fin du XIVe siècle, Guy de La Trémoïlle fit construire un vaste donjon entouré de quatre tours circulaires. Le château fut ensuite remanié et embelli par Maximilien de Béthune, duc de Sully, ministre d'Henri IV, qui l'acquit en 1602.
Une réplique du tombeau de Sully et de sa seconde épouse, Rachel de Cochefilet, se trouve d'ailleurs au rez-de-chaussée du donjon. Dans ce château, Sully vint principalement passer sa retraite après l'assassinat d'Henri IV. Il y écrivit et imprima ses mémoires. Les collections (mobiliers, tableaux, gravures, arts décoratifs) permettent notamment de découvrir l'époque du « bon roi Henri », dont le souvenir reste attaché à ce château. La tenture de Psyché, présentée dans les salles réaménagées en 2007, est un ensemble de six tapisseries du XVIIe siècle racontant l'histoire de cette déesse dont la beauté dépassait celle de Vénus. Le second étage vous séduira par son chemin de ronde (l'horizon porte à une dizaine de kilomètres) et son imposante charpente aux poutres d'époque. Illuminé le soir, le château, propriété du Conseil départemental du Loiret, est entouré d'un parc et bordé par la Loire. Côté programmation, le château s'anime chaque année en proposant des rendez-vous incontournables comme les Heures historiques (en mai), le Festival de musique de Sully et du Loiret (mai-juin), le spectacle d'été théâtral et musical (en juillet et août), sans oublier la fête de la Sange (début septembre), les Journées du patrimoine et les spectacles de la Toussaint et de Noël.

Châteaux & musées du **Loiret**



CHÂTEAU DE CHAMEROLLES

45170 Chilleurs-aux-Bois
02 38 39 84 66
chateau.chamerolles@loiret.fr
www.chateauchamerolles.fr

CHÂTEAU DE SULLY-SUR-LOIRE

Chemin de la salle verte
45600 Sully-sur-Loire
02 38 36 36 86
chateau.sully@loiret.fr
www.chateausully.fr

CHÂTEAU-MUSÉE DE GIEN

Place du château
45500 Gien
02 38 67 69 69
chateau.musee-gien@loiret.fr
www.chateaumuseegien.fr

MUSÉE DÉPARTEMENTAL DE LA RÉSISTANCE ET DE LA DÉPORTATION DE LORRIS

Esplanade Charles de Gaulle
45260 Lorris
02 38 94 84 19
musee-lorris@loiret.fr
www.museelorris.fr

TERRITOIRE D'INNOVATION
02 38 25 45 45

Loiret
votre Département

WWW.LOIRET.FR

PARCE QUE VOUS ÊTES
UNIQUE...

... VOUS RÊVIEZ D'UN GUIDE
SUR MESURE





© Shutterlong - Shutterstock.com

A VOUS DE JOUER !

mypetitfute
mon guide sur mesure

WWW.MYPETITFUTE.COM

Et, entre-temps, vous pouvez bénéficier des nouveautés : visite des parties insolites du château avec « Enquête au château », visite aux lanternes, visite théâtralisée pour les groupes et « Fête ton anniversaire au château », sans oublier les différents ateliers créatifs proposés à chaque période de vacances scolaires comme « A la découverte de la tapisserie ».

Dans les environs

Cerdon

LES 2 BÉCASSES
6, route d'Argent
✆ 06 84 60 90 89
www.aux2becasses.com
Ouvert du jeudi au dimanche de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Carte : 17 € environ. Pas de menu, carte renouvelée chaque semaine.
La bécasse est un oiseau très discret à côté duquel on peut passer sans s'en rendre compte, c'est un peu le cas de ce petit restaurant proche de l'église de Cerdon. Avec une jolie façade en colombages et les briques en fougères, les Deux Bécasses ne sautent pas aux yeux et il faut un œil averti pour les trouver, au milieu des autres maisons de ce petit village solognot. L'intérieur est refait avec goût et justesse dans le style traditionnel, vielles poutres, enduit à la chaux, c'est chaleureux et confortable, un vrai petit nid. Les bécasses sont des oiseaux migrateurs et comme elle, le chef aime vous faire découvrir les saveurs qu'il a rapportées de ses voyages. Attention, ce n'est pas un restaurant exotique, la cuisine est traditionnelle, faite maison avec de bons produits locaux de qualité, mais une touche de sumac, une épice orientale, vient apporter une touche inattendue sur un dos de cabillaud et la sauce chimichurri, venue du sud des Amériques, se marie à la perfection avec la traditionnelle et énorme entrecôte. Pas de faute de goût, ni dans la salle, ni dans les assiettes, un accueil et un service charmants et prévenants, une petite terrasse dans la cour pour l'été, ces Deux Bécasses sont une adresse pleine de promesses savoureuses. La carte change toutes les semaines en s'adaptant au rythme des saisons. Les plats fétiches : la souris d'agneau confite ou encore les joues de bœuf au chinon

Dampierre-en-Burly

CENTRE NUCLÉAIRE DE PRODUCTION D'ÉLECTRICITÉ (CNPE)
✆ 02 38 29 70 04 – mic-externe@edf.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 14h à 17h30. Visites gratuites du centre d'information du public, du lundi au vendredi, de 14h à 17h30 (hors jours fériés). Visite commentée à 15h.
Le centre nucléaire de production d'électricité de Dampierre-en-Burly vous invite à découvrir son centre d'information du public. Interactive, attractive et pédagogique, la scénographie s'articule autour de 6 thèmes liés à l'électricité : les enjeux énergétiques, l'histoire, les moyens de production, la technologie nucléaire, l'environnement et les métiers. Un guide conférencier formé à l'accueil des visiteurs de tout âge s'adaptera à vos centres d'intérêt. Pour les groupes uniquement, une visite en car autour du site avec arrêts commentés est également possible, sur rendez-vous auprès de la mission communication.

Germigny-des-Prés

ORATOIRE CAROLINGIEN ★
Place du Bourg
✆ 02 38 58 27 97
Voir page 23.

Saint-Benoit-sur-Loire

LA MADELEINE
65, rue Orléannaise ✆ 02 38 35 71 15
www.hotel-lamadeleine.fr
contact@hotel-lamadeleine.fr
Ouvert du mercredi au lundi. Menus de 25 € à 29 €. Formule du midi : 12,50 € (menu du jour : 16 € le midi en semaine). Chaises bébé.
Situé à l'arrière de la basilique, cet hôtel-restaurant a connu une grande campagne de rénovation dont il est sorti totalement métamorphosé. D'une part, vous avez le restaurant, qui vous propose une cuisine traditionnelle, sympathique et de qualité satisfaisante. En été, comptez avec le petit plus de la terrasse intérieure, rénovée elle aussi. De l'autre, les chambres de l'hôtel, dont une partie donne justement sur cette cour : le calme est garanti. Les autres chambres à l'étage, au-dessus du restaurant ont un double-vitrage qui isole parfaitement du bruit.



LA MADELEINE
Hôtel** Restaurant

65, rue Orléanaise - 45730 Saint-Benoît-sur-Loire
✆ 02 38 35 71 15 - www.hotel-lamadeleine.fr

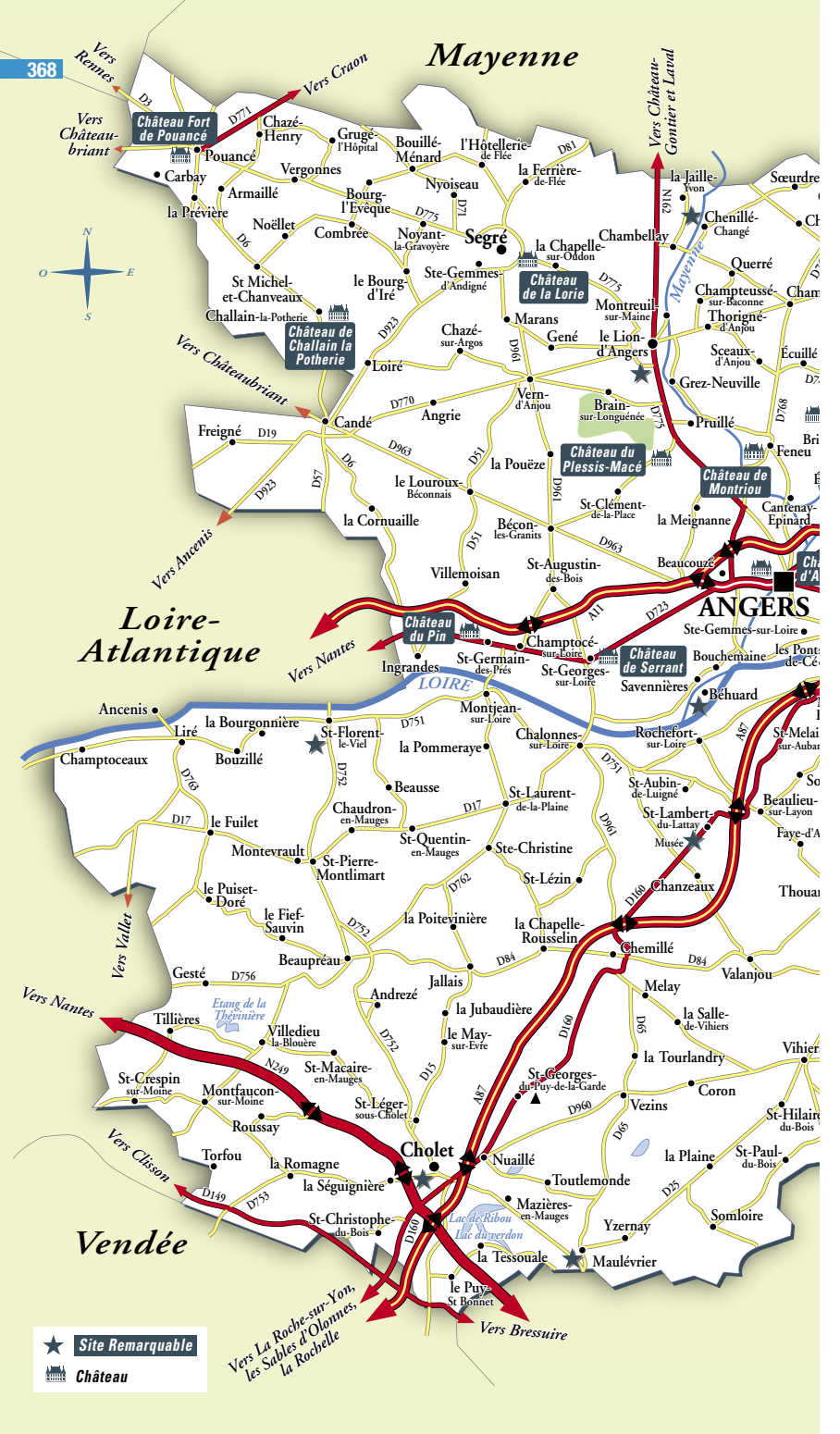


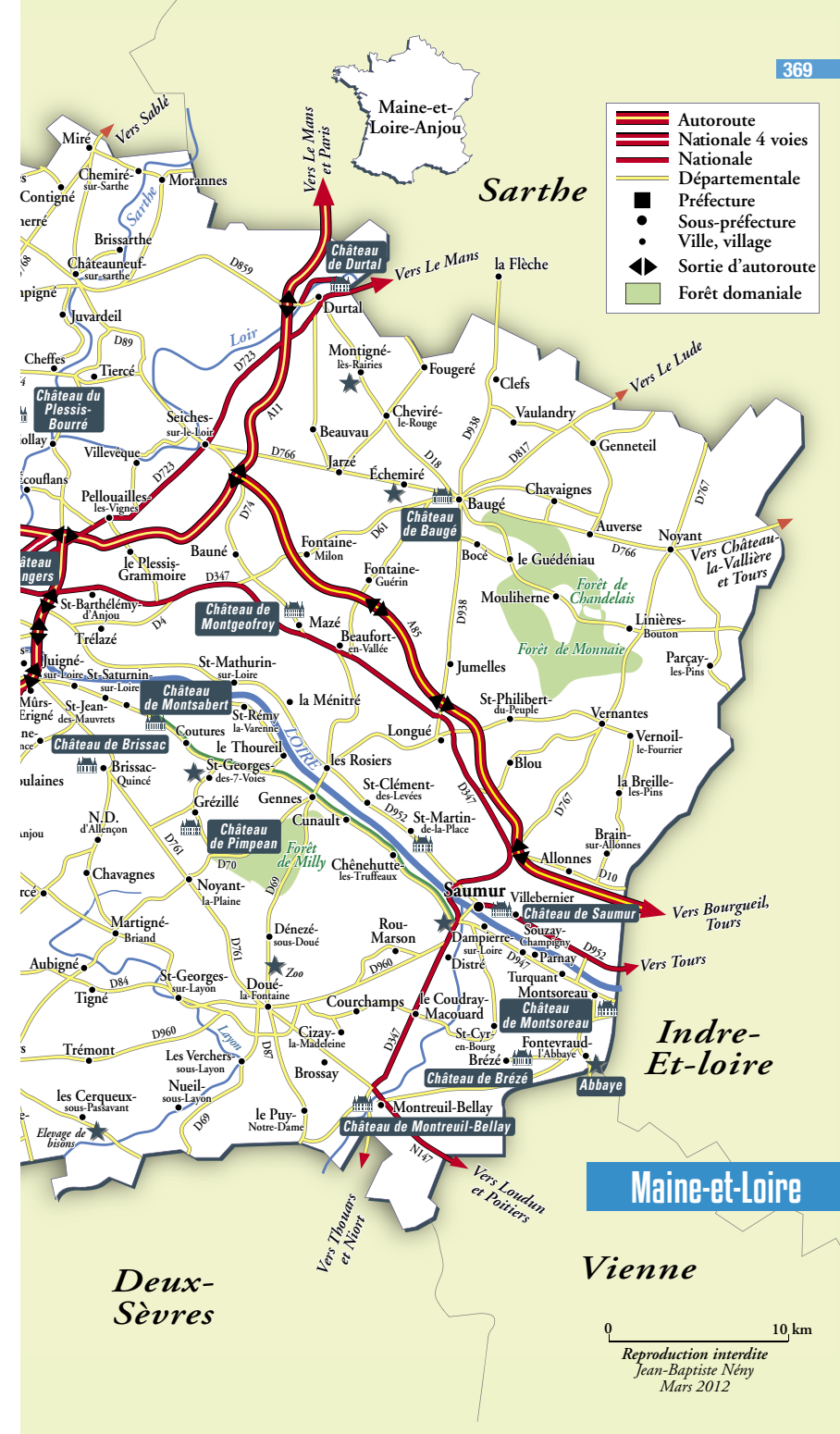
Le château des Ducs d'Anjou, Angers.

© ALTITUDEDRONE – FOTOLIA

MAINE-ET-LOIRE




Mayenne
Loire-Atlantique
Vendée
Vers Rennes
Vers Craon
Vers Château-Gontier et Laval
Vers Châteaubriant
Vers Ancenis
Vers Nantes
Vers Vallet
Vers Clisson
Vers La Roche-sur-Yon, les Sables d'Olonne, la Rochelle
Vers Bressuire
Château Fort de Pouancé
Château de Challain la Potherie
Château de la Lorie
Château du Plessis-Macé
Château de Montriou
Château du Pin
Château de Serrant
ANGERS
Segré
Cholet
LOIRE
Mayenne
Etang de la Thévinière
Lac de Ribou
Site Remarquable
Château



0 10 km

Reproduction interdite
Jean-Baptiste Nény
Mars 2012

MAINE-ET-LOIRE

ANGERS

Angers la Douce n'en finit pas de se renouveler. Cette cité où les maisons à colombages côtoie les rails du tramway célèbre l'art de vivre dans ses moindres décors. Au hasard des rues, vous découvrirez de petites splendeurs architecturales, issues de l'époque médiévale ou de périodes tendance Art déco. Le centre de la ville peut se parcourir à pied, et c'est même recommandé pour ne rien manquer. Vous irez du château avec ses étonnants jardins suspendus, au musée de la tapisserie qui reprend de manière plus moderne la fameuse tenture de l'Apocalypse, accrochée à l'abri de la lumière, mais pas des regards, dans les couloirs dudit château. Ce trésor du patrimoine historique n'est pas le seul à découvrir, loin de là, et les points de vue se multiplient sur une ville qui sait préserver son histoire tout en s'ouvrant à l'avenir. Un l'ascenseur vous emmène ainsi sur une terrasse panoramique au Quai, le forum des Arts vivants, où des animations variées apportent encore un autre regard sur le paysage.

Les animations ponctuent aussi l'année, du festival de cinéma Premiers Plans aux Accroche-Cœur de septembre, qui mettent les arts de la rue à l'honneur. Sans oublier les rencontres avec le Texas, depuis maintenant deux ans, et les autres événements qui témoignent d'une vie culturelle riche. Le vert enlace la cité angevine avec plus de dix parcs offrant près de 50 m² de verdure à chaque Angevin et s'étend par delà les méandres des cours d'eau pour offrir chemins de randonnées, de halage ou cyclistes le long de la Loire. Ne repartez pas l'estomac vide ! Il ne faut pas quitter Angers et l'Anjou ou le Saumurois sans avoir goûté les Quernons d'Ardoise, le Mouchoir de Cholet, la Tuffeline, le Cœur angevin ou une gourmandise au Cointreau (une saveur purement locale), le pâté aux prunes en août, le Crémet d'Anjou, les rillauds, les fouées et galipettes, la tomme d'Anjou et le Galet de la Loire, les pommes et poires tapées, et découvrir désormais le plat angevin fraichement sorti du four, la tourte angevine nommée la Gouline. Elle est constituée d'une pâte feuilletée ou brisée contenant rillauds, champignons, échalotes et tomme d'Anjou au chenin blanc moelleux (cépage blanc de Loire).

AGENCE DÉPARTEMENTALE DU TOURISME DE L'ANJOU (ANJOU TOURISME)
73, rue Saint-Aubin
✆ 02 41 23 51 51
www.anjou-tourisme.com
infos@anjou-tourisme.com

Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30.

L'Agence Départementale du Tourisme de l'Anjou s'avère d'une aide précieuse durant toute l'année l'année pour qui veut programmer son séjour en Anjou. Elle offre une mise à jour très pointue de toute l'offre culturelle départementale. L'agence concentre pour l'essentiel son activité sur la réservation, le développement et la promotion-communication du territoire. On s'attache aussi ici à offrir un service de qualité en soutenant les labels : Qualité Tourisme, Tourisme et Handicap, Petite cité de caractère, etc., mais également les labels d'hébergement à l'instar des Logis qui vous garantissent des prestations hôtelières de qualité. Les itinéraires cyclistes et le tourisme vinicole ne sont pas en reste, car l'offre s'étoffe d'année en année. Sur www.anjou-tourisme.com, vous obtiendrez une vision d'ensemble assez détaillée de ce que le territoire offre de mieux en matière d'attraits, de monuments historiques, d'évènements culturels, etc. Et surtout, sur www.anjou-resa.com, vous accéderez à un service de réservation en ligne en temps réel.

Bon plan : visiter les châteaux de la Loire à prix imbattable !

Ce n'est pas parce que vous avez décidé de visiter la plupart des châteaux et lieux emblématiques du Val de Loire que vous êtes prêt à dépenser sans raison. A Angers, l'office de tourisme peut vous aider à faire de belles économies. Il donne en effet à ses visiteurs la possibilité d'acheter les tickets d'entrée de grands sites à tarifs avantageux. En fonction des lieux, la réduction va de 0,50 € à 2 € sur chaque billet. Voici à titre d'exemple, quelques partenaires : le château d'Angers, Azay-le-Rideau, Villandry et Chambord ; Une seule condition : acheter des entrées pour au moins deux sites de la liste, et vous repartiez avec des billets coupe-file et non datés. Appréciable l'été, quand les lieux sont plus fréquentés !

Renseignements : office de tourisme Angers Loire Métropole
7, place Kennedy
✆ 02 41 23 50 00
Mail : accueil@angersloiretourisme.com

Façades à colombages, Angers.

© JACQUES PALUT – FOTOLIA



Forfait City Pass : un laisser-passer pour visiter Angers !

Le forfait City Pass est un outil aussi pratique qu'avantageux pour découvrir Angers et ses environs. Décliné en trois formules, il permet d'accéder à plus de 20 grands sites touristiques parmi lesquels les châteaux d'Angers et de Brissac, le musée des Beaux-Arts, la collégiale Saint-Martin, Carré Cointreau, le musée Jean-Lurcat, le petit train et même Terra Botanica ! Il donne aussi le droit de bénéficier de réductions de tarifs sur les stationnements, les transports, les loisirs et les spectacles, dans les boutiques, les domaines viticoles et même les restaurants partenaires. Forfaits de 24, 48 ou 72 h pour 15 €, 24 € ou 33 €. Un bon plan pour faire de belles économies ! A savoir, une réduction de 10 % sur les Pass si vous l'achetez directement *via* le site Internet d'Angers Loire tourisme. Idéal pour découvrir le « must » de la région !
Disponible à l'accueil des offices de tourisme d'Angers, Brissac, Saint-Mathurin-sur-Loire et Seiches-sur-le-Loir, ainsi que dans les hôtels et campings partenaires. Renseignements et réservations : Angers Loire Tourisme, 7 place Kennedy ✆ 02 41 23 50 00 ou sur www.angersloiretourisme.com

■ **OFFICE DE TOURISME D'ANGERS LOIRE METROPOLE**
7, place Kennedy ✆ 02 41 23 50 00
www.tourisme.destination-angers.com
Face au château.

Fermé le 25 décembre, le 1er janvier et le 1er mai. Horaires modulables selon les périodes. Label Tourisme & Handicap.
Angers occupe une place centrale en Anjou, il pourrait donc être judicieux de s'y baser pour partir à la rencontre des terroirs environnants. L'office de tourisme angevin se pose en figure de proue de l'information des voyageurs. Vous y trouverez toute l'offre en matière de visite et de prestations, que ce soit pour Angers ou dans le Maine-et-Loire : à pied, à cheval ou bien en bicyclette, toute les attentes trouveront réponse, le tourisme fluvial étant également à envisager. Un grand nombre de randonnées est disponible et l'on peut télécharger les cartes itinéraires et leurs commentaires attenants. Signe des temps, en plus des traditionnelles cartes et guides, on pourra vous prêter une tablette numérique ou un smartphone pour partir à l'aventure ! La boutique, quant à elle, présente de jolies variétés en produits gourmands et guides locaux.

■ **ATOUE LOIRE**
32, rue des Carmes
✆ 06 85 40 26 23
www.atoueloire.com
atoueloire.gabare@yahoo.fr
Ouvert toute l'année. Penser à appeler pour connaître le point de rendez-vous du lieu d'embarcation. Tous les jours de 9h à 23h. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 20 €. Groupe (15 personnes) : 150 € (pour 1h de navigation). Autre tarif de groupe 300 € (pour 2h). Formules avec musique et/ou dégustations, et croisières de groupe (voir site Web). CB non acceptée. Accueil enfants. Visite guidée. Restauration (en option). Animations.

Visiter Angers avec son smartphone !

Il faut vivre avec son temps, n'est-ce pas ? Visitez le centre historique d'Angers en utilisant les nouvelles technologies au moyen de votre smartphone ou d'une tablette numérique. L'office de tourisme a mis au point deux activités numériques aux choix :

- **Piste et Trésor** : téléchargez gratuitement l'application, optez pour le parcours « Il court le furet… à Angers » et amusez-vous à découvrir la ville en famille grâce à des jeux qui vous mèneront d'un site à l'autre.

- **Baludik** : téléchargez gratuitement l'application et partez vous amuser le temps d'une sortie ludique et connectée. Une balade Baludik est un véritable jeu de piste. Le but étant de débloquer différentes étapes. Pour cela vous devez suivre les indices et partir découvrir Angers et ses secrets avec une balades culturelles, des jeux de piste, ou encore une chasses au trésor…

- **Géocaching angevin** : téléchargez gratuitement l'application *TwoNav* sur votre téléphone et découvrez la ville au travers d'une chasse aux trésors pour petits et grands. Au moyen des données GPS de l'application et des feuilles de route préalablement retirées auprès de l'office, retrouvez les différentes cachettes qui vous feront voyager dans le quartier de la Doutre, explorer la ville sous son air médiéval ou faire des étapes dans des jardins moins connus.

Une belle initiative interactive qui vous permettra en une heure et demie environ de faire à pied le tour des monuments du centre historique. À chaque étape, vous disposerez d'informations touristiques, de plans, photos, anecdotes et commentaires qui vous permettront de parfaire votre culture générale. Pour mener l'aventure à bien, il vous faudra aussi savoir répondre à des énigmes en tous genres. Seules vos bonnes réponses vous permettront de vous rendre à l'étape suivante. Partant ? Allez, bonne chasse au trésor !
Futé : pour ceux qui ne possèdent pas de tablettes numériques, l'office en met gratuitement à disposition.
Renseignements : Angers Loire Tourisme, 7 place Kennedy, Angers ✆ 02 41 23 50 00

Angers Loire Greeters, l'association qui vous fait découvrir Angers autrement !

Vous voulez découvrir la ville autrement ? Faites appel à un Greeters. Ces bénévoles font partie d'un réseau mondial initié en 1992 et installé à Angers depuis 2011. Le concept ? Des habitants bénévoles, amoureux de leur cité, donnent de leur temps pour offrir un moment de convivialité à un voyageur désireux d'explorer la ville avec les yeux d'un autre. Des visites sont aussi possibles dans les points d'intérêts autour d'Angers. Pour rencontrer ces généreux passionés, rien de bien compliqué ! Il vous suffit de remplir le formulaire en ligne sur leur site internet. Là, vous y spécifiez vos goûts, vos envies et tout ce qui leur permettra de vous proposer une parenthèse angevine taillée sur mesure, et ce, rien que pour vous ! Les visites sont surtout destinées aux individuels mais les petits groupes (de moins de 6 personnes) sont bien sûr acceptés. Leur leitmotiv ? La bonne humeur et le plaisir de vous raconter Angers comme ils l'aiment, comme ils la vivent au quotidien. Un vrai plan futé, mais surtout, une véritable initiative altruiste puisque ce moment est 100% gratuit.
Site internet : angersloiregreeters.fr

Embarquez cale de la Savate ! Amoureux de nature, de croisières fluviales ou de parenthèses originales à deux ou à plusieurs, découvrez la richesse du patrimoine angevin à bord des bateaux traditionnels de Loire : la gabare et la toue. L'association Atoue Loire vous fait naviguer sur les plus beaux cours d'eau du Val de Loire. Avec Michel Edouard et sa fille Audrey à la barre de *La Bohème* (une gabare), de *La Libellule* (une toue cabanée) et de l'*Amazone* (une toue sablière), admirez Angers vue de l'eau… Et mettez les voiles sur l'île Saint-Aubin, Bouchemaine ou Béhuard. En été, profitez des navettes fluviales à volonté. Possibilité également de privatiser l'un des bateaux ou de profiter d'une excursion à plusieurs. Nombreux circuits possibles, soirées à thème, et bons cadeaux à offrir.

LE PETIT TRAIN D'ANGERS
Angers Loire Tourisme – 7, place Kennedy
✆ 02 41 23 50 00
www.angersloiretourisme.com
tganimation@gmail.com
(face au château)

♿

Tous les jours en mai, juin, juillet, août, septembre les week-ends en avril et octobre. Visites commentées de mai à octobre. Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 18h30. Départs toutes les heures (dernier départ : 18h). En juillet et août, départs toutes les demi-heures (dernier départ 18h30). Gratuit jusqu'à 2 ans. Adulte : 7 €. Enfant (de 3 à 12 ans) : 4,50 €. Groupe (20 personnes) : 6 € (4 € pour les enfants). Pour les personnes en situation de handicap : 4,50 €. Sur demande. Accueil enfants. Visite guidée (anecdotes, histoires et découverte d'Angers). Accueil PMR sur demande.

Pour ceux qui veulent découvrir la ville autrement, le petit train offre pendant l'été une manière originale et reposante de faire un tour dans la cité angevine. Partant du château (au niveau du parking), il passe la Maine par le pont de Verdun pour s'enfoncer dans le quartier de la Doutre, puis revient dans les sinuosités des vieilles rues. On admirera la cathédrale de style gothique, l'hôtel des Pénitentes, le couvent des Carmélites, le théâtre du Quai, la célèbre maison d'Adam, la rue du Calvaire et celle de l'Hommeau, quelques maisons à pans de bois… Un circuit commenté (accessible dans plusieurs langues) qui vous plongera dans l'histoire (ou plutôt les histoires) d'Angers.

Pour y circuler

Stationnement

Un parking gratuit presque en centre-ville ? Sans doute qu'Angers est la dernière ville à proposer une telle aubaine à notre époque. Près d'un millier de places sur l'immense place de la Rochefoucault, en bordure de Maine, et qui plus est, entre deux ponts, ce qui permet de rejoindre la rive gauche et le centre-ville par le côté que l'on préfère. Une partie sera grignotée par la ligne 2 du tramway très bientôt… Rejoindre à pieds le centre-ville depuis cette place ne prends que 5 à 10 mn. Attention, la navette gratuite n'existe plus (sauf en cas de gros travaux). En arrivant de Paris, prendre la sortie Angers-centre, direction le CHU, traverser la Maine et au feu de la tour des Anglais, prendre à gauche. Au feu suivant, aller tout droit. L'entrée du parking est à une centaine de mètres sur la gauche. De début novembre à début décembre, le parking est entièrement occupé par la foire Saint-Martin et certaines dates par les cirques. Les autres parcs de stationnement à barrière de péage offrent la première heure gratuitement depuis 2014, idéal pour les courses rapides !

Angers se met au vert !

Angers est une ville où la nature est non seulement jamais éloignée mais qui plus est, omniprésente dès le centre-ville. Jardin des plantes comme l'illustration d'un romantique jardin anglais, Arboretum où les boîtes à lire poussent au pied des arbres, parc Balzac (renommé Jean-Claude Antonini) avec ses couloirs de graminées et labellisé refuge LPO, jardin botanique, étang Saint-Nicolas et le parc de la Garenne, le parc du Lac de Maine, le parc des Sablières d'Écouflant, le parc du Hutreau, l'île Saint-Aubin… Il y a toujours moyen, en parcourant seulement quelques centaines de mètres, de s'immerger dans la verdure pour le plaisir ou pour apprendre à mieux la connaître, puisque chaque Angevin à plus de 60 m² à sa disposition. Un record hexagonal ! L'une des expressions de cette volonté de laisser les plantes s'exprimer est bien le parc Terra Botanica, un parc d'attractions unique qui met la végétation à l'honneur.



La cathédrale Saint-Maurice d'Angers.

© CHRISTIAN MUSAT – ISTOCKPHOTO.COM

Points d'intérêt

ÉTANG SAINT-NICOLAS – PARC DE LA GARENNE

✆ 02 41 22 53 00

Accès par la rue Saint-Jacques, la rue La-Bruyère, la place de Farcy, le boulevard Albert-Camus, l'avenue Notre-Dame-du-Lac à Belle-Beille ou le Val d'Or à Avrillé.

♿

Ouvert toute l'année. Tous les jours. Gratuit. Restauration. Jeux pour enfants et espaces animaliers.

Les enfants, les amoureux du jogging, de la pêche ou des balades connaissent très bien ce parc qui s'étend tout autour de l'étang Saint-Nicolas. 112 hectares qui lient Angers, Beaucouzé et Avrillé, facilement accessibles car en pleine ville et disposant de plusieurs entrées : le parc de la Garenne, dans sa partie haute, est le repère des flâneurs et enfants accompagnés (jeux, chevaux à pédale, manège, animaux) et des sportifs du dimanche ! Pour ces derniers, il faut dire que le cadre est parfait : plus bas, l'étang est bordé d'une piste de jogging avec quelques côtes dans la partie minérale sous la Garenne, le tout entouré de sous-bois dans la partie basse. A la fin de l'été, de nombreuses équipes viennent parfaire leur préparation physique, au programme : course, escalier, côtes, on y trouve à l'année des équipements de musculation près de l'entrée, rue Saint-Jacques. Si les véhicules motorisés sont interdits (et tant mieux), on pourra quand même regretter que les vélos ne puissent avoir un semblant de droit dans le parc… Les passerelles permettent le choix de 4, 5 ou 8 km de tour d'étang sans compter les nombreuses traverses possibles. Une grande partie des sentiers a été refaite début 2016, pour notre plus grand confort.

Monuments

CATHÉDRALE SAINT-MAURICE ★

Place Monseigneur-Chapoulie ✆ 02 41 87 58 45

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 8h à 20h. Gratuit. Visite guidée.

La cathédrale Saint-Maurice trône littéralement au milieu d'Angers, surplombant de son clocher et ses 73 mètres l'intégralité de la ville avec son bel escalier rejoignant la Maine et la Doutre. Bien que de taille modeste par rapport à d'autres édifices religieux, elle n'en reste pas moins une illustration parfaite du style gothique angevin. Si elle existe depuis le Vᵉ siècle, elle sera incendiée par les francs, et connaîtra de nombreuses reconstructions tout au long du Moyen Age qui lui conféreront son style gothique final. On pourra désormais y admirer une façade rénovée, dont la fresque présente Saint-Maurice et ses compagnons en pèlerinage. On notera également sur son imposant portail les rois et les anges de l'Apocalypse, encadrant le Christ, lequel puise son inspiration dans le portail royal de Chartres. Si la façade vaut le détour, il faut absolument entrer dedans pour apprécier les énormes orgues qui surplombent l'entrée ainsi que les boiseries du prêtre-menuisier. Les nombreux vitraux, d'époque médiévale ou de la Renaissance, sont également très beaux.

La plus grande forteresse de France

Lorsqu'on arrive à Angers pour la première fois, on ne peut ignorer la silhouette massive et imposante de cette forteresse dressée sur son piton rocheux, celle que les Angevins appellent affectueusement le « Château ». Bâti entre le XIIIᵉ et le XVIᵉ siècle, occupant 25 000 m² de terrain, celui-ci déploie fièrement ses 17 tours d'ardoises rayées de blanc vers le ciel de l'Anjou, surplombant le cours tranquille de la Maine, autrefois beaucoup plus élevées, comme en témoigne la plus haute d'entre elles, celle dite du « Moulin ». Elles étaient à l'époque couronnées de toits pointus, dits « à poivrières » ! Les remparts offrent une vue imprenable sur la rivière et sur les douves sèches agrémentées de jardins médiévaux à la française.

Il s'agit de LA visite imposée sur Angers, d'autant qu'elle préserve la plus vaste tapisserie médiévale au monde, la célèbre tenture de l'Apocalypse, mise en lumière douce afin de préserver les pigments fragiles du Moyen-Age.

CHÂTEAU D'ANGERS – FORTERESSE MÉDIÉVALE ★★★★

2, promenade du Bout-du-Monde ✆ 02 41 86 48 77

www.angers.monuments-nationaux.fr – angers@monuments-nationaux.fr

♿ 🎧 🐕

Ouvert toute l'année. Fermé le 1ᵉʳ janvier, le 1ᵉʳ mai, le 1ᵉʳ et 11 novembre et le 25 décembre. Basse saison : tous les jours de 10h à 17h30. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 18h30. Gratuit jusqu'à 26 ans. Adulte : 9 €. Groupe (20 personnes) : 7 €. Réduit : 7 €. Label Tourisme & Handicap. Renseignements accueil publics handicapés (✆ 02 41 86 48 83). Visite guidée. Restauration. Boutique. Animations.

Cette impressionnante citadelle de schiste et de calcaire est une forteresse du XIIIᵉ siècle édifiée à flanc de rivière sur un piton d'ardoise. 17 tours massives aux murs de 5 m d'épaisseur à leur base abritent différents bâtiments médiévaux : la grande salle comtale, la chapelle, le châtelet, le logis du gouverneur et le logis royal, qui fut endommagé par un incendie en 2009 (la restauration a été achevée début 2012). Les remparts sud ont été récemment restaurés et ont fait l'objet d'une campagne archéologique qui permet de mieux comprendre la construction de la forteresse. Dans l'enceinte existent des jardins variés : potager suspendu, roseraie, vignoble. Vous emprunterez le pont-levis (seul accès au château) pour franchir les douves sèches et parcourrez le chemin de ronde pour découvrir les vues sur la ville. Surtout, vous pourrez admirer la tapisserie de l'Apocalypse, commande de Louis Iᵉʳ d'Anjou au XIVᵉ siècle, œuvre magistrale qui est la plus grande tapisserie médiévale conservée au monde : 140 m de tissus brodés représentant l'Apocalypse de saint Jean. Des visites thématiques sont programmées toute l'année. On y a accès par la Promenade du Bout du monde qui a été entièrement restaurée : elle est piétonnière et une jolie brasserie lui fait face. Pour vous régaler, nous vous conseillons la crêperie du Château (à 50 m du pont levis).

Musées

COLLÉGIALE SAINT-MARTIN ★★★
23, rue Saint-Martin
✆ 02 41 81 16 00
www.collegiale-saint-martin.fr
Info_collegiale@cg49.fr

Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. Sauf les 1er janvier, 1er et 8 mai, 1er et 11 novembre et le 25 décembre. Basse saison : du mardi au dimanche de 13h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 4 € (6 € en période d'exposition). Tarif réduit : 3 € (5 € en période d'exposition temporaire). Label Tourisme & Handicap. Visite guidée. Boutique. Animations.

Située en plein cœur d'Angers, la collégiale Saint-Martin est l'une des plus anciennes églises d'Angers et un parfait exemple de l'architecture religieuse du Moyen Âge et plus particulièrement du gothique angevin. Laissée à l'abandon pendant près d'un siècle et demi, elle a bénéficié pendant 20 ans d'une restauration grandiose qui a lui permis de retrouver son cachet d'origine et ses volumes d'antan. C'est aujourd'hui l'un des plus beaux monuments de l'ère carolingienne en France. Fermé au culte depuis la Révolution, le site est devenu un musée consacré à sa propre histoire. La sacristie abrite de nombreux objets découverts lors des fouilles archéologiques et une collection permanente de sculptures religieuses, statues en terre cuite, en bois et en pierre, datés du XIVe au XXe siècle. La crypte révèle les vestiges de l'époque antique et mérovingienne. La collégiale accueille régulièrement des expositions temporaires, des concerts et des spectacles de danse. En haute saison, des visites guidées ont lieu les samedis et dimanches, à 15h30. Des activités ludiques et pédagogiques sont également proposées pour les enfants : peindre comme au Moyen Âge, Énigmes dans la collégiale et même des goûters d'anniversaires !

GALERIE DAVID D'ANGERS ★
33 bis, rue Toussaint ✆ 02 41 05 38 90
www.musees.angers.fr
musees@ville.angers.fr

Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche de 10h à 18h. Réservation impérative pour les groupes. Gratuit jusqu'à 26 ans. Adulte : 4 €. Tarif réduit : 2 €. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée. Boutique.

Voilà un musée qui change un peu, tout en restant dans un certain classicisme. Vous y verrez des statues, des bustes, des médaillons et quelques dessins préparatoires, car, vous l'aurez deviné, c'était là les spécialités de David, dit d'Angers (pour ne pas le confondre avec le peintre, chez qui il a d'ailleurs fait ses armes). La plupart des gens connaissent le nom de cet artiste angevin pour les nombreuses rues qui portent son nom, notamment à Paris, mais on ignore souvent quel était son art. Résultant généralement de commandes, les sculptures, parfois monumentales, de David d'Angers, se retrouvent aussi bien à Strasbourg (Gutenberg) qu'au Panthéon (fronton) ou au cimetière du Père-Lachaise. Ici, le musée expose, dans l'ancienne abbatiale Toussaint, les moules en plâtre de ses œuvres, que l'on peut admirer sous tous les angles et même depuis une mezzanine où sont disposés les bustes réalisés par le sculpteur. Tout ceci est mis en lumière par la verrière, en lieu et place de la toiture effondrée de l'ancienne église.

LA GALERIE DE L'APOCALYPSE ★★★
Château d'Angers
2, promenade du Bout-du-Monde
✆ 02 41 86 48 77
www.angers.monuments-nationaux.fr
angers@monuments-nationaux.fr

Ouvert toute l'année. Fermé le 1er janvier, le 1er mai, les 1er et 11 novembre, le 25 décembre. Basse saison : de 10h à 17h30. Haute saison : de 9h30 à 18h30. Gratuit jusqu'à 26 ans. Adulte : 9 € (tarif réduit : 7 €). Groupe (20 personnes) : 7 €. Visite guidée. Boutique.

Conservée dans la pénombre à l'intérieur de l'imposant château d'Angers, vous devrez d'abord passer les murs de la forteresse avant d'arriver devant la tapisserie de l'Apocalypse. Avec ses 4,5 mètres de hauteur et ses 100 mètres de long (sur les 140 d'origine), c'est la plus ancienne et plus importante tapisserie médiévale au monde. Exposée en permanence depuis les années 1950, elle a fait l'objet d'une restauration dans les années 1990. Cette œuvre majeure du patrimoine culturel français représente l'Apocalypse de Saint-Jean et offre plusieurs niveaux de lecture en illustrant le contexte historique, politique et social de la France durant la guerre de Cent Ans. Elle a été commandée vers 1375 par le duc Louis Ier d'Anjou – frère du roi de France – et fut découpée vers 1760 et utilisée comme couverture pour les chevaux et comme protection d'arbres fruitiers. La galerie en L qui l'abrite est climatisée et les leds qui l'illuminent – sans agresser les fragiles pigments colorés d'origine – offrent une atmosphère toute particulière aux lieux. Notez aussi que des audioguides sont à disposition et des bancs permettent au visiteur d'admirer cette pièce majeure de l'histoire d'Anjou, mais aussi de France. Incontournable pour qui visite Angers !

MUSÉE DES BEAUX-ARTS D'ANGERS ★★★
14, rue du Musée ✆ 02 41 05 38 00
www.musees.angers.fr
musees@ville.angers.fr

Fermé le 1er janvier, le 1er mai, les 1er et 11 novembre et le 25 décembre. Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 18h. Gratuit jusqu'à 26 ans. Adulte : 6 €. Tarif réduit de 3 €. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée. Restauration. Boutique. Animations.

Fondé en 1801, le musée des Beaux-Arts d'Angers s'étend dans des bâtiments du centre historique de la ville. Le plus ancien est le Logis Barrault, un hôtel particulier du XVe siècle qui porte le nom d'un trésorier du roi et maire d'Angers. Son architecture de style gothique flamboyant est magnifique. Au XVIIe siècle, le site a subi des modifications afin d'accueillir un grand séminaire. De cette époque date un réfectoire de style classique. D'autres aménagements ont encore été effectués par

Balades et visites nocturnes d'Angers

Tout au long de l'année, l'office de tourisme d'Angers Loire Valley propose un large choix de rendez-vous thématiques qui permettent de découvrir la ville aux côtés de guides-conférenciers. L'été, en juillet et en août, il organise même des balades nocturnes dans le centre historique. A la tombée de la nuit, cheminez dans les rues sinueuses de quartiers pittoresques comme celles de la Cité ou la Doutre. A la lumière des réverbères, les maisons à pans de bois et les hôtels particuliers prennent un tout autre relief. Depuis quelques années, les façades du château ainsi que de la place du Ralliement s'illuminent pour offrir un superbe spectacle haut en couleur.
Renseignements : www.angersloiretourisme.com

la suite. Au début des années 2000, les bâtiments ont été restaurés sous la responsabilité de Gabor Mester de Parajd, architecte des monuments historiques, tandis que les espaces muséographiques ont été rénovés par l'architecte Antoine Stinco. Sur 3 000 m², le musée des Beaux-Arts offre aujourd'hui deux parcours distincts. L'un est consacré à la peinture et à la sculpture, l'autre à l'histoire d'Angers. Il comprend également un cabinet d'arts graphiques, un espace dédié aux expositions temporaires et un auditorium où sont proposés des concerts, du théâtre, de la danse et des conférences. En outre, le musée est environné d'un jardin à la française orné de statues, dont l'origine remonte au début du XXe siècle. Il a remplacé un jardin fruitier où a été inventée la fameuse poire Doyenné du Comice.

MUSÉE JEAN-LURÇAT ET DE LA TAPISSERIE CONTEMPORAINE ★★
La Doutre
4, boulevard Arago
✆ **02 41 24 18 48**
musees.angers.fr
musees@ville.angers.fr

Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 18h. Fermé certains jours fériés. Gratuit jusqu'à 26 ans. Adulte : 6 €. Tarif réduit : 3 €. Boutique. Animations.
Situé à quelques mètres des rives de la Maine, ce musée se compose de deux lieux bien distincts. L'hôpital Saint-Jean, tout d'abords, accueille dans sa magnifique salle des malades du XIIe siècle le « Chant du monde », chef-d'Œuvre signé Jean Lurçat. Long de 80 mètres et inspiré de la célèbre tenture de l'Apocalypse, il s'agit du plus grand ensemble contemporain de tapisserie au monde. La partie dite de « l'ancien orphelinat », elle, date du XVIIe siècle et abrite une soixantaine d'œuvres exposées sur le mode d'un parcours chronologique. Si Josep Grau-Garriga, Jean Lurçat ou Thomas Gleb y exposent leurs toiles de façon permanente, il est aussi possible d'y admirer des expositions temporaires.

Balades, flâneries

JARDIN DES PLANTES
39, rue Boreau
✆ **02 41 22 53 00**

Ouvert toute l'année. Haute saison : tous les jours de 7h30 à 20h30. Horaires variables en basse saison. Gratuit.
Voici un magnifique espace boisé et fleuri de 4 hectares, en plein centre-ville. Été comme hiver, il attire les promeneurs, les amoureux, les enfants. Chacun trouve un attrait à ce parc bicentenaire qui fut à l'origine un jardin botanique, remanié au début du XXe siècle par le paysagiste Édouard André. Entre les allées que bordent des arbres et arbustes – dont certains sont exotiques ou rares – on trouve un glacier près d'une charmante chapelle, des jeux pour les enfants, des sculptures, des volières, des lapins, des chèvres et un petit cours d'eau, où passent quelques palmipèdes. Chaque année, de nouvelles collections végétales sont mises en avant, pour le plaisir des yeux et des narines…

PARC DE L'ARBORETUM ET SES QUATRE JARDINS
Rue du Château-d'Orgemont ✆ **02 41 22 53 00**

Parc : tous les jours à partir de 8h, horaires de fermeture variables selon les saisons. Jardins du parc : tous les jours de la semaine, sauf le mercredi, de 14h à la fermeture du parc.
De par sa position un peu excentrée, le parc Gaston Allard n'est pas forcément le plus couru de la ville. Pourtant, avec ses quatre jardins aux ambiances contrastées, c'est peut-être le plus bucolique. L'endroit étale sa verdure sur quelque 7 hectares, où les espèces rares et les essences précieuses se côtoient en toute harmonie. On s'y régale des œuvres du sculpteur François Cacheux, merveilleusement mises en scène dans leur écrin végétal. Idéal pour les promeneurs en mal de calme et de nature, il a, depuis sa réorganisation, encore gagné en diversité. Le dernier-né des jardins met par exemple en exergue la flore angevine et ligérienne. Un lieu rare, dont il serait dommage de se priver.

Un circuit facile… pour tous !

La ville d'Angers accueille tout le monde… sans aucune distinction. Le circuit facile est labellisé Tourisme et Handicap moteur, mental, auditif et visuel. Le parcours, d'une longueur de 2 km, est marqué par des jalons tout le long du chemin et des guides papier sont disponibles à l'office de tourisme. Les amateurs de technologies ne sont pas oubliés puisque l'application « Laissez-vous conter Angers au fil du tramway » comporte également des vidéos et commentaires audio en LSF.

TERRA BOTANICA – LES MONDES DU VÉGÉTAL ★★

Route d'Epinard
Autoroute A11, sortie 16 (Avrillé-Angers Nord)
✆ 02 41 25 00 00
www.terrabotanica.fr
contact@terrabotanica.fr

Ouverture d'avril à début octobre. Ouvert tous les jours de 10h à 19h en juillet et août. Voir sur le site pour les autres horaires. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 20 € (nombreuses offres tarifaires sur le site Internet). Enfant (de 5 à 17 ans) : 14 €. Forfait famille (2 adultes + 2 à 7 enfants) en vente sur Internet. Pass saison. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Toutes les attractions sont accessibles en fauteuil roulant. Accueil enfants. Visite guidée. Restauration. Boutique. Animations. Accueil enfants (coin bébé, prêt de poussettes et de fauteuils roulants).

Terra Botanica est un parc unique en Europe, qui parvient à mêler quelques attractions (dont certaines riches en sensations) et surtout une découverte très pointue des plantes dans des univers présentant tous les biotopes terrestres. Les enfants comme les curieux et surtout les passionnés de jardins et de végétaux trouvent leur compte dans cet univers tourné vers le végétal et chaque année voit son lot de nouveautés. Après le ballon, qui surplombe le territoire angevin pour offrir une vue époustouflante, le spectacle en 4D qui assure des plaisirs de sensations, cette année un petit train qui traversera les différents univers du site en compagnie d'un guide, en passant par des chemins inédits. Équipé de terminaux à louer à l'accueil, il est possible de se lancer dans une compétition acharnée pour devenir le meilleur explorateur du parc : résolution d'énigmes, réalité augmentée, défis sensoriels ou de rapidité… La visite prend un nouvel essor. Les petits ne sont pas oubliés, avec un espace de jeux couvert qui vient compléter les nombreuses zones à leur disposition (ils peuvent chercher de l'ambre, se prendre pour des archéologues, ou juste se défouler dans la plaine de jeux). L'ogre végétal raconte une toute nouvelle histoire, et les nombreux personnages (des lutins aux pirates) traversent toujours les allées pour animer la journée. Boutique, restaurant et espaces pique-nique complètent une journée que l'on ne voit pas passer !

Le couvert

LE 1801
14, rue du Musée
✆ 02 41 88 94 36

Ouvert du mardi au samedi de 8h à 18h. Le 1er dimanche du mois, formule brunch. Formule du midi : 16 € (pour 2 plats, 18,50 € pour 3). Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.

L'ex-Café des Orfèvres, tout juste rénové, doit son nouveau nom à la date de création d'un muséum dans le logis Barrault. Isabelle Lelandais, la nouvelle gérante qui l'a acquis auprès de la Ville, en a fait un espace café et un restaurant traditionnel. Située à l'entrée du musée des Beaux-Arts, la terrasse devrait offrir au printemps et en été un vrai moment de quiétude, avec sa vue sur la place Saint-Éloi et sa splendide sculpture d'Igor Mitoraj. Sous un parasol ou au soleil mais toujours à l'abri de l'agitation du centre-ville, faire halte ici après quelques heures de déambulation au sein du musée est un réel plaisir. Plaisir décuplé d'ailleurs le dimanche avec d'excellents brunchs !

UN AIR DE CUISINE
31, rue de Brissac
✆ 02 41 88 12 92
unairdecuisine31@gmail.com

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi le midi ; le mardi et du jeudi au samedi le soir. Réservation recommandée. Menus de 13,20 € à 16,50 €. Carte : 16 € environ. Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Pas d'accès aux toilettes pour les PMR. Accueil des groupes (privatisation possible). Chaises bébé. Terrasse. Animations.

Changement de déco mais pas d'ambiance pour ce petit restaurant un peu caché, fréquenté le midi par une clientèle d'habitués servie par un personnel ultra-

© CORALIE PILLARD



Terra Botanica.

efficace ! Une fois installé à une des hautes tables en bois près du comptoir ou dans l'arrière-salle, plus intime, on se régale d'une cuisine simple, maison et d'un très bon rapport qualité/prix. Astucieuse, en entrée, cette salade de crevettes sauce citronnée, accompagnée de pois chiches ! On poursuit avec un dos de lieu noir à la crème de poivron, une pièce du boucher ou un tartare, accompagnés d'excellentes frites. Du classique mais toujours bien fait en dessert, avec un crumble pomme, poire et caramel ou un baba au rhum chantilly.

BELLE RIVE
32, promenade de Reculée
✆ 02 41 48 18 70
www.restaurant-bellerive.com
emilie.surut@yahoo.fr

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 21h30 ; le samedi soir de 19h à 21h30. Réservation recommandée. Menus de 23 € à 60 € (2 plats : 23 €, 3 plats : 27,50 €). Carte : 50 € environ. Formule : 23,50 € (plat et café gourmand, tous les jours sauf vendredi soir et samedi soir, veilles et jours fériés). Vin au verre. Chèque Restaurant. Pas d'accès aux fauteuils roulants. Accueil des groupes (sur réservation). Chaises bébé. Jardin. Terrasse.

Depuis 2018, ce lieu incontournable à Angers, s'est refait une nouvelle identité avec un accueil toujours aussi chaleureux, convivial et une cuisine exceptionnelle, confectionnée à partir de produits frais et de saisons. La déco est de bon goût, tout en raffinement et sa superbe terrasse avec vue sur la Maine ne nous laisse pas indifférent, au contraire. Côté cuisine, on débute sur une tatin d'endives, mi-cuit de saumon, crème légère à la moutarde corse. La suite tutoie encore les sommets avec une poitrine de veau bien dorée et sa fraîcheur de gambas et patate douce au gingembre, mélange surprenant et savoureux ! L'ensemble est accompagné de vins de Loire. Les desserts sont fins et originaux comme ce velours caramel, craquelin pailleté et poire Conférence qui fera frémir vos papilles jusqu'à la dernière bouchée, promis ! Des ateliers cuisine ont lieu le samedi pour échanger recettes et astuces dans un espace dédié à ces plaisirs. L'entrée aux PMR se fait par la rue haute de Reculée. Belle Rive se positionne en adresse incontournable où le temps s'arrête et se où on se délecte.

BISTROT DES ANDECAVES
Bar Restaurant Brunch
62, promenade de Reculée
✆ 02 41 73 31 88
bistrot-des-andecaves.fr
bistrotdesandecaves@gmail.com

Ouvert mercredi soir sur réservation. Ouvert le lundi et le mercredi de 10h à 16h ; du jeudi au samedi de 11h à 14h et de 19h à 21h ; le dimanche de 10h à 17h. Réservation impérative. Menus de 24 € à 27 € (les soirs et samedis midi). Carte : 28 € environ. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 14 € (pour deux plats, 20 € pour 3 plats). Vin au verre. Divers forfaits toutes boissons menu brunch à 29 € (enfant 16 €, offert aux moins de 5 ans). Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Animations.

Le bistrot des Andécaves ferait presque penser à l'intérieur d'un bateau : la décoration moderne n'a pas particulièrement été poussée dans ce sens, mais avec ses fenêtres panoramiques donnant sur la Maine, on se croirait voguant sur la rivière, le tangage en moins. La vue peut aussi être appréciée depuis la terrasse. Toute la semaine, le bistrot est ouvert le midi pour sa formule déjeuner et brunch le dimanche (qui marche fort bien !). Le soir, les plats se font davantage « bistronomiques »., ce qui n'empêche pas que les plats du midi soient raffinés. Le choix est assez large, on nous propose en entrée : verrine, tataki de saumon, wrap ou carpaccio de tomates… En plat principal, une option végétarienne existe toujours. Les carnivores, bien heureux, découvrent des cuissons absolument parfaites pour des chairs tendres à souhait ! Une pièce de bœuf, du veau façon Marengo ou le poisson du moment avec son wok de légumes. Toujours autant de choix au dessert : fromages, tarte fine aux pommes et glace faisselle (très bonne), croustillant bananes et chocolat, ou encore boisson chaude et délices angevins… Les toilettes sont très propres, avec leurs petites serviettes individuelles. Une cuisine de chef savoureuse, un service réellement aimable et rapide.

LE CREMET D'ANJOU
21, rue Delaâge ✆ 02 41 88 38 38
www.cremetdanjou-restaurant49.com
cremetdanjou@orange.fr

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 12h à 14h et de 19h à 22h. Réservation recommandée. Menus de 17 € à 27 € (entrée + plat + dessert). Carte : 34 € environ. Menu enfant : 10 € (plat + dessert + boisson + surprise). Formule du midi : 14 € (pour 2 plats). Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservavtion). Chaises bébé. Etablissement équipé pour personne en situation de handicap moteur.

Niché au cœur d'une rue discrète, proche de la gare, le Crémet d'Anjou peut passer inaperçu et pourtant, il s'agit là d'une belle adresse attestant d'une cuisine d'excellence ! Une déco modernisée depuis 2017 et un sas d'accueil ouvrent sur un espace chaleureux. Tables en bois et murs d'ardoise en trompe l'œil ajoutent un certain du cachet. Passons au menu où tout est fait 100% maison pour une cuisine française, régionale et traditionnelle. Peu de choix, d'entrées mais du bon avec salade du jardin et rillauds au miel, un sucré/salé parfaitement bien dosé ou plus original, glace au chèvre et millefeuille lardon/chèvre, frais, unique et riche en goûts ! On poursuit en local avec un filet de poulet à l'angevine sauce champignons avec salade et de délicieuses frites. Choix plus illustre encore avec une tête de veau à l'ancienne, sauce gribiche et ravigote (un peu d'attente pour ce plat !) ou une virée sur la côte Atlantique avec l'arrivage du jour, comme un dos d'aiglefin à la crème de moules. Les plats changent en fonction des saisons et du marché, ce qui garantit un perpétuel renouveau. Et pour finir, ne surtout pas passer à côté du fameux Crémet d'Anjou et son coulis ; incontournable dessert angevin servi ici en belle portion et qui justifie à lui seul le déplacement. Faiblesse : la rue n'est pas l'une des plus vivantes de la ville. Talents : l'originalité des plats et leur bon rapport qualité/prix.

CRÊPERIE DU CHATEAU
21, rue Saint-Aignan
✆ 02 41 88 53 87
www.creperieduchateau.fr
soas.valerie@wanadoo.fr
La rue Saint-Aignan débute en face du pont-levis du château.
Ouvert toute l'année. Du mercredi au samedi de 12h à 17h30 et de 19h à 21h. Réservation impérative. Carte : 18,30 € environ (galettes entre 8 et 10 € en moyenne). Formule du midi : 8,50 € (en semaine sauf jours fériés). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse. Parasols abritant de la pluie si besoin.
Située dans ruelle pavée proche du château se trouve une charmante crêperie à l'atmosphère particulièrement champêtre et un brin rustique. On y trouve des objets vintage mais c'est surtout l'alliance du feu de cheminée et des ustensiles rustiques qui dégage une ambiance des plus conviviales. Dans l'assiette on retrouve le traditionnel mariage sucré/salé dans la galette la Rilladuée ; aux rillauds, chèvre, miel et noix, un délice ! Ou n'hésitez pas à découvrir la spécialité du chef, poulet-lardons et crème au cidre. Les crêpes sont aussi appétissantes et originales, entre celle au Carambar ou la frangipane. Enfin, la carte des cidres en compte une douzaine. Le service est rapide et souriant !

CRÊPERIE LA BOUDEUSE
14, rue Montault ✆ 02 41 87 11 44
Ouvert du jeudi au lundi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 22h. Réservation recommandée. Carte : 15 € environ (pour une galette et une crêpe). Formule du midi : 13,20 €. Vin au verre. Le soir carte uniquement. Chèques non acceptés. Chèque Restaurant. Chaises bébé. Accueil également en anglais.
Le nom du lieu serait une référence au petit sobriquet donné à la propriétaire lors de son enfance… Mais la boudeuse d'hier affiche désormais un grand sourire et elle aurait tort de s'en priver ! Si l'on additionnait toutes les qualités de cette crêperie, elle fait partie de l'une des meilleures de la ville. Elle jouit d'un emplacement idéal, face à la Maison d'Adam et son cadre intérieur est franchement agréable. On y est très bien reçu et évidemment les galettes et crêpes toutes aussi savoureuses les unes que les autres ! A la carte, une vingtaine de galettes de sarrasin et autant de crêpes de froment à la pâte composée exclusivement de produits bio. et locaux Et bon nombre de produits de garniture le sont aussi : miel, confiture, charcuterie, fruits frais, pour des assiettes généreuses aux ingrédients parfaitement dosés. On a adoré l'Anjou, avec ses rillauds, son emmental et son confit d'oignons maison, et du côté des crêpes l'Angevine (chocolat chaud, Cointreau et sorbet à la mandarine) est simplement délicieuses ! Les plus gourmands pourront toujours se laisser tenter par une coupe de glace ou un far breton et son coulis de caramel maison.

DUBLIN'S IRISH PUB
18, rue Saint-Georges
✆ 02 41 43 59 46
eurofighter@free.fr
Ouvert du mardi au samedi le midi ; du mercredi au samedi le soir. Carte : 34 € environ (pour trois plats). Plat du jour : 9,90 € (13,90 € pour deux plats et 15,90 € pour trois plats). Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.
Cette adresse est tellement bien cachée qu'on peut passer à côté des trésors qui s'y trouvent. En gravissant les marches du premier étage, vous vous retrouvez dans une toute autre ambiance que celle du bar irlandais situé au rez-de-chaussée. Ici, c'est une autre atmosphère : ardoise, tuffeau et poutres apparentes. On peut être surpris par le manque d'affluence mais ne vous fiez pas aux apparences. Dans ce restaurant semi-gastronomique, la carte est éphémère et la cuisinière inspirée sait marier des saveurs que l'on n'a pas l'habitude d'essayer ! Vous savourerez le velouté de brocolis et ses mouillettes de cheddar, le tartare de daurade exotique, le filet en croûte de comté et sa poêlée champêtre ou le thon mi-cuit et son nem de fenouil sur écrasé de panais. En dessert, l'Ankara est un macaron chèvre à la betterave, le Coni un éclair crème de marrons et craquelin noisette. Un conseil : les formules du midi (valables aussi le samedi) sont une belle occasion d'essayer l'originalité des plats de la cheffe à moindre prix. Pour ne rien gâcher, cet endroit intimiste est parfait pour les soirées en amoureux ou entre amis. Faiblesse : tellement discret qu'on peut passer à côté ! Talents : des mets de qualité et des recettes originales.

UNE ILE
9, rue Max-Richard
✆ 02 41 19 14 48
www.une-ile.fr
contact@une-ile.fr
♿
Fermé du 13 au 20 mars et du 8 au 15 mai. Et de fin août à début septembre. Ouvert du mardi au samedi le midi de 12h à 14h30 et le soir de 19h45 à 22h. Réservation impérative. Menus de 39 € à 130 €. Carte : 72 € environ. Formule du midi : 39 € (entrée + plat ou plat + dessert). Vin au verre. Menu tout « Mer » à 92 €. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse. Climatisation.
Une île… Un nom qui vous transporte, tout comme la qualité proposée ici depuis plus de 10 ans. Sous la houlette du chef Gérard Bossé, auréolé d'une étoile au Michelin depuis 2005, profitez d'un instant suspendu où le mot gastronomie prend tout son sens. La salle est claire, dotée de très beaux luminaires qui tournoient au-dessus de votre tête tels des nuages, une décoration aux inspirations légèrement nippones. Parlons de la cuisine, avec des amuse-bouches, essence même des produits sélectionnés et travaillés avec passion. Le ton est donné : ici, on sublime des produits frais allant à l'essentiel… Comme

pour ces huîtres sauvages et moelleux de sarrasin, ce succulent croustillant champignons et royal de foie gras ou encore ce ris de veau braisé, jus réduit au vieux madère. Concluez avec preuve que l'excellence guide votre parcours gourmand, le nougat glacé maison aux fruits confits, le chocolat Manjari et sa ganache lactée vous émerveilleront. La carte des vins n'est pas en reste avec une très belle sélection que la maîtresse des lieux, Catherine, sera ravie de vous présenter. Une adresse offrant des merveilles pour les sens et un voyage pour vos papilles.

KAZUMI
3, rue d'Anjou
✆ 02 53 57 21 42
Ouvert le lundi et le mercredi de 19h30 à 23h (dernier service à 21h) ; le mardi et du jeudi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h30 à 23h (dernier service à 21h). Réservation impérative. Menus de 32 € à 42 €. Carte : 42 € environ. Vin au verre. Menus à 32 € le midi et 42 € le soir.
Ce n'est pas simplement aller au restaurant que de se rendre au sein de l'établissement de Monsieur Hakatenaka Kazumi, c'est davantage une expérience… Dès votre arrivée, le Chef vous demande si vous avez 3h à lui consacrer et si vous répondez par l'affirmative, attendez-vous à vivre un voyage culinaire hors-du-commun… Hors-du-commun car vous perdez vos repères, tant par le cadre et les plats, le Chef propose une cuisine de fusion autour de la gastronomie française et des saveurs japonaises. Une décoration épurée, 12 places assises disposées autour d'un grand comptoir en L, c'est ici-même que la magie opère… Tout est cuit à la perfection sous vos yeux sur deux grandes plaques de cuisson inox intégrées. Hakatenaka Kazumi est bluffant : méticuleux, technique et zen, le chef sait mêler qualité, précision et convivialité en répondant volontiers aux questions que l'on lui pose. Convivialité exacerbée par la conception de l'établissement qui n'est pas sans rappeler celle d'un restaurant nippon et qui facilite les échanges avec vos voisins venus assister au même spectacle. Vous pourrez y savourer un persillé de bœuf, un filet de cabillaud ou encore des St Jacques, le tout accompagné de légumes sautés. Les desserts eux aussi valent le détour à l'image de ce tiramisu au thé vert. Mais notez que vous ne dégusterez jamais deux fois le même plaisir au sein de ce restaurant. Une fois par mois sur réservation, un menu 100% japonais est proposé. Faiblesse : pas idéal pour un dîner en tête-à-tête. Talents : les produits et la cuisine de qualité dans son concept unique à Angers.

MONUMENT CAFÉ
Dans l'enceinte du château d'Angers
Promenade du Bout-du-Monde
✆ 02 41 81 06 22
www.monument-cafe.com
angers@monument-cafe.com
♿
Fermé du 7 au 31 janvier. Basse saison : ouvert du mercredi au lundi de 10h à 17h15. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 18h15. Accès au château gratuit de midi à 14h pour les réservations du restaurant. Réservation recommandée. Menus de 16 € à 26 € (formules express ou buffet). Menu enfant : 11,50 €. Plat du jour : 10 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Accessible aux PMR y compris aux toilettes. Accueil des groupes. Chaises bébé. Jardin. Terrasse.
Il en abrite des secrets et des surprises ce château du Roi René ! Niché au fond de sa cour, au sein du Logis du gouverneur, son Monument Café développe un concept bien plus alléchant que les sempiternels snacks et cafétérias qui pullulent généralement dans les sites touristiques. En hiver, le lieu propose quiches, tartiflettes, crêpes et soupes. Aux beaux jours, on y propose des formules plus élaborées comprenant de bons petits plats, souvent mijotés en cocotte (ratatouille, dinde au soja et sa crème renversée aux cèpes…) ainsi qu'un large choix de verrines de très haute tenue : mousseline de betterave et haddock fumé ou lentilles du Puy au vinaigre de Xérès, par exemple, pour la partie salée, ou d'excellents tiramisus, crémets d'Anjou et panna cotta du côté des desserts. N'hésitez pas à réserver votre table entre 12h et 14h : vous bénéficierez d'un accès gratuit au château ! Faiblesse : le lieu est vite plein. Points forts : des mets aux belles saveurs et une terrasse ouverte en haute saison.

LE POTAJEAN
17, rue Saint-Martin
derrière La Poste du Ralliement
✆ 02 72 79 32 44
lepotajean@gmail.com
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 21h30. Jusqu'à 22h30 à partir du jeudi. Réservation recommandée. Carte : 42 € environ (entrée, plat et dessert). Formule du midi : 19 € (3 plats, verre de vin et café). Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation). Chaises bébé. Terrasse. Wi-fi gratuite.
Idéalement placé dans l'hypercentre, cette jeune adresse bistronomique confirme tout le bien que l'on pensait déjà d'elle quelques mois après son ouverture. La salle, lumineuse, toute en longueur et ponctuée d'un large comptoir ; de hauts plafonds sculptés, un joli parquet clair et une déco épurée. On apprécie les notes de jazz qui apportent une belle musique d'ambiance. L'écrin idéal pour des plats raffinés, mais sachant toujours aller à l'essentiel. « Saison, fraîcheur et respect » : cette devise affichée sur le menu résume bien la vision de son chef-cuisiner. Ici le produit qui est roi. Vous trouverez donc le midi un menu avec un seul plat. Pour les autres, il faut compter une demi-heure d'attente… Patience. Au menu, on apprécie en entrée le ceviche de thon, yuzu Espelette, la suite est du même acabits, avec un tartare confit, et le pavé de merlu rôti, poivré et corsé, vitelottes, ails des ours et ventrèche, servi dans une petite coupelle sous cloche, comme pour emprisonner tous ses arômes jusqu'au premier coup de fourchette. Une leçon de simplicité et surtout d'efficacité ! Même constat, en dessert, avec les la soupe de Mila, fraises, framboises, mangues et vanille accompagné d'une tuile croquante aux amandes. Faiblesse : des portions un peu « chiches » et l'attente du midi si on souhaite prendre à la carte. Talent : des produits frais, des plats originaux, une terrasse extérieure pour les beaux jours.

PROVENCE CAFFÉ
9, place du Ralliement
✆ 02 41 87 44 15
www.provence-caffe.com
contact@provence-caffe.com

Maître Restaurateur. Fermé 1 semaine à Noël. Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h. Réservation recommandée. Menus de 19 € à 42 €. Formule du midi : 19 € (pour 2 plats, 23 € pour 3 plats). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 60 personnes sur réservation).

Un excellent chef est à la barre des cuisines de ce bel établissement, à la vue imprenable sur la Place du Ralliement. A la barre ? Oui car il est beaucoup question de mer sur le menu… Quelques touches méditerranéennes également dans certains plats et jusque dans les tons ensoleillés des murs. Dans un cadre épuré à l'extrême, on déguste ici en entrée un tartare de haddock ou une crème de champignons à l'huile de truffe, avant de se délecter d'une dorade grillée et légumes barigoule à la cuisson parfaite ou un cabillaud rôti et coppa, mousseline de fenouil et céleri à la vanille. Les viandes ne sont pas pour autant oubliées avec une belle pièce de bœuf ou une souris d'agneau braisée, écrasé de pommes de terre grenaille à l'ail confit et jus de romarin. Tout ici est fait maison et la carte est renouvelée à chaque saison. Quant aux desserts, ils ne réservent également que de belles surprises avec la crème sabayon au cacao ou le panier chocolat praliné, concassé de noisettes et glace au fromage blanc. Faiblesse : une déco de salle manquant un peu de fantaisie. Talent : d'excellents conseils pour les accords mets-vins et des saveurs toujours au rendez-vous.

LA RÉSERVE
Théâtre Le Quai
Boulevard Henri-Arnault
✆ 02 41 87 85 80
www.lareserveangers.fr
contact@lareserveangers.fr

Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h30 et de 18h30 à 22h30. Réservation recommandée. Menus de 14,50 € à 35 €. Carte : 35 € environ (entrée, plat et dessert). Menu enfant : 9 € (plat, dessert et boisson). Formule du midi : 14,50 € (entrée + plat ou plat + dessert ; 18 € pour les 3 plats). Vin au verre. Café gourmand : 7,90 €. American Express, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.

Que ce soit en termes d'emplacement ou de cuisine, la Réserve se montre cette année encore à la hauteur ! On vient ici non seulement pour jouir d'une vue exceptionnelle sur le château et la Maine, mais aussi pour déguster une cuisine bistrot gourmande et inventive tout en restant accessible aux budgets modestes. En entrée, la terrine aux noisettes est servie en portion généreuse, mais il est tout aussi facile de craquer pour le cromesquis de saint-marcellin et son chutney d'oignons rouges ou l'œuf parfait, velouté de carottes-cumin et girolles persillées. On poursuit avec une très copieuse épaule d'agneau confite au romarin, un croustillant de saumon à l'aneth ou de superbes burgers, servis par un personnel souriant et attentif. Le coup de grâce vient au dessert avec une brioche façon pain perdu accompagnée de sa poire pochée au Layon et d'une onctueuse glace au yogourt. On salue enfin la richesse de la carte des vins, avec une très belle sélection de crus du Val de Loire.

AU RESTAU-THEATRE
14, rue Garnier
Quartier de la Doutre
✆ 02 41 72 84 26
www.aurestau-theatre.com
aurestautheatre@orange.fr

Fermé du 12 juillet au 5 septembre. Ouvert du jeudi au samedi le soir de 19h à 22h. Réservation uniquement. Réservation impérative. Menus de 21 € à 26 € (entrée + plat + dessert). Plat du jour : 17 €. Vin au verre. Chèques Restaurant acceptés le midi uniquement. Chèque Vacances. Toilettes accessibles aux fauteuils roulants + table à langer. Accueil des groupes (réservation impérative). Chaises bébé. Animations. Scène de théâtre.

Le midi, on se restaure et le soir, on y vient s'amuser ! En effet, trois soirs par semaine, les dîners-spectacles mélangent fous rires, stand-up, comédies burlesques et les très bons plats du chef Charly. Dans une ambiance chaleureuse, feutrée et théâtrale où le personnel est exceptionnel. Ici c'est simple, 4 entrées, plats et desserts mélangeant créativité et savoir-faire avec des produits frais, locaux et 100 % faits-maison ! On y bouscule les codes de la cuisine traditionnelle avec de savants mélanges et en plus la carte change régulièrement. Nous vous suggérons le délicieux petit flan aux queues d'écrevisses, suivi d'une pièce de bœuf, sauce au gorgonzola et son tian de légumes et pour les plus gourmands, on termine en beauté avec la tarte au citron déstructurée, son cœur glacé et spéculoos, un délice. Une fois l'estomac rempli, rien de mieux qu'un bon fou rire pour digérer ! À 21h30, place au show mettant à l'honneur des artistes au talent et à l'énergie indéniables ! Une soirée que vous n'êtes pas prêts d'oublier. D'ailleurs, pensez à réserver, le succès est tel que c'est très souvent complet. La programmation se retrouve directement sur le site Internet.

LE THAÏ L'INDE
9, rue des Deux-Haies
✆ 02 41 24 75 79
www.thailinde.com
thailinde@yahoo.fr

Ouvert du lundi au samedi de 19h à 22h15 ; du jeudi au samedi de 12h à 14h15. Réservation recommandée. Menu unique à 28 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 15,50 € (2 plats à l'ardoise, 17,50 € pour 3 plats). Vin au verre. Diners Club, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Animations. Traiteur.

Thaï l'Inde… Voilà un nom qui invite au dépaysement, à l'évasion… Ce temple de la cuisine de fusion à Angers est situé dans une superbe bâtisse du XVI^{e} siècle dotée d'une cour intérieure (agréable aux beaux jours, couverte et chauffée l'hiver) et de deux salles aux murs en pierres apparentes. La décoration loin d'être désuète allie avec goût les charmes de l'Inde et de la Thaïlande. Et quelle

belle idée d'associer les cuisines de ces pays ! Votre voyage culinaire démarre par des entrées – justement dosées et savoureuses – comme les délicieux samosa poulet, les délicats paniers dorés, fins et croustillants, à garnir d'un mélange de poulet aux herbes et aux épices ou encore la surprenante Tom Yam Kung, une soupe de crevette à la citronnelle et aux champignons, un plat thaïlandais très réputé dans le monde. La carte des plats, elle, donne l'occasion de goûter à quelques spécialités maison : l'Agneau Massala, des côtes d'agneau marinées dans une sauce indienne aux épices, oignons et coriandre fraîche et le Bœuf Massaman, un curry de bœuf au lait de coco. Pour les non-carnivores, l'établissement propose aussi des plats végétariens. Enfin, pour achever votre escapade gourmande, quelques classiques comme le Kala Jamun, petit beignet chaud délicatement parfumé à la rose, ou la Soan Papdi, une pâtisserie indienne à la cardamome servie avec un thé noir. Faiblesse : le lieu est souvent complet. Talents : le cadre, la cuisine réellement dépaysante et la qualité du service.

Le gîte

LA CONCIERGERIE
25, rue du Canal
✆ +33 6 28 22 66 16
laconciergerieappartementspa.com
info@laconciergerieappartementspa.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. Studio / appartement à partir de 110 €. Wi-fi gratuit. Tv satellite. Bain bouillonnant.
Son accès dans cette historique rue pavée du centre est très discrète. Et pour cause. Les propriétaires garantissent un calme, une discrétion et un confort absolu à leur clients. La somptueuse demeure encerclant un jardinet du plus bel effet, présente 6 appartements élégamment décorés et richement équipés, de façon à se sentir chez soi en toute circonstance. La qualité de la literie, les larges espaces de vie, le confort des espaces de bain, le goût assumé de la décoration, la spécificité des matériaux employés, le feutré de l'ambiance, font de cet hôtel un ensemble réceptif de haut niveau sur Angers. La proximité du centre permet aisément l'accès aux lieux de sorties ainsi qu'aux restaurants.

HÔTEL D'ANJOU****
1, boulevard Foch
✆ 02 41 21 12 11
www.hoteldanjou.fr
info@hoteldanjou.fr

La Loire à Vélo. Accueil vélo. Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24 (7j/7). 53 chambres (dont 25 twins). Chambre double à partir de 80 €. Pension complète. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 15,50 € (17,50 € par personne en chambre, de 6h30 à 12h. A emporter : 7€). Parking fermé : 10 € (par jour). Taxe de séjour 1,5 €. American Express, Chèque Vacances. Location de salle et salons. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (12 €). Séminaires. Poste Internet. Wi-fi gratuit. Restauration. Conciergerie. Tv satellite, Canal +.



Il est aussi agréable d'admirer cet hôtel que d'y séjourner. Construit en 1857 par Alexandre Richard-Delalande, l'hôtel d'Anjou compte parmi les trésors du patrimoine angevin. L'intérieur Art déco est tout simplement somptueux. Passé le porche, l'émerveillement est signé Isidore Odorico, célèbre mosaïste rennais de la première moitié du XX^{e} siècle : ses mosaïques à dominante bleu et or, que l'on retrouve un peu plus loin sur la Maison bleue ou aux Caves du Ralliement, enchantent le séjour des visiteurs. L'hôtel Best Western offre une atmosphère opulente, avec tout le confort moderne. La restauration est elle aussi haut de gamme, l'hôtel abritant Le bistrot 1515, un restaurant gastronomique à la cuisine traditionnelle et inventive. Il est également possible de se sustenter au Bistrot des Artistes, qui propose une formule à un prix très abordable. Le parking privé et la literie haut de gamme finiront de séduire les résidents des lieux.

HÔTEL DE CHAMPAGNE***

34, avenue Denis-Papin
✆ 02 41 25 78 78
www.hoteldechampagne.com
hotel.champagne@orange.fr

Qualité Tourisme. Ecolabel européen. La Loire à Vélo. HOTELcert. Fermé durant deux semaines en août, et de Noël (inclus) à la première semaine de janvier. Accueil 24h/24 (7j/7). 29 chambres. Chambre simple de 48 € à 86 € ; chambre double de 55 € à 88 € ; chambre triple de 71 € à 97 €. Petit déjeuner buffet : 9,50 € (10,50 € en chambre). Parking ouvert (parking de la gare (payant)). Offres spéciales week-end, dernière minute et business. Réservation sur Internet et téléphone. Animaux acceptés (5 €, petits animaux uniquement). Wi-fi gratuit. Tv satellite, Canal +.

Situé face à la gare d'Angers, l'hôtel de Champagne offre un accueil des plus souriants à ses visiteurs, et des chambres confortables classées en 4 catégories : triples, affaires, supérieures et économiques. Toutes bénéficient de la climatisation, d'un double-vitrage et de couettes moelleuses ! Au petit déjeuner, un buffet complet propose tout un panaché de délices, que l'on peut consommer sans mauvaise conscience puisqu'une bonne partie de ces produits sont issus de l'agriculture biologique et solidaire issue du commerce équitable. Le plus ? La possibilité de se faire servir ce délicieux petit déjeuner directement en chambre, de quoi bien commencer la journée ! Le cycliste est ici chouchouté, et peut bénéficier d'un panier repas pour ses sorties, de conseils pour ses excursions, et d'un local fermé pour y mettre sa monture à l'abri.

HÔTEL DE FRANCE****

8, place de la Gare
✆ 02 41 88 49 42
www.hoteldefrance-angers.com
reservation@hoteldefrance-angers.com
Face à la gare Saint-Laud.

La Loire à Vélo. Ecolabel européen. Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 55 chambres (dont 1 suite). Chambre double de 136 € à 211 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 19,50 € (buffet bio et produits fermiers). Lit supplémentaire : 16 € (pour les plus de 16 ans ; lits bébés gratuits). Possibilité de garage privatif. Chèque Vacances. Ascenceur pour chaque étage, restaurant accessible en fauteuil roulant. Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Tv satellite.

Une institution que cet hôtel de France ! Fondé en 1893, cet établissement haut de gamme offre 3 types de chambres : privilège (19 m^2), prestige (26 m^2) et exclusive (31 m^2). Dotées de salles de bains spacieuses, elles sont toutes équipées d'un confort maximal, avec climatisation, mini-bar, coffre-fort… Implanté face à la gare, le lieu est également idéal pour les rendez-vous d'affaires et séminaires, avec 2 grands salons d'une capacité de 50 personnes, ainsi qu'un petit bureau de réunion. Soucieux de rendre plus accessible l'hôtel aux personnes à mobilité réduite ou souffrant de handicaps, le personnel a été formé pour répondre au mieux à ce type de clientèle et l'hôtel dispose également d'un fauteuil roulant disponible à l'accueil. Au rez-de-chaussée, enfin, vous trouverez une brasserie, Le Bistrot, (indépendant de l'hôtel) ainsi qu'un grand choix de lieux de sorties et de restaurants aux alentours.

HÔTEL DE L'EUROPE***

3, rue Châteaugontier
✆ 02 41 88 67 45
www.hoteldeleurope-angers.com
hoteldeleurope-angers@wanadoo.fr

Accueil vélo. La Clef Verte. La Loire à Vélo. Fermé 1 semaine en hiver. Accueil 24h/24. 29 chambres (réparties sur 3 niveaux, sans ascenseur) ; chambre double de 50 € à 120 € ; chambre triple de 75 € à 160 €. Petit déjeuner buffet : 11,50 € (5 € pour les enfants jusqu'a 5 ans et 14 € en chambre). Lit supplémentaire : 10 €. Parking payant en face sauf gratuit de 18h à 9h, parking à vélo gratuit. Thé et café offerts de 14h à 21h au salon de l'hôtel. Vente de plats et de boissons. American Express. Animaux acceptés (uniquement de petite taille et avec supplément de 10€). Wi-fi gratuit. Tv satellite, Canal +. Terrasse.

Tout proche de la gare et des commerces, cet hôtel jouit d'un emplacement idéal et offre tous les services que l'on est en droit d'attendre d'un établissement de cette catégorie. Ses 29 chambres à la décoration à la fois sobre et soignée bénéficient toutes de double vitrage, l'ambiance parfois agitée de la rue Bressigny ne posant ainsi aucun problème aux hôtes. À l'exception des modèles standards, les chambres sont équipées de lits *queen size*, voire *king size* pour certaines catégories confort. On profite d'un petit déjeuner bien fourni, offrant certains produits bio et servi sous forme de buffet ou en chambre. Enfin, l'accueil aimable et le local à vélos gratuit en font une adresse à retenir.

■ **HÔTEL DU MAIL*****
8, rue des Ursules
✆ 02 41 25 05 25
www.hoteldumail.fr
hoteldumail@gmail.com

Ouvert toute l'année. Fermé le dimanche après midi et jours fériés de 12h à 18h30. 25 chambres. Chambre simple 63 € ; chambre double 83 €. Petit déjeuner : 11 € (5,50 € pour les enfants, 16 € servi en chambre). Lit supplémentaire (lit bébé : 11 €, autre : 15€). Parking fermé : 7 € (3,50 € pour les motos). American Express, Chèque Vacances. 2 chambres adaptées aux personnes à mobilité réduite. Animaux acceptés (10 € par nuit). Wi-fi gratuit. Tv satellite, Canal +. Situé en hyper-centre.
Cet ancien couvent rénové de façon luxueuse, a le charme de l'ancien et tutoie la fonctionnalité du contemporain. Une fois la grille de fer forgé franchie, la petite cour tranquille, qui abrite un tilleul centenaire, nous plongerait presque dans un autre univers, à mille lieues du centre-ville d'Angers pourtant si proche. Après un accueil chaleureux, découvrez les hauts plafonds, les sublimes boiseries, les moquettes et parquets impeccables qui, tous, apportent du cachet aux lieux. L'hôtel n'a de cesse de se rénover depuis 2016 et la quasi totalité des chambres et salles de bains, belles et spacieuses, a désormais été refaite, toutes dans un style différent.

■ **HÔTEL SAINT-JULIEN*****
9, place du Ralliement
✆ 02 41 88 41 62
www.hotelsaintjulien.com
info@hotelsaintjulien.com

Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 23h. 35 chambres (dont 3 chambres familiales). Chambre double de 66 € à 115 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 9,50 €. Lit supplémentaire (gratuit). Parking fermé (parking du Ralliement à 15 € par jour). American Express, Chèque Vacances. Hôtel inaccessible aux fauteuils roulants. Animaux acceptés (8 € la nuit). Séminaires. Wi-fi gratuit. Tv satellite. Excursions (hyper centre-ville).
Depuis fin 2017, de nouveaux propriétaires ont pris possession de cet hôtel situé en plein cœur de la ville et sont en pleine exécution de rénovation autour de la thématique des années 1970 et ouvrir un bar lounge. Certains espaces ont d'ailleurs déjà été refaits : le hall et l'espace petit déjeuner qui offre une belle vue sur la place et le Grand Théâtre. Les travaux dans les chambres suivent dans l'année 2019-2020. Trois étoiles, ascenseur et vue sur le Ralliement pour des chambres confortables et agréables, dotées de tous les services habituels – écrans plats et wi-fi gratuit compris. Pour ce qui est de se sustenter, les nouveaux propriétaires ont mis en place un partenariat avec « les petits plats Meunier », spécialistes du room-service avec leurs boîtes renfermant des plats raffinés. Pour ceux qui préfèrent s'attabler dans un « vrai » restaurant, rien de plus simple ! Le Provence Caffé partage le hall d'accès avec l'hôtel, et c'est sans compter sur les nombreux restaurants et bistrots des rues piétonnes avoisinantes.

Chambres d'hôtes

■ **CHAMBRES D'HÔTES ANGERS LE PETIT QUERNON**
36, rue Bourgonnier
✆ 02 49 87 29 71
www.chambresdhotesangerscentre.com
chambrehote.angevine@gmail.com

Clévacances. La Loire à Vélo. Ouvert toute l'année. 3 chambres. Chambre double de 60 € à 70 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire. Salle de bains partagée. Certaines salles de bains sont sur le palier. Une chambre avec salle de bains privée. Tarifs dégressifs au-delà de 3 jours. Animaux acceptés (sur demande). Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit.
On ne vient pas chez Chantal pour être accueilli comme à l'hôtel mais pour se sentir comme à la maison. Cette artiste sait recevoir ses « invités » en leur ouvrant grand ses portes. Prêt de vélo pour partir en promenade, petit déjeuner (avec confitures maison) dans le jardin au milieu des poules, possibilité de barbecue, cuisine, machine à laver, salon TV et bibliothèque… On en oublie que certaines chambres sont un peu petites (bien que leur literie soit très confortable) et que deux d'entre elles se partagent une salle de bains sur le palier, et on resterait bien plus longtemps pour en profiter, d'autant que la maison d'hôtes se situe dans une rue tranquille à 5 min à pied du centre-ville.

■ **L'OISELLERIE** NOUVEAU
5, rue de l'Oiselleric
✆ 02 41 41 79 55
www.loiselleric.com
oiselleric.angers@gmail.com
5 chambres. Petit déjeuner inclus. Parking : 10 €. Chèques acceptés. Wi-fi gratuit. TV satellite. Accueil en chambre de 15h à 19h. Boutique de produits locaux ouverte du mardi au samedi, 10h-19h.
Qui ne rêverait pas de voir l'intérieur de ces magnifiques maisons à colombages du vieux centre ? C'est chose possible dans l'une d'elles, du XVI[e] siècle, que Marlène et Johanna ont réaménagée il y a peu en chambres d'hôtes. Après avoir traversé l'espace boutique, qui propose des produits locaux, on découvre le magnifique escalier de bois dans une sorte de petite rue intérieure, et un espace cuisine joliment éclairé, derrière laquelle se trouve une cour intérieure. Sur les cinq chambres au charme authentique (tomettes, poutres, combles, tuffeau), deux donnent sur la cour, les trois autres sur la rue intérieure, tandis qu'un passage souterrain aurait jadis mené vers la cathédrale. Ce monument historique dispose aussi d'un caveau qui peut accueillir de petits événements.

Campings

CAMPING DU LAC DE MAINE****
Avenue du Lac-de-Maine
✆ 02 41 73 05 03
www.campingangers.com
info@campingangers.com

Camping Qualité. Fermé du 12 octobre au 25 mars. Réservation recommandée. Gardé le jour. Terrain de 120 ha. 141 emplacements. Exposition : mi-ombragé / ensoleillé. Sol : herbeux / gravillons. Relief : peu incliné. Véhicule + 2 personnes de 20,50 € à 23,90 €. Véhicule à partir de 3 €. Chalets de 89 € à 125 € la semaine ; mobil-homes de 95 € à 125 €. Chèque Vacances. Club enfants. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés (un animal maximum par emplacement ou par locatif. Les animaux doivent être vaccinés et tenus en laisse). Aire pour camping-cars. Connexion Internet. Wi-fi gratuit. Restauration. Hammam, bain bouillonnant. Animations. Excursions (dans le cadre d'Angers l'été, le Lac de Maine propose une centaine d'activités avec l'opération « l'été au lac ». Animations sportives gratuites 7/7 jours pour petits et grands du 11 juillet au 20 août).

Le camping du Lac de Maine, avec ses 4 étoiles, est une destination idéale pour des vacances de rêves. Idéalement situé, proche du centre-ville d'Angers (à pied ou en vélo), vous serez directement installés dans un beau coin de verdure, au bord de la célèbre rivière la Maine et à proximité de la Loire. Amateurs de sports extérieurs, grands ou petits, vous trouverez ici votre bonheur avec du kayak, balades en cheval, à vélo et d'autres nombreuses activités et animations (même des concerts !), pour la plupart gratuites pendant tout l'été. Et quoi de plus agréable après une journée chargée de faire un plongeon dans la piscine chauffée ou profiter du bain à remous. Les 141 emplacements disposent du wi-fi (gratuit) et de l'électricité, et les hébergements équipés sont modernes et très bien agencés. Quoi de mieux pour passer de belles vacances ?

Loisirs

AQUAVITA – CENTRE AQUALUDIQUE
1, place Aqua-Vita
✆ 02 41 39 63 63
www.angers.fr/aquavita
mairie.angers@ville.angers.fr
Tramway : arrêt Verneau. Bus : 5 et 8

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 10h à 20h ; le dimanche et les jours fériés de 9h à 19h. Espace petite enfance : jeux, lagon et bassin intérieurs puis jeux et lagon extérieur. Public : bassin d'apprentissage, espace balnéo, bassin nordique, espace Glisse (torrent, toboggan et pentagliss), solarium, espace jeux et espace manifestations. Entrée : 6,30 € (moins de 18 ans : 4,90 €, tarif solidaire : 2,60 € gratuit pour les enfants de moins de 4 ans). Entrée carte A'Tout : 4 points, ou 3 points de 11h45 à 13h sauf week-end et en été. Offre A'tout Sport : Tarifs variables en fonction du profil familial et fiscal. Tarifs de groupe. Vestiaire gardé. Centre de remise en forme et centre de soins SpaVita au sein de la structure.

Envie d'accompagner les premiers pas de votre enfant dans l'eau en toute quiétude ? De vous relaxer au contact de jets hydro-massants ? De nager en plein air, en plein hiver, dans une eau à 28 °C ? Direction Aquavita ! Ouvert depuis 2014, le complexe décline une offre d'activités très variée (spa, salle de musculation, piscine olympique, espace découverte, etc.) et des offres d'abonnements avantageuses. Mais entre la nage, la détente, la remise en forme, le toboggan, la découverte, la musculation, on finirait presque par s'y perdre ! Sommes-nous dans une piscine au sens classique, un centre de balnéothérapie équipé de toboggans ou une salle de sport fitness avec hammam ? Pas toujours facile d'y voir clair, mais AquaVita reste cependant un lieu privilégié, facile d'accès et proposant de nombreuses activités aux scolaires et enfants en bas âge. Question confort, les vestiaires et sanitaires du public sont séparés de ceux des scolaires. A noter, la mise en place d'un parcours santé chaque lundi, mardi, jeudi et vendredi, de 12h à 13h45, dans le bassin balnéo. Point négatif : Aux beaux-jours il y a réellement beaucoup d'affluence ! Attention aux heures de pointe.

BASE DE LOISIRS DU LAC DE MAINE
Lac de Maine
✆ 02 41 22 32 20
www.lacdemaine.fr
infos@lacdemaine.fr

Ouvert toute l'année.

Proche du centre-ville, cet espace a été aménagé par la ville sur d'anciennes prairies inondables il y a près de trente ans et propose ainsi aux Angevins un beau parc et un immense plan d'eau au cœur de la ville. En effet 220 hectares – dont 110 hectares pour le lac lui-même – sont aménagés pour la balade, le footing, la baignade et les activités nautiques. Familles et sportifs s'y retrouvent presque en toute saison (même si l'été attire plus de personnes). Les rives sont des lieux d'observation de la faune et la flore avec la LPO (Ligue de Protection des Oiseaux ✆ 02 41 44 44 22). Des barbecues sont à la disposition des promeneurs. Vous trouverez également un camping 4 étoiles, un Ethic Etapes Hôtel, la maison de l'Environnement et le centre nautique. Planches à voile, catamarans ou dériveurs (NDC Voile ✆ 02 41 73 83 00), canoë ou kayak (CKCA ✆ 02 41 72 07 04), ces clubs sont sur place avec leurs encadrants.

Bateau

BATEAU SUR L'EAU
Cale de la Savatte
✆ 02 43 09 79 12
bateau-sur-l-eau.takatrouver.net
doejo@orange.fr

Sur réservation uniquement. Week-end à partir de 360 € en basse saison et jusqu'à 1 115 € pour une semaine en haute saison.

Accueil des camping-cars

L'office de tourisme d'Angers a mis en place sur le parking des cars boulevard Olivier-Couffon, qui jouxte l'aire de services (eau potable et vidange) des emplacements réservés aux camping-cars. Les usagers de l'aire de service peuvent donc s'y garer et rester jusqu'à 36 h, en cumulant des forfaits (4h = 4 €, 10h = 7 €) en se trouvant à un emplacement privilégié pour visiter le château et le centre-ville à 10 à 15 minutes à pied de là. Un petit kit de bienvenue pour les guider dans les visites leur est d'ailleurs distribué à leur arrivée. Les camping-caristes souhaitant faire une visite plus complète de la ville peuvent bénéficier de la gratuité de ce parking s'ils achètent des City Pass, qui leur permettent de rester de 1 à 3 nuits. Le City Pass 24h, 48h ou 72h permet de visiter plus de 20 sites incontournables, se renseigner directement à l'office de tourisme. Plus de renseignements à l'office de tourisme au 02 41 23 50 00.

Naviguer à bord d'une navette fluviale, sans permis, c'est possible ! A Angers, c'est ce que propose Alain Bossard, avec sa belle embarcation entièrement équipée, *l'Akhesa.* Elle dispose de 6 couchages et de tout le confort d'une chambre d'hôtel avec la liberté en plus ! Après avoir suivi une petite formation d'une heure, on vous délivre une carte de plaisance pour le trajet, d'une durée convenue. Dès lors, à vous les joies de la navigation sur plus de 300 km l'espace d'un week-end ou d'une semaine. Au fil de l'eau on passe des écluses, on se balade à vélo, on admire les châteaux… Et si on a le mal de mer, on peut simplement habiter à quai sans naviguer. Le dépaysement est immédiat, même sur un bateau immobile, au calme. Un hébergement insolite en pleine nature ou aux abords d'un village. Une occasion aussi d'aller à la rencontre d'un autre monde : celui des habitués des rivières !

NAVETTES FLUVIALES – A TOUE LOIRE
Cale de la Savatte
✆ 06 85 40 26 23
www.atoueloire.com
atoueloire.gabare@yahoo.fr
Ouvert toute l'année. Balade fluviale : 150 € de l'heure pour un groupe de 1 à 15 personnes, 10 € par personne au-delà de 15 personnes. Autres tarifs : consultez le site Web.
Découvrir Angers et ses environs depuis la Maine, la Loire, la Sarthe ou encore la Mayenne… Ça vous tente ? Bienvenue à bord de *l'Amazone*, de *la Libellule* et de *la Bohème* ! Ces embarcations traditionnelles de Loire, une gabare, une toue sablière et une toue cabanée, vous offrent la garantie de balades conviviales et pleines de charme, l'espace de quelques heures ou d'une journée entière. Plusieurs formules sont proposées, en groupe ou en amoureux. Dans tous les cas de figure, il est possible de personnaliser voire de privatiser le bateau en y apportant sa nourriture, ses boissons et sa propre musique, toujours bien sûr sous le contrôle de l'équipage. La croisière s'amuse !

Sorties

Salons de thés

LE DOS DE LA CUILLÈRE – SALON DE THÉ
35, rue Toussaint
✆ 02 41 73 30 18
Ouvert le lundi et du mercredi au samedi de 11h30 à 18h ; le mardi de 11h30 à 15h. Goûter + boisson à 5,90 €. Pâtisserie sur place : 4,40 €, à emporter : 3,20 €.
Entre le château et le cloître Toussaint, ce petit salon de thé a autant de charme que le jardin des Beaux-Arts qui se trouve à proximité. Certes, l'endroit est minuscule mais l'intérieur est très agréable pour y savourer un jus bio, une infusion ou un thé. La carte des thés (noir, vert, rouge) est assez large et il est aussi possible d'en acheter en vrac parmi une belle sélection aux noms synonymes d'évasion : Bangkok, Samba, Jardin de Mogador… Enfin, que serait un salon de thé digne de ce nom sans d'excellentes pâtisseries ? Elles sont toutes ici absolument délicieuses, du gâteau chocolat fourré praliné au brownie pécan en passant par la tarte ananas pépites de chocolat ou le tiramisu…

ET LE TEMPS S'EST ART ET THÉ
7, rue Chaperonnière
✆ 02 41 34 06 31
art-et-the-angers.fr
anne-leclerc@sfr.fr
♿
Ouvert du mardi au vendredi de 10h30 à 18h ; le samedi jusqu´à 19h. Horaires élargis en fin d'année. Formules déjeuner de 9,90 € à 14,80 €. Plats du jour de 8,90 € à 11,80 €. Terrasse. Boutique.
« Et le temps s'est art et thé » : oui, ici le temps s'arrête pour quiconque souhaite s'offrir, dans un cadre cosy, une parenthèse à la fois gourmande et raffinée. Un paradis pour les amateurs de thés avec pas moins de 75 variétés conservées dans de grands pots jaunes vifs, mais aussi une sélection de cafés à moudre d'une dizaine de provenances. On peut aussi y déguster des chocolats chauds, des smoothies, des milkshakes, des jus de fruits pressés, ainsi qu'une sélection de belles pâtisseries (cannelés, cupcakes, crumbles…) réalisées par la Maison Bernard, Maître Artisan pâtissier de Baugé. La jolie boutique vend également un assortiment de produits de type « épicerie fine » : des chocolats garnis de fruits confits, des confitures artisanales allégées de haute qualité artisanale, des confitures spéciales pour fromages, des sirops, caramels au beurre salé, ainsi que des accessoires pour accompagner le *tea time*. Bon à savoir : ce salon fait aussi pause déjeuner, avec quelques salades, quiches et plats du jour d'excellentes factures !

ONE WAY
16, rue des Lices
✆ 02 41 19 88 73
www.lagalerie-oneway.fr
contact@lagalerie-oneway.fr
Ouvert le mardi, le mercredi et le vendredi de 11h30 à 19h30 ; le jeudi jusqu´à 22h30 ; le samedi de 11h30 à 19h. Terrasse. Boutique.
Plaisir des yeux, des papilles et du corps : qui dit mieux ? Caché dans une arrière-cour, le salon de thé jumelée à la galerie d'art One Way est un espace lumineux et spacieux. Difficile de ne pas craquer pour ce lieu à la déco inspirée, moderne et colorée, avec son poêle à bois, ses chaises et fauteuils confortables, sa terrasse aux beaux jours… L'écrin idéal pour savourer un moment de calme et de détente en toute intimé, entre amis autour d'excellentes pâtisseries, devant un bon bouquin (BD et livres de voyage sont mis à votre disposition) ou encore en s'offrant des massages et soins du visage dans la salle de soins InStantS située à l'étage. Les déjeuners, eux, sont servis du mardi au samedi et le brunch est disponible le 1er dimanche de chaque mois. La section boutique, enfin, offre des thés Christine Dattner et des chocolats Venchi.

Bars, pubs

LE 1801
14, rue du Musée
✆ 02 41 88 94 36
♿
Ouvert du mardi au samedi de 8h à 18h. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse. Restauration. Brunch (chaque 1er dimanche).
L'ex-Café des Orfèvres, tout juste rénové, doit son nouveau nom à la date de création d'un muséum dans le logis Barrault. Isabelle Lelandais, la nouvelle gérante qui l'a acquis auprès de la ville, en a fait un espace café et un restaurant traditionnel. Située à l'entrée du musée des Beaux-Arts, la terrasse devrait offrir au printemps et en été un vrai moment de quiétude, avec sa vue sur la place Saint-Eloi et sa splendide sculpture d'Igor Mitoraj. Sous un parasol ou au soleil mais toujours à l'abri de l'agitation du centre-ville, faire halte ici après quelques heures de déambulation au sein du musée est un réel plaisir. Plaisir décuplé d'ailleurs le dimanche avec d'excellents brunchs !

LE BAROCK
35, rue Saint-Laud
✆ 02 41 20 02 08
le-barock@orange.fr
Ouvert le mardi et le mercredi de 16h à 2h ; du jeudi au samedi de 15h à 2h. Terrasse.
Un bar à la déco vintage et colorée, une clientèle assez variée, même si les jeunes Angevins sont les plus assidus, et un patron plutôt enjoué ; bienvenue au Barock ! La spécialité de la maison, ce sont les cocktails… Avec plus de 40 mélanges différents dans le shaker, la carte est régulièrement revisitée pour proposer de nouvelles surprises ! Les amateurs de bulles et de bières sont également gâtés, avec plusieurs cuvées proposées. Quant à la musique d'ambiance, elle oscille entre le rock, la pop, la variété française et est diffusée à un volume qui permet de s'entendre !

LA CALE
Quai de la Savatte
La Doutre
www.lacaleangers.com – alex.degrave@yahoo.fr
Face au château d'Angers
♿
Fermé du 15 octobre au 1er avril. Ouvert tous les jours à partir de 10h et à partir de 23h. Ouvert d'avril à octobre. Terrasse. Restauration. Concerts. Brunch.
Ce lieu est un classique lors d'une visite à Angers, particulièrement lors de la période estivale. Situé sur le bord de la Maine avec une magnifique vue dégagée sur le fleuve, on peut y admirer le château d'Angers de l'autre côté de la rive, et un peu plus bas, le pont de Verdun, où nous pouvons rejoindre la ville. Ce bar saisonnier est un endroit parfait pour passer un beau moment entre amis ou en famille. En fin de journée, on aime s'y rejoindre pour boire un verre d'Anjou rosé avec une planche de charcuterie et de fromage. Une impression de vacances et de sérénité s'y dégage. L'atmosphère y est très chaleureuse, le service impeccable et en plus, de nombreux événements tels que des concerts ou des animations sont organisés pendant tout l'été. La Cale est là pour vous faire oublier pendant quelques instants, le stress d'un centre de la ville. Ici vous découvrirez la véritable douceur angevine, quoi de mieux ?

LES COCOTTES
35, boulevard Foch ✆ 02 41 17 54 35
www.lescocottes-angers.fr
monnier_delphine@yahoo.fr
Ouvert le lundi de 11h30 à 14h ; le mardi et le mercredi de 11h30 à 0h ; le jeudi et le vendredi de 11h30 à 1h30 ; le samedi de 11h30 à 1h ; le dimanche de 11h30 à 15h. Cocktails entre 6,50 € et 8 € ; guacamole maison : 7,50 € ; saucisson : 6 €. Terrasse. Restauration. Brunch.
Un lieu convivial, à la fois bar et restaurant, idéalement placé avec sa terrasse et sa déco épurée. On vient ici pour la bonne humeur de Will et Delphine, mais aussi pour la belle sélection de bières bouteille et pression : Blue Moon, Pietra, Brewdog… La carte des cocktails, plus restreinte, fait la part belle aux classiques, de la piña colada au Moscow Mule en passant par le Bombay gin tonic. Les amateurs de vins, eux, dégusteront un verre d'Anjou blanc, de crémant de Loire, de coteaux-de-l'Aubance… On savoure tout cela autour d'un guacamole du chef, d'un saucisson, de patatas bravas ou de sticks de mozzarella panée. Notez enfin que le lieu propose le dimanche un excellent brunch.

JAMES JOYCE – IRISH PUB
40, boulevard Carnot ✆ 02 41 87 76 87
www.jamesjoyce.fr
♿
Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 12h à 1h45 ; le samedi de 15h à 1h45 ; le dimanche de 16h à 1h45. Happy hours (tous les jours sauf dimanche de 18h à 20h, réductions sur les pintes et pichets de bière). Wi-fi gratuit. Terrasse. Restauration. Concerts (environ une fois par mois). Retransmission d'événements sportifs sur écran géant.
Le James Joyce, c'est LA destination incontournable pour tous les fêtards et amateurs de bière angevins. L'ambiance, les week-ends et jours de match ou de concert, y est survoltée et bien souvent, elle déborde sur le boulevard. Mais le James, ce n'est pas qu'un pub où l'on sert 150 bières

bouteilles, relayées par des tireuses utilisables avec une carte prépayée, et 500 alcools et spiritueux. C'est aussi une brasserie le midi en semaine, des burgers tous les soirs… et une décoration très soignée ! Le meuble breton côtoie le jeu de fléchettes, la jolie table spiralée fait face au mur arrondi paré de caissons de bouteilles, derrière lequel se cache la cuisine. Et si vous en avez assez de boire en compagnie d'un portrait de James Joyce, entre malles et tonneaux, rendez-vous aux étages, au plus élevé en particulier. Après avoir grimpé l'escalier où, sur les murs, se joue un subtil mélange de textures – ardoise, briques, pierres maçonnées, plâtre ; une reproduction du manifestant aux fleurs de Banksy vous invite à pénétrer dans une salle à l'ambiance plus feutrée et résolument steampunk. Dans cette magnifique pièce, accessible du mardi au samedi de 18h à 2h, un squelette de monstre marin métallique (ou autre, selon l'imagination !) accompagne le regard jusqu'au splendide bar à whiskies. Avant de sortir, rien de tel qu'un souvenir un peu éméché au Photomaton !

LE JOKER'S PUB
32, rue Saint-Laud ✆ 02 49 87 11 12
www.jokerspubangers.com
contact@jokerspubangers.com
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi à partir de 12h et jusqu´à 2h ; le dimanche de 15h à 1h. Happy hours (de 18h30 à 20h30). Concerts (entre 2 et 4 concerts par semaine, tous styles).
Le Joker's pub, c'est (attention, prenez votre respiration) : une gigantesque sélection de rock stars au mur, des cocktails et shooters bien dans l'esprit du lieu (le Mano Negra, le Nirvana…), une large sélections de bières pression renouvelée régulièrement, un beau choix de vins au verre, un patron et des serveurs adorables, une terrasse prise d'assaut aux beaux jours, une clientèle joyeuse, hétéroclite, une arrière-salle accueillant depuis maintenant 6 ans, plusieurs fois par semaine, d'excellents groupes de rock, de punk, de hip-hop, de folk, des artistes électro, ainsi que des soirées courts-métrages, théâtre d'impro ou retransmissions de matchs sur écran géant… Incontournable !

CHEZ PONT-PONT
13, promenade du Bout-du-Monde
✆ 02 41 17 40 03 – http://chezpontpont.fr
contact@chezpontpont.fr
Ouvert toute l'année. De 9h à 2h. Café : 1,50 € ; cocktails : 9 €. Animations.
Il est bien agréable d'aller boire un verre ici entre amis ou de s'y restaurer car l'immense terrasse jouxtant la promenade piétonnière du Bout-du-Monde devant les tours du château est tout simplement parfaite. Idéal au printemps et en été, à l'abri des gaz d'échappement et de l'effervescence des rues du centre. Du côté des cocktails, en marge des classiques mojitos et autres piña colada, le Claire Chazal (gin, sucre, citron, gingembre, fraise) mérite autant le détour qu'une explication pour ce nom aux parfums d'audimat ! La carte des whiskys, elle, offre une dizaine de choix, du simple Old Paddy irlandais au Lagavullin 16 ans d'âge. Quelques bons rhums également, mais les amateurs de bières, eux, n'auront que peu de choix. Notez enfin que l'on sait s'amuser chez Pont-Pont : le lieu accueille de temps à autre, en soirée, des musiciens venus taper le bœuf, ou encore des animations spéciales.

Bowlings

LE COLISÉE
8 bis, boulevard Maréchal Foch
✆ 02 41 77 10 22 – www.bowlinglecolisee.fr
♿
Ouvert toute l'année. Le lundi de 14h à 0h ; le mardi et le mercredi de 14h à 1h ; le jeudi et le vendredi de 14h à 2h ; le samedi de 13h à 2h ; le dimanche de 14h à 23h. Ouvert les jours fériés. Entrée : 6 € (partie/personne, chaussures incluses, 7 € samedi et veilles de jour de fête avant 20h ; après 20h : 8 €). Tarifs pour groupes, anniversaires, et animations hebdomadaires (voir le site Internet). Séminaires, cours de danse (salsa, bachata, rock).
Pour se détendre et s'amuser en centre-ville autour d'un bowling, d'un billard ou d'un jeu de fléchettes, direction le Colisée. Le lieu dispose d'une mezzanine et d'un bar, du wi-fi gratuit… C'est un ancien cinéma bien décoré, dans un style contemporain sans être industriel, la lumière et la musique étant plutôt bien dosée, il est agréable d'y rester quelques heures. Avec ses dix pistes bien lustrées, c'est le bowling, bien sûr, qui est le roi des jeux et sachez que si vous gérez bien votre score (bon ou mauvais !), vous pouvez gagner un cocktail. Mais le Colisée, c'est aussi huit tables de billard, des fléchettes, du baby-foot et des flippers… Nous vous conseillons d'y aller le dimanche pour être sûr de trouver un jeu disponible, car l'affluence est très faible ce jour-là ! C'est surtout un endroit idéal pour toutes les sorties de groupes, d'ailleurs on peut réserver le lieu en dehors des horaires d'ouverture (pour plus de 12 personnes). La mezzanine de 700 m² peut être entièrement consacrée aux séminaires d'entreprise avec, si besoin, un buffet traiteur. Quant aux enfants, des formules pour les goûters d'anniversaire ou les centres aérés leur sont dédiées. Enjoy !

Emplettes

LA MAISON DES ARTISANS
Maison d'Adam – 1, place Sainte-Croix
✆ 02 41 88 06 27 – www.maison-artisans.com
♿
Ouvert le lundi de 14h à 19h ; du mardi au samedi de 9h30 à 19h. American Express.
Dans ce sanctuaire de l'artisanat, au sein de la vénérable maison d'Adam, se relaient les œuvres de 80 artistes, pour le plus grand plaisir des yeux. Au rez-de-chaussée vous attendent des raku, divers objets de décoration, des globes terrestres (ou non !) et de beaux bijoux, œuvres originales et souvent uniques, qui pourraient en remontrer à bien des échoppes en ville. Au fond, des miniatures de tapisseries, pour certaines médiévales, avec pour fer de lance la tapisserie de l'Apocalypse ou de la Dame à la Licorne, mais aussi des reproductions méticuleuses d'œuvres de Van Gogh, Klimt, Mucha, et d'autres sur demande… Descendez l'escalier afin de voir les réalisations en verre soufflé, les splendides lampes « Tiffany », et, au passage, l'architecture intérieure de ce beau bâtiment. Encore quelques marches pour découvrir d'autres merveilles de travail manuel. Une adresse unique, où les collections sont constamment renouvelées pour exposer tout le savoir-faire des artistes régionaux ou internationaux. Cela mérite au moins le coup d'œil, rien que pour les curiosités qu'il recèle. Mais attention, il pourra être difficile d'en ressortir sans avoir craqué !

Panier gourmand

ANJOU TERRE DE DOUCEUR
15, place Sainte-Croix ✆ 02 41 88 78 51
www.anjou-terrededouceur.fr
anjouterrededouceur@orange.fr
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h. Livraison possible.
Terre de Douceur l'Anjou ? Oui, mais aussi de gourmandises ! Dans cette échoppe 100 % terroir, les classiques Quernons d'Ardoise et vins de Loire, côtoient des mets plus rares ou raffinés, comme la terrine de silure, les rillettes d'anguille ou le vinaigre de coteaux-du-layon. Plus étonnant encore, ces sélections de gourmandises issues de producteurs bio locaux ou encore, au rayon non comestible, ces savons et eaux de toilette à base d'extraits de roses de Doué-la-Fontaine. Au rayon frais, le léger crémet d'Anjou, spécialité angevine, ainsi qu'un vaste choix de confitures pour l'accompagner. Enfin, pour les amateurs de bières, la Kurnonsky et la Belle de Maine tiennent toutes leurs promesses.

ARTIS'AN PASSIONNÉ – CHOCOLATIER-GLACIER
59, rue Saint-Laud ✆ 02 41 87 44 39
www.artisanpassionne.com
artisanpassionne@orange.fr
Gluten-free friendly. Ouvert le lundi de 14h à 19h30 ; du mardi au samedi de 9h30 à 19h30 ; le dimanche de 10h à 13h. Ouvert le dimanche.
On peut être jeune et avoir du goût. C'est ce que démontrent jour après jour Luc et Aurélien. Leurs pâtisseries se dévorent d'abord des yeux, avant d'être savourées. Artisan Passionné devient une adresse incontournable en matière de pâtisserie haut de gamme. Chacune des créations gourmandes allient authenticité, saveur et originalité alliant jeux de textures pour créer des pâtisseries à la fois parfumées et délicates. Nous vous conseillons leur tout nouveau gâteau : L'évasion, un merveilleux croustillant façon rose des sables avec une compotée de fruits exotiques et un crémeux passion, mousse chocolat au lait. Il faut aussi goûter aux fabuleux macarons avec plus de 15 saveurs différentes, allant des plus classiques : chocolats, vanilles au plus originaux, ananas et cacao, cassis et violette… Ce ne sont que quelques-uns des desserts proposés : il y en a tellement pour tous les goûts que même les allergiques au gluten ou au lactose trouveront de nombreux gâteaux pour eux ! Un bel effort que les gourmands sauront apprécier. D'ailleurs, tous ceux qui veulent mettre la main à la pâte pourront profiter des cours de pâtisserie organisés dans leur atelier/boutique des Ponts-de-Cé.

Autres adresses : 150, rue Nationale – Cholet • ZA de Sorges – 11 rue des Fresnayes – 49130 Les Ponts de Cé

BENOIT CHOCOLAT
1, rue des Lices
✆ 02 41 88 94 52
www.chocolats-benoit.com
contacts@chocolats-benoit.com
Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 19h ; le samedi jusqu´à 19h30.

On ne compte plus les prix récompensant les talents d'Anne-Françoise Benoît ! A la tête de cette belle entreprise familiale depuis deux décennies, cette dernière propose aujourd'hui une gamme de plus de 70 chocolats différents, tous concoctés à base des meilleurs crus de cacao, de l'Otucan vénézuélien à l'Illanca péruvien en passant par le Macae brésilien. Les puristes préféreront peut-être ses tablettes ou ballottines de chocolat noir, mais les recettes au lait regorgent d'inventivité ! On trouvera aussi ici de délicieux macarons (une autre boutique, rue Saint-Aubin, leur est en partie consacrée) nougats, pâtes de fruits, ainsi que les incontournables Caramandes, LA spécialité du lieu.

LAURENT PETIT
4, rue Saint-Aubin
✆ 02 41 88 87 15
www.laurent-petit.com
patisserie-laurentpetit@orange.fr
Ouvert du mardi au vendredi de 9h30 à 13h30 et de 14h30 à 19h ; le samedi de 9h à 19h ; le dimanche de 9h30 à 12h30.
Malin ce Laurent Petit : en l'absence de vitrine d'exposition donnant directement sur la rue, il faut inévitablement passer la porte pour admirer au mieux ses créations pâtissières. Et une fois le pas franchi, bien sûr, impossible de résister ! Les fous de chocolat craqueront pour le Jupiter et les amateurs de pistache pour le Toscane. Les macarons, irréprochables eux aussi, offrent des parfums originaux : citron-basilic, groseilles, fraise Tagada… La partie chocolat-confiserie, enfin, mérite aussi le détour : de grands crus de cacao, des guimauves délicatement parfumées ou encore la spécialité du lieu, la Tuff'line : une pâte de fruit framboise avec guimauve enrobée de chocolat blanc.

LA MAISON DU QUERNON
2, place de la Gare ✆ 02 41 19 59 75
info@lapetitemarquise.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h45 et de 14h à 18h.
Face à la gare, un espace de 150 m² est ici entièrement dédié aux productions gastronomiques sucrées de la région : les fameux Quernons d'ardoise et, pour la nouveauté, le Quernon noir (nougatine enrobée de chocolat respectivement bleu et noir), biscuits Le Vinaillou, griottines (griottes à la liqueur et au Cointreau), babas au Cointreau, confitures des vergers de la Silve. Ces derniers produisent aussi des jus de pomme, que l'on retrouve aux côtés des incontournables Cointreau et Giffard. Enfin, vous pouvez déguster un café pour accompagner tout cela. Nos deux Angevins ont créé une vitrine d'exception tant par la qualité des produits présentés que par l'espace élégant qui forme leur écrin.

LA MAISON DU QUERNON D'ARDOISE
22, rue des Lices
✆ 02 41 87 43 01
www.quernon.com
info@lapetitemarquise.fr
Ouvert le lundi de 14h à 18h ; du mardi au samedi de 10h à 19h.

Une valeur sûre ce Quernon d'Ardoise ! Ce petit carré de nougatine caramélisée enrobé d'un chocolat bleu imitant les ardoises a fêté son demi-siècle d'existence. Dans cette boutique-atelier de la rue des Lices, il se présente sous une multitude de sachets, boites et coffrets différents, mais se décline aussi sous forme de p'tit beurre ou encore d'œuf de Pâques ! Ne passez pas non plus à côté des autres spécialités du lieu : d'exquis chocolats à base de ganache ou de praliné, des Mouchoir de Cholet (pâte d'amande et praliné) ainsi que de nombreuses spécialités autour du Cointreau, soufflés, macarons, griottes, babas… Vous hésitez ? De petits paniers dégustation sont là pour vous aider !

Autre adresse : Centre commercial Grand Maine ✆ 02 41 36 03 53

L'ORIFLAMME
2, place de la Visitation
Quartier Gare
✆ 02 41 87 97 00
www.loriflammeangers.com

Ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 14h30 et de 17h à 21h30. Ouvert le dimanche. Livraison possible (possibilité de commander par téléphone, à emporter à l'heure de votre choix). Chèques non acceptés. Chèque Restaurant.

Une institution de la place de la Visitation ! Qu'on vienne chercher son poulet rôti, sa barquette pour un dîner gourmand ou son sandwich chaud pendant sa pause déjeuner, on aura dans cette rôtisserie des produits d'une grande qualité, d'un très bon rapport qualité-prix et surtout délicieux ! Des produits du terroir : jambonneaux, poulets, pintades, travers et rôti de porc, saucisses de Morteau, de Toulouse ou de Montbéliard, andouillette. Et pour les accompagner : des pommes de terre sautées aux lardons, aux gésiers confits ou aux champignons et des sauces maison parfaites pour toutes les viandes. Les plus gourmands pourront aussi se laisser tenter par un dessert : tarte Tatin, crumble aux pommes avec sa crème anglaise, tarte au citron, tarte normande, brownie, mousse au chocolat… On peut aussi repartir avec quelques produits provenant du petit rayon épicerie fine et de bonnes bouteilles de vins d'Anjou évidemment. Le tout sera servi avec sourire et enthousiasme : ça fait plaisir, ça donne envie de revenir et les fidèles clients ne s'y trompent pas !

Vins et alcools

DISTILLERIE COMBIER
59, rue Saint-Laud
✆ 02 41 34 03 06
combier.fr
info@combier.fr

Ouvert du mardi au vendredi de 10h30 à 13h30 et de 15h à 19h ; le samedi de 10h30 à 19h.

Jean-Baptiste Combier (1809-1871) a toujours du succès et la distillerie qu'il a créée à Saumur a fêté ses 180 ans en 2014. L'établissement d'Angers a souhaité se rapprocher du cœur touristique du centre en quittant l'Atoll pour nicher sur le plateau piétonnier. On peut découvrir, goûter et acheter toute la gamme d'alcools et liqueurs de sa création, comme l'emblématique « original Combier » liqueur à base d'orange, mais aussi d'autres boissons alcoolisées ou non comme des crèmes de fruits, sirops (certains bio), guignolet d'Anjou, pastis ou absinthes, et même les préparations pour les traditionnelles soupes angevine ou saumuroise. On vous orientera sur vos choix et vous proposera une dégustation. Pour qui connaît la distillerie de Saumur qui embaume tout son quartier par ses effluves d'orange et de badiane, entre autres, la visite s'impose comme une balade historique et gourmande. Une avalanche de parfums pour des sirops d'exception et de jolis flacons comme la bien-nommée Pure Folie qui contient une liqueur à la fraise merveilleusement originale. Et l'une des grandes nouveautés réside dans la création d'un gin tout à fait personnalisé. Comme dans toute boutique d'alcools raffinés, les prix paraissent relativement élevés, même pour les mignonnettes, il faut donc savoir se faire plaisir, mais on frôle ici l'artisanat haut de gamme et quel choix : plus de 50 sirops, 38 crèmes de fruits dont une à la pêche de vigne renversante, 43 liqueurs, 6 eaux de vie dont les originales au cacao ou au café, 26 apéritifs, 6 absinthes et quelques préparations pour cocktails !

Marchés

ÉPICERIE DES HALLES ET DES GOURMETS
26 bis, route de Bouchemaine
✆ 02 41 44 02 58

Ouvert du lundi au jeudi de 9h30 à 13h et de 15h à 19h30 ; le vendredi de 9h à 13h et de 15h à 19h30 ; le samedi de 9h à 13h et de 15h à 19h. Chèque Restaurant.

Loin de l'agitation des supermarchés, on trouve dans cette halle privée une large variété de produits d'une grande qualité, qu'on peut choisir en toute tranquillité. Le lieux a changé récemment de nom, de configuration, de décoration et le concept s'est étoffé dans de très beaux atours pour une présentation plus large des produits gourmands de la maison. L'ensemble est modernisé, tout en ayant gardé la qualité des produits et des services. Elle rassemble épicerie fine, boucherie-charcuterie artisanale, traiteur, fromager à la coupe sélectionnés par Philippe (voir rubrique Fromages). Sans oublier une excellente cave à vins et une boulangerie-pâtisserie. On a vraiment de quoi se faire plaisir, avec par exemple des préparations à tartiner comme des rillettes de lotte aux agrumes, des soupes et veloutés somptueux, du chocolat, du miel. On trouve aussi du café moulu sur demande, une belle sélection de thés et des tisanes venant de Cheffes-sur-Sarthe. Les prix sont un poil plus élevés que ceux des grandes surfaces, mais si vous êtes à la recherche de mets d'exceptions et originaux, la qualité n'est jamais à remettre en question ici.

Dans les environs

Avrillé

■ **GIFFARD**
Z.A la Violette
Chemin du Bocage
✆ 02 41 18 85 00 – www.giffard.com
marion.dallet@giffard.com

Fermé les samedis, dimanches et jours fériés. Uniquement sur réservation du lundi au vendredi de 9h à 17h pour les visites de jour comme nocturnes – Tél : 02 41 18 85 14 ou mail : marion.dallet@giffard.com (2 créneaux de visite à 10h30 et 14h30, sauf vendredi après-midi et week-end). Adulte : 5,50 € (individuel, 8 personnes minimum). Groupe (20 personnes) : 4 €. Etudiants : 4 €. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée. Boutique, vente aux particuliers du mardi au vendredi de 14h à 18h. Labels Qualité Tourisme.
Moins célèbre que son voisin Cointreau mais fort différent dans son offre, la maison Giffard n'en reste pas moins une entreprise emblématique de la région. Au sein de l'espace « Menthe-Pastille », la liqueur créée aux origines de la firme, une scénographie de 250 m² a été mise en place afin de vous faire suivre l'évolution et la création de cette liqueur, ainsi que celle des autres produits Giffard. Le lieu dispose également d'un pôle dégustation, baptisé atelier sensoriel, composé de deux bars : l'un consacré aux senteurs et l'autre aux cocktails. Ici, c'est aussi toute l'histoire de la firme qui se dévoile, avec des affiches, bouteilles, documents d'origine et anciennes publicités.

LE DOMAINE DU MOULIN CAVIER
2, route Nationale ✆ 02 41 42 30 45
hotelmoulincavier.com
lecavier@lacroixcadeau.fr

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 21h30. Réservation impérative. Menus de 29,90 € à 60,70 €. Carte : 50 € environ. Menu enfant : 13,20 € (moins de 12 ans). Vin au verre. Formule du midi en semaine à moins de 22 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. L'hôtel est équipé de salles de séminaire, d'un spa avec piscine et d'un bistrot en sus du restaurant gastronomique.
Cet atypique restaurant, niché au sein d'un moulin d'ardoises, nous assure de constantes pauses gourmandes. Le chef est insatiable et fidèle puisqu'aux fourneaux depuis près de 25 ans ! Il maîtrise parfaitement l'alliance des traditions et des saveurs lointaines. La carte ne présente que les fastes du marché : homard, foie gras, poissons nobles, chevreau et volailles fermiers, tajines non conformistes, bœuf maturé, poissons de Loire au beurre blanc de haute tradition… De savantes compositions et de méticuleuses présentations avec toujours une assiette bien chaude à l'arrivée. Une jolie rosace de coquillages et artichaut en différentes textures très bien épicée pour entamer un délicat repas et continuer sur une tendre portion de poire de bœuf aux épices cuisinée au beurre de cacao servie avec une polenta onctueuse et pas étouffante. Étonnant ! Les desserts relèvent d'une exécution pâtissière proche de la perfection avec de jolis mariages non alambiqués mais astucieux tel ce fin sablé aux nectarines rôties rehaussé d'une crème douce au citron à la mélisse accompagné d'une glace au poivre de Timut (une baie tibétaine aux saveurs d'agrumes). Tout le repas sera marqué de cuissons justes, de sucs généreux, de nuances parfaites et de portions suffisantes. L'ensemble est servi par un personnel efficace, discret, réellement professionnel et attentionné. Faiblesse : il faut aimer ces petites salles contiguës. Talents : un rapport qualité/prix des plus attractifs pour un tel niveau !

■ **DOMAINE DU MOULIN CAVIER*****
2, la Croix Cadeau
Route Nationale 162 ✆ 02 41 42 30 45
hotelmoulincavier.com
hotel@hotelmoulincavier.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 48 chambres. Petit déjeuner buffet : 11,20 €. A partir de 74,90 €. Formules étapes. Certaines chambres sont en duplex. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration (une brasserie, un restaurant gastronomique et un service traiteur). Tv satellite, Canal +. Bain bouillonnant, sauna. Salle de soins permanente, prêt de linge de piscine et SPA.
Anciennement baptisé le Cavier, le domaine du Moulin Cavier est situé non loin du parc Terra Botanica et du réseau routier pour accéder au centre d'Angers. Ce domaine trois étoiles dispose d'espaces de restauration et de réunion, qui sont en partie installés dans un moulin à vent avec cinq caves assorties d'une grande salle. Des espaces originaux et parfaitement adaptés à l'organisation de séminaires et réunions d'entreprises de qualités. La plus grande des caves (28 m²) possède une capacité maximale de 20 personnes ; la grande salle (50 m²), elle, peut accueillir jusqu'à 50 personnes. Les lieux sont tous climatisés et entièrement équipés : rétro/vidéoprojecteurs, tableau blanc et accès wi-fi. 48 chambres sont en outre à votre disposition, dont 11 dotées d'une belle terrasse privative. La plupart d'entre elles ont été aménagées ou rénovées récemment et sont toutes parfaitement équipées, vastes et joliment décorées. Ce gîte offre également un espace bien-être comprenant un sauna, une salle de soins ouverte 7j/7, un bain à bulles extérieur accessible toute l'année, ainsi qu'une piscine extérieure chauffée, accessible, elle, de mai à septembre. Le restaurant gastronomique, lui, (voir rubrique consacrée) est l'un des plus appréciables de la région.

Beaucouzé

En proche périphérie, au nord-ouest d'Angers. En quittant Angers, prendre le contournement nord, en direction de Nantes ou de l'autoroute A11. Une commune moderne qui affiche un joli petit patrimoine – châteaux et manoirs (privés) – et toutes les infrastructures nécessaires à la vie de ses 5 000 habitants. Mais c'est surtout là que se sont installées de nombreuses activités industrielles et commerciales. L'Atoll, un grand complexe commercial spécialisé notamment dans l'équipement de la maison, présente un véritable temple de la consommation. Sur un espace équivalent à deux fois le Stade de France,



© GIFFARD

Le musée Giffard.

on y trouvera une cinquantaine de grandes enseignes de la restauration, l'habillement, l'équipement sportif et l'ameublement (2 700 places de parking). L'Atoll, à Beaucouzé, c'est l'endroit où l'on va faire ses courses avec cette idée d'en prendre, justement (des idées) !

L'HOIRIE
Tout proche de Décathlon, face à Jardiland
2, allée Henri-Faris – C.A. de l'Hoirie
✆ 02 41 72 06 09 – www.lhoirie.com
lhoirie@wanadoo.fr
Bus ligne 11 ; terminus L'hoirie
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi à partir de 12h (dernier service à 13h30) et à partir de 19h (dernier service à 21h30) ; le dimanche à partir de 12h (dernier service à 13h30). Réservation impérative. Menus de 29 € à 59 €. Carte : 52 € environ. Menu enfant : 14,25 €. Formule du midi : 29 € (entrée+plat+dessert). Vin au verre. Diners Club, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 36 personnes en salle). Chaises bébé. Terrasse.
Le charme opère dès l'entrée à L'Hoirie. Ici, plusieurs ambiances, vous pouvez manger dans la verrière, en terrasse couverte ou dans une des nombreuses salles aux tons chauds pour ouvrir votre appétit. Les plats à la carte 100% fait maison avec des produits frais sont tous alléchants : le foie gras de canard au vin de noix, le gravelax de saumon et homard, tuile aux algues, le risotto de pommes de terre, salpicon de foie gras, jus de viande ou en dessert la fabuleuse farandole de sept petits desserts chauds, froids et glacés, un délice. Choisir le menu Carte blanche de l'équipe de Jean-Marie Lepeltier est une belle option pour découvrir les produits déclinés. Les serveurs vous couvrent d'attention afin que vous ayez un souvenir mémorable. Pour vous aider à choisir, un amuse-bouche vous est offert afin que vous preniez le temps de lire les menus et plats présentés sur la tablette numérique. Les assiettes sont suffisamment copieuses et très colorées. Belle carte des vins où les crus de Loire sont parfaitement représentés. Tout est merveilleusement cuit et fait sur place, même le pain. Un lieu incontournable, l'un des meilleurs restaurants d'Angers.

OUISTITI – COMPAGNIE
Z.A.C. de l'Hoirie
Avenue Aliénor-d'Aquitaine ✆ 02 41 37 86 94
www.ouistiti-cie.com
contact@ouistiti-cie.com
Ouvert toute l'année. Fermé le 25 décembre et le 1er janvier. Basse saison : le mercredi, le samedi et le dimanche de 10h à 19h ; le vendredi de 16h à 19h. Haute saison : du mardi au samedi de 10h à 19h. Vacances scolaires : tous les jours, de 10h à 19h. Gratuit jusqu'à 1 ans. Enfant (de 4 à 12 ans) : 9,80 € (8,20 € pour les 1-3 ans). Entrée gratuite pour les adultes accompagnateurs. Carnet 10 entrées : 71 € (pour les moins de 3 ans) et 83 € (de 4 à 12 ans). Tarif découverte (1h) : 6,90 € / enfant. Formule anniversaire à partir de 10,90 € / enfant. Accueil enfants. Restauration (restaurant et bar, repas d'anniversaires). Animations. Accès wi-fi gratuit, presse à disposition.
C'est chaussettes aux pieds que les enfants se ruent à l'assaut de ce parc d'attractions couvert de 1 500 m² ! Au menu : des piscines à balles, un labyrinthe, des toboggans géants, des structures gonflables, des pistes de karts… Et quand arrivent les beaux jours, un espace extérieur de 1 000 m² les attends également. Le lieu est aussi idéal pour y organiser des anniversaires, avec 4 types de formules allant de la simple Easy (jeux et goûter) à la Night Party avec pizzas, karting et même animations disco ! Pendant que tout ce petit monde s'amuse, les parents, eux, peuvent s'abriter dans des zones prévues à leur attention : point restauration (avec terrasse en été), presse et accès wi-fi.

Bouchemaine

AUBERGE DE CHANTECLAIR
Quai de la Noë ✆ +33 2 41 77 16 98
www.auberge-chanteclair.com
aubergedechanteclair@orange.fr

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 19h à 21h. Basse saison : du mardi au dimanche le midi de 12h à 14h ; le vendredi et le samedi le soir de 19h à 21h. Haute saison : du mercredi au dimanche de 12h à 14h. Novembre/mars : basse saison et de avril/octobre : haute saison. Réservation recommandée. Menus de 21 € à 39 € (servie uniquement le midi du Mardi au vendredi midi, hors jours fériés). Carte : 40 € environ. Menu enfant : 12,50 €. Formule du midi : 19 € (plat + café gourmand). Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (préférable de réserver). Chaises bébé. Terrasse.

Qu'admirer, ici, en priorité ? Le contenu de son assiette ou la magnifique vue sur la Maine ? A chacun sa réponse ! Depuis fin 2018, le restaurant s'est refait une nouvelle jeunesse avec ses nouveaux propriétaires : Pauline Legars et Clément Péan, anciens salariés du restaurant La Ferme sur Angers. Nouvelle décoration mais l'assiette est toujours aussi bonne avec des produits frais et une carte évoluant au fil des saisons. Le midi, en semaine, la formule bistrot est toujours d'actualité avec en entrée des noix de Saint-Jacques, endive braisée et sa réduction de betterave rouge qui sont très bien travaillées. On apprécie la jolie présentation des assiettes et les associations de goûts. On poursuit avec une pintade farcie à la mousseline de panais ou un fondant filet de dorade avec ses petits légumes. Côté dessert, le miroir au chocolat et son cœur framboise est excellent ou alors un café gourmand pour ceux qui ne peuvent pas choisir !

LA TARENTELLE OBOR'DELO
Près du pont de Bouchemaine
17, rue Chevrière ✆ 02 41 77 10 51

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 22h30. Réservation recommandée. Menu enfant : 9,50 € (moins de 12 ans). Vin au verre. Pizzas de 7 € à 15,50 € ; carpaccio : 15,50 € ; desserts à partir de 5,50 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Vente à emporter.

Un emplacement de choix pour ce restaurant aux allures d'une guinguette ligérienne ! L'hiver, salles en pierres apparentes ou plus contemporaine devant le four à pizza et vue sur l'eau, le lieu est tout autant agréable que sa belle terrasse. Elle vous donne envie de s'installer presque au bord de l'eau pour déguster les bons plats du chef. Ce restaurant, plutôt italien, est reconnu pour ses délicieuses pizzas bien garnies et croustillantes à souhait (petit bémol avec celle aux fruits de mer où les crevettes et Saint-Jacques pourraient être plus goûteuses). Originalité avec celle aux filets de sandre qui permet l'alternative de la tomate au profit de la crème. La carte réserve un choix de plats incontournables : pâtes aux noix de Saint-Jacques (délicieuses) ou plus original des pennes à la russe (sauce tomate crémée, vodka, coriandre). De belles salades font office de plats tout comme des recettes plus singulières : osso buco à l'orange, poulet au vinaigre de xérès champignons et pommes de terres, escalope au marsala pour un fumet irrésistible ou encore saltimbocca de veau à la romaine gratinée au four ! Signature avec une pizza sucrée à partager, de belles glaces ainsi qu'une crème brûlée ou un tiramisu. Faiblesses : succès oblige, il est bon de réserver et le service peut être un tantinet speed certains jours, mais aimable. Talents : une carte variée et parfois originale, des plats végétariens et une magnifique terrasse avec vue sur la Maine.

AIRE D'ACCUEIL DE CAMPING-CARS
25, rue Chevrière ✆ 02 41 22 21 53
contact@ville-bouchemaine.fr

Ouvert toute l'année. Mars à novembre : 14 € ; décembre à février : 9 € (emplacement seul, sans eau ni électricité). Accueil 24h/24. 45 emplacements. Véhicule de 9 € à 14 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Aire pour camping-cars. Wi-fi gratuit.

Idéalement située au cœur de la très jolie commune de Bouchemaine, cet aire d'accueil est spécialement aménagé pour le bien-être des camping-caristes. On y trouve un accès facile pour les commerces de proximité et aux multiples loisirs de la commune, qui sont soi dit en passant très nombreux, tels que la base nautique, les chemins pédestres, la médiathèque… On apprécie les 47 emplacements où chacun d'entre eux est bitumé et entouré d'herbes, idéal pour sortir le parasol pendant les beaux jours. L'environnement est agréable en bord de rivière et l'espace tente est bien distinct. Le petit plus ? La connexion wi-fi est gratuite.

Les Ponts-de-Cé

MUSÉE DES COIFFES ET DES TRADITIONS
4, rue Charles-de-Gaulle ✆ 02 41 79 75 79
amisdumuseedescoiffes.com
amisdumuseedescoiffes@gmail.com

Ouvert d'avril à fin septembre. Et tous les jours, pour les groupes, sur rendez-vous. Ouvert les jours fériés de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 14h à 19h. Adulte : 3,50 €. Visite guidée (pour les groupes). Animations.

Des étoffes, des dentelles et des rubans, voici le programme de ce musée qui, depuis 1973, présente à ses visiteurs une superbe collection de coiffes et de bonnets traditionnels venus d'Anjou et d'ailleurs voire du monde entier ! Cerise sur le gâteau, c'est le donjon du château des Ponts-de-Cé, l'une des résidences préférées du Bon Roi René, qui se fait l'écrin de la collection de ces diadèmes de tissus. Environ 400 coiffes brodées ou en dentelles, chapeaux et costumes de fête permettent de comprendre comment, au XIX^{e} siècle, nos ancêtres se paraient de leurs plus beaux atours. Sur demande, le musée organise des stages qui permettent d'apprendre les techniques d'amidonnage et de repassage des coiffes.

LE BOSQUET
2, rue Maurice-Berne
✆ 02 41 57 72 42
www.le-bosquet.com
contact@le-bosquet.com

La Loire à Vélo. Accueil vélo. Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h ; le dimanche de 12h à 14h30. Hôtel 10 chambres entre 73,50 € et 110,50 €. Petits déjeuners de 8,50 € à 12,50 €. Réservation recommandée. Menus de 18,90 € à 49,50 €. Carte : 51 € environ (pour 3 plats à la carte). Formule du midi : 18,90 € (entrée, plat et dessert). Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 120 personnes sur réservation). Chaises bébé. Jardin. Terrasse.

Ce qui frappe en arrivant dans ce restaurant, c'est sa luminosité et sa vue sur le Louet, magnifique ! Les deux salons ont par ailleurs été rafraîchis en 2018, pour notre plus grand plaisir. La décoration fait honneur à la vue, entre nature et eau, avec ses bateaux et un arbre magnifique ! Le raffinement est aussi dans l'assiette : en entrée, des tagliolinis à l'encre de seiche, crabe et chorizo, à se damner ! Le pavé de bœuf aux pommes forestières se défend bien aussi, tout comme la délicate tarte fine poire et miel. Notez que l'établissement possède 10 chambres qui sont en cours de rénovation. Les forfaits hôtel et restauration sont bien sûr la formule gagnante pour profiter de la cuisine du chef, Régis Legain. Quel dommage que tout cela soit terni par de l'attente, des erreurs au niveau du service, qui se veut aux petits soins mais ne l'est pas toujours, et de la réservation (tout simplement disparue) !

LA CABANE

2, rue Maurice-Berné
Attenant à l'hôtel-restaurant le Bosquet
✆ 02 41 57 72 42 – www.le-bosquet.com
hotel.le.bosquet@wanadoo.fr

Accueil vélo. La Loire à Vélo. Fermé du 14 avril au 15 septembre. Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h ; le dimanche de 12h à 14h. Ouvert aux beaux jours d'avril à octobre en fonction des caprices de la météo. Réservation recommandée. Menus de 29,50 € à 49,50 €. Carte : 50 € environ (pour 3 plats à la carte). Formule du midi : 18,90 €. Vin au verre. Autres suggestions sur carte et ardoise. Chèque Restaurant. Jardin. Terrasse. Animations. Concerts.

Une cabane, oui, mais haut de gamme ! Extension de l'hôtel-restaurant le Bosquet, dont il partage les cuisines, le lieu a de quoi séduire autant les fins gastronomes que les amateurs d'ambiance guinguette, avec sa large terrasse en bois, ses tables donnant sur les eaux du Louet et ses arbres salvateurs lors des plus chaudes journées de printemps ou d'été. La carte est identique à celle du Bosquet, mais s'étoffe aussi de grillades cuites en extérieur. En cas de mauvais temps soudain, on est rapatrié dans les salles de l'établissement. Le parquet installé dans le parc (avec balançoires pour les plus jeunes) permet de vivre des soirées et après-midis dansantes où le fameux esprit guinguette prends dès lors tout son sens. Evidement, quitter cette belle bulle de fête et de verdure en fin de soirée pourrait être un crève-cœur pour certains… Pas de souci, les 10 chambres de l'hôtel sont à leur disposition !

LES 3 LIEUX***

10, port des Noues
✆ 02 14 03 03 53
www.les3lieux.com
accueil@les3lieux.com

Vignobles et Découvertes. Logis (1 cheminée). Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 22. 26 chambres. Chambre double de 85 € à 250 €. Demi-pension : 45 € (sauf dimanche et lundi). Petit déjeuner buffet : 14,50 €. Lit supplémentaire : 20 € (pas dans toutes les chambres). Parking fermé : 10 € (parking sécurisé mais possibilité de se garer devant l'hôtel). American Express, Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. 2 chambres « executive » accessibles aux PMR. Séminaires. Réceptions et mariages. Connexion Internet. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Restauration (restaurant gastronomique et bistrot : restauration rapide le midi en semaine). Tv satellite. Hammam, sauna. Animations.

Alain et Marie Sabatier vous accueillent dans une ancienne et somptueuse fabrique de hameçons du XIXe siècle, en bord de Loire. Le site est composé de 3 lieux : un hôtel 3-étoiles, une table gastronomique (Maître restaurateur) et un bistrot. La décoration est sobre, actuelle et renvoie à la Loire et aux bateliers. A la fin d'une bonne journée, vous pourrez vous détendre en sirotant un verre au bar ou en vous rendant au centre de bien-être, sur réservation préalable et moyennant des frais supplémentaires. On y trouve un hammam, une douche sensorielle et une cabine de douche d'hydromassage. Les chambres, toutes différentes, sont décorées sur le thème des métiers d'art : doreur encadreur, verrier, tisserand, ferronnier et batelier. De la chambre « éco » à la suite, elles donnent toutes sur les jardins, le port ou la Loire. Le petit déjeuner type buffet est aussi de qualité avec des produits frais. L'ensemble est ouvert au nouvel atelier de présentations artistiques qui le jouxte, apportant un intérêt complémentaire à ces lieux réellement charmants.

CHÂTEAU DE BELLE POULE

Levée de Belle-Poule
✆ 02 41 79 20 62
www.chateaudebellepoule.com
bellepoulereception@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. 4 chambres (dont deux suites). Chambre double 90 € ; suite de 130 € à 190 €. Demi-pension : 90 € (petit-déjeuner compris). Petit déjeuner inclus. Parking. Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi. Restauration. Tv satellite, Canal +. Animations.

Quel meilleur nom que le Château de Belle Poule pour désigner un domaine où s'élevait autrefois une ferme modèle ? Tout près de la Loire et à seulement 20 minutes d'Angers, le lieu possède un beau parc arboré de plus de 2 hectares où se côtoient chênes, cèdres du Liban, séquoias, hêtres pourpres… Ses 4 chambres d'hôtes, situées dans des granges réaménagées, offrent un confort maximal (TV écran plat, literie de prestige, couettes en soie…) et une décoration de goût. La plus luxueuse, la Grande Suite, de style tibétain, peut accueillir jusqu'à 6 personnes et est équipée d'une cuisine aménagée ainsi que d'une salle de bains avec bain à remous. La Petite Suite, elle, est conçue pour 4 personnes. Enfin, idéales pour un week-end en amoureux, deux chambres de style colonial avec murs en pierres, poutres apparentes et jolis parquets en teck… Et quoi de mieux après une nuit passée dans ce havre de paix qu'un copieux petit déjeuner ? Composé de produits frais il est servi tous les matins avec le sourire du propriétaire des lieux.

Le Cointreaupolitan, un cocktail très tendance

Vous venez de visiter la maison Cointreau et vous en avez ramené l'une de ces jolies bouteilles rectangulaires remplies de liqueur d'orange. Vous avez l'ingrédient essentiel pour vous concocter un super cocktail ! Dans un shaker, versez 5 cl de Cointreau, 2 cl de jus de citron vert et 3 cl de jus de *cranberry*. Ajoutez quelques glaçons. Frapper bien le mélange ainsi obtenu. Et servez dans un joli verre à cocktail que vous pourrez éventuellement garnir d'un zeste d'orange. La préparation est toute simple. Et vous êtes sûr d'obtenir l'un des plus agréables breuvages qui soit !

■ CANOË-KAYAK DES-PONTS-DE-CÉ

30, rue Maximin-Gélineau ✆ 02 41 44 65 15
www.canoe-kayak-lespontsdece.fr
canoekayaklespontsdece@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Sur réservation. Matériel et transfert compris dans les prix. Tous les jours de 9h à 18h30. De 13 € (2h depuis la Daguenière) à 45 € (2 jours depuis Saumur) par personne et autres tarifs pour périodes longues. Toute location sur réservation. Se renseigner sur place, par téléphone ou sur Internet ; groupes à partir de 10 personnes. Chèque Vacances.

Créé depuis 1963, ce club s'est spécialisé dans la navigation en eaux vives. Il fait chaque année de nouveaux adeptes et attire les amateurs avec, entre autres, son cours d'initiation sous le pont Dumnacus, repaire des kayakistes dans le département. Ce club est aussi un grand partenaire et un organisateur de compétitions. Vous avez aussi la possibilité d'effectuer des stages et autres excursions avec ou sans bivouac. La petite nouveauté, vous pourrez même naviguer sur les eaux ligériennes en Stand-up Paddle ! De quoi plaire à tout le monde et pour tout les niveaux.

Saint-Barthélemy-d'Anjou

■ PARC DE PIGNEROLLE

Route de Beaufort-en-Vallée ✆ 02 41 93 38 38
Il existe deux entrées distinctes, chacune disposant d'un parking gratuit. Bus : ligne 4 (Pasteur ou terminus).

Ouvert toute l'année. Horaires d'été (du 1er avril au 11 novembre) : de 8h à 20h Horaires d'hiver (du 12 novembre au 31 mars) : de 8h10 à 18h. Gratuit. Accueil enfants. Visite guidée. Interdit aux deux-roues.

Coin de verdure bucolique et rafraîchissant pour les citadins, ce parc de 80 hectares ne se situe qu'à 15 minutes en voiture d'Angers. Ce domaine est un lieu dédié aux amoureux de nature, idéal pour les familles, mais aussi pour les sportifs ! Le très beau château y a accueilli jusqu'en 2015 le musée de la Communication. Pour cause : un centre de télécommunications allemand était installé dans une dizaine de blockhaus toujours présents dans le parc. On peut les visiter grâce à l'Association du Mémorial des Bunkers de Pignerolle. De nombreux événements ont lieu dès les beaux jours avec au programme ; feux d'artifice, animations pour enfants, danse et musique… Autre originalité : c'est ici que chaque premier dimanche du mois se retrouvent les amoureux de vieilles voitures, de sport ou de collection, pour parader, échanger et, pourquoi pas, négocier.

Sainte-Gemmes-sur-Loire

■ L'ORCHIDÉE

7, avenue du Commerce
✆ 02 41 79 02 77
www.restaurant-orchidee.fr
celine.godineau@club-internet.fr

Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche le midi ; du mercredi au samedi le soir. Réservation recommandée. Menus de 27 € à 37,50 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 16,50 € (pour 2 plats, 19,50 € pour 3 plats). Vin au verre. Café gourmand : 7 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Air conditionné.

Une orchidée, au singulier, mais un véritable bouquet de saveurs pour cette adresse située à une petite dizaine de minutes seulement du centre-ville. Geoffrey Godineau a su créer avec son épouse Céline un lieu intimiste, empreint d'un chic assez traditionnel mais en aucun cas trop guindé. Dans une salle aux tons beige crème et chocolat, on ne peut que saliver à la lecture d'une carte où, en entrée, le feuilleté aux escargot et aux pleurotes côtoie le saumon façon gravlax, ou encore une délicieuse poêlée de filets de sardines sur son tian de légumes, toute simple. La formule du midi fait aussi dans la simplicité avec l'onglet de bœuf et sa béarnaise maison ou encore cette exquise dorade au beurre blanc (ah, ce mariage avec le jus des petits légumes !). En soirée, la tendance reste au classicisme, avec une souris d'agneau à la crème d'ail ou encore le filet de bœuf à la crème de cèpes. Enfin, si en dessert le crémet d'Anjou est bien tentant, le choix de la tartelette façon crème brûlée et son sorbet mandarine ne laisse aucun regret ! Faiblesse : un décor peut-être un poil trop sage. Talents : une terrasse ombragée, un accueil parfait et une formule du midi vraiment attractive.

■ BOWLING RED BOWL

3, rue Clément-Ader
✆ 02 41 36 37 38
contact@redbowl.fr

Ouvert toute l'année. Le mercredi de 14h à 1h ; le jeudi de 17h à 1h ; le vendredi de 17h à 3h ; le samedi de 14h à 3h ; le dimanche de 14h à 20h. Horaires élargis le lundi, le mardi et durant les vacances scolaires, consulter le site Internet pour plus de détails. De 5 € à 8 € selon le jour et l'heure, location chaussures incluse. Privatisation et réservation possibles pour les anniversaires et les groupes.

Rampe de lancement pour les personnes handicapées. Restauration. Bar. Billard. Jeux.
A quelques mètres du Karting des Ponts-de-Cé, se trouve ce grand bowling qui compte 12 pistes homologuées pour les compétitions, dotées de « scoreurs » informatisés et de barrières pour la protection des enfants. L'une d'entre elle est spécialement équipées pour les personnes handicapées. Ambiance animée, le week-end, en soirée, avec la présence d'un DJ ! Pour patienter, les soirs d'affluence, il y a aussi des billards, un jeu de air-hockey et un panier de basket. L'écran géant est aussi très sollicité les soirs de match. Sur place, la carte *snacking* comble les petites faims et du bar, la vue sur la piste permet aux accompagnateurs de surveiller les enfants qui s'amusent. Pour ceux qui souhaitent s'initier au bowling, il existe un club, accessible à tous à partir de 9 ans. Des entraînements hebdomadaires permettent d'apprendre les techniques de base et de participer à des compétitions et vous pouvez même y effectuer des séminaires ou autres événements privés.

Trélazé

MUSÉE DE L'ARDOISE

32, chemin de la Maraîchère ✆ 02 41 69 04 71
www.lemuseedelardoise.fr
museedelardoise@wanadoo.fr

Fermé 3 semaines en hiver. Ouvert le week-end et les jours fériés de 14h30 à 18h30. Basse saison : du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30. Haute saison : du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h30 à 18h30. Démonstration de fente d'ardoise à 16h ; pour les groupes (10 personnes minimum), ouvert toute l'année sur réservation (sauf le lundi). Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 4,30 € (4,70 € la démonstration, 7,50 € démonstration + salles d'exposition). Enfant (de 6 à 18 ans) : 2,20 € (3 € la démonstration). Chèque Vacances. Visite guidée (2h).
Au cœur des anciennes mines de schiste, le musée retrace l'histoire de l'extraction et de la fabrication de l'ardoise, que les fendeurs taillaient autrefois afin de donner aux toits de notre région cette couleur inimitable. Les salles d'exposition installées dans l'ancienne manufacture d'allumettes présentent les différentes techniques de production et d'utilisation du schiste. Dès la mi-février, une aire de démonstration permet aux enfants de s'initier aux techniques de coupe d'ardoises avec un animateur. Le parc en lui-même vaut le détour car il est classé patrimoine remarquable de l'Anjou. Empruntez les sentiers pédestres et découvrez les paysages typiques des ardoisières comme les vieux fonds ou les buttes. Pendant les vacances scolaires, le musée propose aux enfants des animations pédagogiques et ludiques.

HÔTEL DE LOIRE***

328, rue Jean-Jaurès
✆ 02 41 81 89 18
www.hoteldeloire.com
bateliers@hoteldeloire.com

Logis (3 cheminées). Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 49 chambres (chambres familiales et suites). Chambre double de 70 € à 108 € le week-end ; chambre triple de 74 € à 97 € le week-end. Demi-pension : 26 €. Petit déjeuner buffet : 8,50 €. Garage inclus. Soirée étape à partir de 90 €. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. 4 chambres de type standard et supérieur conçues pour une meilleure accessibilité aux personnes handicapées. Animaux acceptés (6 €). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration (les Bateliers). Tv satellite. Animations.
L'hôtel de Loire et son restaurant Les Bateliers ont su insérer un véritable centre d'affaires dans ce quartier rénové. Luxe, espace et sérénité règnent aussi bien dans les couloirs que dans les chambres qui se distinguent par leur superficie importante. Elles vont de 17 à 52 m², un luxe pour les familles qui souhaitent y résider ponctuellement. D'ailleurs, certaines suites communiquent entre elles pour vous permettre de mieux vous loger en famille ou entre amis. L'établissement se prolonge d'un espace *lounge*, à mi-chemin entre l'hôtel et le restaurant : espace de détente qui permet aux groupes en résidence, ou aux touristes de passage, de profiter d'un entre-deux propice à la dégustation des merveilleux cocktails de la maison. Divers événements, tels des séminaires ou encore des ateliers d'écriture peuvent être organisés dans l'une des salles de l'établissement, avec petits gâteaux et cafés, voire repas, dans un cadre feutré ou non, selon la salle choisie.

Villevêque

LES TONNELLES DU BORD DE LOIR

13, rue du Port
✆ 02 41 32 38 70
www.lestonnelles.fr
pitonpatrice@free.fr

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h30 ; le dimanche de 12h à 14h. Fermé en décembre, janvier, février. Réservation recommandée. Carte : 27 € environ. Formule du midi : 11,50 € (entrée + plat ou plat + dessert, 13,50 € les trois). Plat du jour : 9 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse. Animations.
Si l'adresse est un peu en dehors de l'agglomération angevine, c'est pour mieux profiter des plaisirs buculiques que livrent le Loir et ses environs. Le restaurant dispose d'un très beau panorama sur le vieux moulin bordant les eaux. A la carte, peu de choix, ce qui laisse supposer que la qualité prime sur la quantité. Les produits sont frais, locaux et de qualités. On regrette cependant le manque d'originalité dans les plats proposés, même si la terrine de foie gras a eu un beau succès ainsi que la tourte angevine (la Gouline), finalement bien réussie pour un plat encore en rodage ! La cuisine reste simple, sans prise de risque, mais de qualité et on profite de la formidable situation géographique, du bon rapport qualité/prix ainsi que de l'accueil chaleureux.

BAUGÉ-EN-ANJOU

A Baugé, il faut suivre les pas bleus. Ce sont eux qui vous guident dans la ville pour découvrir les lieux historiques à ne surtout pas manquer. Cette petite cité de caractère tient son nom de la forêt de Chandelais, où les sangliers se roulaient dans la bauge… Et où ils le font d'ailleurs peut-être encore, tant les zones boisées sont importantes dans la région. Ici, les façades sont classées, les clochers sont tors et les toits d'ardoise abritent des monuments riches en histoire. Si vous y passez en été, vous ne pouvez pas manquer les visites théâtralisées, qui racontent l'histoire des lieux et des temps avec beaucoup d'humour. Et si vous avez encore un peu d'énergie après avoir découvert tous les hôtels particuliers du cœur de ville, n'hésitez pas à louer un vélo pour partir sur la voie verte : 50 km de pistes sur le tracé d'une ancienne voie ferrée.

OFFICE DE TOURISME
Place de l'Europe ✆ 02 41 89 18 07
www.tourisme-bauge.com
tourisme.bauge@wanadoo.fr
Qualité Tourisme. Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 11h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h30 ; le vendredi de 11h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h30 ; le vendredi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h. Fermé le jeudi toute la journée et le vendredi matin en janvier-février-novembre-décembre (hors vacances scolaires).
Si vous visitez le château de Baugé, vous n'aurez nul besoin de chercher longtemps l'office de tourisme : il occupe en effet la première salle du monument. Une place de roi pour une équipe qui sait se démener pour proposer des services utiles à tous, des personnes à mobilité réduite aux familles avec enfants. Vous pourrez y organiser votre séjour et vos visites, mais également réserver des places de concerts ou autres spectacles. Pour les cyclistes, c'est aussi là que vous louerez votre petite reine, pour toute la famille, les accessoires de sécurité étant judicieusement fournis. Vous trouverez là des cartes des diverses pistes cyclables de la région. Pour les plus nostalgiques, vous pourrez acheter des cartes postales et emporter un petit souvenir de la jolie ville de Baugé avec vous.

Les clochers tors

Non, ce ne sont pas vos yeux qui vont de travers… Ce sont bien les clochers qui ont l'air – et l'art – de se tordre contre le ciel. Il n'existe que 32 de ces clochers tors en France, et 6 d'entre-eux se situent aux alentours de Baugé ! Fontaine-Guérin, Le Vieil-Baugé, Mouliherne, Pontigné, Fougeré… Un circuit permet de découvrir ces étranges églises. Plusieurs hypothèses et légendes s'affrontent quand il s'agit de trouver l'origine de leur torsion : la main du diable, le jeu dans le bois de charpente ou l'hilarité du clocher pendant le mariage de deux sœurs jumelles… Au Vieil-Baugé, le clocher est à la fois tors et penché (eh oui, c'est possible !). A Fontaine-Guerin, contrairement aux autres, il tourne vers la gauche. Et à Fougeré, l'église aurait essuyé 4 tornades en 40 ans. Découvrez donc les histoires étonnantes de ces pointes qui se moquent des lignes droites.

Points d'intérêt

Ce ne sont pas les points d'intérêt qui manquent dans cette petite ville où l'histoire est présente à chaque coin de rue. Baugé est labellisée « Petite cité de caractère » et fait partit des « 100 plus beaux détours de France ». Vous serez charmé par toutes ces petites ruelles qui racontent des aventures de l'ancien temps. N'hésitez pas à vous y perdre. Vous pourrez ainsi observer des anciens hôtels particulier jouxtant le superbe château de Baugé ainsi que son apothicaire. Même les enfants sont comblés grâce aux parcours ludique qui a pour but de le faire découvrir aussi bien la faune et la flore que le patrimoine bâti. Une belle ballade en famille, entre amis et même en solitaire, pour partir à la découverte d'une petite ville riche d'histoire et de patrimoine.

CHÂTEAU ET APOTHICAIRERIE DE BAUGÉ ★★
Rue Anne-de-Melun
Place de l'Europe ✆ 02 41 84 00 74
www.chateau-bauge.com
Tarifs : adulte 8 € pour un site et 11€ pour les deux, réduit 5 € et 8 €, enfant (7 - 14ans) 3 € et 4 €, tarif famille proposé. Horaires haute saison : tous les jours Château départ toutes les heures 10h30 - 11h30 et 14h30 à 17h30 (visite en anglais à 13h30) Apothicairerie départ toutes les heures 10h – 11h et 14h à 17h Fermé de novembre à avril. Basse saison : Ouvert du mercredi au dimanche en février (vac zone B). D'avril à mi juin et sept-octobre : ouvert tous les jours de 14h à 17h. Haute saison : tous les jours de 10h30 à 17h30. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 7,50 € (château + apothicairerie : 12 €). Enfant (de 7 à 14 ans) : 3 € (château + apothicairerie : 4,50 €). Visite théâtralisée : 6 € pour un enfant (de 7 à 16 ans), 12 € pour un adulte. Visite guidée. Boutique. Accès ascenseur pour la visite du château.
Ici, vous pouvez visiter deux lieux distants de quelques dizaines de mètres seulement : un château et une apothicairerie. Le premier fut le relais de chasse du roi René. Vous pourrez marcher sur ses traces et partir à la rencontre des différents personnages qui ont traversé l'histoire. Un spectacle, puis une riche scénographie, mettent en scène la Dynastie des Anjou, la chevalerie et l'Amour courtois, entre autres thèmes chers au Moyen Age. Depuis 2016, un parcours ludique, sur tablette et smartphone, permet même aux enfants à partir de 5 ans de participer véritablement à la visite ! L'apothicairerie, quant à elle, recense la manière dont les soins pouvaient être effectués dans l'histoire. Il n'y a pas de sang, mais une véritable pharmacie encore remplie des produits d'antan. Elle se trouve au sein de l'Hôtel-Dieu du XVII^{e} siècle, en plus de l'apothicairerie et du jardin des simples, une exposition présente la médecine au temps de Louis XIV dans la grande salle des malades ; En saison, ne manquez pas les visites théâtralisées de ces deux lieux, riches en rebondissements.

Les « Pas bleus », parcours-découverte du patrimoine

Il y en a qui suivent les routes de briques jaunes… A Baugé, ce sont plutôt les pas bleus qui guident les visiteurs. Ils pourraient y figurer les empreintes des touristes qui vous ont précédé dans cette cité de caractère, ou bien les pas des anciens habitants de la ville, disparus depuis bien longtemps. Ils conduisent le promeneur vers une quinzaine de pupitres posés devant chacun des endroits remarquables. On découvre quelques surprises, comme un pont volant surprenant ou encore la fontaine du Roi René. On s'oblige à lever les yeux pour admirer les façades classées, les lucarnes sculptées, les inscriptions anciennes sur les maisons à pans de bois et les 46 – oui, 46 ! – hôtels particuliers de l'Ancien Régime. La balade démarre devant l'entrée du château. Et grâce à un éclairage doux et étudié, elle se fait aussi bien de jour qu'à la nuit tombée. À ne pas manquer.

LA FORÊT DOMANIALE DE CHANDELAIS
Départementale 58
Carrefour du Roi-René ✆ 02 41 89 18 07
www.tourisme-bauge.com – manuel.huet@onf.fr

Ouvert toute l'année. Gratuit. Circuits en téléchargement sur le site Internet de l'office de tourisme.

C'est le plus grand et remarquable massif forestier du Maine-et-Loire. Au XV[e] siècle, le roi René venait souvent dans la forêt du Chandelais pour ses parties de chasses à courre. De nos jours, cette forêt domaniale de plus de 1 034 hectares plantés de chênes et de hêtres est entretenue par l'Office National des Forêts. Les habitants du Baugeois viennent souvent s'y aérer, le dimanche, profitant des nombreux circuits de chemins de randonnées, des 7 km de pistes cyclables et 11 km de sentiers équestres balisés. La forêt présente également une grande variété de champignons qui font le bonheur des connaisseurs. Certains profitent d'ailleurs des nombreuses aires de pique-nique à leur disposition pour se retrouver autour de leurs collectes.

Le couvert

LE CHARLESTON
2, place du château ✆ 02 41 89 10 27

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le midi de 12h à 14h. L'été, réservation recommandée. Menus de 13 € à 14 € (entrée + plat ou plat + dessert). Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation). Chaises bébé. Terrasse.

A deux pas du château de Baugé – ce qui est très pratique quand on a un programme de visite chargé – le Charleston propose une cuisine très simple. La carte n'est pas surchargée : andouillettes, confit de canard, paupiette de dinde, côte de bœuf ou steak tartare pour les affamés de viande, ou grandes salades pour ceux qui préfèrent la verdure. La décoration est aussi classique que les plats proposés, mais l'accueil des nouveaux propriétaires est très chaleureux. Une adresse pour ceux qui n'ont que peu de temps avec un bon rapport qualité/prix.

Ô PRESTIGE
4, rue du Cygne ✆ 02 41 89 82 12
www.oprestige.com
hotel-restaurant@oprestige.com

Logis (3 cocottes). Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche de 12h15 à 13h30 et de 19h30 à 20h45. Fermé le samedi midi. Réservation recommandée. Menus de 29 € à 85 €. Carte : 60 € environ (pour entrée, plat et dessert ; 70 € avec fromage). Menu enfant : 14 € (jusqu'à 12 ans). Formule du midi : 18 € (pour 2 plats avec vin et café ; 26 € pour 3 plats). Vin au verre. Dix chambres tout confort. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation). Chaises bébé. Animations. Accès Wifi. Service traiteur.

Il faut prendre une petite rue pour accéder à ce restaurant, à deux pas du somptueux château de Baugé. L'extérieur n'est pas prometteur, mais l'intérieur décoré d'une façon moderne et contemporaine est charmant et cosy. Dans la salle de restaurant, l'ambiance met en valeur des tonalités grises et blanches, pour une atmosphère à la fois relaxante et épurée. Le menu est à l'ardoise, le midi, selon l'inspiration du jour et surtout en fonction des saisons. Les gros appétits préféreront un menu complet : les assiettes sont plus gourmandes. Les saveurs de la rouelle rognon de veau et foie gras accompagné de sa cavalcade du jardin d'hiver, moelleux à souhait concurrencent les médaillons de lotte, duo de fève et persil racine au beurre blanc. Trois entrées et trois desserts au choix pour cette formule, dont la succulente tarte Tatin. L'accueil, discret et chaleureux, séduit aussi bien les nombreux habitués que ceux qui découvrent l'endroit. Une valeur sûre, pour le plus grand plaisir de nos plus fins palais. En plus ils font traiteur, de quoi combler vos invités !

La voie verte

Favoriser les promenades dans les nombreux sentiers forestiers qui entourent la ville aurait pu suffire. C'est pourtant toute une voie verte qui profite du tracé de l'ancienne voie ferrée reliant Baugé à La Flèche qui s'offre aux randonneurs. La piste entière s'étend sur 50 km, mais il reste possible de se concentrer sur des circuits plus courts et des boucles de 20 à 30 km pour rejoindre son point de départ sans revenir sur ses pas. Le parcours, riche en points de vue au milieu des espaces verts, est surtout prévu pour être accessibles à toute la famille : les vélos y sont plus que bienvenus, mais les poussettes peuvent y accéder sans souci. Et certaines portions sont même adaptées aux rollers !

La forêt : reine du Baugeois !

Amoureux de nature et de grands espaces, le Baugeois est fait pour vous ! C'est le territoire le plus boisé du département. Plus d'un quart de sa surface est couverte de forêt. Autour de Baugé, on trouve deux forêts domaniales – Chandelais et Monnaie – et de nombreuses forêts privées, plantées de pins et de peupliers et liées à l'exploitation du bois. C'est le paradis des promeneurs : on compte ici 270 km de sentiers balisés ! Et il n'est pas rare d'y croiser, au détour d'un chemin, renards ou chevreuils qui habitent les lieux.

Le gîte

LES BOUCHETS
Lieu-dit les Bouchets
RD60
✆ 02 41 82 34 48
www.lesbouchets.com
bignonm@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 3 chambres. Chambre double de 72 € à 78 €. Petit déjeuner buffet inclus. Lit supplémentaire : 25 €. Parking. Tables d'hôtes : 29 €, boissons incluses. Gîte de 430 € à 760 € la semaine suivant saison. CB non acceptée. Label Tourisme & Handicap. Jeux pour enfants. Chien guide uniquement. Wi-fi gratuit. Restauration (repas : 29 €). Tv satellite. Excursions (à proximité de la voie verte).

Mêler l'ancien et le moderne, c'est le pari réussi par ce superbe logis baugeois du XVII[e] siècle entièrement rénové en 2002. Les trois chambres, de 19 à 30 m² en pierre de tuffeau, garnies de superbes poutres en chêne, donnent toutes sur le vaste jardin de 1 000 m². Quand la saison s'y prête, vous pourrez même prendre le petit déjeuner sur la terrasse ou faire un barbecue. La salle à manger, tout aussi chaleureuse, vous attendra pour les jours plus froids, vous pourrez vous prélasser sur le grand canapé avec un beau feu de cheminé. De plus, Géraldine et Michel seront ravis de vous prêter des vélos afin que vous puissiez visiter pleinement les horizons et de faire découvrir la cuisine locale avec des mets faits maison et du vin local pour un prix plus que raisonnable.

Loisirs

GOLF DE BAUGÉ
Golf de Baugé-Pontigné – Domaine des Bordes
Route de Tours
✆ 02 41 89 01 27
www.golf-bauge.fr
gb@golf-bauge.fr

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 9h à 17h30. Basse-saison : 27 € les 9 trous ; 39 € les 18 trous (de novembre à mars) ; Haute-saison : 36 € les 9 trous et 52 € les 18 trous (d'avril à octobre). Formule découverte : 18 €. Restauration. Boutique.

Ce superbe golf est niché au cœur des forêts et bocages du pays Baugeois, dans un écrin de verdure exceptionnel, ce parcours vallonné va séduire les passionnés du green. Les plus chanceux pourront même apercevoir quelques chevreuils et écureuils lors de la partie. Ses obstacles et son cadre idyllique ainsi que son calme et son tracé technique fait de ce lieu l'un des plus appréciés du département. On apprécie aussi la simplicité, la convivialité des membres, l'accueil chaleureux de l'équipe et la communion avec la nature. Practice sur herbe et couvert, putting, pitching et parcours école de trois trous complètent ce parcours par 72. L'ensemble, conçu par l'architecte français Alain Prat, est aménagé autour d'un superbe corps de ferme du XVIII[e] siècle qui abrite le *club-house*. Il y a aussi la possibilité de se restaurer directement sur le site aux Saveurs de Borde où des plats authentiques avec du caractère attendent les plus gourmands. Un sans-faute.

MOULIN DE HUBEAU
Pêche de loisirs.
Chemin du Moulin du Hubeau
✆ 02 41 89 06 28
www.moulinhubeau.fr

Ouvert toute l'année. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 12h et de 14h à 18h. Entrée : 26 € (la journée). Enfant : 22 €. Pêche à la journée Forfait pour les adultes : 28 € (10 truites lachées) sans interruption de 8h à 18h. CB non acceptée. Restauration. Boutique. Tables de pique-nique, barbecues, Vente de matériel de pêche.

Le Moulin de Hubeau, c'est un coin de paradis pour les pêcheurs du dimanche. Après y avoir loué un espace parmi la douzaine d'étangs que compte le site qui fait lui 7 hectares, on pourra « tâter la truite » ou tout simplement profiter de la beauté des lieux en pique-niquant, ils ont même pensé au barbecue, que demander de plus ? On appréciera les différentes formules proposées, les locations s'étalant sur la demi-journée, la journée, et même tout un week-end ! Il est même possible de payer juste au poisson pêché ! Enfin, il ne sera pas nécessaire d'être titulaire d'un permis de pêche pour y sortir ses gaules. Attention cependant à réserver si vous souhaitez découvrir ce lieu pendant les vacances. Les enfants ont aussi leurs propres formules, de quoi profiter en famille !

Sorties

OPÉRA DE BAUGÉ
Château des Capucins
✆ 09 62 31 79 26
www.operadebauge.fr
info@operadebauge.org

Ouvert toute l'année. Les prix des billets d'opéra sont de 65 €, 45 € et 25 €. Abonnement (3 opéras) de 120 € à 165 €. Restauration. Bar lors des événements.

Chaque année depuis sa création en 2004, entre juillet et début août, l'association l'Opéra de Baugé réussit le tour de force de présenter, 3 opéras de qualité diffusés en 12 soirées qui réunissent chaque soir de représentations plusieurs centaines de mélomanes. Au fil du temps, grands directeurs musicaux et jeunes chanteurs au talent prometteur ont participé à ce festival. Et le public (plus de 3 500 personnes) de ce festival international d'opéra en Anjou s'est fait de plus en plus fidèle. Vous pourrez ainsi vivre un expérience unique avec Offenbach, Verdi ou encore Mozzart dans le merveilleux cadre du parc du château des Capucins. Le plus, il est également possible de manger ou de pique-niquer dehors, le prix du menu étant de 38 € avec du saumon fumé maison et crème d'aneth ou encore une cuisse de canard aux fruits, gratin dauphinois et crumble de légumes, alors qu'il faudra compter 25 € pour le pique-nique réalisé par un traiteur de Baugé avec le vin compris.

Dans les environs

Beaufort-en-Vallée

Il y a bon nombres d'histoires qui se racontent dans les petites rues de Beaufort-en-Vallée. Le lac de la fée Viviane, celle de Lancelot du Lac, aurait été situé sur place ; une cité lacustre et des remparts gallo-romain laissent encore deviner leurs traces… Et pourtant, c'est sur les pas de Jeanne de Laval, épouse du roi d'Anjou au XV[e] siècle, que les visiteurs sont invités à découvrir cette ravissante ville. Un marquage au sol les entraîne de la place principale aux Halles, en passant par l'ancien hôpital, à la découverte des hôtels particuliers de la ville jusqu'aux ruines du château. L'automne est marqué par un semi-marathon national quand à l'été, on y fait de belles découvertes culturelles grâce festival les Impatientes.

OFFICE DE TOURISME DE BEAUFORT-EN-ANJOU
Place Joseph-Denais
✆ 02 41 57 42 30
www.lescommunes.com
tourisme@beaufortenanjou.fr
Basse saison : ouvert le week-end et les jours fériés de 13h30 à 18h. Haute saison : du mardi au dimanche de 11h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h. Pendant les vacances de la Toussaint, ouvert tous les jours sauf le lundi. Fermé entre les vacances de la Toussaint et le 1[er] avril. Ouvert le dimanche.
Comment conjuguer à la fois visite culturelle et prise d'information touristique ? En installant un bureau de tourisme dans l'accueil du musée Joseph Denais ! C'est le choix qui a été fait à Beaufort-en-Vallée. Tous les services classiques de ce type d'établissement sont à disposition, comme les cartes, guides, les conseils judicieux et autres billetteries. Et vous ne serez même pas obligés de prendre des entrées pour le musée Joseph Denais au passage ! Une charmante façon d'allier l'utile à l'agréable.

MUSÉE JOSEPH DENAIS – CABINET DE CURIOSITÉS ★
Place Notre-Dame ✆ 02 41 82 68 11
www.damm49.fr
contact@damm49.fr
Jours fériés, vacances de Pâques et de Toussaint : ouvert de 14h30 à 18h (sauf le lundi). Haute saison : ouvert du mardi au dimanche de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h. Haute saison du 18 juin au 18 septembre. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 5 € (tarif réduit : 3 €). Des sièges cannes et un fauteuil sont à votre disposition à l'accueil du musée. Visite guidée (pour les groupes : minimum 10 personnes, 5 € par personne). Animations.
Ce musée est un véritable cabinet de curiosités. Joseph Denais, son fondateur, journaliste, collectionneur et grand amoureux de sa ville, a rassemblé à Beaufort une collection rare et encyclopédique d'objets – de l'Antiquité au XIX[e] siècle, des sciences naturelles à l'histoire locale, en passant par les Beaux-Arts. On trouve dans les vitrines d'époque les seules momies égyptiennes exposées en Anjou, une « Petite chatelaine » sculptée par Camille Claudel, une taupe albinos… et 8 000 autres témoins du passé rigoureusement classés. C'est un musée vivant, où il est permis d'ouvrir les tiroirs et de regardez de près certains objets exposés. Outre les expositions temporaires, les enfants ont même l'occasion de mener des enquêtes sur place lors d'animations qui leur sont dédiées.

L'AUBERGE DE BEAUFORT
15, rue Bourguillaume
✆ 02 41 80 38 38
lauberge.de.beaufort@gmail.com
A 50 mètres de la mairie.
♿
Ouvert toute l'année. Fermeture 2 semaines en été (fin juillet-début aout). Du mardi au samedi le midi de 10h à 14h ; le vendredi et le samedi le soir de 19h à 22h. Réservation recommandée. Menu unique à 14 €. Carte : 20 € environ. Formule du midi : 14 € (entrée, plat et dessert + 1 verre de vin). Vin au verre. Plats à l'ardoise à partir du vendredi (soir) – samedi. Chèque Restaurant. Penser à réserver. Accueil des groupes (réservation conseillée). Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter. Animations. Parking gratuit.
C'est en 2014 seulement que l'Auberge de Beaufort a ouvert ses portes, dans les locaux d'un ancien restaurant. On a pourtant l'impression que ce restaurateurs a toujours été présent, tant il a su s'implanter dans le paysage local. Si la terrasse est très agréable en été, il ne faut pas manquer la salle, où la décoration rafraîchissante et épurée, dans de douces tonalités gris clair, donne envie de s'attarder. L'ambiance cosy n'empêche pas de savourer les assiettes, délicates, et toujours servies dans les temps, comme le laisse deviner l'enseigne de ce restaurant. N'hésitez pas à goûter la délicieuse souris d'agneau avec sa sauce onctueuse au thym et ses linguine parfaitement cuites. Les menus du midi changent très régulièrement pour le plus grand bonheur de nos papilles ! Fruits et légumes toujours de saisons sont au menu et l'accueil est très chaleureux.

Marcé

ESPACE AIR PASSION
Anciennement musée régional de l'Air
Aéroport d'Angers Loire Métropole
✆ 02 41 33 04 10
www.musee-aviation-angers.fr
info@musee-aviation-angers.fr

Fermé le 25 décembre et le 1er janvier. Basse saison : ouvert le week-end de 14h à 18h. Haute saison : du mardi au samedi de 14h à 18h ; le dimanche de 15h à 19h. Vacances scolaires zone B : tous les jours de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 6 € (réduit 3 €). Enfant (de 7 à 18 ans) : 3 €. Groupe (15 personnes) : 5 €. L'espace d'exposition est entièrement couvert, mais en hiver il n'est pas chauffé. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Accueil enfants (livret pédagogique pour les 7 à 12 ans). Visite guidée. Restauration. Animations.
L'Espace Air Passion est devenu le tout premier musée privé aéronautique français qui dispose d'une belle collection d'avions remis en état de vol par des passionnés. On y va pour le plaisir d'observer de nombreux modèles d'appareils qui ont marqué l'histoire de la conquête des airs, tels que celui de René Gasnier, qui a réalisé son premier vol en Anjou en 1908 ! Le hangar quand à lui est rempli de maquettes et de photos, mais qui seront peut-être peu parlantes pour les plus jeunes. Pour eux, il faudra plutôt tester les animations, nombreuses tout au long de l'année avant de les prendre en photo dans le cockpit des deux engins de l'air qui leur sont accessibles. C'est aussi un espace qui propose de nombreuses solutions pour l'organisation d'événements, réunions ou séminaires : en voilà une idée originale ! Attention : en hiver, la salle d'exposition n'est pas chauffée, prévoyez un pull !

ALLEE DE L'HERMITAGE – CLEVACANCES ANJOU-MAINE***
5, rue Principale
✆ 06 88 48 16 52
www.alleedelermitage.com
gabrielleeveno@gmail.com

Clévacances (3 clés). Ouvert toute l'année. Pour 4 personnes (95 m², 2 chambres). De 400 € à 500 € la semaine selon saison. Équipement complet fourni gratuitement pour les enfants. CB non acceptée. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Connexion Internet. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Billard, salle de ping-pong, baby-foot. Salon de jardin, location de draps, lave-linge, sèche-linge, lave-vaisselle. Tv satellite. Excursions (a proximité de 5 golfs).
Cette superbe demeure fût longtemps abandonnée et entièrement retapée il y a quelques années par Gabrielle. Aujourd'hui, elle allie le confort moderne avec le charme d'antan que lui confèrent ses poutres apparentes, sa devanture en pierres de tuffeau, ses tomettes des Rairies ainsi que ses colombages. Pendant l'été, vous pourrez profiter du jardin arboré avec sa magnifique terrasse et ses transats, et l'hiver rester au chaud près d'une des belles cheminées. Les chambres d'hôtes peuvent toutes recevoir des lits supplémentaires et le linge de toilette est mis à disposition. Le petit plus de ce gîte, un vrai billard américain, un baby-foot et même une salle de ping-pong, de quoi occuper les petits, comme les grands !

BRISSAC-QUINCÉ

Brissac-Quincé est une petite ville au charme tranquille, mais certain. Le château qui ouvre la ville, l'un des plus hauts de France, n'est qu'une des attractions de cette cité située en pleine région viticole. Prenez le temps de découvrir ses moulins, ses vignerons ou sa chapelle souterraine le temps d'une promenade, à pied, à vélo… ou prenez de la hauteur pour voir surplomber la ville en montgolfière ! Chaque été, ou presque, des touristes des airs regroupent ainsi leurs ballons colorés au pied du château. Mais d'autres fêtes ponctuent l'année, comme la Rillaudée, le premier dimanche de juillet (incontournable pour goûter ces plats locaux et chercher les meilleurs d'entre eux) ou la Saint-Maurice, foire aux aulx, aux oignons et aux oies, qui se tient fin septembre. En été, vous pourrez aussi découvrir la ville lors d'une promenade théâtralisée.Bref, les événements sont nombreux et festifs, à ne pas manquer lors de votre périple en Anjou. Le marché du jeudi matin est aussi un moment idéal pour découvrir la culture locale avec une ambiance chaleureuse à quelques pas du château.

OFFICE DE TOURISME DE LOIRE AUBANCE
8, place de la République
✆ 02 41 91 21 50
accueil@ot-brissac-loire-aubance.fr

Accueil vélo. Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 13h à 17h. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 13h. Fermé le 1er mai. Boutique avec des produits locaux mis à dispositions. Label Tourisme & Handicap.
Au sud de la Loire se trouve la charmante commune de Brissac, capitale de la région de l'Aubance est réputée pour ses fameux vins liquoreux, parmi les meilleurs d'Anjou. Son château, l'un des plus hauts de France, se pose là comme un géant du Val de Loire. Situé sur un éperon rocheux, né de la fusion des communes de Brissac et de Quincé en 1964, le village a fait sa place entre le château et les pentes raides de l'Aubance. A l'office de tourisme, les conseillers en séjour seront vous écouter et vous aider à organiser votre séjour. Vous trouverez tous les services habituels, plus des brochures en braille, un point d'eau potable, des consignes à bagage et des kits de réparation de vélo. L'espace boutique fournit guides et des produits artisanaux et régionaux.

Points d'intérêt

CHÂTEAU DE BRISSAC
Rue Louis-Moron
✆ 02 41 91 22 21
Voir page 25.

Les randonnées du vignoble

Dans la campagne environnant Brissac, deux sentiers d'interprétations permettent de découvrir le vignoble de l'Aubance.

Vignoble et géologie. Au départ de Saint-Melaine-sur-Aubance, depuis le parking du centre sportif de la commune, un circuit de 5 km (environ deux heures de marche) aborde les particularités géologiques du vignoble. Des pupitres explicatifs balisent le parcours. En les étudiants, les visiteurs apprennent le schiste et ses caractéristiques, le terroir et les appellations d'origine contrôlée.

La vigne au fil du temps. Au départ de la place de l'Eglise, à Saint-Jean-des-Mauvrets, un second circuit de 4,5 km s'intéresse au travail du vigneron à travers l'histoire. La présentation est ludique et convient aux enfants de plus de 7 ans. Une fois la ballade terminée, le cycle de la vigne, les cépages et les vendanges n'auront plus de secrets pour eux !

Retrouvez les points de départ des sentiers d'interprétation et circuits de balades sur la carte touristique d'Angers Loire Valley disponible à l'office de tourisme.

Le gîte

LE CASTEL***
1, rue Louis-Moron
✆ 02 41 91 24 74 – www.hotel-lecastel.com

Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 21. 10 chambres. Chambre double de 65 € à 80 €. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 9 € (15 € en chambre). Parking ouvert. Lit supplémentaire, supplément petit animal : 15 €. Hôtel non fumeur. 2 Chambres au rez-en chaussée. Animaux acceptés (15 par animal). Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Restauration (22 € (entrée + plat + dessert et verre de vin local) servit le soir). Tv satellite. Bain bouillonnant. Excursions (château de brissac en face, zoo doué la fontaine 30min. bibliothèque dans toutes les chambres et dans le salon).

Ce petit hôtel est situé juste en face du somptueux château de Brissac-Quincé et à 30 minutes du zoo de Doué-la-Fontaine, ce qui lui offre une jolie perspective. Le décor très fleuri de chaque chambre apporte une touche surannée (voire kitsch…) à cet établissement. On apprécie les livres disponibles dans toutes les chambres ainsi que le coin balnéo avec jacuzzi privé de la chambre prestige. Chambre double, twin, familiale ou double supérieure, chacune d'entre elles peut accueillir deux à quatre personnes. Quand il fait beau, profitez-en pour prendre votre petit déjeuner ou dîner (préparé sur place) en terrasse, dans un bel environnement bucolique. On regrette cependant l'amabilité fluctuante des propriétaires…

Chambres d'hôtes

LA PICHONNIÈRE
Charcé Saint-Ellier-sur-Aubance
La Pichonnière ✆ 02 41 91 29 37
www.gite-brissac.com
pichonniere@gite-brissac.com

Gîtes de France (3 épis). Qualité Tourisme. Vignobles et Découvertes. Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 22. 4 chambres. Chambre double de 65 € à 75 € ; chambre triple à partir de 115 €. Petit déjeuner inclus (petit-déjeunier avec des produits biologique et locaux). Parking fermé inclus. Gites (6 personnes) 300 € – 340 le week-end et de 460 € à 540 € la semaine. Chèque Vacances. Wi-fi gratuit. Restauration (possibilité de commander via le Drive Leclerc sur réservation avec prise en charge totale). Vente. Tv satellite. A proximité du château de Brissac.

Tradition gastronomique : la rillaudée de Brissac

Chaque année depuis quarante-huit ans, début juillet, à Brissac, la confrérie des Faiseux de Rillauds d'Anjou organise une fête traditionnelle et gourmande qui contribue à promouvoir la gastronomie angevine. L'histoire de la rillaudée remonte à l'époque des grandes foires cantonales. De la charcuterie et du vin : deux produits du terroir, les rillauds et l'appellation anjou-villages-brissac, sont particulièrement mis en valeur. Et le mot d'ordre de la confrérie ne fait aucun doute sur l'ambiance bon enfant qui règne ce jour-là. Les rillauds sont de petits morceaux de poitrine de porc cuits dans leur graisse. On a coutume de les déguster tièdes ou froids, mais à coup sûr avec du vin, rouge, de préférence. Et du brissac, assurément ! Mais vous pouvez aussi découvrir la framboise brissacoise ou autres produits du terroir. En accord avec la coutume, la fête se tient en même temps qu'un concours des meilleurs rillauds, cuits au chaudron, comme il se doit, qu'on déguste sous le grand chapiteau. Pour l'occasion, les confréries défilent en costumes, un vide-grenier commence à 9h du matin et la journée se termine par un bal et un feu d'artifices le dimanche soir. Un événement à ne pas manquer.

48e édition du 6 au 7 juillet 2019.

Peu après Brissac en direction de Doué-la-Fontaine, c'est une longue allée de châtaigniers centenaires et de noyers qui vous accueille dans le somptueux domaine de la Pichonnière. Cette ancienne ferme en U est tenue par un couple de voyageurs qui a toujours aimé rencontrer ses hôtes. La demeure restaurée avec goût est situé dans un lieu magnifique où vous pourrez jouir d'une halte reposante et ressourçante. Les chambres et le gîtes sont aménagés harmonieusement et séduisent l'œil dès le premier regard avec l'abondance de la pierre blonde de tuffeau. Deux chambres en rez-de-chaussée sont accessibles aux PMR. Le petit déjeuner copieux et savoureux est offert à partir de produits majoritairement bio, locaux et même maison ! La pause repas, quant à elle peut être commandée sous forme de très bons plats cuisinés artisanaux présentés en bocaux. L'un des deux gîtes peut accueillir 6 personnes et compte un équipement complet de qualité. Le gîte propose aussi un service très utile, la livraison directement à votre arrivée des vos courses grâce au partenariat mis en place avec le Leclerc, de quoi séduire les familles les plus occupés !

Campings

CAMPING DE L'ÉTANG****
Route de Saint-Mathurin-sur-Loire
✆ 02 41 91 70 61
www.campingetang.com
info@campingetang.com

Ouvert du 23 avril au 11 septembre. Réservation recommandée. 125 emplacements (allant de 100 à 180 m2). Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Parking hors emplacements. Emplacement de 20 € à 52 €. Chalets pour 6 à 8 personnes de 245 € à 915 € la semaine. Emplacement nature : 19 euros la nuit. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Séminaires. Aire pour camping-cars. Wi-fi payant. Vente. Animations. Excursions (pataugeoire, pontons privatifs sur l'étang).
Entre Angers, Saumur et la vallée de la Loire, ce camping 4 étoiles s'étale au grand air parmi les vignobles d'Anjou. Réputé pour le calme et la verdure, les emplacements sont plus vastes que ceux des autres campings (de 100 jusqu'à 180 m^2). Idéal pour des vacances en famille, les jeunes apprécieront les deux piscines et les espaces de jeu. Les plus petits bénéficient d'une pataugeoire et d'animatrices pour enfants. Pour les adultes, des dégustations de vins sont organisées les vendredis soir au bord de l'étang. Les cyclistes y peuvent faire une halte pour la nuit en louant un emplacement et une tente.

Emplettes

Le vin : c'est ce que l'on vient chercher à Brissac ! La commune est au cœur des appellations coteaux-de-l'aubance, anjou et anjou-villages-brissac. De cépage 100 % chenin, les coteaux-de-l'aubance, doux à moelleux, sont appréciés pour leur fraîcheur et leur minéralité. Ils ne doivent être ni lourds ni pâteux, mais laisser en bouche une fraîcheur presque mentholée, comme les coteaux de la Loire ou de Saumur. Ils ont, à l'inverse de la majeure partie des coteaux-du-layon voisins, une pointe de vivacité. A déguster en apéritif ou loin des repas, à la rigueur en dessert, sur un gâteau au chocolat, par exemple. Les anjou-villages-brissac donnent quant à eux des vins rouges issus de cépages cabernet franc ou cabernet sauvignon. Il est conseillé de consommer ces vins très structurés, dans une limite de 6 à 7 années après leur production.

CHÂTEAU LA VARIÈRE
Route de Mozé ✆ 02 41 91 22 64
beaujeau@wanadoo.fr
A 300 m du château de Brissac, direction Vauchrétien, puis route de Mozé.
Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 13h et de 14h à 17h30. Il est conseillé de prendre rendez-vous.
Le Château la Varière plonge les racines de ces ceps dans l'histoire, les origines du domaine remontant au XV^{e} siècle, comme en témoigne l'imposant pressoir ancien et les chais à colombage qui vous accueillent à l'entrée. Ce vignoble, racheté à ses créateurs il y a peu, a contribué à la notoriété des appellations de la région de Brissac dans le monde entier où leur production se vend sur les 5 continents ! Plus de 150 ha sont voués à de superbes flacons en anjou villages brissac, en bonnezeaux, côteaux de l'aubance, anjou blanc et saumur champigny. La maison Ackerman de Saumur, qui a pris des parts dans l'entreprise, en est bien consciente. Les bonnezeaux et les coteaux-du-layon sont toujours aussi généreux chaque année dans leur palettes minérales, fruitées et caractérisées à l'instar de ce saumur-champigny aux notes de fraise et de sous-bois. Vous êtes en présence d'un des « temples » de la viticulture de Loire avec toute la quintessence qui en découle !

DOMAINE DE BABLUT
Bablut ✆ 02 41 91 22 59
www.bablut.fr
daviau.contact@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h30. Sur rendez-vous en dehors des heures d'ouverture. Livraison possible (règlement comptant).
Si de nombreux domaines viticoles sont affaires de transmission familiale, celui de Bablut apparaît tout de même dans cette catégorie comme un champion hors normes… Un domaine dont l'histoire débute en 1546, année durant laquelle les ancêtres de la famille Daviau entament l'exploitation d'un vignoble sur les coteaux environnant Brissac. Une famille à la fois meunière et vigneronne (Bablut signifie « deux moulins »), mais à la fin du XIX^{e} siècle, les tonneaux prennent définitivement le pas sur les sacs de farine. Depuis, les générations n'ont cessé de se succéder, avec un virage amorcé en 1993 et achevé 3 ans plus tard autour de la production en biodynamie. Du côté des vins blancs secs, on ne manque pas de caractère avec l'Ordovicien et ses nuances aromatiques de fruits confits. A l'apéritif, les crémants de Loire ou les coteaux-de-l'aubance n'auront aucun mal à se distinguer. Enfin les rouges, eux, naviguent de la catégorie des vins de soif, avec la cuvée Topette, à consommer jeune, aux plus nobles anjou-villages-brissac, comme la cuvée Petra Alba.

Dans les environs

Juigné-sur-Loire

■ **LA TABLE LOIRE ET SENS**
11, chemin du Bois-Guillou
Site du Fief de la Thioire
✆ **02 41 66 45 54**
www.loireetsens.com
contact@loireetsens.com

Ouvert toute l'année. Le lundi de 19h30 à 21h30 ; du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 21h30 ; le dimanche de 12h à 14h. Réservation impérative. Menus de 30 € à 65 €. Carte : 57 € environ (pour entrée + plat + dessert). Formule du midi : 20,50 € (3 plats ; en semaine seulement, hors jours fériés). Vin au verre. Accueil des groupes (séminaires et réceptions). Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Hôtel 23 chambres et 12 suites, parc, service traiteur avec immense salle de réception, auditorium (100 personnes), espace bien-être et fitness, piscine ouverte au public et aux résidents.
Cette belle table séduit les gastronomes en quête d'une parenthèse apaisante, loin de l'effervescence de la ville mais à seulement 15 min d'Angers centre. Grandes baies vitrées donnant sur les arbres et le jardin de la cour, murs en schiste et poutres apparentes, service à la fois souriant et attentif : le cadre champêtre et contemporain est idéal pour se laisser aller aux plaisirs d'une cuisine traditionnelle de grande qualité. Le chef présente des menus équilibrés. Le midi fait dans la simplicité sans exclure le raffinement, avec un rafraîchissant gaspacho de tomates et pastèque agrémenté de jambon cru ou encore un tartare de cabillaud et ses tagliatelles de légumes. On poursuit avec une excellente selle d'agneau ou un dos de saumon et sa julienne de légumes. On peut aussi opter pour des menus plus élaborées encore, le soir notamment : homard au beurre d'agrumes, canette farcie sur lit de poireaux frits et nems de légumes, bœuf argentin, beurre de crustacés, jus à la réglisse et pommes de terre grenailles… La qualité des primeurs et des fruits est toujours omniprésente, à l'image de l'ananas rôti en dessert, ou encore d'un exquis crumble de pêches servi tiède.

■ **HÔTEL LOIRE ET SENS******
11, chemin du Bois-Guillou
✆ **02 41 66 30 03**
www.loireetsens.com
contact@loireetsens.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 35 chambres (dont 12 suites). Chambre double de 100 € à 150 € ; suite de 144 € à 235 €. Petit déjeuner buffet : 15 €. Parking ouvert. 2 chambres accessibles. Animaux acceptés (15 €). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration. Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant. Piscine couverte, solarium et espace bien-être ouvert aux résidents et au public à la journée ou au forfait.
Ce complexe hôtelier est le lieu idéal pour une clientèle en quête de haut de gamme, d'espace et de réelle tranquillité. En sus du cadre général en pleine nature, on y apprécie particulièrement la superficie des chambres (30 m² pour les plus petites), aux décorations et nuances très contemporaines et toutes équipées d'une terrasse privative. Les suites, elles, vont de 55 m² à 80 m², et comportent toutes 2 chambres totalement indépendantes. Le lieu offre également un espace bien-être de haute tenue, avec une belle piscine de 13 x 6 m, un hammam, une salle de fitness et des massages à la carte. L'établissement, faisant aussi séminaires, est doté d'un amphithéâtre et d'une immense salle de réception. Enfin, les amateurs de bonnes tables seront aussi comblés avec un restaurant gastronomique de 80 places, doté d'une jolie salle de caractère.

■ **LES CHAMBRES DU MEUNIER**
17, route de Martigneau
✆ **02 41 54 65 14**
domaine2moulins.com
les.deux.moulins@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Sur réservavtion. Chambre double 75 € ; chambre triple 80 €. Petit déjeuner buffet inclus. Pour 12 personnes (3 chambres). 3 chambres d'hôtes dont une pour PMR + gîte pour 4 pers. À 504 € la semaine + salle de réceptions 50 personnes avec cuisine pour traiteur. Label Tourisme & Handicap. Animaux acceptés (espace soins équestres et prairie sécurisée). Réceptions et mariages. Connexion Internet gratuite. Service de ménage. Vente (vins du domaine). Salon de jardin, lave-vaisselle. Excursions (tourisme œnologique, étapes équestres. Navette gare et aéroport sur demande).
Un havre de paix à 15 minutes d'Angers ! Des chambres très joliment créées, dans d'anciennes écuries, offrent la garantie de passer une nuit au calme au cœur du domaine des Deux Moulins, dans le vignoble de la région Aubance-Brissac. Elles allient le charme de l'ancien au confort et aux décorations modernes avec douche à l'italienne et cuisine équipée. A l'étage : un dortoir pour 7 personnes, et en annexe, une salle de séminaire d'une capacité de 50 personnes pour les réunions familiales ou d'affaires. On peut y arriver en voiture, à vélo et même à cheval ! Un vaste enclos de 2 hectares, dont 5 000 m² de sous-bois, permet de recevoir les chevaux en toute sérénité. Le site est sur un parcours cycliste des bords de Loire et à 10 minutes de Terra Botanica et du château de Brissac. Réservation possible à la semaine, en couple ou entre amis, pour la totalité du site.

Notre-Dame-d'Allençon

■ **AUBERGE DU VIGNERON**
A 5 minutes du château de Brissac.
19, rue Saint-Eloi
✆ **02 41 44 13 99**
aubergeduvigneron@hotmail.com
Ouvert le dimanche et le lundi le midi de 12h à 14h ; du jeudi au samedi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 21h30. Réservation recommandée. Menus de 14,50 € à 20 € (entrée + plat ou plat + dessert). Carte : 20 € environ. Vin au verre. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse. Animations.

Au cœur du charmant village viticole de Notre-Dame d'Allençon, à 5 minutes du château de Brissac, se trouve un très agréable restaurant traditionnel tenu par Tony et Carine. Ici, on ne cuisine que des produits de qualité, frais, locaux et de saison. La bonne humeur et la convivialité sont au rendez-vous. Le menu du midi est au prix vraiment correct avec trois plats proposés, pour satisfaire tous les palais. Les viandes et les grillades (présentées avant cuisson et cuites devant-vous !) sont un véritable délice, plébiscitées par de nombreux fidèles. On apprécie la salle avec vue sur la cheminée qui crépite lors de votre dîner toute comme la grande terrasse. En entrée, n'hésitez pas à déguster le camembert rôti au romarin, un délice ! Mais notre coup de cœur reste l'entrecôte maturée à la découpe accompagnée de son verre de vin rouge conseillé par le propriétaire et en dessert le pudding au chocolat fait des heureux, mais les profiteroles maison ou la tarte alsacienne vous tenteront aussi sûrement ! La carte de vin est elle aussi très appréciable. On apprécie l'espace de jeux extérieur pour les enfants, et en plus, les hôtes parlent anglais. Très belle adresse à découvrir.

Saint-Jean-des-Mauvrets

DOMAINE DES ROCHELLES

Chemin des Rochelles
12, EARL Lebreton ✆ 02 41 91 92 07
www.domaine-des-rochelles.com
jy.a.lebreton@wanadoo.fr
Depuis Angers, passer les Ponts-de-Cé, Mûrs-Erigné, Juigné-sur-Loire et à l'entrée de Saint-Jean-des-Mauvrets, prendre tout de suite à droite.

Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 12h et de 14h à 18h30.
Depuis 5 générations, les Lebreton produisent sur 60 ha des vins de caractère avec une passion et un professionnalisme sans cesse renouvelés. Jean-Hubert, le cinquième donc, élabore tous ses vins issus de la production biologique depuis 2015. Du côté des rouges, on apprécie la fraîcheur poivrée du malbec (ou cépage côt) et parmi les cuvées stars, ne passez pas à côté de l'incontournable Brissac Croix de Mission ! Avec sa superbe robe grenat et son nez généreux combinant fruits noirs et rouges, il accompagnera à merveille viandes grillées, petits gibiers et fromages. Plus haut de gamme encore, la cuvée des Millerits, où ces mêmes arômes de fruits rouges et noirs se font quasi confits, associés à une petite pointe de réglisse. Ces références s'avèrent particulièrement prisées par les restaurateurs de la région, mais la maison produit toutes les couleurs, y compris évidemment les merveilleux coteaux-de-l'aubance, pour d'heureux moments à l'apéritif !

Saint-Melaine-sur-Aubance

LE PETIT MANOIR

12, rue Armand-Brousse
✆ 02 41 45 33 32
www.restaurant-le-petit-manoir.com
le.petit.manoir@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le midi de 12h à 14h ; le vendredi et le samedi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 22h. Menu unique à 24,50 €. Carte : 31 € environ (entrée + plat + dessert). Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 12,40 € (menu ouvrier). Vin au verre. Chèques non acceptés. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 60 personnes). Chaises bébé. Terrasse.
Entre vignes et rivière on s'arrête volontiers dans la commune de Saint-Melaine-sur-Aubance pour se restaurer dans cet établissement qui sait marier gastronomie et simplicité. La grande terrasse intérieure est joliment décorée et pour ceux qui préfèrent déjeuner à l'air libre, la terrasse qui donne sur la place de la mairie offre aussi quelques tables. Les habitués se pressent pour déguster un menu changeant en fonction des saisons et des inspirations du chef. Ici, tout est à base de produits frais et locaux. Le midi, un menu ouvrier, sain, complet et fait maison, remplit les estomacs des plus affamés, pour un prix très raisonnable. Le week-end, on découvre la carte avec ses vrais plats du terroir tels que la délicieuse caille désossée et rôtie avec jus de chou rouge et châtaigne ou la spécialité du chef Hervé ; les rognons de veaux avec sa moutarde violette. Pour les amateurs de produits de la mer on se penche plutôt sur un beau dos de lieu noir aux coques et ses poireaux à la crème. Laurence, qui officie en salle, saura quant à elle vous conseiller sur les vins – locaux, bien sûr – qui accompagneront à merveille vos plats. Une vraie étape gourmande !

DOMAINE DE HAUTE-PERCHE

7, chemin de la Godelière
✆ 02 41 57 75 65
www.domainehauteperche.com
contact@domainehauteperche.com
Depuis la voie rapide Angers-Cholet, sortir direction Poitiers-Brissac, et tourner à droite après le restaurant la Villa romane.

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h30 ; le samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h. Dégustation tous les jours, sauf le dimanche.
Succédant à son père, Christian, l'un des pères de l'appellation Anjou Villages Brissac, Véronique Papin poursuit le travail de qualité réalisé sur ce domaine. Pour les découvertes, l'équipe sait accueillir ses visiteurs. On retrouve ici des vins d'Anjou (blanc ou rouge), coteaux-de-l'aubance, cabernet d'Anjou ou rosé de Loire, ainsi que des crémants de Loire. Les cuvées d'anjou-villages-brissac peuvent d'ailleurs encore dormir en cave quelques années. Les anjous rouges, dont un 2014 élevé en cuve accompagnent subtilement vos viandes et vos fromages avec ses douces saveurs en fruits rouges et épices. Le crémant de Loire blanc aux fines bulles et notes florales confirme sa popularité car il a remporté la médaille d'or au Concours national des crémants 2017. Les merveilleux coteaux-de-l'aubance, subtilement sucrés sont des excellents vins d'apéritif ou de dessert. Un aubance, tout comme ses cousins les coteaux-de-la-loire, est le plus vif, le plus acidulé et le plus « frais » des moelleux de Loire. Les mets de poissons sont réservés au débouchage d'un blanc sec 100 % chenin avec la cuvée Caractère – qui n'en manque pas, avec sa solide minéralité fruitée.

Saint-Saturnin-sur-Loire

■ **LA GUINGUETTE CHEZ JOJO**
Lieu-dit Chaloche ✆ 02 41 54 64 04
www.guinguette-chez-jojo.fr
olive.ducros62@gmail.com
Ouvert de mai à septembre ; 7j/7 à partir de la mi-juin, midi et soir, sauf le lundi midi. De mai à mi-juin, téléphoner pour les horaires d'ouverture. Réservation impérative. Menu unique à 25 € (entrée, plat et dessert, au choix). Carte : 26 € environ. Menu enfant : 9 €. Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Animations.

Savourer un sandre au beurre blanc sur fond d'accordéon, les yeux rivés sur le vol d'un héron frôlant les eaux de la Loire… Ne cherchez plus, vous êtes bien dans la plus célèbre des guinguettes angevines, réunissant depuis la fin des années 1950 les gourmets comme les amoureux du fleuve royal. Attablé à quelques mètres de l'eau, sous les arbres et les lampions, on déguste ici en entrée des fritures d'éperlan, de la terrine de foie de volaille, avant de se régaler d'un sandre (essayez-le aussi au beurre de framboise), d'un brochet, mais aussi d'une choucroute de Loire, d'une entrecôte, d'un confit de canard, d'un filet mignon… Une cuisine simple, gourmande, intemporelle. Et quel cadre !

CHALONNES-SUR-LOIRE ★

Chalonnes est une ville qui aime la nature… et celle-ci le lui rend bien. Cette ville, située au confluent du Layon ou de la Loire, s'ouvre sur un territoire inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco. La ville est riche en zones naturelles protégées, au point d'avoir créé son Atlas de la Biodiversité chalonnaise (ABC), encore en cours d'écriture. Les naturalistes de tout poils sont donc les bienvenus sur place ! Mais l'histoire n'est jamais bien loin, et il faut visiter les différents bâtiments de la ville pour comprendre que chacun possède son anecdote, depuis l'hôtel de ville, construit par un comte et orné de tableaux d'un artiste local, jusqu'à la tour Saint-Pierre, vestige d'un ancien château féodal, sans oublier les anciennes zones portuaires, dont les traces se dissipent dans les quais actuels. Ici, en bord de Loire, on ne joue pas à la boule de fort, mais à la boule de sable !

OFFICE DE TOURISME LOIRE-LAYON
Place de l'Hôtel-de-Ville
✆ 02 41 78 26 21
www.loire-layon-tourisme.com

Accueil vélo. Basse saison : ouvert le lundi de 14h à 17h ; le mardi, le mercredi et le vendredi de 10h à 13h et de 14h à 17h ; le jeudi et le samedi de 10h à 13h. Haute saison : du lundi au samedi et les jours fériés de 10h à 13h et de 14h à 18h ; le dimanche de 10h à 13h. Fermé le 1er mai. Label Tourisme & Handicap.
L'équipe de l'office de tourisme Loire-Layon saura vous réserver un accueil chaleureux et ainsi, vous donner l'envie de découvrir son territoire, riche et rempli d'histoire. La participation de l'office au réseau cycliste la Loire à Vélo ainsi qu'au programme touristique Vignobles et Découvertes contentera les touristes de tous bords ! Petit plus technologique bien appréciable, vous pourrez trouver 4 bornes interactives, accessibles 24h/24 à Rochefort-sur-Loire, Ingrandes, Denée et La Possonnière. On n'arrête pas le progrès ! Une envie particulière ? Quel territoire serait plus propice à la randonnée ? A pied, à cheval ou à vélo, les nombreux sentiers de randonnée communaux et intercommunaux offrent des points de vue uniques. A noter qu'il est aussi possible de découvrir ce joyau de l'Anjou à bord du petit train des Vignes, dont l'existence est perpétuée par une poignée de vignerons du cru.

■ **LE PETIT TRAIN DES VIGNES**
Place du Layon
Route de Rochefort ✆ 02 41 78 25 62
contact@capsurlanjou.org
Vignobles et Découvertes. Ouvert toute l'année. En juillet et août. Permanence téléphonique du mardi au vendredi, de 10h à 12h. Départ à 16h, tous les jours de la semaine, 15h30 et 17h, les dimanches et jours fériés. Visite d'1h15. Adulte : 7,40 € (37,60 € : Trajet en train + Visite vigneron + Menu + Dégustation de vins). Enfant : 4,50 €. Tarifs modulables selon les envies. Visite guidée. Boutique.
Au départ du caveau de dégustation de la commune, le petit train de Chalonnes parcourt d'abord les vieux quartiers avant de longer les quais pour quitter la ville et rejoindre la route du vignoble. La visite est commentée par le conducteur qui ne tarit pas d'anecdotes sur l'histoire de la cité et de ses habitants, celle de la culture viticole et de ses AOC de la région. Le circuit traverse ensuite plusieurs villages pittoresques et permet de découvrir de très beaux panoramas. Mention spéciale à l'arrêt au Belvédère d'où la vue simultanée sur la vallée de la Loire et du Layon vaut le détour. Une fois la balade terminée, une dégustation de vins est proposée par le vigneron. A noter que la balade dure une heure et quart.

Points d'intérêt

■ **CHANTIER DU 5E VENT – LE GABAROT**
Quai Gambetta – Place de la Serrerie
✆ 06 15 87 62 74 – c5v.49290@yahoo.fr
Visite sur rendez-vous. Gratuit. Accueil enfants. Visite guidée.
Le Gabarot, c'est plus qu'une simple visite, c'est une page d'histoire qui s'écrit sous vos yeux. Pendant plus de deux ans, un bateau est construit sur les quais de Chalonnes avec les matériaux d'autrefois et les techniques d'aujourd'hui. Le chantier est volontairement ouvert au public afin de mieux découvrir ces bateaux qui sillonnaient la Loire aux XVIIe et XIXe siècles. Après trois ans de travail, l'embarcation a été mise à l'eau en juin 2017 lors d'une grande fête vibrante avec des chants de marins et autres nombreuses animations autour de la Loire. Elle propose aujourd'hui des promenades mais aussi des expositions et même un espace scénique pour musiciens et comédiens !

Le couvert

LE BISTROT DES QUAIS
19, quai Gambetta ✆ 02 41 78 25 21
www.bistrotdesquais.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi de 12h à 14h15 et le soir de 19h à 21h15. Fermé le mardi soir d'octobre à mars. Réservation recommandée. Menus de 12,95 € à 28,95 €. Menu enfant : 8,95 €. Formule du midi : 12,85 € (ou 15,85 € pour 3 plats). Vin au verre. Menu sur planche à 19,85 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse. Animations.

Avec sa belle terrasse sur les bord de la Loire, le Bistrot des Quais est très demandé en haute saison. Le menu est aussi sympathique que l'accueil. Le restaurant propose régulièrement des nouveautés, comme ses soirées à thèmes (Saint-valentin, Saint-sylvestre, soirées savoyardes…). Le thème bistrot est au rendez-vous avec des produits frais, nobles et de qualités, ainsi qu'un très grand choix de vins et de whiskys. On découvre que le menu contient 4 choix pour un tarif raisonnable. Coup de cœur pour la planche océane, bien garnie. Les végétaliens pourront eux-aussi profiter d'une superbe planche avec des produits de saisons. Venez découvrir le sandre rôti aux écailles de bacon, la cuisse de canard confite au crumble de chorizo ou encore les anguilles fumées (spécialité régionale). Les desserts quant à eux sont plus classiques, mais tout aussi bons : moelleux au chocolat et crémet d'Anjou sont au menu mais on se tournera plus vers la carte avec une trilogie de crème brûlée ou un gratiné de sabayon sur ragoût de pommes aux amandes grillées. Bienheureux ceux qui arrivent à effectuer leur choix ! Une charmante adresse à découvrir ou redécouvrir.

Loisirs

LOUET ÉVASION
Le Champ du Bois ✆ 06 81 87 64 86
www.louetevasion.com
Près du camping de Chalonnes-sur-Loire

Fermé du 1er octobre au 20 avril. Haute saison : ouvert tous les jours de 9h30 à 19h. Réservation recommandée. Balades tous publics de 1h à plusieurs jours, à partir de 10 euros. De 21 € à 56 € le bivouac, selon la période et la durée choisies (voir site), tarif dégressif à partir de 12 personnes, demi-tarif pour troisième personne dans le même canoë. CB non acceptée. Chèque Vacances. Sur le site. Bar snack, parking gratuit et ombragé.

Détendez-vous entre amis, entre collègues ou en famille sur les plus belles rivières d'Anjou. En canoë ou en kayak, débutants et plus expérimentés pourront compter sur un matériel de qualité et sur une base nautique de premier choix, où les encadrants seront là pour vous. Le Louet sera préféré par les néophytes, la rivière leur permettant d'avoir pied tout au long de la balade. Pour les plus aventureux, il sera préférable d'opter pour la Loire. On peut choisir des balades à la demi-journée, la journée et même plus. Il est aussi possible de louer des *paddles*. Les tarifs comprennent l'acheminement des randonneurs sur les lieux de départ. Pour une expérience unique, tentez les descentes de nuit, avec feu de camp et boisson chaude à l'arrivée ! Pour les randonnées de plusieurs jours, de nombreuses îles et bancs de sables reçoivent les campements nocturnes en prenant soin de respecter la nature évidemment. Enfin pour les plus gourmands, il est possible de se restaurer ou d'assister à des concerts l'été à la base nautique. Une activité qui fera plaisir aux petits, comme aux plus grands !

Dans les environs

Béhuard

Béhuard… La seule commune insulaire du département ! Une île sur la Loire, située à 16 km au sud-ouest d'Angers, entre les coteaux de Savennières et de Rochefort-sur-Loire, sur le parcours de la Loire à Vélo. Ceinturée par les deux bras du fleuve, la commune vit depuis toujours au rythme de ses crues. Au centre du village, on trouve d'ailleurs une échelle de crues qui atteste des niveaux importants constatés au XXe siècle. Classée au patrimoine mondial de l'Unesco et par le label « Petites cités de caractère », ce charmant village aux petites rues étroites ne compte qu'une centaine d'habitants à l'année. Mais il attire du monde. Au mois d'août, par exemple, quand vient le temps du pèlerinage de ceux qui veulent rendre hommage à la Vierge de Béhuard. L'histoire remonte à des temps très anciens : l'île a été évangélisée au Ve siècle par Maurille, évêque d'Angers. Et dès cette époque, elle est devenue le lieu de dévotion des mariniers et des voyageurs qui venaient se recueillir devant la vierge protectrice. Au XVe siècle, le roi Louis XI, neveu du roi René d'Anjou, échappa à la noyade suite au naufrage de son bateau dans la Loire. Il ordonna alors la construction d'un sanctuaire dédié à cette Vierge du Rocher. C'est Notre-Dame-de-Béhuard, une église à double nef où l'on célèbre encore aujourd'hui les offices. La balade sur cette charmante île au pied du célèbre vignoble de Savennières donne l'occasion de découvrir d'incontournables curiosités. Dès les premiers beaux jours, on n'hésite pas à profiter de la jolie guinguette, les pieds dans l'eau, et on profite de la superbe vue que nous offre Béhuard.

NOTRE-DAME DE BÉHUARD
1, place de l'Église
✆ 02 41 72 21 15
http://catholique-angers.cef.fr

Ouvert toute l'année. De 9h à 19h. Visite libre, tous les jours. Gratuit. Visite guidée.

Véritable petit bijou architectural (église à double nef en équerre qui ne semble faire qu'un avec le rocher sur lequel elle repose), l'église Notre-Dame-de-Béhuard veille sur les mariniers et les voyageurs qui passerait près de l'île ; car la commune de Béhuard est entièrement située sur une île de la Loire, à 16 km d'Angers. Bâtie entre 1469 et 1482 sur ordre du roi Louis XI, neveu du roi René d'Anjou, elle est un hommage à la Vierge qui serait responsable de l'avoir sauvé d'une noyade suite au naufrage de son embarcation dans la Loire. Une boutique au pied du sanctuaire propose souvenirs et cartes postales, tandis qu'un guide de visite, régulièrement remis à jour avec de nouvelles informations, est à consulter sur place. Vous trouverez au pied des marches du sanctuaires, le logis de Roy où vous pourrez acquérir divers souvenirs tels que des cartes postales, des livres ou encore des objets de piété.

Les quarts-de-chaume en quelques mots…

Ce vin blanc liquoreux d'appellation d'origine contrôlée est exclusivement produit sur la commune de Rochefort-sur-Loire. Les vignobles couvrent une superficie d'environ 50 hectares enclavée au milieu des coteaux du Layon. Issu du seul cépage chenin blanc, également appelé pineau de Loire, vendangé par tries sélectives à surmaturité du raisin, le quarts-de-chaume présente une forte concentration en sucre. C'est l'effet du botrytis, une « pourriture noble » qui se développe sur les baies grâce aux brumes matinales de l'automne. Elevé en chais de vinification, avant sa mise en bouteille, le vin ne peut être mis en vente qu'à partir du 1er Mai de l'année suivant la récolte. Sa robe dorée, son nez intense, ses arômes complexes de fruits et sa longueur en bouche lui donnent une identité inimitable, celle d'un terroir propre à l'Anjou. Comme le sauternes, ce vin présente une grande aptitude au vieillissement. La légende dit que l'origine de son nom vient d'une redevance que devaient payer les vignerons aux seigneur du fief des Chaumes. Elle s'élevait à un quart de la récolte des vignes de ses terres…

Venez vous perdre dans cette charmante « petite cité » de caractère, qui fait partit du patrimoine de l'Unesco perdue au beau milieu de la Loire, tout en étant entourée de ces grands vignobles. Il n'existe qu'un seul gîte sur cette petite île « La Tonnelle ». Vous pourrez passer un magnifique séjour alliant calme, nature et grande sénérité.

LES TONNELLES
12, rue du Chevalier-Buhard
✆ 02 41 19 14 48 – www.lestonnelles-behuard.fr

Qualité Tourisme. Clévacances (3 clés). Ouvert toute l'année. 3 chambres. Chambre double 280 € le week-end ; studio / appartement 550 € la semaine. Le week-end. Petit déjeuner inclus. Parking fermé. Pour 8 personnes (2 chambres). 100 € par nuit supplémentaire 280 € le week -end (du vendredi soir au dimanche soir). Chèque Vacances. Réceptions et mariages. Service de ménage. Restauration (restaurant Les Tonnelles). Excursions (cette « petite cité » de caractère au patrimoine de l'Unesco est posée au milieu de la Loire, et entourée de vignoble).

Au milieu de la superbe île sauvage de Béhuard, véritable trésor de Loire, les propriétaires du restaurant « Une Ile » à Angers vous accueillent dans 3 chambres d'hôtes, ainsi que dans un magnifique gîte aménagés avec goût, alliant modernité et rusticité, le tout dans un esprit chaleureux et convivial. Le gîte peut accueillir de 4 à 6 personnes. Il dispose d'une superbe terrasse abritée par une charmante tonnelle de vigne, un décor pittoresque enclin à la sérénité et au calme. Vous serez aux pieds du plus long fleuve de France, la Loire. La décoration est soignée et de bon goût et l'accueil des propriétaires plus que chaleureux. Si vous êtes à la recherche d'un havre de paix vous serez conquis !

Rochefort-sur-Loire

A 15 km d'Angers, Rochefort est une jolie commune viticole du Val-de-Loire. Ses paysages labellisés « Vignobles et découvertes » sont traversés par la Loire et par son bras, le Louet. Au pied de la corniche angevine, de nombreux circuits de randonnées sillonnent les prairies alluviales. Les coteaux sont couvert de vignobles de qualité. La commune produit du coteaux-du-layon en appellation d'origine contrôlée : un vin moelleux à la robe jaune d'or. Elle intéressera particulièrement les amateurs de vins qui pourront également y découvrir deux crus de liquoreux d'excellente réputation produits ici exclusivement : le chaume et le quarts-de-chaume. Visite de caves, parcours découverte, guinguette, camping et chambres d'hôtes (en yourte, peut-être !) : toutes les conditions sont réunies pour y passer un agréable séjour.

CHÂTEAU DE L'ÉPERONNIÈRE
L'Eperonnière
✆ 02 41 78 33 50
www.chateau-eperonniere.com
mtijou@yahoo.fr
Route menant à la Haie-Longue par le haut de Rochefort (antenne-relais TV) sur l'axe Beaulieu-Chalonnes.

Ouvert toute l'année. 100 m². Gîte forfait week-end 500 € pour 16 personnes. Label Tourisme & Handicap. Animaux acceptés (en laisse uniquement). Séminaires. Réceptions et mariages. Salon de jardin. Tv satellite. Excursions (tourisme oenologique, salles de réceptions, repas de groupes).

Pour Mathieu Tijou, vigneron de son état, développer les alliances entre la vigne et les arts de la table est une évidence incontournable. Sous un même toit, il a donc voulu réunir œnologie, tourisme et gastronomie. Avec son épouse Charlotte, ils ont fait du château de l'Eperonnière le lieu de conjonction de tous ces plaisirs, lui offrant une rénovation dans les règles de l'art. Les anciens chais, grenier et atelier offrent désormais, dans un cocon douillet, une vue imprenable sur le Val de Loire. Un cottage attenant, le logis des Vignes, offre au cœur du parc un gite confortable pour 17 convives, avec une pièce de vie, cuisine équipée, 3 chambres et un grand dortoir. Un bel endroit pour accueillir réceptions et week-ends œnologiques, à deux pas de la corniche angevine que l'on pourra arpenter.

CHATEAU DE PLAISANCE
Patricia et Guy Rochais
Chaume
Château de Plaisance
✆ 02 41 78 33 01
www.chateaudeplaisance.com
Depuis Angers vers Cholet par D 160, puis à droite vers Rochefort et Saint-Aubin-de-Luigné par la D 54. Ce sera à gauche juste avant le relais TV, puis suivre les panneaux.

Vignobles et Découvertes. Sur réservation.

Guy Rochais a acquis le Domaine de Plaisance en 1960. La famille Rochais est dans la viticulture de père en fils depuis cinq générations sur la commune de Rochefort, mais au plus près des incomparables parcelles de chaume et quarts-de-chaume. C'est donc une grande tradition familiale qui se perpétue ici. Guy et Patricia Rochais et leur adorable équipe ne sont pas peu fiers de l'obtention du premier cru du Val de Loire pour l'AOC coteaux-du-layon-chaume. Comme des magiciens, toute leur production frise l'excellence, ces gens accueillent avec beaucoup d'hospitalité les visiteurs et dégustateurs de passage. En fines gueules ils profitent de leurs tournées commerciales pour dénicher produits de mer frais et asperges sauvages pour des accords mets/vin dont ils ont le secret. On complétera sa cave avec les cuvées mythique telles que Zerzille, le Clos, la Croix-Pistole et quelques-uns des meilleurs quarts-de-chaume, évidemment.

Val-du-Layon

Saint-Aubin-de-Luigné se trouve à 23 km au sud-ouest d'Angers. On s'y rend en prenant l'autoroute en direction de Cholet (sortie 24, puis direction Cholet par nationale jusqu'à trouver la direction Rochefort, puis Saint-Aubin) ou en passant par la jolie route panoramique dite de la « corniche angevine » au départ de Bouchemaine. La route est alors bien plus agréable et permet de profiter de la vue sur la vallée de la Loire et les vieux vignobles de Savennières et de Layon. Le village est connu – et réputé – pour ses domaines viticoles qui sont nombreux, mais on profitera aussi du charme tranquille de cette « perle du Layon » à travers des balades qui serpentent entre les vignes et font le bonheur des randonneurs, son panorama magnifique sur les coteaux et ses sites particuliers (Moulin Guérin, les anciens fours à chaux, etc.) et ses balades en barques l'été, sur le Layon, face à la mairie (classée, un ancien presbytère du XV[e] siècle).

HAMEAU LA HAIE-LONGUE

Classé au registre des monuments historiques, cette ancienne cité minière au charme désuet est l'un des points culminants du bassin angevin. Il offre un panorama glorieux sur la vallée où se niche le Louet, affluent de Loire, puis de l'autre côté du coteau, le Layon et ses volutes vigneuses. René Gasnier, l'un des grands noms de l'âge d'or de l'aviation tricolore, décolla jadis du Grand'pré, qui étend ses pâturages en contrebas. C'est d'ailleurs non loin qu'il repose, à notre Dame-de-Lorette où une niche lui est réservé au sein de la chapelle. Il s'agit ici d'une des plus belles balades à faire à pied ou à vélo et même les motards ne se trompent pas en faisant un p'tit détour par ici.

LE MUSÉE DE LA VIGNE ET DU VIN D'ANJOU

Place des Vignerons
Les Celliers de La Coudraye
Saint-Lambert-du-Lattay
✆ 02 41 78 42 75
www.musee-vigne-vin-anjou.fr
contact@musee-vigne-vin-anjou.fr

Qualité Tourisme. Du 1[er] avril au 30 juin : mercredi, jeudi, vendredi, dimanche de 14h à 18h – Du 1[er] juillet au 31 août : du mardi au dimanche de 14h à 18h – Du 1[er] septembre au 4 novembre : dimanches de 14h à 18h ; les week-ends d'animations. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 6 €. Enfant (de 6 à 14 ans) : 3,50 €. Pass familles 15 €. Chèque Vacances. Visite partielle, sur réservation, installation de rampes d'accès amovibles. Visite guidée. Animations.

Ce musée de la vigne et du vin a su s'ouvrir aux familles comme aux amateurs d'oenologies. Pendant que ces derniers savoureront la nouvelle visite dégustation d'une durée d'1h30, les plus jeunes apprécieront les parcours sous forme de jeux ou les puzzles et les dessins sur le thème de la vigne et des outils du vigneron. Les différentes salles présentent tout le parcours du vin, depuis la vigne jusqu'à la mise en bouteille. Tout au long du parcours, des panneaux présentent les transformations qui ont ont lieu durant les soixante dernières années dans le vignoble de l'Anjou-Saumur. Mais la vinothèque plonge plus loin dans le passé : certaines des bouteilles présentées remontent à 1887 ! Animations diverses rythment l'année telles que des visites vins et chocolats, un repas dans le noir ou encore le Translayon. Pour plus d'informations, consultez le site Internet.

LE SENTIER D'INTERPRÉTATION DU VAL D'HYRÔME

Le sentier d'interprétation du val d'Hyrôme poursuit son essor vers la conquête du vignoble et de sa nature plus que généreuse. Les trésors patrimoniaux de l'Anjou s'offrent à vous ; on pourra l'emprunter sur un vaste territoire, tirant jusqu'à la tour du moulin Guérin. Là, en plein cœur des vignes, un large panorama circulaire, mais aussi un table d'orientation vous ouvrent un paysage semblant s'étirer jusqu'à l'infini, jusqu'aux Mauges quand le ciel est dégagé. Comptez environ 45 minutes de randonnée pour parcourir ses 3 km de sentiers. Une jolie balade pour les grands et les petits.

DOMAINE OGEREAU

Vincent, Emmanuel et Catherine Ogereau
44, rue de la Belle-Angevine
Saint-Lambert-du-Lattay ✆ 02 41 78 30 53
www.domaineogereau.com
contact@domaineogereau.com

Ouvert du lundi au samedi. Sur rendez-vous.

Vincent Ogereau, dont la gentillesse n'a d'égale que sa passion du vin et sa science des cépages, a été rejoint par son fils, Emmanuel, aux vendanges 2014. Si la production est vaste et présente une large gamme (rosé de loire en grolleau et gamay, cabernet d'anjou, frais et assurément fruité), on retient aussi le Vin des Copains sur grolleau et cabernet franc aux notes épicées, l'Anjou Villages et son grand-frère, le Côte de la Houssaye sur cabernet sauvignon, qui développe une complexité aromatique tout en équilibre et délicieusement veloutée, mais aussi le somptueux coteaux du layon Harmonie des Bonnes blanches. A quelques kilomètres de là, sur des coteaux bien ensoleillés, le domaine produit également une magnifique cuvée de savennières : le Clos de Grand Beaupréau, comptant parmi les meilleurs de cette prestigieuse AOC, pour un mariage parfait avec les meilleurs poissons de Loire, qui coule à ses pieds. A noter : depuis le millésime 2014, le domaine est également producteur de quarts-de-chaume, afin de se tourner vers les grands chenins et liquoreux… Pour notre plus grand plaisir, le nouveau partenariat familial semble donc bien en ordre de marche !

Saint-Georges-sur-Loire

CHÂTEAU DE SERRANT
D723 ✆ 02 41 39 13 01
www.chateau-serrant.net
Sortie n° 19 de l'A11 direction Saint-Georges-sur-Loire.
Fermé du 1er février au 15 novembre. Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche et les jours fériés de 9h45 à 17h15. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 9h45 à 17h15. Février : du 7/02 au 22/02 ouvert du mercredi au dimanche : visites guidées à 11h30 et 15h. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 10 € (visite guidée du château, accès à son parc et à la visite libre du rez-de-chaussée). Enfant (de 8 à 15 ans) : 6,50 € (gratuit pour les moins de 7 ans). Groupe (20 personnes) : 9 €. Famille (2 adultes et 2 enfants de moins de 15 ans) : 32 €. Réduit : 8,50 €. Chèque Vacances. Accueil enfants (chasse aux trésors organisé). Visite guidée (à 10h, 11h, 12h, 14h15, 15h15, 16h15 et 17h15). Boutique. Animations.
Bienvenue au plus princier des châteaux de la Loire, selon Napoléon. Vous avez ici un véritable joyau de la Renaissance, le château de Serrant a été construit à la place d'un château médiéval dont ne restent que ses larges douves. Il renferme une impressionnante collection de meubles, objets précieux, œuvres d'art, tentures et tapisseries qui témoignent du quotidien de ses habitants au cours des siècles. Pas étonnant que les spécialistes disent que c'est l'un des châteaux les mieux meublés de France ! Des sous-sols aux cuisines en passant par la chambre de la duchesse de Tremoille et la somptueuse bibliothèque classée aux monuments historiques, chaque pièce est une véritable perle historique ! Vous découvrirez un lieu où ont été reçus de grands noms historiques : Marie-Christine d'Autriche, Napoléon Ier et Joséphine, Napoléon Bonaparte ou encore la Duchesse de Berry. Vous y admirerez le très beau parc style anglais ou viendrez assister aux nombreux événements organisés comme du théâtre, des chasses aux trésors, des jeux de rôles… le plein d'animations pour petits et grands. La somptueuse orangerie du XVIIIe siècle fait aussi salle de séminaires et de mariages et les enfants peuvent y fêter leur anniversaire costumés comme des chevaliers et des princesses !

CHÂTEAUNEUF-SUR-SARTHE

Chateauneuf-sur-Sarthe est une commune qui a les pieds dans l'eau. D'ailleurs, la majeure partie des panneaux explicatifs sur les principaux bâtiments de la ville sont installés… sur le pont ! Mais vous en trouverez aussi sur les chemins de halage ou vers les fours à chaux, pendant que vous chercherez à apercevoir les traces du l'ancien château féodal à mottes ou admirerez, depuis la route, les quelques châteaux privés de la commune.

L'OFFICE DE TOURISME DE L'ANJOU BLEU
Quai de la Sarthe ✆ 02 41 92 86 83
www.anjoubleu.com
officedetourisme@anjoubleu.com
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h. Haute saison : du mardi au samedi de 9h30 à 12h30.
Entre Sarthe et Mayenne, l'office du tourisme de Châteauneuf vous ouvre tout simplement les portes des plus belles adresses du Haut Anjou. En plus des renseignements et services usuels (informations, billetterie, gestion de l'hébergement, de la restauration ou des loisirs), vous trouverez ici des séjours clés en main. Toujours un plaisir de se faire chouchouter ! On y trouvera par ailleurs toute la documentation que l'on peut attendre sur le patrimoine local avec un accueil plus que chaleureux.

Points d'intérêt

LA MAISON DE LA RIVIÈRE
Quai de la Sarthe
Cour du Moulin ✆ 02 41 33 91 64
www.maisondelariviere.fr
maison.de.la.riviere@wanadoo.fr
Ouvert de 1er mai au 30 septembre. Basse saison : ouvert le mardi et le vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h. Haute saison : le mardi et le vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 12h30. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 5,50 €. Enfant (jusqu'à 18 ans) : 2 €. Groupe (10 personnes) : 4,50 €. Chèque Vacances. Accueil enfants. Visite guidée. Animations.
C'est dans le superbe village de Châteauneuf-sur-sarthe, dans la cour de l'ancienne minoterie que vous retrouverez un lieu d'interprétation des activités qui régnaient sur les rivières du bassin de la Maine. Ce lieu a été totalement rénové en 2007. En visite libre ou accompagnée, le but est de remonter le courant et l'histoire de la batellerie : du témoignage des mariniers Branchereau (XXe siècle), au travail sur les gabares en passant par les vaporistes, l'union et les chantiers de Juvardeil. Des maquettes animées permettent de visualiser le quotidien des mariniers alors que leur vie éprouvante est particulièrement mise en avant par le passage d'une porte marinière.

Le couvert

LES ONDINES
Hôtel-restaurant
2, rue Nationale
Quai de la Sarthe
✆ 02 41 69 84 38
hotelrestaurant-angers.com
lesondines3@wanadoo.fr
♿
Logis (1 cocotte). Ouvert toute l'année. Du lundi au jeudi et le samedi le midi à partir de 12h et le soir à partir de 19h15 ; le dimanche midi de 12h à 14h. Réservation recommandée. Menus de 19,50 € à 33,50 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 9,80 € (pour 3 plats). Formule du midi : 10,50 € (plat + dessert ou café ; entrée + plat + dessert ou café : 12,90 €, en semaine uniquement). Vin au verre. Menu du Loir : 19,50 €. Menu Mayenne : 25,50 €. Menu de la Sarthe : 33,50 €. Demi-pension de 70,50 à 99,50 €/1pers. et 101,50 à 125 €/2pers. Soirée étape à partir de 69 €. Animaux acceptés. TV satellite. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (pour 20 à 50 personnes dans les salles de l'hôtel). Chaises bébé. Terrasse. Change bébés.

Quand on rentre dans la commune de Châteauneuf-sur-Sarthe, on est intrigué par la salle-terrasse du restaurant qui nous salue. Celle-ci est perchée au-dessus de la Sarthe, ce qui permet d'avoir une vue magnifique et panoramique sur le pont et la rivière. La cuisine et les menus sont aux saveurs des trois rivières qui traversent le nord de l'Anjou : le Loir, la Mayenne et la Sarthe. La cuisine angevine et ses produits sont ici mis à l'honneur même si le chef pousse plus loin ses investigations : beaucoup de beaux poissons (cabillaud, sandre…) au beurre blanc, cassolette de pétoncle à la normande et même du saumon. Mais le chef aime aussi travailler le bœuf de race avec des plats comme ce superbe filet de bœuf aux senteurs des sous-bois avec gratin dauphinois, haricots verts et sa tomate confite. En dessert, toujours du local avec l'omelette angevine et pour les plus gourmands, les maxi-profiteroles feront des heureux ! Ce restaurant constitue une bonne halte pour les visiteurs de la région. L'hôtel qui s'y attache permet des soirées-étapes ou des soirées dansantes grâce à sa discothèque. Une très jolie étape, où la cuisine s'allie parfaitement à l'accueil des hôtes.

Dans les environs

Briollay

Situé à une quinzaine de kilomètres d'Angers (sur la N160), Briollay est en plein cœur des basses vallées angevines, un site naturel préservé et unique en son genre, très apprécié par les amateurs d'oiseaux, les randonneurs et les pêcheurs. Si la route est un peu difficile à trouver en partant d'Angers (prendre les quais de la Maine vers Paris et sortir à Tiercé), sur place, se trouve tout le nécessaire pour un bon séjour : aire de service pour tourisme fluvial, bords de Sarthe aménagés (jeux, terrains de pétanque…), etc. En plus de son excellent hôtel-restaurant, le château de Noirieux, la commune possède un gîte très apprécié des connaisseurs au 1, rue du Pêcheur ✆ 02 41 42 57 08 - www.gite-de-briollay.fr

CHÂTEAU DE NOIRIEUX
26, route du Moulin ✆ 02 41 42 50 05
www.chateaudenoirieux.com
noirieux@relaischateaux.com

Chemins de randonnées

La commune de Briollay compte quatre sentiers de randonnée balisés et appréciés des marcheurs. « Au fil de la Sarthe », permet de suivre la rivière sur environ 16 kilomètres. Le parcours « prairies alluviales » fait lui aussi 16 kilomètres. Un autre, « de Vérigné à la Rochefoulques » fait 12 kilomètres. Enfin, « le Marais », plus court – 5 kilomètres – permet de découvrir la faune et la flore des Basses Vallées angevines, ces vastes prairies humides classées en zone de protection spéciale. Vous pouvez retrouver les itinéraires de ces sentiers dans le guide « Plaisir en marche » vendu au point info tourisme de Briollay.

Relais & Châteaux. Ouvert toute l'année. Basse saison : du mercredi au dimanche à partir de 12h15 (dernier service à 13h30) et le soir à partir de 19h15 (dernier service à 21h). Haute saison : tous les jours à partir de 12h15 (dernier service à 13h30) et à partir de 19h15 (dernier service à 21h). Fermé du dimanche soir au mardi en basse saison d'octobre à avril. Réservation recommandée. Menus de 20 € à 200 € (menu « bistrot » à Menu Saint sylvestre 200 euros). Carte : 125 € environ (pour 3 plats). Menu enfant : 20 € (jusqu'à 12 ans, 3 plats). Formule du midi : 40 € (3 plats en Gastronomique ou 20 euros en bistrot). Vin au verre. Accueil des groupes (sur réservation). Jardin. Terrasse.

Christophe Guillemot, le nouveau chef du restaurant depuis fin 2017, élabore une cuisine traditionnelle angevine après les innovations franco-italiennes de Marco Garfagnini. Le soleil, quand il est généreux, inonde les lieux – parquets blonds, boiseries blanches et luminaires modernes – d'une chaleur et d'une luminosité qui se marie élégamment avec la vue sur la terrasse. Celle-ci donne sur la campagne, souvent inondée en hiver, pour le plaisir des yeux. Le régal est aussi dans l'assiette, œuf cuit à basse température ou terrine de canard en entrée, lotte ou pot-au-feu en plat principal, crémet d'Anjou ou pomme rôtie au miel en dessert pour le menu du marché, le plus abordable, à déguster le midi. Verrine et soupe de saison vous sont offertes en guise d'amuse-bouche. Les plats changent bien sûr avec les saisons, de filets de sole avec crème à la vodka et pommes de terre au caviar, à un homard bleu à l'Armoricaine ou un pavé de cerf poêlé… Point trop n'en faut, les portions sont légères mais suffisantes, les saveurs sont bien équilibrées et la présentation est à l'avenant. Vous serez peut-être invité à déguster un café gourmand au salon, où trône un magnifique piano ancien. Le bar aux boiseries noires a, lui, l'allure toute élégante d'un grand hôtel. Un lieu à redécouvrir !

CHÂTEAU DE NOIRIEUX****
26, route du Moulin
✆ 02 41 42 50 05
www.chateaudenoirieux.com
noirieux@relaischateaux.com

Relais & Châteaux. D'octobre à avril, l'établissement est fermé du dimanche soir au mardi. Accueil jusqu'à 20. 18 chambres. Chambre double de 180 € à 398 € ; suite à partir de 460 €. Demi-pension : 98 €. Petit déjeuner : 25 € (petit déjeuner continental (15 € de 4 à 12 ans)). Lit supplémentaire : 45 € (lit bébé gratuit). Parking ouvert. Animal par nuit : 20 €. Taxe de séjour : 1,50 €. 4 chambres en rez-de-jardin. Animaux acceptés (en supplément : 20 euros). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration. Tv satellite.

S'offrir un séjour dans l'enceinte du château de Noirieux c'est goûter au bonheur d'un art de vivre empli d'élégance. Dormirez-vous au manoir ou au château ? Vous voilà embarqués dans un dilemme on ne peut plus cornélien, mais la réponse est là, palpable, alors que vous jouissez de l'époustouflant panorama des rives de la Loire que proposent les terrasses de ce château, niché au cœur de la nature. Quant aux chambres, elles sont toutes décorées de manière différente : Louis XVI, Louis XV, Régence, Directoire ou Art déco. De quoi vous

faire perdre la tête et oublier votre quotidien. Un service d'exeption, un lieu unique et charmant où l'on aime prendre un appéritif dans ce salon d'un autre temps avec son piano de collection, où s'octroyer le plaisir d'une balade champêtre sur les rives ligérienne. Ce château est aussi un lieu où de nombreux événements sont organisés, pensez cependant à vous y prendre à l'avance, les places sont très recherchées. Le plus ? Il ne faut surtout pas manquer la cuisine gastronomique et exceptionnelle du nouveau chef Christophe Guillemot.

Champigné

LES DEMOISELLES
Place de l'Eglise
33, rue du Docteur-Chailloux
✆ 02 41 34 70 97
creperie.demoiselles@orange.fr

Ouvert toute l'année. Fermeture estivale les 2 premières semaines d'août. Le lundi et le mardi le midi de 11h45 à 14h ; du mercredi au samedi le midi de 11h45 à 14h et le soir de 18h30 à 20h30. Menus de 12 € à 15,50 €. Choix entre galette et plat du jour. Galettes à partir de 4,40 €. Pizzas à partir de 8,50 €. Chèque Restaurant. Label Tourisme & Handicap. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse. Vente à emporter.

Valeur sûre à Champigné, les Demoiselles ont su se faire une clientèle d'habitués de part les spécialités du chef. Ici, tout est fait maison, même le pain préparé sur place. Galettes, crêpes ou pizzas, il y en a pour tout les goûts. Les compositions sont classiques, mais parfois, les choses les plus simples sont les meilleures, comme avec la très bonne galette bretonne et son andouille de Guéméné, fondue de tomate, crème, emmental ou encore la pizza angevine avec sa sauce tomate, champignons, rillauds, oignons, fromage, on adore ! Ceux ayant un régime végétarien ou sans porc trouveront aussi leur bonheur. Le parking tout proche permet de se garer, nous y trouvons aussi un accès pour les personnes à mobilité réduite. La vue depuis la terrasse couverte et chauffée n'a rien de spectaculaire, mais ce n'est pas le plus important : c'est pour les saveurs à petits prix et les produits frais que les habitués et les promeneurs se rendent sur place !

CHÂTEAU DES BRIOTTIÈRES****
Route de Marigné
✆ 02 41 42 00 02
www.briottieres.com
contact@briottieres.com

Gîtes de France. Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 10 chambres (plus cottage 6 chambres, appartement familial et cabane lodge). À partir de 149 €. Demi-pension : 159 €. Parking fermé. Forfaits « week-end de rêve » : de 390 € à 520 € pour 2 personnes et de nombreux forfaits, circuits et coffrets cadeaux sur le site Internet. Chèque Vacances. Animaux acceptés (20 € par nuit). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration (table d'hôtes, sur réservation 24h à l'avance : 49 € tout compris par personne et 13 € par enfant de moins de 12 ans). Vente (cadeaux, objets et gourmandises angevines). Tv satellite. Sauna. Excursions (séjours thématiques organisés par le château : patrimoine, golf, équitation, châteaux familiaux).

Au cœur des quelque 50 hectares de parc que compte le domaine se trouve un château d'exception. Un véritable environnement conjugant verdure, élégance et tranquillité. Dès la porte passée on découvre une multitude de pièces toutes plus luxueuses les unes que les autres, et on reste ébahi devant tant de beauté. Les chambres, grandioses offrent toutes un aménagement de haut standing. Des tissus somptueux aux baldaquins, en passant par le mobilier mêlant judicieusement ancien et moderne, tout ici évoque un certain luxe raffiné. Des tableaux de maîtres décorent les salons qui apportent encore un peu plus de charme. Les couples peuvent se retirer dans la « cabane » *lodge*, la plus glamour des cabane aux équipements haut de gamme. Enfin, une multitude d'activités sont proposées (piscine, trampoline, golf, massages, tennis, ping-pong…). A noter enfin qu'il est également possible de se restaurer en découvrant la cuisine savoureuse de la maîtresse de maison. On apprécie aussi la somptueuse piscine extérieure parfaite pour se prélasser dans un jardin grandiose. Si vous voulez découvrir la vie de château, vous avez l'adresse faite pour vous !

GÎTE LA MINGUIÈRE***
La Minguière
✆ 02 41 42 07 59
www.laminguiere.fr
laminguiere@orange.fr

3 chambres et gîte 9 personnes (7 jours 595 €). De 160 € à 186 € la semaine pour deux personnes, selon saison. Possibilité de location à la nuitée à partie de 24 €, au week-end à partir de 33 €. Possibilité de locations des chambres avec sanitaires privatifs et cuisine commune.

Tout près du golf de Champigné, ce grand gîte tout confort classé 3 étoiles peut accueillir jusqu'à 9 personnes dans 3 vastes chambres aux décors marqués : L'ardoise, la Montagnarde ou encore la Champêtre. Nous y retrouvons une grande véranda de 40m² idéal pour accueillir famille et amis. Ce gîte dispose d'une salle à manger commune avec une grande cheminée ainsi qu'une cuisine aménagée. Toutes les chambres sont équipées d'une salle d'eau (dont une avec douche à l'italienne) avec WC indépendant. Les hôtes n'ont pas oublié les enfants avec à dispositions de nombreux jeux de société, des jeux de plein air ainsi qu'une table de ping-pong. N'hésitez pas à profiter du bel extérieur et du salon de jardin avec bain de soleil pour profiter de la douceur angevine pendant votre séjour.

Ecuillé

A 15 km au nord d'Angers, par la D74, ce village est moins connu que ses châteaux ! Celui de la Roche, et surtout le magnifique Plessis-Bourré qui, de par son architecture extérieure, figure parmi les plus beaux châteaux de la Loire. Vous l'avez déjà peut-être déjà vu dans l'un des nombreux films ou téléfilms, car oui, ce château a séduit de nombreux cinéastes. *Peau d'Âne, Le Bossu, Fanfan la Tulipe, La Princesse de Montpensier* ou *Louis XI, le pouvoir fracassé.* Ses somptueux décors ont inspiré plus d'une histoire.

CHÂTEAU DU PLESSIS-BOURRÉ ★★
02 41 32 06 72
Voir page 26.

MALVOISINE
02 41 93 34 44
www.malvoisine-bastille.com
bastille-pr@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. 3 chambres. Chambre double de 66 € à 78 €. Petit déjeuner inclus. Maison d'hôtes à partir de 340 € le week-end. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (un supplément peut s'appliquer). Restauration (dîner sur réservation : 29 € vin compris). Tv satellite. Excursions (parc aquatique randonnée pédestre parcours de golf (à moins de 3 km)).
Dans cette magnifique ferme rénovée du XVIII[e] siècle se trouve trois grandes chambres, charmantes, rustiques et confortables. Ce lieu est lumineux avec une décoration propre au style général, vintage, avec des objets chinés à droite à gauche, mais de bon goût. Ces magnifiques chambres bénéficient d'une exposition privilégiée sur le parc et le château. Il est nécessaire de profiter des premières lueurs matinales pour faire une balade champêtre afin d'apercevoir écureuils, chevaux, lapins ou oiseaux. On profite aussi de la belle piscine, de la terrasse et du barbecue dès les premiers beaux-jours estivaux. Cependant, l'accueil est parfois froid de la part des propriétaires lors des rendez-vous téléphoniques, de quoi en refroidir certains.

CHEMILLÉ-EN-ANJOU

Chemillé-en-Anjou a de tout temps été considéré comme un carrefour commercial, grâce à sa position entre Saumur, Nantes, Angers et sa proximité avec Cholet. Il ne faut pas manquer cette ville, spécialisée dans l'herboristerie depuis plus d'un siècle (c'est Aimé-Jean Godillon, droguiste et herboriste spécialisé dans la pratique des plantes médicinales, qui a introduit cette culture dans ces terres). La camomille romaine est la plante emblématique de cette région qui concentre tous les acteurs de la filière : producteurs et négociants, laboratoires et chercheurs, et même chefs spécialisés dans une cuisine inspirée par ces plantes vertueuses. N'hésitez pas à faire un saut dans le jardin Camifolia, vitrine issue de la fusion de Chemillé, Chanzeaux, La Chapelle-Rousselin, Cossé-d'Anjou, La Jumellière, Melay, Neuvy-en-Mauges, Sainte-Christine, Saint-Georges-des-Gardes, Saint-Lézin, La Salle-de-Vihiers, La Tourlandry et Valanjou.

OFFICE DE TOURISME CHEMILLE-EN-ANJOU
Rue de l'Arzillé
02 41 46 14 64
www.ot-chemille.fr
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 14h à 18h ; le samedi de 10h à 12h30. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30.
Bien installée à proximité de superbe parc Camifolia, l'équipe de l'office de tourisme de Chemillé vous propose de visiter le pays des Mauges et son paysage bocager en mettant à disposition cartes et plans de randonnées ainsi qu'un service accueillant et chaleureux. Elle dispose également d'une librairie thématique et d'une petite boutique de souvenirs. Elle saura également vous orienter vers les églises remarquables, les châteaux du XIX[e] siècle, le magasin monastique de l'abbaye Notre-Dame-des-Gardes, ainsi que les lavoirs et les calvaires qui racontent le patrimoine historique de la région. Enfin, sachez que l'office de tourisme dispose d'un espace billetterie en partenariat avec le théâtre Foirail pour la saison culturelle.

Points d'intérêt

ABBAYE NOTRE-DAME DES GARDES
1, chemin du Monastère
Saint Georges des Gardes
02 41 29 57 10
www.abbayedesgardes.fr
Ouvert toute l'année. Boutique. Services religieux : messe en semaine à 7h30 et tous les dimanches à 9h. Ouverture du magasin : lundi de 14h30 à 17h30, du mardi au samedi de 10h à midi et de 14h30 à 17h30, et le dimanche de 10h15 à midi et de 14h30 à 17h30.
Différentes raisons peuvent pousser le visiteur à franchir les portes de l'abbaye Notre-Dame-des-Gardes. Il y a déjà la vue panoramique sur le bocage et du haut du clocher, c'est encore plus impressionnant. Pour y monter, il suffit de demander les clés à l'auberge en face. Le site est riche de très beaux vitraux, statues et reliquaires. Ici, vit une communauté d'une trentaine de religieuses cisterciennes dont les journées sont rythmées par la prière et le travail.

Le sentier des poètes et Sainte-Christine

Pour découvrir Sainte-Christine, rien de mieux que de suivre le Sentier des Poètes, un itinéraire balisé de 8 kilomètres qui prend son départ devant la mairie (le support papier est disponible en mairie et à l'office de tourisme de Chemillé-en-Anjou et le parcours PDF sur Internet). Au cœur du pays du bocage, ce parcours fait successivement étape à la grotte de Lourdes, à la Petite Dube, une ferme pédagogique, devant le château du Planty, puis celui du Martreil. Il mène jusqu'à la chapelle Saint-Joseph perdue au milieu d'un bois. Pour satisfaire la curiosité et l'envie d'apprendre des visiteurs, une dizaine de panneaux « littéraires » expliquant le patrimoine local ont été répartis le long du sentier. Certains d'entre eux affichent aussi des poèmes choisis par les habitants de la commune. La balade dure environ 2 heures 30. Exception faite de la grotte, elle est également accessible aux VTT.

Les sœurs de Garde accueillent et hébergent tous ceux qui souhaitent se joindre à leur prière. Le magasin monastique propose une librairie, des objets religieux et différents types de produits : alimentation, bien-être, cosmétique… Plus de 400 produits fabriqués par les différentes communautés religieuses de France et d'Europe. La spécialité des sœurs de Notre-Dame-des-Gardes ? La préparation de délicieuses confitures, gelées, pâtes de fruits et gâteaux maison.

■ **CAMIFOLIA – JARDIN DES PLANTES MÉDICINALES ET AROMATIQUES**
11, rue de l'Arzillé ✆ 02 41 49 84 98
www.jardin-camifolia.com
contact@jardin-camifolia.com

Mai – juin : du mardi au dimanche de 14h à 19h / Juillet – Août : lundi de 14h à 19h et du mardi au dimanche de 10h à 19h / Septembre : du mardi au dimanche de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 6 € (visite libre tarif réduit : 5 €). Visite guidée plein tarif : 7 € / Visite guidée tarif réduit : 6 € / Visite guidée gratuite pour les moins de 6 ans. Tarif réduit : enfants (12-18 ans), étudiants, demandeurs d'emploi, personnes en situation de handicap, carte Cézam, groupes + de 15 prs. Chèque Vacances. Accueil enfants (animations et jeux autour des plantes). Visite guidée (en français et anglais sur rendez-vous). Boutique. Animations. Chiens tenus en laisse autorisés.
Le Jardin Camifolia est situé au cœur de la vallée de l'Hyrôme, à Chemillé-en-Anjou. 600 espèces de plantes aux propriétés étonnantes composent et embellissent les 3,5 hectares du jardin. Les plantes santé, beauté et bien-être s'offrent à vous le temps d'une déambulation. Autour de la camomille, plante emblématique du territoire, six jardins thématiques vous sont proposés. Des espaces de détente sont mis à votre disposition tout au long du parcours afin que vous puissiez profiter pleinement de ce site pédagogique, passionnant et plein de découvertes. Vous pouvez aussi découvrir le jardin en vous amusant grâce aux 10 étapes de la visite Famille. A travers un parcours sensoriel, ludique et expérimental, vos enfants stimulent leurs sens. La forêt de bambous et le passage araignée font également le bonheur des petits comme des grands.

- **1er mai 2019 :** traditionnel marché aux plantes
- **8 et 9 juin 2019 :** « Rendez-vous au jardin »

■ **PARC DU CHÂTEAU DU MARTREIL**
Château du Martreil
Sainte-Christine ✆ 02 41 70 60 91
www.chateau-martreil.com
martreil@chateau-martreil.com
Entre Chalonnes-sur-Loire et Beaupréau.

Ouvert en juin pour le « Rendez-vous aux Jardins », et en septembre pour les Journées du Patrimoine. Visite libre de 14h à 20h. Un plan du parc avec historique sera remis sur place à chaque visiteur. Hors ces périodes sur rendez-vous. Sur réservation pour les groupes. Prévoir des « chaussures adaptées ». Adulte : 5 € (à partir de 12 ans). Label Tourisme & Handicap. Visite libre. Animaux tenus en laisse acceptés.

La création du domaine remonte au XVe siècle, mais ce n'est qu'au XIXe qu'Emmanuel Clémanceau de la Lande, l'aïeul des actuels propriétaires, a entrepris la construction du château tel que nous le voyons aujourd'hui et le dessin de ce parc. D'une superficie de 35 ha, celui-ci regroupe des bois, bosquets, étangs. En parcourant le site, vous découvrez des essences rares et exotiques, provenant de nombreux pays dont certaines sont répertoriées par le Conseil Général comme des arbres remarquables du Maine-et-Loire : chênes et cormiers plusieurs fois centenaires, liquidambars d'une hauteur vertigineuse, tulipiers de Virginie, cèdres du Liban, platanes d'Orient, pins de l'Himalaya… Un patrimoine arboricole que les propriétaires entretiennent avec soin depuis des générations. Très beau lieu pour une promenade romantique ou la découverte d'une nature remarquable.

Le couvert

■ **LE CLÉZIO**
172, route Nationale
✆ 02 41 28 35 64
www.restaurant-le-clezio.fr
restaurant-le-clezio@orange.fr

Vignobles et Découvertes. Ouvert le mardi et le dimanche le midi ; du mercredi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 16 € à 45 € (entrée + plat + dessert ; menu à partir de 16 € le midi en semaine, le soir à partir de 23 €). Carte : 38 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 16 €. Vin au verre. Autres menus « carte blanche » à 45, 59 et 70 € avec 3, 4 et 5 plats. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter.
Franche, inspirée et toujours d'une grande finesse : la cuisine servie par le couple Valérie et Jean-Christophe Lucas, anciennement établi dans le village de Saint-Aubin-de-Luigné, rend toujours hommage aux produits frais et locaux. Le cadre de leur nouveau fief de Chemillé-Melay, investi il y a deux ans, mise sur des tons orange et parme ainsi que sur un joli parquet conférant à l'ensemble une note chaleureuse. On s'installe dans une des trois salles ou en terrasse pour découvrir tous les charmes, en entrée, d'un superposé de betteraves et chèvre frais ou de langoustines fraîches, crémeux de courgettes et vinaigrette vierge. Pour la formule du midi, certains plats affichent une relative simplicité, comme le suprême de volaille cuit à basse température, accompagné de ses légumes de saison, mais on peut aussi monter très vite en grade avec le filet de rascasse, jus de lapin moutardé, farandole de tomates confites et champignons ou la pièce de bœuf, panisse, caponata de légumes et jus de bœuf. Une douceur pour finir ? Cruel dilemme. Que choisir entre « l'histoire » autour du chocolat, de l'orange et du Cointreau et le tout aussi alléchant parfait glacé citron, meringue et pêche confite ? A signaler également de belles découvertes côté vins et un service traiteur toujours d'actualité, y compris en dehors des murs du restaurant. Faiblesse : si vous êtes à Angers, il vous faudra bien sûr prendre la voiture ! Talents : l'accueil chaleureux et une cuisine de haut vol.

RESTO CALM
46, rue Nationale
✆ 09 80 36 41 28
restocalm@restocalm.fr

Ouvert toute l'année. Le lundi et du jeudi au samedi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 22h ; le mardi midi. Réservation impérative. Menus de 12,90 € à 28 € (le soir). Carte : 20 € environ. Formule : 28 € (entrée, plat, dessert). Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Label Tourisme & Handicap. Accueil des groupes (sur réservation). Chaises bébé. Terrasse.
Ce resto « Comme à La Maison » se dénote de part sa devanture contemporaine et authentique. Vous serez accueilli chaleureusement par Sylvie et Nicolas qui se feront une joie de vous présenter le concept étonnant de ce restaurant. L'idée est simple, une pièce = une ambiance. Quant aux plats, ici on retrouve une cuisine traditionnelle et inventive comme cette pièce d'angus sauce cacao ou un brochet fondant et émulsion de whisky, et pour la note sucrée, la meringue fruits de la passion avec sa gelée de mangue est un délice. Les produits sont frais, de saison et locaux. Ici, les végétariens trouveront aussi leur bonheur. Pour accompagner le tout, on y trouve une belle sélection de vins de Loire.

Le gîte

AUBERGE DE L'ARRIVÉE
15, route de la Gare
✆ 02 41 30 60 31
www.auberge-arrivee.com
de-l-arrivee.auberge@orange.fr
Logis. Ouvert toute l'année. 11 chambres. De 59 € à 95 €. Petit déjeuner buffet : 7,95 €. Parking fermé. Une chambre accessible aux personnes à mobilité réduite. Animaux acceptés. Restauration (menus de 13,90 € à 26 € ; menu enfant (moins de 10 ans) : de 7,90 € à 9,90 €). Tv satellite. Excursions (les châteaux : Angers et Saumur, Jardin camifolia à Chemillé, Puy-du-fou à 40min).
C'est en plein cœur de la capitale des plantes médicinales que monsieur et madame Gimenez vous suggèrent de poser vos valises, le temps d'un séjour au calme. Leur auberge met à votre disposition onze chambres pourvues de sanitaires privés, propres et fonctionnelles. Toutefois, la décoration des pièces n'est plus actuelle et nous aurions souhaitez un peu plus de charmes… Certaines pièces en soupente peuvent même déranger les plus grands. Si vous mangez sur place, attendez-vous à un décor surchargé, avec de nombreux souvenirs de voyage disposés au gré des propriétaires. Des soirées étapes sont organisée. Un des avantages de l'auberge est son restaurant familial avec sa cuisine de terroir. Une auberge en somme pratique, car proche de la gare.

LE MOULIN DU CHAPITRE
Moulin du Chapitre
Chanzeaux
✆ 02 41 74 01 42
www.moulin-du-chapitre.com
accueil@moulin-du-chapitre.com
Entre Angers et Cholet, ce joli moulin, superbement aménagé au creux d'une nature bucolique par Rose et Didier Lelièvre, offre un hébergement en gîte avec des chambres d'hôtes. Le gîte de 180 m² vous accueille avec tout le confort possible : cuisine équipée, salle d'eau, jardin, terrasse… Sous forme d'appartement, studio ou duplex, les 8 chambres dont 2 suites sont également aménagées pour recevoir jusqu'à 25 personnes. La cuisine traditionnelle mais inventive est inspirée des accords mets et vins, et des plantes. Séjours à thème, activités sportives, découvertes du patrimoine à la carte.

Chambres d'hôtes

LE CLOS DU MARAIS
Chemin du Marais
✆ 02 41 30 08 04
www.closdumarais.com
contact.marais@yahoo.fr

Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre simple 65 € ; chambre double 75 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire (30 €). Table d'hôtes : 15 € (hors boisson). Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Excursions (terra botanica, puy du fou, jardin camifolia).
Chemillé se présente comme la capitale des plantes médicinales. C'est sous doute la raison qui a poussé la propriétaire des lieux à choisir des patronymes floraux pour ses cinq chambres. Les teintes choisies pour la décoration de chacune d'entre elles correspondent à leur appellation. Elles offrent un confort simple, mais fonctionnel. Vous pourrez aussi vous détendre sur l'un transat au bord de la piscine naturelle (alimentée par de l'eau de source), pêcher carpes, gardons et même deux beaux spécimens d'espadons dans l'étang privé (avec votre matériel et, en les relâchants bien entendu).
Pour ceux qui préfèrent l'insolite vous pourrez séjourner dans un « POD », hébergement nature né au Royaume-Uni. Il s'agit d'une jolie cabane en bois pouvant accueillir 4 personnes, qui se fond dans l'environnement grâce à sa forme en demi-cercle pour offrir un hébergement original et de grande qualité pour des vacances 100 % nature. Bref, l'idéal pour les amoureux de la nature et du confort !

Dans les environs

Maulévrier

A 75 km au sud d'Angers et 13 km au sud-est de Cholet. En plein cœur des Mauges, le pays des « Mauvaises Gens » raconté en BD par Etienne Davodeau, la petite commune de Maulévrier est surtout connue pour son magnifique parc qui n'est autre que le plus le plus grand jardin japonais d'Europe. N'hésitez pas à vous

ravitailler à la table du château Colbert, à admirer le menhir dit la « pierre au sel » ou à faire une balade familiale au lac du Verdon.

PARC ORIENTAL

Route de Mauléon
✆ 02 41 55 50 14
www.parc-oriental.com
contact@parc-oriental.com

Jardin remarquable. Qualité Tourisme. Du 15 mars à mi-novembre. Ouvert le dimanche de 10h30 à 19h. Basse saison : du mardi au samedi de 14h à 18h ; le dimanche de 14h à 19h. Haute saison : du lundi au vendredi de 14h à 18h30 ; le samedi de 14h à 19h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 7,50 € (10 € de nuit). Enfant (de 12 à 18 ans) : 6,50 € (8 € de nuit). Groupe (20 personnes) : 6 € (8 € de nuit). Carte à l'année jour ou nuit : à partir de 20 €. Accueil enfants. Restauration (salon de thé). Boutique. Animations.

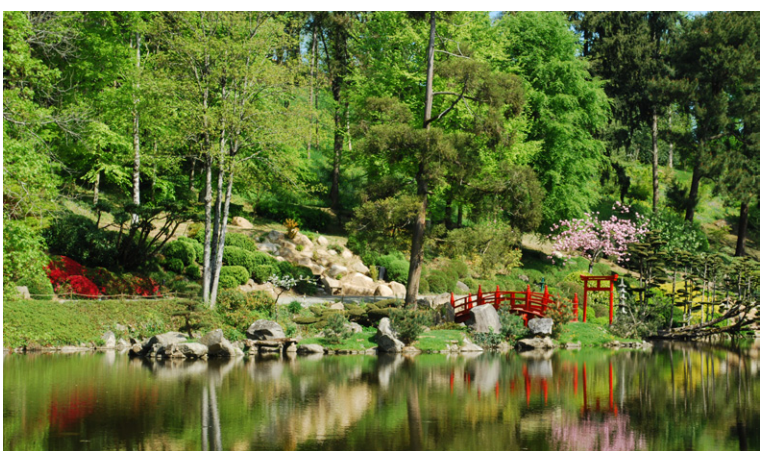
Vous voici dans le plus grand jardin japonais d'Europe ! Un superbe parc de 29 hectares aménagé à la fin du XIX[e] siècle par un architecte parisien passionné d'orientalisme, Alexandre Marcel, et qui se veut la représentation du cycle de la vie. S'y promener, c'est comme suivre un chemin initiatique des différents âges. La quiétude et la magie des lieux invitent à la contemplation. La nuit, le jardin magnifiquement illuminé fait preuve d'encore plus de splendeur. C'est ainsi que les contes japonais sont à l'honneur dans les jardins nocturnes, dotés d'éclairages supplémentaires installés depuis 2017. Grâce au livret qui leur est remis à l'entrée, les enfants sont en mesure d'apprécier la balade. Des énigmes, anecdotes et jeux leur permettent de partager l'émerveillement de leurs parents. On trouve dans le parc un salon de thé et une serre où sont vendus bonsaïs et plantes exotiques ainsi qu'une boutique de souvenirs. Enfin, des activités sont aussi organisées tout au long de l'année allant du tic à l'arc japonais à la fête des cerisiers (Hanami) où l'on se croirait vraiment dans le pays du Soleil levant. Une balade féerique que vous ne serez pas près d'oublier.

CHÂTEAU COLBERT

Place du Château
✆ 02 41 55 51 33
www.chateaucolbert.com
reception@chateaucolbert.com

Ouvert toute l'année. Le château est fermé tous les dimanches soirs. 21 chambres (dont 6 chambres Prestige). Chambre double à partir de 97 € ; chambre triple à partir de 115 € ; suite à partir de 180 €. Demi-pension : 45 € (demi Pension (base Menu du Jour et Petit Déjeuner) Supplément de 45 € par personne en chambre Prestige ou Charme. Demi-pension enfant : supplément de 20 € (jusqu'à 12 ans)). Petit déjeuner : 12 € (14 € en chambre et 7 € pour les enfants de moins de 12 ans). Lit supplémentaire : 10 €. Parking fermé. 8 € pour un animal de compagnie. American Express. Animaux acceptés (en laisse). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi. Restauration (demi-pension : 45 € par personne en chambre prestige ou charme, 20 € jusque 12 ans). Tv satellite. Ascenseur.

Qui n'a jamais rêvé de vivre une vie de château ? Si le bâtiment ne se distingue pas par ses tourelles, c'est bel et bien une demeure de prestige qui s'installe entre les murs de tuffeau et de granit. Les plus grandes chambres s'ornent de lits à baldaquins mais le décor est tout aussi soigné dans les autres pièces. Chaque chambre porte d'ailleurs un nom qui évoque les belles heures de l'histoire de France (entre la Montespan et la Perrault, faites votre choix). Des beaux tissus, des rideaux épais, des détails soignés… Il y a un peu de tout ça dans ce château avec vue sur le somptueux parc verdoyant. Vous pourrez même visiter l'extraordinaire potager Colbert, récompensé en décembre 2016 par le Grand Prix du Concours des Jardins potager.



© PARC ORIENTAL

Parc Oriental.

DOUÉ-LA-FONTAINE

Saviez-vous que Doué-la-Fontaine tient son nom de Theoadus – le gué de Dieu. Ce nom remonte à 814 et c'est l'époque où le fils de Charlemagne vient régulièrement s'y ressourcer. Cette histoire pourrait déjà sembler assez ancienne, mais c'est sans compter l'importance du paysage géologique : il y a 10 à 12 millions d'années, s'étendait sur l'emplacement de la commune, la « mer des faluns ». Dans un climat propice, évoluaient alors tortues et requins. Le retrait progressif des eaux vers l'ouest laissa place à une épaisse couche de calcaire coquillier appelée falun. Cette pierre sera utilisée au Moyen Age pour édifier les premières demeures carolingiennes… Difficile de nos jours d'imaginer la mer en pleine terre. Pour mieux s'en imprégner, il faut visiter les caves troglodytiques avec la nouvelle scénographie du Mystère des Faluns. Vous pourrez aussi profiter de votre présence sur place pour aller sentir le parfum des roses avant votre visite au bioparc…

OFFICE DE TOURISME
30, place des Fontaines ✆ 02 41 59 20 49
www.ot-douelafontaine.fr

Basse saison : ouvert du lundi au mercredi et le vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h ; le samedi de 9h30 à 12h30. Haute saison : du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h ; le samedi de 10h à 17h ; le dimanche de 10h à 13h. Ouvert le dimanche (en haute saison). A disposition : guide des sites accessibles pour les fauteuils roulants dans la région.
Le pays Douessin, terre de tourisme s'il en est, offre une multitude de sites et visites aux voyageurs de passage dans une diversité étonnante. Tant et si bien qu'il est parfois difficile de s'y retrouver dans une offre aussi pléthorique ! Judicieusement implanté sur l'un des hauts lieux de Doué, la place des Fontaines, l'office de tourisme suit un fil d'Ariane et déboussaille les pistes pour votre séjour, entre l'incontournable zoo (le bioparc) et les écuries Foullon, en passant par le chemin de la Rose et les habitats troglodytes. Vous y serez également renseigné sur les opportunités d'hébergement, les réservations, les excursions. Enfin, pour tout ce qui est plans, guides et cartes postales, c'est aussi là que cela se passe !

Points d'intérêt

BIOPARC DE DOUÉ-LA-FONTAINE ★★
103, route de Cholet ✆ 02 41 59 18 58
www.bioparc-zoo.fr – infos@bioparc-zoo.fr
Ouvert tous les jours du 9 février au 11 novembre 2019. Basse saison : de 10h à 18h30 (17h30 au passage à l'heure d'hiver). Haute saison : de 9h à 19h (19h30 en juillet – août). Plein tarif : 22.50 € / Enfant (de 3 à 10 ans) : 17.50 € / Gratuit jusqu'à 3 ans. Zoo Pass adulte : 40 € / Zoo Pass enfant (3-10 ans) : 33 €. Chèque Vacances acceptés. Prêt de fauteuils roulants et poussettes, pentes douces, ascenseur pour atteindre les espaces élevés. Restauration sur place. Animations quotidiennes et Temps Forts. Boutique d'objets du monde.
Avec ses 15 hectares de carrières, de grottes, de cascades et de verdure abritant près de 130 espèces, le bioparc de Doué-la-Fontaine n'en finit pas de nous émerveiller… L'an dernier a été créé un nouvel espace de 11 000 m², les « Fantômes de l'Himalaya », consacré à la faune eurasienne. Au sein de plusieurs carrières, reliées entre elles par des tunnels et des passerelles, ont été sculptées dans les falaises de falun, le nouvel habitat naturel de panthères des neiges, de bouquetins markhors, de marmottes, et d'une quarantaine de vautours fauves et moines. Ici, c'est le bien-être de l'animal qui prime avant tout. La grande volière sud-américaine est le plus grand site d'Europe consacré à l'avifaune de ce continent, où cohabitent plus de 30 espèces d'oiseaux différentes : condors des Andes, ibis rouges, pélicans, flamants, perroquets… Sensation d'immersion totale pour chaque visiteur, constamment survolé, par tous ces pensionnaires. Envie de verdure et d'ambiance tropicale ? Le sanctuaire des okapis tient lui aussi toutes ses promesses. Un espace forestier africain de


© LESCHEMINSDELAROSE

Roseraie Les Chemins de la Rose.

Les troglodytes, un trésor de tuffeau

L'est de l'Anjou possède un patrimoine souterrain unique en Europe : les habitats troglodytiques. Il y a 90 millions d'années, à l'époque du crétacé, la « mer de la Craie » recouvrant le territoire se retirait pour laisser place à une épaisse couche de sédiments. Le tuffeau, pierre calcaire à grain fin, est le résultat d'une lente et longue transformation de ces sédiments agglomérés en roche.Dès l'époque gallo-romaine, des carrières sont percées en Anjou. Au Moyen Age, la pierre sert à la construction des châteaux des rois de France et permet le développement économique de cette vallée de la Loire si chère à la noblesse de l'époque. Les paysans se font carriers et habitent dans les troglodytes, les souterrains créés grâce à l'extraction de la pierre. Au XVIII[e] siècle, plus de la moitié de la population du sud-Saumurois est troglodyte. Au fil du temps, les milliers de kilomètres de cavités ont trouvé de nouveaux usages, champignonnières ou caves à vin. Depuis quelques années, le tourisme leur a donné une nouvelle vie : hébergement touristique, ateliers d'artistes, restaurants, musées et même un zoo où les animaux, girafes, lions ou rhinocéros, vivent paisiblement.
Le monde des troglodytes est bien vivant. Et la pierre de tuffeau, douce et lumineuse, signe encore aujourd'hui l'identité du Val de Loire.

4 000 m² abrite singes, oiseaux et antilopes a été entièrement reconstitué. Les girafes figurent parmi les stars de l'endroit. Un peu plus loin, vous apercevrez les léopards du Sri Lanka, les lions, ou encore la panthère de Java. Venez saluer les gibbons à favoris roux, dont les cris peuvent s'entendre à plusieurs kilomètres ! Un modèle du genre !

LES CHEMINS DE LA ROSE

Route de Cholet –Parc de Courcilpleu
✆ 02 41 59 95 95 – www.lescheminsdelarose.com
contact@lescheminsdelarose.com
La roseraie est située sur la D960, en sortant de Doué la Fontaine, direction Vihiers-Cholet.
Label : Vignobles & Découvertes. Haute saison floraison – du 05/05 au 16/07. Plein tarif : 7,50 €. Tarif enfant (7 à 15 ans) : 3,50 € avec jeu inclus. Tarif réduit (étudiants, demandeurs d'emploi, personnes handicapées) : 6,50 € Basse saison floraison – du 01/04 au 04/05 et du 17/07 au 30/11. Plein tarif : 5,50 €. Tarif enfant (7 à 15 ans) : 3,50 € avec jeu inclus Tarif réduit (étudiants, demandeurs d'emploi, personnes handicapées) : 4,50 €. Pass saison (visite illimitée de la roseraie et -10% sur la boutique, les plantes et la restauration) : 14 €. Visite en 2 CV et dégustation (3 personnes maximum) : 70 €. Tarif groupe (à partir de 20 personnes) : visite libre 5,50 € – visite guidée 6,50 €.
Sur un parc de 4 hectares, vous découvrirez près de 13 000 espèces de rosiers différents. Le domaine est tellement grand qu'il peut même se parcourir en 2CV (ce qui vous permettra de découvrir les champs de production et les techniques de greffage). Ce parc peut d'ailleurs être considéré comme un conservatoire de l'espèce, tant il y a de couleurs de fleurs à admirer (surtout pendant la haute saison de floraison !). En 2016, les massifs de rosiers anciens ont été complétés et renouvelés. Depuis cette année, vous pouvez même découvrir l'arbre associé à votre jour de naissance dans le jardin de l'Horoscope végétal. La boutique vient aussi d'être entièrement réaménagée et vaut le détour (surtout qu'il est maintenant possible d'y acquérir des rosiers dès le mois d'avril !).

DISTILLERIE TERRE DE ROSE

94 bis, route de Cholet
✆ 02 41 50 98 79
www.histoirederose.com
contact@histoirederose.com
Ouvert d'avril à novembre. Basse saison : ouvert tous les jours de 9h30 à 12h et de 14h à 18h30. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 19h. Durée de la visite : 1h. Adulte : 5 €. Enfant (de 4 à 12 ans) : 3,30 €. Groupe (20 personnes) : 4,30 € (tarif réduit : 4,30). Pass annuel adulte : 12 € (8 € pour un enfant). Chèque Vacances. Visite guidée. Boutique.
La visite ne dure peut-être qu'1h. mais en marchant vite, sans véritablement profiter de toute la richesse des lieux. Car ce n'est pas un seul site que vous découvrez sur place, mais il existe bien plusieurs parcours possibles. On y vient cependant surtout pour les roses et cette belle roseraie qui a été refaite il y a peu. Elle contient toujours plusieurs milliers de ces arbustes fleuris et de nouvelles variétés ont été plantées cette année. Au bout de la roseraie, vous trouverez la distillerie, avec son eau de rose, une production presque unique, toujours distillée sur place à l'ancienne. En repartant, ne manquez pas le musée dédié à la rose, qui contient un certain nombre d'objets plutôt insolites ! Si jamais les fleurs vous lassent, il reste toujours le potager, le jardin de fleurs municipales, l'éco-musée avec ses troglodytes, sa ferme, son moulin-cavier mais ses quelques animaux : ânes, chèvres, lapins, cochons… Ces zones sont moins mises en avant que le reste du site mais plairont aux plus petits, qui pourront aussi se défouler sur l'aire de jeux à leur disposition.

La roseraie Foullon

La Cité des roses, peu de personnes savent qu'il s'agit de l'autre nom de Doué-la-Fontaine ! Il faut bien reconnaître que les espaces réservés à cette fleur sont particulièrement nombreux : des roseraies riches de plusieurs milliers de cultivars différents, une distillerie d'eau de rose et même un jardin public, la roseraie Foullon, qui offre à tous ses visiteurs le parfum de ses 500 variétés différentes de rosiers ! Mi-juillet ont également lieu les Journées de la Rose, une grande exposition florale dans les arènes, en troglo. Les amoureux de la nature sont conquis !

La fouée : une spécialité !

Les fouées, ces petites boules de pain qui gonflent à la cuisson, sont nées dans les troglodytes. A l'origine, leurs habitants se servaient de petits bouts de pâte pour tester la température du four avant d'y enfourner leur pain. Pas question alors d'en perdre une miette. Une fois ouvertes, ils les remplissaient de fromage ou de rillettes. Devenue l'un des délices de l'Anjou, la fouée se garnit aujourd'hui selon votre imagination, avec du beurre salé ou du beurre d'ail, des rillettes, du fromage de chèvre, mais aussi éventuellement du chocolat et de la confiture. Dans la région de Doué-la-Fontaine, plusieurs restaurants troglodytiques proposent cette spécialité, le plus souvent à volonté ! On y prend plaisir à observer la pâte gonfler sous les effets d'un bon feu de bois.

MUSÉE AUX ANCIENS COMMERCES

Ecuries Foullon
Quartier de Soulanger
Chemin du Lavoir ✆ 02 41 52 91 58
www.anciens-commerces.fr

Ouvert de mi février à mi décembre. Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 10h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 19h. Fermé le lundi matin en été. En février, novembre et décembre, ouvert du mardi au dimanche de 14h à 18h. Adulte : 8 €. Enfant (de 6 à 16 ans) : 5,50 €. Groupe (20 personnes) : 6,50 € (5 € pour les enfants). Visite de groupe animée. CB non acceptée. Chèque Vacances. Restauration (boissons chaudes ou froides à boire en terrasse). Boutique.

Au XVIII[e] siècle, il y avait à Doué-la-Fontaine un château et des écuries. Aujourd'hui, seules ces dernières existent encore. Elles n'accueillent plus des chevaux, mais un musée qui offre une vitrine aux commerces d'autrefois (de 1850 à 1950). Une vingtaine de boutiques sont installées sur deux niveaux, ce qui peut sembler peu, de prime abord, mais qui permet une visite d'un peu plus d'une heure. Un livret de questions est fourni pour mieux guider les enfants et il est même possible d'effectuer de « vrais » achats dans la boutique de Lucette !

LES PERRIÈRES – LE MYSTÈRE DES FALUNS

7, rue d'Anjou ✆ 02 41 59 71 29
www.les-perrieres.com
contact@les-perrieres.com

Ouvert du mi-février à début novembre. Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 10h à 12h30 (dernière visite à 12h) et de 14h à 18h (dernière visite à 17h30). Haute saison : tous les jours de 10h à 19h (dernière visite à 18h30). Adulte : 7 € (5). Enfant (de 12 à 18 ans) : 6 € (4,50 € pour les – de 12 ans). Groupe (20 personnes) : 6 € (3,50 € pour les groupes scolaires). Abonnement annuel famille : 13 € adulte, 8 € enfant, 40 € famille. Chèque Vacances. Visite guidée.

A Doué-la-Fontaine, l'histoire géologique remonte à plusieurs millions d'années. Que ceux qui sont découragés par cette introduction (et les autres !) viennent donc faire un tour aux Perrières. Le parcours, intitulé le Mystère des Faluns, réconciliera petits et grands avec la science et l'histoire des lieux. Il y a de la poésie dans ces vastes espaces bleutés où les êtres aquatiques semblent encore flotter devant la roche. Les films projetés sur les parois, la scénographie à base de sons dépaysants et les décors subtilement mis en scène transforment cette étape en voyage dépaysant. Il ne manque plus que des odeurs pour que tous les sens soient mis à contribution ! Les différentes zones se parcourent librement, pendant une heure environ, mais le livret d'accompagnement fourni à l'accueil motivera les plus jeunes en leur présentant la visite sous forme d'un jeu. Prévoyez une petite laine pour vous couvrir : il fait toujours frais dans les zones souterraines.

SITE TROGLODYTIQUE DE LA SABLIÈRE

16, rue Petite-Riffaudière ✆ 02 41 59 96 83
www.histoirederose.com/sablieres
contact@histoirederose.com

Ouvert de paques à la toussaint ou sur rendez vous hors saison. Ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 19h. Ouvert de pâques à la toussaint ou sur rendez vous hors saison. Adulte : 5 €. Enfant (de 4 à 12 ans) : 3,30 €. Groupe (20 personnes) : 4,30 € (étudiants & handicapés : 4,30 €). Accueil enfants. Visite guidée.

A Doué-la-Fontaine, saisissez toute l'essence de la distillerie de l'eau de rose sur ce site troglodytique. Les bouilleurs de cru y distillaient autrefois de façon artisanale, et à feu nu, le précieux nectar aux vertus bienfaitrices. Découvrez l'ancienne distillerie d'eau florale, des souterrains refuge, une collection de fossiles, un ancien bistrot souterrain et une galerie entièrement sculptée par des artistes et mis en lumière : de nouvelles sculptures y ont été creusées en 2017. Vous pourrez aussi découvrir l'ancienne habitation de celui qui a creusé la Sablière.

TROGLODYTES ET SARCOPHAGES

1, rue de la Croix-Mordret ✆ 02 41 59 24 95
www.troglo-sarcophages.fr
troglo-sarcophages@orange.fr

Ouvert de mi-février à fin octobre. Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h. Visites nocturnes les mardis soirs en été. Horaires et jours d'ouverture changeant selon la saison. Adulte : 5,50 €. Enfant (de 6 à 12 ans) : 3,80 €. Tarifs réduits pour demandeurs d'emploi et étudiants : 4,80 €. CB non acceptée. Chèque Vacances. Pensez à prendre en compte la pente d'accès au souterrain. Visite guidée. Des soirées à thèmes environ une fois par mois.

Ce site unique en Europe, classé aux Monuments historiques, vous fera découvrir toutes les manières dont on a pu utiliser la roche au cours des siècles passés… jusqu'à 1 500 ans en arrière ! Vous pourrez ainsi visiter une fabrique de sarcophages datant de l'époque mérovingienne, une ferme troglodyte, une exploitation viticole, une cave cathédrale… Il faut prendre le temps de la visite (environ 1h30) pour s'initier à toutes ces facettes de la pierre et de l'habitat souterrain ! Si vous passez par la région en été, ne manquez pas les visites nocturnes, en lien avec le Mystère des Faluns du site des Perrières !

Le couvert

AUBERGE BIENVENUE
104, rue de Cholet ✆ 02 41 59 22 44
www.aubergebienvenue.com
contact@aubergebienvenue.com

Maître Restaurateur. Logis (Table distinguée). Qualité Tourisme. Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir ; le dimanche midi. Fermé le dimanche soir et le lundi hors saison. Réservation recommandée. Menus de 33 € à 65 €. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 18,50 €. Vin au verre. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Boutique.

Ce restaurant rénové avec goût est idéalement situé à deux pas du Bioparc. L'auberge Bienvenue appartient aux incontournables de la région. Un lieu idéal pour une halte et profiter de superbes plats préparés avec des produits locaux, frais et naturels, achetés directement sur les marchés et chez les artisans pour des plats changeant au fil des saisons. L'accueil est tout aussi parfait que le contenu des assiettes qui, d'ailleurs, sont toutes plus jolies les unes que les autres, mises en scène avec le sens du détail et offrant de belles saveurs bien présentes. Le chef est particulièrement réputé pour ses sauces telles la crème de girolles ou d'ail ou encore la sauce au savennières, vous en aurez pour vos papilles. Vous retrouvez même un menu complet adapté aux végétariens. L'entrecôte Rouge des Près et sa sauce poivres et porto est recommandée, une véritable explosion de saveurs ! Pour finir, vous pourrez opter pour une idéale crème brûlée ou le parfait glacé au Cointreau aux zestes d'orange confits. Une adresse conseillée les yeux fermés.

LES CATHÉDRALES DE LA SAULAIE
412, rue de Montfort ✆ 02 41 38 57 77
www.lescathedralesdelasaulaie.com
contact@lescathedralesdelasaulaie.com

Ouvert toute l'année. Pour les groupes, réservation à l'année. Basse saison : du vendredi au dimanche le midi et le soir. Haute saison : du mardi au dimanche le midi et le soir. De Pâques à la Toussaint, du mardi au dimanche midi. De la Toussaint à Pâques, du vendredi au dimanche midi. Pour les groupes, réservation à l'année. Réservation recommandée. Menu unique à 28 € (menu à prix unique, vin compris (au pichet)). Menu enfant : 14,50 €. Formule : 28 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (réservation recommandée). Chaises bébé. Vente à emporter. Animations. Boutique de produits régionaux.

Attention à votre tête, vous qui entrez dans un lieu troglodytique. Inclinez-vous devant les fouées qui vous seront servies avec les conseils du propriétaire des lieux comme accompagnement ! Tous les produits sont locaux (vous pourrez même en acquérir quelques-uns en boutique) : champignons, chèvre, charcuterie… et même la farine. Il vaut mieux aimer le pain pour manger sur place, c'est sûr, mais on ne reste pas sur sa faim. Un restaurant insolite, qui a le mérite de faire découvrir, après les repas, les anciennes carrières de falun dans un parcours historique, le tout en son et lumière s'il vous plaît.

Le gîte

HÔTEL DE LA SAULAIE***
104, rue des Fougerons
Route de Montreuil
✆ 02 41 59 96 10
www.hoteldelasaulaie.com
contact@hoteldelasaulaie.com

Fermé du 24 au 31 décembre. 44 chambres. Chambre double de 55 € à 105 €. Petit déjeuner : 8,90 € (ou 10,50 € en chambre). Lit supplémentaire : 15 €. Garage : 5 €. Soirée étape : de 75 € à 86 €. Soirée étape gourmande : 91 €. Garage 5 €. Location de salle à partir de 100 €. Chambres familiales de 79 à 135 €/nuit. Label Tourisme & Handicap. Garde d'enfants. Animaux acceptés (7 €). Séminaires. Tv satellite, Canal +.

Aux portes de Doué-la-Fontaine, un petit hotel simple et propre où poser ses valises le temps de visiter les environs. Un grand parking – et même, au besoin, un garage privé – pour les voitures, un local à vélos pour les randonneurs, et au choix, des chambres sur le jardin ou sur le parking… L'établissement dispose de trois chambres équipées pour les personnes à mobilité réduite. Pour se détendre, en fin de journée, une belle piscine chauffée dans un grand jardin, une terrasse où flâner et un petit coin télé et bibliothèque pour les enfants. On peut réserver un repas, une salle de réunion et préparer ses visites avec une foule de renseignements sur la région douessine, qui ne manque pas de sites originaux (un des plus vastes souterrains et sites troglodytiques français).

Chambres d'hôtes

LES ROSES ROSES
34, rue de Soulanger
✆ 02 41 59 21 43
www.lesrosesroses.com
douet.f@sfr.fr

Gîtes de France (3 épis). 3 chambres. Chambre double 45 €. Petit déjeuner inclus. Table d'hôtes pour 15 €. CB non acceptée. Chèque Vacances. Restauration (repas sur réservation : 15 €). Pas de tv.

A deux pas de la Roseraie Foullon, le très beau jardin municipal de Doué-la-Fontaine. Chez Françoise, c'est ambiance « retour à la ferme » ! Sa petite maison douillette est nichée dans une grande cour où s'ébattent chats, pigeons, dindons, poules, pintades et faisans ! A l'intérieur, la déco reflète la personnalité de l'hôtesse : collection de bouteilles en tout genre posées sur une grande cheminée dans la salle à manger, sculptures et peintures dans la véranda, anciennes photos de familles dans les chambres… Un petit cocon bohème ! A l'étage, on trouve deux chambres et une suite pour quatre personnes, avec salles de bains modernes. A la table de Françoise sont servis les légumes et les fruits du jardin. Rituel immuable, la visite de la cave, bougie à la main, pour choisir les bouteilles de vin qu'ils dégusteront pendant le repas. Les vieilles bouteilles de layon et de cabernet valent ce charmant détour.

Campings

CAMPING MUNICIPAL
LES RIVES DU DOUET**
Rue des Blanchisseries
✆ 02 41 59 14 47
www.camping-lesrivesdudouet.fr
contact@camping-lesrivesdudouet.fr

Ouvert du 1er avril au 15 octobre. 100 emplacements. Exposition : ombragé. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 12,85 € à 16,10 €. Chalets de 130 € à 300 € la semaine ; mobil-homes de 110 € à 280 €. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (animaux acceptés (Chiens hors cat.1 et 2, carnet de santé et vaccination antirabique obligatoire) sans supplément). Aire pour camping-cars. Vente (dépôt de pain, épicerie). Animations. Excursions (centre aquatique à 20 mètres, Randonnée balisée et homologuée à moins de 500 mètres – Boucle Loire à Vélo à 10 mètres du camping).

Un lieu stratégique pour tous ceux qui souhaitent gagner du temps…. En effet, ce camping n'est pas tout à fait comme les autres, ont peut directement y effectuer des réservations touristiques dans la région, louer des vélos et même acheter des tarifs réduits, que demander de plus ? Une ambiance familiale et chaleureuse et une situation géographique idéale, à proximité d'une randonnée, des lieux troglodytes et d'un centre aquatique. Pour les adeptes de la pétanque, le camping organise des concours tous les mercredis en juillet en août, ainsi que des dégustations de vins pour les plus grands, des structures gonflables pour les petits et de nombreuses animations. Une adresse à retenir !

Dans les environs

Dénezé-sous-Doué

LA CAVE AUX SCULPTURES
7, rue de la Caverne
✆ 02 41 59 15 40
www.ot-saumur.fr
mairie.deneze-sous-doue@wanadoo.fr

Fermé du 16 octobre au 31 mars. Ouvert du mardi au dimanche de 10h30 à 13h et de 14h à 18h30. Adulte : 4 €. Enfant (de 6 à 13 ans) : 2,50 €. Groupe (20 personnes) : 3 €. Animaux non acceptés. CB non acceptée. Visite guidée (sur demande. Durée 1h. Documents de visite en français, anglais, allemand, néerlandais et espagnol).

Les secrets de cette caverne passionnent les chercheurs, et pour cause : l'origine de ce chef-d'œuvre unique en occident de pierre reste inconnue. Pour ce que l'on en sait, la cave a été (re) découverte en 1956. Des centaines de personnages, taillés directement dans les parois de la caverne, s'enchevêtrent en une gigantesque bande dessinée sculptée. Ils sont au nombre de 234 pour le moment mais d'autres salles restent encore à explorer… Signe de sa splendeur, l'endroit est classé au patrimoine des Monuments historiques. Une étude a permis de dater cette œuvre magistrale : elle aurait été réalisée entre le XVIe et le XVIIIe siècle. Le reste de l'énigme reste entier.

Louresse-Rochemenier

LE VILLAGE TROGLODYTE
14, rue du Musée
✆ 02 41 59 18 15
www.troglodyte.fr
visite@troglodyte.info

Fermé du 1er avril au 15 septembre. Fermé 1er dimanche du mois et 11 novembre – avril à septembre. Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 10h à 18h. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 18h. Haute saison avril à septembre, ouvert de 9h30 à 19h. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 7 €. Enfant (de 6 à 17 ans) : 4,50 €. Groupe (20 personnes) : 5 € (tarif famille (2 adultes + 2, 3 ou 4 enfants) : 18 €). Pass annuel 15 €. La tablette n'est pas en prêt mais en location pour 3,50 €. Accueil enfants. Visite guidée. Restauration. Boutique. Animations.

Il y a déjà cinquante ans que le musée est ouvert. Pour l'occasion, cet espace qui permet de visiter deux anciennes fermes troglodytiques a revu sa scénarisation. Vous aurez toujours accès aux espaces de vie et aux outils utilisés sous terre, mais vous pourrez maintenant découvrir du contenu inédit grâce à une tablette prêtée sur place, ou participer, grâce à des jeux d'ombres et de lumières, à la vie des anciens habitants des lieux. En été, ne manquez pas les différentes animations proposées et notamment les conférences instructives et ludiques qui revisitent le village mais aussi des concerts, du théâtre et des festivals. Mais, même pendant les journées estivales, n'oubliez pas de venir avec un gilet : sous terre, le soleil ne réchauffe pas beaucoup !

LES DÉLICES DE LA ROCHE
16, rue du Musée
✆ 02 41 50 15 26
www.delicesdelaroche.com
accueil@delicesdelaroche.com

Vignobles et Découvertes. Fermé pendant certaines vacances. Ouvert du mercredi au dimanche de 12h à 14h ; du mercredi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h30. De février à novembre : du jeudi au samedi midi et soir et dimanche midi. Avril, mai, juin et septembre : tous les jours midi et soir sauf lundi et dimanche soir. Juillet et août : fermé le soir du dimanche et lundi. Réservation impérative. Menus de 14,90 € à 32,90 € (menu du marché (du mardi au vendredi midi)). Carte : 33 € environ (si 3 plats à la carte). Menu enfant : 8,90 €. Grandes assiettes 11,90 €. Vin au verre. Table sur réservation. Autres menus de 19 € à 40 €. Table d'hôtes, menu à 22 €. Chèque Restaurant. Label Tourisme & Handicap. Accueil des groupes (sur réservation). Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Animations. Chambres d'hôtes et parc.

Au cœur de l'Anjou troglodytique, dans le village réputé de Louresse-Rochemenier, un parc, une belle demeure de tuffeau, une vaste salle d'hôtes et des chambres entourent, avec un accueil simple et chaleureux, nous retrouvons un excellent restaurant où l'art de cuisiner mêle subtilités aromatiques et dressage d'assiettes surprenant d'esthétisme. Que des produits frais, fermiers


© MARC JAUNEAUD - ICONOTEC

Ferme troglodyte.

le plus souvent, pour une gastronomie de terroir exécutée avec finesse. Une fois encore, pas d'inventaire ici puisque la saisonnalité du marché impose la fraîcheur des produits… Foie gras maison, cuisses de grenouilles à l'ail, Saint-Jacques snackées, asperges, saumon fumé maison lui aussi, canette… et des compositions sucrées plus que gourmandes. Le midi du midi est un excellent rapport qualité/prix et en plus, il change selon les envies du chef et les saisons. La présentation soignée des assiettes ne cache pas les portions, elles aussi généreuses. La maison présente en outre 5 délicieuses chambres décorées avec goût. Une adresse de qualité.

■ **ROCAMINORI HÔTEL*****
13, rue du Musée ✆ 02 41 50 03 12
www.rocaminori-hotel.fr
contact@rocaminori-hotel.fr

Logis. Ouvert toute l'année. Accueil en français et anglais. 12 chambres. Chambre double de 110 € à 125 € ; chambre triple à partir de 125 € ; suite à partir de 140 €. Demi-pension : 98 € (soirée étape du lundi au jeudi avec petit déjeuner). Petit déjeuner : 10 € (5 € pour les enfants de moins de 10 ans). Soirée étape : 98 €, animaux acceptés : 8 euros. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (8 euros). Restauration. Tv satellite.

L'Anjou souterrain était un vrai mode de vie durant des siècles et toute la région douessine est, telle un gruyère, parsemée de percements de troglodytes. Contrairement à ceux des coteaux de bords de Loire, ici Le village tout entier est porté sur cet aspect. Ce site comportait déjà depuis des décennies un restaurant troglodytique où les spécialités de fouées cuites au bois sont toujours servies. La restauration et le percement de nouvelles caves ont permis à nos hôtes de créer ce bel hôtel étoilé qui comporte de 12 superbes chambres avec carrelage au sol et murs de roche naturelles. Elles sont toutes équipées selon le modernisme actuel, mais dans cet environnement blond et minéral en troglo ou semi troglo. Les petits déjeuners, délicieux au passage, sont servis au restaurant l'Amonite, situé en caves lui aussi, qui propose des fouées pour le soir. Voilà qui assure un dépaysement total pour un séjour très au calme dans un environnement absolument charmant et dépaysant !

LES DÉLICES DE LA ROCHE
16, rue du Musée
✆ 02 41 50 15 26
www.delicesdelaroche.com
accueil@delicesdelaroche.com

Fermé du 23 décembre au 22 janvier. Fermé la dernière semaine d'août. 5 chambres. Chambre simple à partir de 55 € ; chambre double à partir de 60 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 18 €. De 5 à 12 ans, le prix des repas équivalent au nombre d'année. Nuit gratuite pour les bébés jusqu'à 2 ans (apporter son couchage). Gîte ou chambres d'hôtes et accueil de groupe jusqu'à 16 personnes. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Restauration (sur réservation. Menus de 23 € à 40 €. Table d'hôtes, menu à 22 €). Tv satellite. Bain bouillonnant. Accès au spa, 15 € par personne. Prêt de VTT et jeux de société.

Au cœur de l'Anjou troglodytique, dans le village réputé de Louresse-Rochemenier, nous retrouvons une belle demeure de tuffeau. L'accueil est simple et chaleureux et les cinq délicieuses chambres sont décorées avec goût avec des thèmes différents tels que l'Angevine, l'authentique, la Rochemenier, la romantique… Elles ont toutes une entrée indépendante et une terrasse. Ici, le confort et la simplicité sont de rigueur. Si les hôtes ne vous semblent pas méconnus, c'est normal, ils ont été vainqueurs d'une célèbre émission télévisée sur le thème des maisons d'hôte. Bravo ! Côté repas, nous avons ici un restaurant de qualité où Henri et Sabrina savent accueillir le client avec sourire. Les plats célèbrent le Val de Loire avec un délicieux tournedos de figues rôties au galet de Loire et jambon italien, ou encore un fondant trio de bœuf en cocotte façon vol-au-vent. Une cuisine généreuse, savoureuse et authentique avec des produits de qualités. Le plus ? On profite des massages de Lucien, praticien en massage Amma, de quoi bien finir sa journée !

DURTAL

■ **OFFICE DE TOURISME « LES PORTES DE L'ANJOU »**
41, rue du Maréchal-Leclerc
✆ 02 41 76 37 26
www.ot-portesdelanjou.fr/index.html
ot-portesdelanjou@orange.fr
Basse saison : ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 13h à 17h30. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h ; le dimanche de 10h à 14h. Fermé les deux dernières semaines de décembre.
Associé à la communauté de communes, l'office du tourisme propose de partir à la découverte de la région et les communes alentours Daumeray, Montigné-les Rairies, Morannes et les Rairies. A pied, à vélo ou à cheval, de nombreux circuits de randonnées permettent de parcourir le Loir et de la Sarthe (les deux rivières), mais aussi divers plans d'eau, barrages ou encore des moulins. Pour cela, procurez-vous la pochette comprenant neuf fiches : « Balades et randonnées aux Portes de l'Anjou » en vente à l'office de tourisme. Adresses gourmandes, hébergements, activités de loisirs, patrimoine, manifestations locale, l'office de tourisme distille toutes les infos utiles pour passer un séjour inoubliable.

Points d'intérêt

■ **CHÂTEAU DE DURTAL**
15, places des Terrasses
✆ 02 41 69 92 60
www.chateau-durtal.com
contact@chateau-durtal.com
Sur l'Autoroute A11, sortie 11.
Sur RDV pour les groupes. Fermé de la mi-novembre à la mi-mars. Adulte : 7,50 €. Tarif réduit : 4,50 €. Visite guidée. Chambres d'hôtes. Organisation de réceptions, mariages, séminaires, conférences…
Véritable protectrice de l'Anjou au moment de sa construction au XI[e] siècle, cette redoutable forteresse surplombant le Loir s'est agrandie au cours des siècles suivants pour devenir un somptueux château et un domaine de chasse privilégié pour les rois de France. Exemple du passage du Moyen Age à la Renaissance, le lieu a aussi connu des heures sombres de notre histoire : c'est là qu'auraient été fomentés les massacres de la Saint-Barthélemy ! Pour la visite guidée des lieux, comptez environ 1 heure. Enfin, si vous êtes en quête d'un cadre d'exception pour un week-end romantique (et culturel !), le château propose également un hébergement en chambres d'hôtes ou en gîtes.

Le couvert

■ **AU RELAIS D'ANJOU**
62, avenue d'Angers
✆ 02 41 76 03 24
http://aurelaisdanjou.fr
Ouvert toute l'année. Le lundi de 19h à 21h45 ; le mardi et du jeudi au samedi de 12h15 à 14h45 et de 19h à 22h ; le dimanche de 10h à 15h30. Menus de 12,90 € à 23 €. Carte : 14 € environ. Plat du jour : 14,90 € (entrée, plat, dessert). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (réservation les mardi et mercredi soirs). Terrasse.
Depuis fin 2017, ce charmant restaurant familial s'est refait une beauté entre les mains de ses nouveaux propriétaires. Nouvelle carte, nouvelle décoration : tout est neuf ! Stéphane et Stéphanie Guignon proposent une cuisine française qui met l'accent sur la qualité des produits pour une carte allégée (dans le bon sens) et inspirée. Ici tous les plats, des entrées jusqu'aux desserts, sont fait maison et cuisinés à base de produits régionaux, frais et qui respectent au plus juste les saisons. La décoration est moderne, les assises confortables, et les tables bien espacées permettent un moment agréable et le service est assuré avec discrétion et efficacité. Les plats savent rester traditionnels, mais chacun sa touche d'originalité avec moult parfums. On apprécie l'excellent rapport qualité-prix, tout autant que le choix de vins régionaux de qualité. Une jolie adresse où il fait bon s'arrêter.

Le gîte

■ **CHÂTEAU DE CHAMBIERS**
Route de Beauvau
✆ 02 41 76 07 31
www.chateauchambiers.com
info@chateauchambiers.com
Fermé du 24 au 31 décembre. Accueil jusqu'à 22. 5 chambres (une suite et un appartement). Chambre double de 138 € à 178 € ; suite à partir de 278 €. Petit déjeuner buffet inclus. Lit supplémentaire : 28 €. Appartement 2 personnes à partir de 147 € la nuit, gites de 650 € le week-end à 900 € la semaine. Animaux acceptés (12,50 € la nuit). Wi-fi. Service de ménage. Restauration (repas de 36,50 € à 49,50 €, panier pique-nique 15 € à 20 €). Excursions (zoo de doué la fontaine).
C'est dans un cadre idyllique qu'Anne et Elie Crouan vous accueillent, en bordure de la magnifique forêt de Chambiers. Cette sublime demeure, château du XVIII[e] siècle possède son propre parc de 40 hectares ! Il offre aussi à ses visiteurs cinq chambres de haut standing, restaurées avec un grand raffinement. On y visite le charme des siècles passés, tout en profitant d'un confort du plus grand modernisme. Trois cottages proposent également une halte de charme aux familles. On succombera sans doute à la belle cheminée de pierre du salon, mais aussi au magnifique lit à baldaquin de la chambre à l'étage. Il ne faudra pas manquer le parc et les jardins, fierté des propriétaires, qu'ils se feront un plaisir de vous faire visiter. Mille endroits secrets à découvrir : un chêne vieux de quatre siècles ici, un jardin à la française là… et une roseraie parée des couleurs de ses fleurs anciennes. Le château de Chambiers est une œuvre de passionnés que les amoureux d'horticulture apprécieront !

■ **CHÂTEAU DE DURTAL**
15, places des Terrasses
✆ 02 41 69 92 60
www.chateau-durtal.com
contact@chateau-durtal.com
Sur l'Autoroute A11, sortie 11.
2 chambres. Chambre double de 135 € à 157 €. Petit déjeuner inclus. Appartement/gîtes pour 4 personnes : 249 €. Visite du château incluse. Chèque Vacances. Animaux acceptés (sur demande, 10 €). Wi-fi.
Menez la grande vie en séjournant au château de Durtal. Dans l'aile Renaissance de cette forteresse du XIe siècle au passé historique fort (mais ça, vous l'apprendrez lors de la visite incluse au séjour !), passez une nuit confortablement installé dans une des chambres à l'élégante décoration avec vue sur le parc. Profitez également d'une dégustation de plats cuisinés par vos hôtes qui ne lésinent pas sur la convivialité du moment. Une jolie étape en plein cœur de la vallée de la Loire.

Emplettes

■ **ATELIER MONTGOLFIER**
1, rue Denis-Papin
✆ 02 41 18 09 39
www.montgolfier.fr
montgolfier@montgolfier.fr
Appeler au 02 41 18 09 39, avant une visite. Livraison possible.
Le travail de la céramique est parmi les plus nobles. L'atelier Montgolfier le maîtrise pour parer les tables de ses beaux bijoux. Du décor à la vaisselle, on y trouvera en petites séries de fort belles pièces, dans un style contemporain. Certaines peuvent même être réalisées sur commande. Signe de qualité, de nombreux restaurants et hôtels de prestige y font également leurs emplettes. Emaux satinés, effets matières, formes exclusives en sont la signature et donnent à ces collections toute leur originalité. Attention, pour visiter l'usine, il faut penser à appeler en amont.

FONTEVRAUD

Nécropole des Plantagenêts, située à 18 km de Saumur et 80 km d'Angers, Fontevraud porte un nom chargé d'histoire et sur lequel plane la légende des grands rois d'Anjou et d'Angleterre. Aliénor d'Aquitaine, Henri II Plantagenêt, Richard Cœur de Lion… L'émotion est bien réelle en découvrant l'abbaye royale, qui abrite leurs célèbres gisants. Le village est riche de nombreux monuments. D'autres édifices méritent le détour : l'église Saint-Michel, la fontaine Saint-Mainbœuf, la chapelle Notre-Dame-de-Pitié ou encore le lavoir des Roches. Idéal pour une jolie balade hors du temps.

■ **OFFICE DE TOURISME DU SAUMUROIS**
Place Saint-Michel ✆ 02 41 51 79 45
fontevraud@ot-saumur.fr

Ouvert le dimanche et les jours fériés de 10h30 à 13h. Basse saison : du mardi au samedi de 9h30 à 13h et de 14h30 à 18h. Haute saison : du mardi au samedi de 9h30 à 13h et de 14h à 18h30 ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 13h et de 14h à 17h. Ouvert de Pâques à fin septembre. Horaires variables selon les pérodes, vérifier sur le site internet. Du 31 mars au 30 juin, fermé le lundi. Label Loire à vélo.
Fontevraud ne se résume pas à son abbaye. Il y a de nombreux autres endroits à découvrir dans la ville et aux alentours et l'office de tourisme, face à l'église, reste le meilleur endroit pour se renseigner. On pourra y trouver le classique package boutique-billeterie-hébergement, mais aussi une consigne à bagage, un accueil vélos… et bien sûr des informations sur le Circuit du Patrimoine, ou les expositions temporaires qui sont monnaie courante dans cette ville d'art. En ville, on pourra d'ailleurs trouver moult échoppes d'artisans, que ce soit de bijoux ou de savon, qui contribuent au cachet particulier du lieu.


© FONTEVRAUD

Points d'intérêt

ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD ★★★★

Abbaye royale de Fontevraud
✆ **02 41 51 73 52**
Voir page 26.

■ **SAVONNERIE MARTIN DE CANDRE**
Le domaine de Mestré
✆ **02 41 51 75 87**
www.martin-de-candre.com
contact@martin-de-candre.com
Situé sur la D 947, entre Fontevraud et Montsoreau.

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Pas de visite dimanche et jours fériés. Gratuit. Restauration. Boutique. Chambres d'hôtes.
Ici, 1 000 senteurs vous enivrent avant même d'avoir passé le pas de porte de cette savonnerie. Une charmante boutique familiale et artisanale qui a obtenu dans les années 2000, la labellisation Val de Loire Patrimoine mondial (Unesco), ce qui certifie la qualité des produits. En plus, c'est l'une des rares savonneries en France à faire sa propre saponification à l'ancienne. Un savoir-faire unique qui respecte ses produits avec une production 100 % locale, des produits durables et une renommée internationale. L'histoire de l'hygiène corporelle n'aura plus de secrets pour les visiteurs, qui, conquis, n'hésiteront pas à flâner dans le musée et la boutique-exposition pour y découvrir la très jolie collection de publicités anciennes (XIX^e^ et XX^e^ siècle), étiquettes, mobilier de chimistes et parfumeurs. La visite de la boutique devrait satisfaire toutes vos envies, jusque dans les savons à raser parfumés…

Le couvert

■ **FONTEVRAUD HÔTEL ET RESTAURANT**
Rue Saint-Jean-de-l'Habit ✆ **02 46 46 10 10**
www.hotel-fontevraud.com
hotel@fontevraud.fr

Fermé du 1^er^ au 25 janvier. Du 26 janvier au 1^er^ avril, ouvert les jeudi, vendredi et samedi soirs ; les samedis et dimanches midi. Du 2 avril au 14 juin : ouvert du mardi soir au dimanche midi. Ouvert tous les jours à partir du 15 juin. Réservation impérative. Menus de 60 € à 108 €. Carte : 67 € environ. Menu enfant : 20 €. Vin au verre. Possibilité d'accords mets et vins (ou mets et jus de fruits pour les enfants). Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.
Situé au rez-de-chaussée du prieuré Saint-Lazare de l'abbaye royale, réparti sur deux espaces autour du cloître, ce restaurant profite d'une belle ouverture sur son jardin, là même où le chef Thibaut Ruggeri, cultive les plantes aromatiques nécessaires à sa cuisine créative et sensorielle. Les imposantes baies vitrées invitent la lumière à votre table. C'est d'ailleurs ce qui vous frappera immédiatement en entrant dans les lieux. Une luminosité qui contribue et valorise l'épure de ce restaurant gastronomique. Tout ici a été pensé pour lier l'histoire des lieux et la modernité de notre siècle avec notamment ce choix d'un mobilier sobre et contemporain, créé sur mesure, où le bois clair et l'écru s'harmonisent parfaitement. Le chef vous propose une cuisine qui sublime les produits locaux : aucun ingrédient ne vient d'un pays étranger. Son ambition ? Faire aussi beau que bon. On ne peut ici énumérer la variété des plats, la saisonnalité impose une fraîcheur et à la créativité du chef ne se retrouve jamais deux fois, alors on va de surprise en surprise et c'est tant mieux.

■ **LE PLANTAGENÊT – HOSTELLERIE LA CROIX BLANCHE**
5-7, place des Plantagenêts
✆ **02 41 51 71 11**
www.hotel-croixblanche.com

La Loire à Vélo. Tables & Auberges de France. Vignobles et Découvertes. Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Sauf deux semaines en décembre et deux semaines en janvier. Tous les jours le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 20h. Réservation recommandée. Menus de 21 € à 28 €. Menu enfant : 12 € (pour les moins de 10 ans). Vin au verre. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Séminaires et organisation de week-ends à thèmes : oenologie, truffes, golf, patrimoine et troglo, etc.
Le restaurant et l'hôtel dont il dépend, « la Croix blanche », sont situés sur la jolie petite place qui donne sur l'abbaye. Si le logis est un hôtel de charme avec chambres et suites « Prestige », le restaurant ne démérite pas, avec ses labels 3 cocottes et Maître Restaurateur. A la fois contemporain et chaleureux, le lieu est très lumineux, avec sa grande baie vitrée et bien aménagé : poutres apparentes, bois clair, fer forgé…. un feu de cheminée réchauffe même l'atmosphère en hiver et les portraits des Plantagenêts veillent au bon déroulement du repas ! Celui-ci ne peut que bien se passer : la cuisine est inventive, les plats bien assaisonnés, la viande tendre et les portions sont parfaites. La carte propose des plats de type brasserie améliorée : en entrée, une panna cotta de chèvre, courge butternut, mousse de châtaignes ou la gouline, une délicieuse tourte aux champignons, rillauds, échalote, chenin blanc et crème, puis un mixed grill de la mer, sauce Choron, ou une fondante bavette d'aloyau Maine d'Anjou grillée, sauce béarnaise accompagnée de délicieuses frites maison… en dessert, le crémet d'Anjou aux pruneaux pochés au vin rouge de Saumur est un régal !

Le gîte

■ **FONTEVRAUD HÔTEL ET RESTAURANT**
Rue Saint-Jean-de-l'Habit
✆ **02 46 46 10 10**
www.hotel-fontevraud.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 54 chambres (dont 5 parentales et 3 suites). Chambre double de 139 € à 185 € ; chambre triple de 150 € à 195 € ; suite de 165 € à 250 €. Pension complète. Demi-pension. Chèque Vacances. Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration. Tv satellite. Excursions.

Dans le cloître de l'abbaye de Fontevraud.

© MARC JAUNEAUD - ICONOTEC



Situé dans l'ancien prieuré de l'abbaye royale, l'hôtel a été rénové avec des matériaux nobles dans un souci de modernité. Les chambres, qui étaient des cellules moniales, sont contemporaines et marient avec raffinement la sobriété du lieu et l'âge honorable de ses murs. La literie a, quant à elle, été choisie avec soin, les matelas – faits sur mesure – sont 100% naturels (latex et fibres de coco). Si les clients de l'hôtel peuvent parcourir l'abbaye à toute heure, quitter sa chambre pour déambuler dans le cloître ou le jardin à la nuit tombée ou les couloirs désertés est un privilège à ne pas négliger ! L'ambiance est à la douceur et à la sérénité entre les murs de pierre. L'idéal pour une promenade digestive après s'être sustenté à la table de Thibaut Ruggeri. Au retour de la promenade, prenez une tasse du thé ou du café offert gracieusement au salon de l'Apothicaire : l'accueil est ici à la hauteur des lieux !

■ **HOSTELLERIE DE LA CROIX BLANCHE*****
5-7, place des Plantagenêts ✆ 02 41 51 71 11
www.hotel-croixblanche.com

Logis (3 cheminées). Ouvert toute l'année. Sauf deux semaines en hiver. 24 chambres. Chambre double de 99 € à 209 €. Petit déjeuner buffet : 13,50 €. Parking inclus. Lit parapluie gratuit pour les enfants de moins de 2 ans. American Express, Chèque Vacances. Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration (maître restaurateur). Tv satellite. Animations. Excursions (organisation d'évènements et de week-ends ou journées à thèmes).

Situé en face de l'abbaye, cet ancien relais de poste construit au XVII[e] siècle n'est pas resté enfermé dans le passé avec sa décoration mêlant ancien et contemporain. Les chambres ont été rénovées dans l'ambiance luxueuse et cosy de l'entrée ne se dément pas par la suite. Si l'ameublement des chambres les moins *luxury* peut sembler impersonnel, des aplats de couleur sur les linges de lit et les murs les mettent en valeur. C'est surtout dans les chambres à thème, toute tournées autour de l'ambiance de Fontevraud, que la décoration prend tout son essor. Chaque détail y est soigné : jusqu'à des lampes en forme de chapeaux melon pour certaine pièce à la thématique *so British* ! Quelle que soit la chambre sélectionnée, c'est pourtant bien dans l'accueil chaleureux et serviable que réside la force de cet hôtel : son personnel vous donnera l'impression de compter parmi les proches du Bon Roi René, tant il prendra soin de vous ! Les touristes étrangers ne sont pas en reste puisqu'on y parle anglais, allemand, espagnol et néerlandais et après une longue journée de découverte, quoi de mieux qu'un petit plongeon dans la belle piscine extérieure ?

Chambres d'hôtes

■ **DOMAINE DE MESTRE**
Domaine de Mestrévoie ✆ 02 41 51 75 87
www.domaine-de-mestre.com
Entre les villages de Montsoreau et de Fontevraud, sur la D 947.

Fermé du 2 janvier au 2 février. 12 chambres. De 68 € à 143 €. Demi-pension : 16 € (par personne et par jour, le soir). Petit déjeuner : 5 €. Label Tourisme & Handicap. Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration. Vente (savonnerie artisanale, parfums et cadeaux). Excursions (une barbière / esthéticienne disponibles sur demande).

Le domaine de Mestré n'était rien de moins que la ferme de l'abbaye royale de Fontevraud, autant dire que les bâtiments – datant du XII[e] au XVIII[e] – méritent le coup d'œil et pourquoi pas, qu'on s'y arrête pour la nuit. Les chambres, coquettes, sont spacieuses. Elles allient confort et charme ancien, le mobilier de famille se conjuguant parfaitement avec l'ambiance des lieux et l'accueil des propriétaires. Ces derniers sont en quelques sorte des « gentlemen farmers » qui ont su allier le travail de la terre et le souci de produits de terroir qualitatifs à une élégance hôtelière indéniable. Fraîcheur et traçabilité assurées sur la table d'hôtes de la ferme ! On s'attendrait presque à rencontrer la comtesse de Ségur dans cette belle demeure aimée de ses propriétaires ! La salle à manger, quant à elle, propose tout le faste des grandes demeures bourgeoises. Un restaurant et une savonnerie complètent l'ensemble. Enfin, la boutique du domaine vend toute une gamme de savons biologiques, de soins pour le corps et de parfums.

© ABBAYE ROYALE DE FONTEVAUD



La salle capitulaire, de l'abbaye royale de Fontevraud.

GENNES-VAL-DE-LOIRE

A une trentaine de kilomètres d'Angers et une vingtaine de Saumur, la nouvelle commune Gennes-Val-de-Loire est composée des communes de Gennes, les Rosiers-sur-Loire, Saint-Martin-de-la-Place. Chênehutte-Trèves-Cunault, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies et Le Thoureil. Pour apprécier ses coteaux boisés, fleuve et ruisseaux, rien de tel qu'une balade à pied, à vélo ou à cheval. Il existe d'ailleurs plusieurs circuits qui retracent les différents épisodes de l'histoire de la commune, des gladiateurs aux cadets de Saumur, en passant par les mariniers de Loire. Le patrimoine du pays gennois couvre toute l'histoire de l'humanité : depuis les vestiges préhistoriques (dolmens, menhirs et monolithes), gallo-romains (amphithéâtre de Mazerolles, piliers de pont romain) et médiévaux (tour de Robert-le-Maçon) jusqu'aux troglodytes et églises (Saint-Eusèbe, Notre-Dame des Tuffeaux).

■ **OFFICE DE TOURISME GENNES-VAL-DE-LOIRE**
Place de l'étoile
✆ **02 41 51 84 14**
Haute saison : ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Ouvert du 1er juillet au 31 août.
Partez à la découverte du patrimoine gennois ! Dolmens, menhirs, vestiges gallo-romains, troglodytes, nature florissante agrémenteront votre séjour dans la vallée de la Loire. Les amateurs de balades trouveront à l'office de tourisme cartes de randonnée et fiches thématiques ainsi que le matériel pour utiliser le guide interactif Cyclopedia que l'on peut déposer dans un autre office de tourisme partenaire : idéal pour découvrir le patrimoine tout en étant juché sur son vélo. Une visite incontournable. L'amphithéâtre gallo-romain de 5000 places, qui témoigne de l'importance du lieu à l'époque.

■ **RÊVES DE LOIRE / BALADES NAUTIQUES**
Port du Thoureil
Le Thoureil
✆ **07 86 18 52 10**
www.revesdeloire.fr
contact@revesdeloire.fr
Sur réservation. Plusieurs formules de 1h30 à 7h de balade et même jusqu'au lendemain avec bivouac sur une île ou en chambre d'hôtes. Adulte : 10 € (à 90 €). Enfant (jusqu'à 16 ans) : 12 € (à 35 €). Location bateau avec le capitaine pour guide à partir de 240 € pour 2h jusqu'à 600 € pour 8h. Accueil enfants. Visite guidée.
Alain Gillot est un globe-trotter et un amoureux du terroir ligérien. Il propose de découvrir sa région, à bord de l'une de ses deux toues sablières, bateau traditionnel, le temps de sorties d'une heure et demie à deux jours. Derrière la balade, il y a un message de sensibilisation aux moyens de déplacement doux. On favorise les propulsions naturelles : s'il y a assez de vent, on déploie les voiles ; sinon, on privilégie le courant ou les rames, le moteur n'étant utilisé que si nécessaire. Ainsi, l'absence de bruit permet de respecter la faune locale et de pouvoir observer notamment les colonies d'oiseaux qui nichent sur certaines îles. C'est à une invitation au voyage, à la découverte de la Loire, à sa biodiversité et à son patrimoine, mais également à la relaxation et à la méditation que Rêves de Loire vous convie.

Points d'intérêt

■ **ÉGLISE PRIEURALE DE CUNAULT** ★
Cunault
✆ **02 41 67 92 55**
www.ot-saumur.fr
A environ 40 km d'Angers et 14 km de Saumur.
Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours de 9h à 17h. Haute saison : tous les jours de 8h à 20h. Gratuit. Visite guidée, sur rendez-vous, pour les groupes : 60 €. CB non acceptée. Visite guidée (durée : 1h. Visite guidée pour les groupes : sur rendez-vous. Documents de visite : français, anglais). Animaux non acceptés.
L'église prieurale de Cunault, imposante sur la place du village, a des origines lointaines. Même si ce qu'on en voit actuellement date du XIe siècle, elle fut d'abord un monastère fondé au IVe siècle par Maxenceul, puis un prieuré dépendant de l'abbaye de Tournus (Bourgogne). Alors que le prieuré était un important lieu de pèlerinage, il sera progressivement délaissé puis supprimé, entre guerre de Cent ans, guerres de religion et Révolution française. Ne subsiste que l'église, qui attire l'attention de Prosper Mérimée, lors de son inventaire des monuments historiques.

La Loire à Vélo

Rien de tel que le vélo pour découvrir le pays gennois et ses trésors. Entre coteaux et bords de Loire, un circuit VTT de 30 km permet de relier Gennes au Thoureil, en seulement trois heures de temps, à vitesse modérée. Les amateurs apprécieront le circuit qui les emmènera vers les mégalithes, prieurés et troglodytes, ou encore vers l'amphithéâtre gallo-romain, le mémorial des Cadets de Saumur, mais aussi la réserve naturelle de l'étang de Joreau.
D'autres itinéraires, ceux de la Loire à Vélo, suivent le cours du fleuve. Un itinéraire principal permet de découvrir le Thoureil, Gennes et Chênehutte-Trèves-Cunault. Mais il existe bien d'autres pistes pour profiter du Val de Loire et de son patrimoine classé par l'Unesco. Certaines se parcourent d'ailleurs sur plusieurs jours. Heureusement, de nombreux hébergements sont prêts à accueillir vos deux-roues de la plus belle façon qui soit. Il suffit de vous renseigner sur les différents offices de tourisme ou directement sur Internet. Un parcours au cœur d'un patrimoine d'exception pour tous les niveaux.
Renseignements : www.anjou-velo.com

Il offre de belles sommes pour sa restauration mais le chœur ayant été cédé à un particulier fort avare, il ne fut pas aisé de rendre à l'église toute sa beauté d'origine. On peut aujourd'hui admirer une église blanche et majestueuse, parée de quelques peintures aux murs et aux voûtes et d'une litre funéraire (bandes noires en l'honneur d'un défunt) sur les colonnes. N'hésitez pas à vous renseigner pour une visite guidée (en groupe seulement). Chaque année, l'église prête son cadre et son acoustique au « Mai de l'orgue ».

■ **L' AMPHITHÉATRE GALLO-ROMAIN DE MAZEROLLES**
Avenue de l'Amphithéâtre
mairie@ville-gennes.fr
Fermé du 1er septembre au 30 juin. Ouvert aux groupes, sur réservation à l'office de tourisme. Gratuit. Visite guidée.
L'amphithéâtre de Mazerolles avait pour coutume d'accueillir les jeux du cirque, qui voyaient s'affronter gladiateurs et animaux, sous le règne des empereurs Antonin. Il est considéré comme le plus grand amphithéâtre gallo-romain de l'ouest (5 000 places). L'une de ses principales caractéristiques est son pavement de drainage en terre cuite parfaitement conservé. Pour visiter les vestiaires des gladiateurs, il faudra demander une visite guidée à l'office de tourisme. Cet amphithéâtre et d'autres vestiges mis au jour – thermes, temples, aqueduc, habitat – faisaient partie d'un vaste ensemble gallo-romain construit au IIe siècle après J-C. Enfin, une zone d'habitat à récemment été mise à jour lors d'un diagnostic archéologique qui complète les observations qui avaient déjà été établies. Pour l'instant, les chercheurs ont l'hypothèse que Gennes aurait été un lieu de sanctuaire et de conciliation avant la conquête de la Gaule. Un lieu chargé d'histoire !

■ **LE MOULIN DE SARRÉ**
Lieu-dit Sarré
Route de Louerre
✆ **02 41 51 81 32**
www.moulin-de-sarre.fr
Ouvert de mai à septembre. Basse saison : ouvert le dimanche et les jours fériés. Haute saison : du mardi au dimanche. Visites guidées les mardis, mercredis et jeudis à 15h, 16h et 17h. Visite libre les vendredis, samedis et dimanches de 15h à 18h. Visite possible pour les personnes se restaurant à l'auberge du moulin, sur demande lors de la réservation. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 4,50 €. Enfant (de 6 à 14 ans) : 3,50 €. Groupe (10 personnes) : 3 € (2,30 € pour les enfants). Visite guidée. Restauration (à l'auberge du moulin). Boutique. Animations.
L'un des derniers moulins à eau en France à produire de la farine à l'aide d'une meule de pierre se situe à Gennes ! Le moulin de Sarré est le dernier des 9 moulins à eau qui étaient alimentés par l'Avort. Il existerait depuis 1143 et a connu, évidemment, de nombreux propriétaires au fil des siècles. La famille Lauriou tient ce moulin depuis 1908 et y perpétue la tradition. Dans un cadre bucolique verdoyant, ne manquez pas de vous y arrêter pour voir la grande roue à augets. Le restaurant, installé dans d'anciennes étables, vous permet de déguster les fouées faites à partir de cette farine, distribuée dans la boutique et aux commerces de la région. Le ruisseau fournit quant à lui les truites également au menu de l'auberge.

Le couvert

■ **L'AUBERGADE**
7, avenue des Cadets-de-Saumur
✆ **02 41 51 81 07**
www.restaurant-aubergade.fr
bodinjeanfrancois@wanadoo.fr
♿
Ouvert toute l'année. Basse saison : du jeudi au lundi de 12h à 14h30 et le soir de 19h à 21h30. Réservation recommandée. Menus de 22 € à 79 €. Carte : 70 € environ (entrée + plat + dessert). Menu enfant : 15 € (jusqu'à 12 ans). Formule du midi : 22 € (plat du jour + café ou thé gourmand, sauf les samedis, dimanches et jours fériés). Vin au verre. Accueil des groupes (sur réservation). Chaises bébé. Terrasse.
Cette auberge cossue gagnerait à se déplacer plus en avant sur les bords de Loire de cette jolie commune. Qu'à cela ne tienne, il faut pénétrer le lieu et s'enivrer des fragrances uniques que son chef, Jean-François Bodin, fait ressortir de sa cuisine, aux fortes inspirations d'ailleurs. Dans la grande salle aux tons de beige, où les bois se partagent l'espace avec la pierre et le mobilier de caractère, on est plongé dans une atmosphère raffinée, soutenue par la musique jazzy. Tandis que les arômes et leurs paradoxales fusions flottent dans l'air, notre appétit se met en éveil. Il ne faut pas manquer la formule « Coup de cœur ». Un beau festival de saveurs ! Saint-Jacques normandes suivies d'un homard cuit entier et sauce butternut et cacahuète, un beau mariage. Les mélanges d'ici et d'ailleurs se retrouvent dans la carte avec un filet de veau rôti, endives caramélisées et jambon ibérique. Les desserts sont tout aussi charmants : nous sommes conquis par le mélange des textures du sablé cheese cake, poires et dulce de leche !

■ **LA CAVE AUX MOINES – RESTAURANT LES PIEDS BLEUS**
Chênehutte-Trèves-Cunault
✆ **02 41 67 95 64**
www.cave-aux-moines.com
Entre Trèves et Chênehutte, à Préban (D 751).
Basse saison : ouvert le week-end et les jours fériés le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 21h. Haute saison : tous les jours le midi et le soir de 19h à 21h. Mi-juin – mi-septembre Tous les jours midi et soir mi-septembre – mi-juin. Menus de 21 € à 26 €. Menu enfant : 8,50 € (jusqu'à 12 ans). Menus avec fromage, vin, dessert et café inclus. Supplément possible selon garnitures. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation jusqu'à 220 personnes). Chaises bébé. Animations.
Sous le coteau de tuffeau, creusé à même la pierre tendre, la Cave aux Moines peut accueillir jusqu'à 220 personnes dans son restaurant « Les Pieds Bleus ». Shii-takés, pieds-bleus, galipettes et flammes angevines n'auront plus de secret pour vous ! Ces champignons, au menu de ce restaurant troglodyte, n'auront pas fait beaucoup de chemin pour arriver dans votre assiette : ils sont en effet cultivés dans les galeries souterraines de la Cave aux Moines, que l'on peut également visiter. Même chose pour les vins de Loire entreposés dans la cave et les escargots élevés là aussi. Vous attendent aussi fouées et saucisses d'Anjou, qui se retrouvent même au menu pour les plus petits. On apprécie le fromage du menu doré au four… un délice. Bref, de belles assiettes typiques de la région et en plus, servies avec le sourire !

■ **LE MOULIN DE SARRÉ**
Lieu-dit Sarré
Route de Louerre ✆ 02 41 51 81 32
www.moulin-de-sarre.fr
florent@moulin-de-sarre.fr
Ouvert toute l'année. En fonction des réservations. Le midi et le soir. De nombreuses animations en été. Réservation impérative. Menu unique à 7,10 € (par adulte, il faut ajouter les frais de transport obligatoires et le tarif des fouées à volonté). Menu enfant : 5,20 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (mariages, baptêmes et anniversaires : menus composés de spécialités cuites au four à bois). Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Boutique. Animations. Repas, cuissons et service aussi à domicile.
L'auberge du moulin de Sarré vous accueille dans l'une de ses trois grandes salles, idéales pour un repas convivial autour de fouées. Celles-ci sont conçues sur place avec la farine fabriquée directement au moulin et peuvent se déguster également dans un menu comprenant des truites (pêchées dans le ruisseau tout proche), le tout accompagné d'un délicieux anjou blanc. Les garnitures des fouées sont traditionnelles mais excellentes : mogettes, rillettes, beurre, farce de la meunière (tomates et champignons). Le menu est d'un excellent rapport qualité/prix avec des desserts évoluant selon les saisons et selon l'envie du chef. Le tout est servi à volonté, de quoi ne pas se priver ! En été, des animations et concerts viennent agrémenter le repas. Sur demande, les convives peuvent aussi visiter le moulin dans la cour. Le Moulin peux aussi se déplacer directement lors de vos événements, de quoi ravir le palais de vos convives !

■ **LA ROUTE DU SEL**
55, quai des Mariniers
Le Thoureil ✆ 02 41 45 75 31
www.authoureil.fr – contact@authoureil.fr
♿
Fermé dimanche soir, lundi et mardi, sauf juillet et août ouvert aussi le dimanche soir. Ouvert du mardi au dimanche à partir de 12h (dernier service à 13h30) ; du jeudi au samedi à partir de 19h (dernier service à 20h30). Réservation impérative. Menu unique à 33,50 €. Carte : 40 € environ (pour 3 plats). Formule du midi : 17,50 € (21,50 € pour 3 plats). Vin au verre. Chèque Restaurant. Label Tourisme & Handicap. Accueil des groupes (sur réservation). Jardin. Terrasse. Animations. Bar à vin et restaurant.
Un endroit magique pour une rencontre « gustative » ! Venez goûter la cuisine de la chef Marie, qui a fait ses classes à Londres. Ce bel établissement restauré et très joliment décoré, offre une carte toute neuve à chaque saison et insiste sur une très large carte des vins. On regrettera cependant l'absence de menu pour les enfants…. La carte présente un choix éclectique bien mené et joliment présenté et au hasard des saisons : pétales d'artichauts, betteraves et courges frits, Tataki de thon blanc avocat, gingembre, sésame, carpaccio de Saint-Jacques, le délicieux chou farci au veau, cèpes, foie gras et châtaignes ou encore les ravioles maison de butternut et parmesan avec sa sauce au roquefort. On peut terminer sur une belle assiette de fromages ou un dessert tel ce nougat glacé au miel, abricots et pistaches et sa compote de rhubarbe. Une bien belle étape rafraîchissante dans une « petite cité de caractère » comptant parmi les plus courues des bords de Loire en Anjou ! Pensez à réserver, notamment l'été, le restaurant étant victime de son succès.

Le gîte

■ **LA LONGUE VUE****
18, rue Croix-de-Mission ✆ 02 41 51 81 88
www.lalonguevue.fr – contact@lalonguevue.fr
♿ 🚲 🌳
Logis (2 cheminées). Accueil vélo. La Loire à Vélo. 18 chambres. Chambre double de 67 € à 72 € ; chambre triple à partir de 95 €. Demi-pension : 66 € (à 87 € pour 2 personnes et 3 nuits minimum). Petit déjeuner : 9 €. Etape affaire : 76 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés (9 €). Wi-fi gratuit. Restauration (menus à partir de 26€ Menu enfant : 8,50 €). Tv satellite. Animations. Excursions (salle de loisir, local à vélos).
Situé sur les hauteurs de Gennes, cet hôtel-restaurant offre une belle vue sur la vallée de la Loire. Le petit-déjeuner, copieux, peut être servi en terrasse lorsque le temps s'y prête, face à la vallée, ce qui vous donnera peut-être l'occasion de voir quelques montgolfières naviguer au-dessus de la Loire. La plupart des chambres offrent également cette vue, tandis que celles en rez-de-jardin, accessibles aux PMR, permettent d'accéder facilement à la piscine extérieure et au parc d'un demi-hectare. Si les chambres ne sont pas très grandes, elles sont en revanche propres et fonctionnelles. La décoration du restaurant est éclectique : les responsables de l'établissement sont d'anciens globe-trotters qui ont ramené toutes sortes de souvenirs de voyage. La restauration type bistrot-gourmand est variée, réalisée à base de produits frais et change au gré des saisons. L'hôtel peut accueillir les groupes ou séminaires, mais aussi les cyclistes : un garage à vélo fermé leur permet de mettre à l'abri leur matériel. L'accueil, très chaleureux, est l'un des meilleurs atouts de l'établissement.

Loisirs

■ **ANJOU-NANTES MONTGOLFIÈRES**
Z.I. les Sabotiers ✆ 02 41 40 48 04
montgolfieres.fr – anjou@montgolfieres.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 19h. De 200 € à 230 € par personne (160 € pour les enfants). Vol exclusif en nacelle privée : 350 € par personne. Vol soleil levant : 380 € par personne.
Un expérience unique de communion avec le ciel… et avec les splendeurs du patrimoine que l'on peut survoler au hasard du vent. Vignobles, châteaux, ardoise et cours d'eau se dévoilent pour le plaisir de tous les sens. Choisissez le type de vol qui vous intéresse, le jour ou à l'aube ? En toute convivialité ou en nacelle privatisée ? Compter 1h30 de balade pour le somptueux vol qui permet de voir, sous un angle original, le soleil se lever sur la campagne. Les vols de jour comptent une heure dans le ciel pour trois heures d'excursion. Ils se déroulent tout au long de l'année, en fonction des conditions météorologiques et quelques vols thématiques viennent agrémenter le calendrier (pour la Saint-Valentin, par exemple). Il est également possible de proposer son projet pour des vols en groupe (à partir de 15 personnes). Pour que l'expérience se fasse la plus féérique possible, il est conseillé de réserver entre avril et octobre, période la plus clémente.

Dans les environs

Coutures

A 19 km d'Angers et 28 km de Saumur, sur la route touristique qui longe la Loire, se trouve une toute petite commune de 200 habitants à peine. L'une d'entre elles, la mystérieuse Ernestine Chassebœuf, a fait le bonheur des lecteurs de l'Anjou. Ses lettres dénonçant dans un style aussi cocasse que campagnard les injustices et les dysfonctionnements de la société française ont été éditées en plusieurs volumes sous le titre *Ernestine écrit partout*. Une lecture recommandée ! Mais la rencontrer eut été compliqué puisqu'elle était en fait un personnage fictif dont le créateur demeure inconnu. Domiciliée à Coutures, « quelque part dans un troglodyte en viager » où elle s'occupait de son jardin et de ses poules, elle est « disparue » en 2005, mais ses lettres et son personnage ont fait l'objet d'un spectacle en 2017 sur ses terres natales.

■ **CHÂTEAU DE MONTSABERT**
152, route de Montsabert
✆ 02 41 57 91 21
A mi-chemin entre Angers et Saumur.
Ouvert du dernier week-end de juin à au troisième week-end de septembre. Ouvert tous les jours de 14h à 18h. Visite toutes les heures. Groupes : sur rendez-vous toute l'année. Adulte : 7 €. Enfant (de 10 à 16 ans) : 4 €. Groupe (10 personnes) : 5 €. CB non acceptée. Visite guidée. Animaux acceptés.
A mi-chemin entre Angers et Saumur, visitez cette forteresse de la guerre de Cent Ans, le seul château de Coutures à être encore debout. Au XIVe siècle, Bertrand du Guesclin remanie le château de Montsabert, après l'avoir reçu en dote de sa seconde épouse, Jeanne de Laval. L'édifice d'origine, daté des XIe et XIIe siècle, est alors transformé en une imposante forteresse. Au cours de l'histoire, la double enceinte disparait et le château va subir de multiples transformations. Il est restauré et présente aujourd'hui, sur certains points, un écart architectural de taille, entre une tour austère datant de la période féodale et un élégant corps de bâtiment de la Renaissance. L'ensemble présente de beaux détails sculptés de toutes les époques. Au cours de la visite, vous découvrirez les jardins, le rez-de-chaussée et le deuxième étage du château qui accueille toujours une exposition temporaire.

■ **CAMPING PARC DE MONTSABERT******
✆ 02 41 57 91 63
www.parcdemontsabert.com
camping@parcdemontsabert.com
Ouvert toute l'année. Réservation recommandée. Gardé 24h/24. 104 emplacements (65 locatifs). Exposition : ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Locations insolites, Chalets et Cottage. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 19 €. Bungalows pour 4 à 6 personnes de 42 € à 105 € la semaine ; chalets pour 4 à 7 personnes de 73 € à 174 €. Draps et serviettes, réfrigérateur, barbecue ou coffre-fort à louer. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (1 animal accepté en locatif et 2 en emplacement nu : 5 € par nuit et par animal). Aire pour camping-cars. Wi-fi payant. Restauration. Animations. Excursions (le Cadre Noir, le château de Saumur et l'Abbaye Royale de Fontevraud).
Installé dans l'ancien parc du château de Montsabert, ce camping offre 104 emplacements. De quoi trouver son bonheur ! Entre locatifs (chalets, cabanes de pêcheur, roulottes et autres *cottages*) ou emplacements classiques, ici vous avez le choix. Ils sont spacieux et respectueux de votre intimité puisque délimités par de belles haies. L'autre point fort du lieu est le panel d'activités et de services proposés comme des concerts et de nombreuses animations pendant la période estivale. L'accueil est toujours chaleureux et on vous renseigne avec le sourire. On appréciera aussi son beau parc aquatique comprenant une grande piscine chauffée et ses toboggans mais aussi un terrain de tennis, de pétanque, de volley ou de football et même un mini-golf. Les arbres majestueux abritent un tout nouveau parcours d'accrobranche pour les plus aventuriers. De plus, tout est très sécurisé pour les plus jeunes, un vrai bonheur ! Pour le bien-être, on pourra se tourner vers l'espace détente, proposant massages, manucures et soins du corps. Bon plan : pensez à réserver directement au camping, il y a des tarifs préférentiels pour les visites incontournables de la région !

■ **LE MANOIR DE LA CAILLÈRE**
La Caillère
✆ 02 41 57 97 97
www.richard-rak.com
contact@richard-rak.com
Basse saison : ouvert le week-end et les jours fériés de 14h à 18h. Haute saison : du mardi au samedi de 14h à 19h. Visite guidée pour les groupes, sur rendez-vous, tous les jours de l'année. Du 01/01 au 30/04 : samedi et dimanche de 14h à 18h. Du 01/05 au 30/09 : du mardi au dimanche de 14h à 19h. Du 01/10 au 31/12 : samedi et dimanche de 14h à 18h. Fermé les 23, 24, 30 et 31 mars et du 17 au 29 septembre. Entrée : 5 €. 6-16 ans : 3 €. Groupe (à partir de 10 personnes) : 4 €.
Voilà une galerie dans tous les sens du terme ! Plongez au sein de ce site troglodytique et perdez-vous dans ce dédale souterrain artistique, vous ne serez pas seuls, les œuvres hétéroclites de Richard Rak vous accompagnent tout au long de la visite. Il s'est grandement inspiré dans son œuvre de cet ancien manoir du XVIIIe siècle posé contre une butte de tuffeau. Derrière ces murs, un tout possible, une invitation à la poésie du dedans : 400 mètres carrés de galeries troglodytiques et labyrinthiques dans lesquelles le peintre vous fait découvrir sa collection de peintures-objets et compositions évoquant le voyage quand les œuvres ne partent pas elles-mêmes s'exposer dans des contrées lointaines. La collection permanente vit, évolue au rythme des expositions en France et à l'étranger. Une parenthèse ouverte à tous, hors du temps, hors des normes. En ressortant, profitez de la vue grandiose sur la grande plaine de Coutures, ses vignes et ses champs. Ce n'est pas pour rien que son étymologie est Culturae, « cultures, terres fertiles » !

Saint-Rémy-la-Varenne

A 25 km d'Angers et 30 km de Saumur, sur la route touristique qui longe la Loire. Entre paysages ligériens et coteaux boisés, les alentours de Saint-Rémy-la-Varenne offrent des panoramas magnifiques. Près de l'église du village, au fond d'une cour, on trouve le prieuré bénédictin fondé en 929 et qui, attaché autrefois à l'abbaye Saint-Aubin-d'Angers, fut l'un des plus riches d'Anjou. Le logis se visite et l'on peut notamment y admirer une étonnante cheminée polychrome datant de la Renaissance et une salle capitulaire qui renferme les plus anciennes fresques romanes d'Anjou.

■ **LE PRIEURÉ DE SAINT-RÉMY-LA-VARENNE**
✆ **02 41 57 32 32**
www.prieure-saint-remy.fr
contact@prieure-saint-remy.fr

Fermé du 1er octobre au 30 avril. Ouverture les samedis et dimanches de mai et septembre. Haute saison : ouvert du mercredi au lundi et les jours fériés de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Les extérieurs du prieuré restent accessibles à l'année. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 4 €. Enfant (de 6 à 15 ans) : 3 €. Groupe (10 personnes) : 2 €. Visite guidée (pour les groupes, sur réservation, toute l'année).
Donné en 929 par Foulques Ier à l'abbaye Saint-Aubin d'Angers, ce très ancien prieuré bénédictin est connu pour avoir été l'un des plus riches d'Anjou. Il a longtemps tiré ses bénéfices des activités agricole et pastorale, des redevances de ses concessions et droits sur les bateaux qui traversaient la Loire à proximité. Au cours des siècles, de nombreux travaux d'embellissement et d'agrandissement lont été réalisés notamment dans le style Renaissance. Décrété « bien national » à la Révolution, il a abrité divers locataires avant d'être classé monument historique et racheté par la commune en 1988. On peut notamment y admirer, dans la salle capitulaire, de très anciennes fresques romanes et un étonnant décor sculpté, peint à la Renaissance, dans le logis prieural. Chaque année en octobre, la commune de Saint-Rémy-la-Varenne organise dans son enceinte un grand rendez-vous lié à la culture des cucurbitacées. Les Hortomnales rassemblent alors une collection botanique des plus originales : plus de 700 variétés de citrouilles, melons, concombres et autres courges. La saison estivale, quant à elle, fait la part belle aux animations variées, comme aux visites théâtralisées des lieux.

LE LION-D'ANGERS ★

A 25 km d'Angers et 15 km de Segré. En Maine-et-Loire, il y a Saumur et… le Lion-d'Angers. Leur point commun ? Le cheval ! Ici aussi, sur un territoire qui voit se rencontrer deux jolies rivières – l'Oudon et la Mayenne – la filière cheval représente un atout important. Le haras national, installé sur le domaine de l'Isle-Briand, promeut d'ailleurs aussi bien l'élevage que les activités liées au cheval et à l'équitation. Chaque année, lors du Mondial du Lion, une compétition de concours de belle réputation, il accueille la fine fleur de l'équitation internationale. Le Lion-d'Angers est une jolie commune, verte et fleurie. Le parc départemental de 160 hectares de l'Isle-Briand et aussi, côté hippodrome, le chemin du halage offrent d'agréables balades. Face au camping, une halte accueille le tourisme fluvial. Et les deux rivières permettent de nombreuses parties de pêche ! Le patrimoine immobilier n'a pas non plus à rougir : jusqu'aux propriétés privées qui portent des noms poétiques, comme le château de la Roche aux Fées ou le Manoir des Vents.

■ **OFFICE DE TOURISME DE L'ANJOU BLEU, BUREAU DU LION D'ANGERS**
56, rue du Général-Leclerc
✆ **02 41 92 86 83**
www.anjoubleu.com
officedetourisme@anjoubleu.com
Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h30. Haute saison : du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Du 1er novembre au 31 décembre, ouvert seulement le vendredi 9h30-12h30, 14h-17h.
L'office du tourisme du Lion d'Angers est niché en plein cœur de ville. L'antenne tient à votre disposition toute la documentation nécessaire pour visiter le pays segréen, également appelé Anjou bleu : plans, adresses de restaurants et d'hébergements, activités de loisirs et sites touristiques. Un guide touristique consacré exclusivement à l'Anjou bleu y est d'ailleurs disponible gratuitement. On y trouve toutes les informations utiles sur le Haras national, la Mine bleue de Noyant et les châteaux des environs. Enfin, sachez que la Communauté de Communes de la Région du Lion d'Angers (CCRLA) a édité un guide, *18 Balades et randonnées en région du Lion-d'Angers* pour accompagner vos promenades.

Points d'intérêt

■ **HARAS NATIONAL DU LION D'ANGERS** ★★
Parc départemental l'Isle-Briand
✆ **02 41 95 86 51**
equi-info.angers@ifce.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 8h à 19h. Fermé pour les visites pendant le Mondial du Lion. Gratuit.
Arpenter le Haras national du Lion d'Angers, c'est profiter d'un moment privilégié au cours d'une promenade dans le parc départemental de l'Isle-Briand, de la richesse du patrimoine végétal et architectural ou encore, à partir du printemps, d'observer les poulinières et leurs poulains dans les prairies. Sur 160 hectares ce site regroupe un château du XVIIIe, une ferme du XIXe et, bien sûr, des infrastructures équestres. En suivant l'itinéraire fléché, vous découvrirez aussi bien l'histoire du lieu que les métiers liés à la forge et à la sellerie… En plus, c'est gratuit ! Ne manquez pas les manifestations qui sont organisées dont le Mondial du Lion, réellement impressionnantes.

Mondial du Lion 2019

Le Mondial du Lion, c'est le grand évènement de l'année au Lion d'Angers : un championnat du monde de concours complet d'équitation, discipline olympique dans laquelle les cavaliers français savent se distinguer. Épreuves de dressage, de cross, de saut d'obstacles permettent de tester les qualités et les capacités de jeunes chevaux et de cavaliers venus du monde entier. Un très beau spectacle équestre qui aura lieu cette année du 17 au 20 octobre 2019 au haras national de l'Isle-Briand. Les amateurs d'équitation retiendront les dates de cette compétition d'exception.
Mondial du Lion, haras du Lion-d'Angers. Tarif : de 9 € à 18 € (des Tickets Famille à 45 € sont mis en place). Renseignements : 02 41 60 36 22 ou directement sur le site Internet de l'événement : www.mondialdulion.com

Le couvert

■ **L'AUTHENTIQUE**
48, rue du Général Leclerc
✆ 02 41 27 32 46 – r.authentique@free.fr
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Dimanche sur réservation de groupes (10 personnes minimum). Carte : 26 € environ. Formule du midi : 17 €. Vin au verre. Chèque Restaurant.
Le seul véritable restaurant du Lion-d'Angers niche en plein centre-bourg. On se gare non loin le long de la rivière, face à l'hippodrome, et on s'installe dans une salle moderne mais classique autour de tables suffisamment espacées pour une intimité gastronomique. Le chef vous sert une cuisine franchement éveillée, certes française et fort classique, mais de beaux efforts sont constatés dans les présentations. De jolies couleurs éveillent l'appétit. L'on peut débuter sur une généreuse part de foie gras joliment accompagnée. Volaille, porc, bœuf et veau présentent des classiques « revisités », comme on dit, mais les senteurs iodées sont ici cuites à la perfection. Langoustines, saint-jacques et autre merlu sont habilement accompagnés d'émulsions fines, de petits légumes frais, de champignons nobles et parfois de truffe. Une très honnête étape dans une cité qui ne manque pas de charme.

Emplettes

■ **LES TREILLES GOURMANDES DU LION D'ANGERS**
La Vez – Route de Candé ✆ 02 41 95 82 82
www.treillesgourmandes.com
contact@treillesgourmandes.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h.

Un conseil, surtout n'entrez pas ici l'estomac vide, le supplice serait immédiat. Les foies gras mi-cuits de canards, élevés en France, sont absolument parfaits de texture, de saveur, et laissent ce petit fruité agréable que l'on aime tant sur des toasts légèrement grillés ! Le foie gras d'oie et les confits (plats sous vide à réchauffer chez soi) constituent une agréable alternative quand on pense à les associer à une bonne fricassée de pommes de terre à la sarladaise ! Une bonne idée cadeaux que ces paniers garnis qui savent toujours stimuler l'appétit, forts d'un succès garanti chez les amis. La boutique de ce diffuseur local s'adresse aussi aux professionnels de la restauration. Ne pas manquer si vous êtes sur Angers, d'aller à la boutique de la rue Saint-Julien (Les Frères Boucher) où tous ces délices y font vitrine en sus d'une carte pour s'y restaurer. Une offre particulière est faite aux camping-caristes et navigateurs de plaisance en matière de plats cuisinés et conserves, qui débarqueront au Lion d'Angers, non loin de leur péniche.

Dans les environs

Chenillé-Changé

Au cœur du Haut Anjou segréen, Chenillé-Changé bénéficie d'une très jolie situation sur la Mayenne qui lui a permis d'obtenir plusieurs distinctions : Village de Charme, 4 fleurs pour le classement du jury de Village Fleuri et 3 libellules pour le label D'une Rive à l'Autre. Le village a su conserver et mettre en valeur son patrimoine bâti, (il a même reçu pour cela un Oscar national de l'environnement) une église romane du XI^{e} siècle, le château des Rues, un manoir du XIV^{e} siècle et son moulin à eau, toujours en activité et inscrit à l'inventaire des Monuments historiques. Ce dernier

Quelques manifestations à ne pas rater

- **De Pâques à septembre :** courses hippiques régulières et concours.
- **28 juin 2019 :** Fête de la musique et feu d'artifice.
- **30 juin 2019** : Le Maine et Loire à pied.
- **Festivités du 14 juillet 2019** : Revue des Sapeurs Pompiers le 14 juillet et courses cyclistes.
- **13 septembre 2019** : La nuit européenne de la chauve-souris.
- **17 au 20 octobre 2019** : Mondial du Lion, concours complet international d'équitation.

domine le port, point de départ de nombreuses excursions. Une grosse base de péniches en location dirigée par la société les Canalous, permet aux familles et sans permis, de passer une journée ou plusieurs semaines à bord de ces caravanes flottantes pour de longues promenades sur le réseau fluvial et ses nombreux passages d'écluses. L'Hirondelle, un bateau promenade aux vieux airs de vapeurs, propose d'ailleurs de jolies balades. Les bateaux de plaisance aiment accoster à Chenillé-Changé, car l'endroit permet une halte reposante. Moulin à eau en activité, restaurant, camping et logement en roulottes, sont quelques-uns des agréments possibles sur la commune. Location de vélos, ravitaillement et visites touristiques sont également au programme.

L'HIRONDELLE – BATEAU PROMENADE

Le Moulin
✆ 02 41 95 14 23
reservation@bateau-hirondelle.com
Embarquement au ponton du camping de Chenillé-Changé, Grez-Neuville ou cale de la Savatte à Angers.

Ouvert d'avril à octobre. Réservation obligatoire. Embarquement 15 min avant l'heure de départ. Gratuit jusqu'à 4 ans. Mini-croisière commentée : 10,50 €. Croisière à la journée à partir de 31,20 €. Repas croisières à partir de 52 € jusqu'à 68 € avec feu d'artifice. CB non acceptée. Chèque Vacances. Restauration. Animations. Bar à bord.

Venez vous détendre au fil de l'eau et goûter au plaisir de glisser sur quelques-uns des plus beaux cours d'eau des Pays de la Loire : les balades sur la Mayenne, l'Oudon, la Sarthe ou encore la Maine vous enivreront d'une douceur de vivre propre au territoire ligérien. Construit en 1993, ce bateau est un peu l'héritier des « vapeurs » qui, au début du siècle, sillonnaient en Anjou l'un des plus beaux réseaux navigables de France. Long de 26 mètres et large de 5 mètres, ce dernier est doté d'une terrasse panoramique ainsi que d'un salon chauffé. Il peut recevoir jusqu'à 118 passagers en croisière et se transforme en restaurant avec ses 72 couverts pour vos déjeuners ou vos dîners croisières. A ce propos, l'éventail des possibles promenades gourmandes est large. Faites ainsi votre choix entre un repas croisière, une croisière bistro ou apéritive, avec animations musicales sur certaines dates (voir le site). Tout un art de vivre, en somme !

LE DOMAINE DES RUES

✆ 02 41 41 08 41
www.domainedesrues.com
info@domainedesrues.com

Fermé du 1er avril au 31 décembre. Ouvert du mardi au jeudi de 10h à 12h et de 14h à 17h. Groupes, sur réservation. Possibilité de dégustation. Gratuit. Visite guidée sur réservation uniquement, 3,50 € par adulte. Visite guidée. Boutique. Vente directe de viande.

C'est le berceau de la race locale Rouge des Prés. Le Domaine des Rues vous invite à la découverte des richesses et des saveurs d'un terroir. Acteur dynamique de la valorisation et de la conservation des races animales locales, il met en valeur l'identité animale, architecturale et géographique typique du Haut-Anjou. Bovins de race Rouge des Prés et Bleu du Maine, et poules locales feront partie de votre voyage au cœur du patrimoine rural, et de son environnement exceptionnel. Cette ancienne ferme modèle fut construite au début du XIXe siècle par la famille de Rougé pour élever des bovins. Olivier, l'un des descendants, y mène toujours la même activité. Il est considéré comme le fondateur de la race Maine Anjou, appelée aussi Rouge des Prés, réputée pour sa productivité en boucherie. Il élève aussi des porcs – les Blancs de l'Ouest -, des poules et des moutons – les Bleus du Maine. C'est donc ici qu'il faut venir pour acheter de la bonne viande. Au passage, on profite d'une visite guidée, d'animations et d'expositions qui permettent de comprendre l'histoire des produits. Le domaine accueille des réceptions et des fêtes de famille.

MOULIN À EAU ET MINOTERIE BOUIN

Le Moulin
✆ 02 41 95 14 23
www.anjou-moulin.com
reservation@anjou-moulin.com

Fermé du 17 septembre au 31 mars. Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 14h30 à 17h. Ouvert tous les jours sur réservation. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 3,90 € (visite guidée : 5). Enfant : 2 € (visite guidée : 2,5). Adolescent 3 € ; 3,4 € pour la visite guidée. Chèque Vacances. Visite guidée. Boutique.

Un moulin à eau fortifié, en soi c'est déjà une curiosité. Pourquoi ne pas profiter d'un passage à Chenillé pour le visiter ? On vous détaillera comment il fonctionne, avec sa roue à aubes de 7 m de diamètre grâce à laquelle le blé devient farine, sa turbine hydraulique, ses 145 poulies, ses 470 m de courroies et ses machines de fabrication. Depuis des lustres, le blé s'y moud en farine. On fait revivre ici des métiers d'antan. Depuis février 2007, le moulin de Chenillé-Changé a diversifié ses activités. En complément de la production de farine, que l'on peut acheter à la boutique, et de ses visites, il a rattrapé les temps modernes, devenant producteur d'électricité. Ce moulin, encore en état de fonctionnement, reste le seul à moudre son grain grâce à l'énergie hydraulique qu'il puise dans la rivière de la Mayenne.

LA TABLE DU MEUNIER

Le moulin
✆ 02 41 95 10 98
www.domaine-moulin.fr
reservation@domaine-moulin.fr

Fermé de début janvier à mi-février. Basse saison : ouvert du jeudi au dimanche le midi à partir de 12h (dernier service à 14h). Haute saison : tous les jours et les jours fériés le midi à partir de 12h (dernier service à 14h) et le soir à partir de 19h (dernier service à 21h). Réservation recommandée. Menus de 22,50 € à 45,50 €. Menu enfant : 9,90 € (jusqu'à 9 ans. 17,70 € menu ado, boissons incluses). Formule du midi : 17 € (17 euros 2 plats, 20 € pour 3 plats). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation). Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Vente à emporter. Boutique.

Ce restaurant traditionnel, qui fût jadis une huilerie, offre une ambiance rustique. Situé en bord de Mayenne, il propose une cuisine de terroir, 100 % fait maison, avec une impressionnante verrière donnant sur la magnifique terrasse vue sur la campagne verdoyante. L'endroit se prête aisément aux grandes réunions de familles (et dispose d'ailleurs d'une salle pour les séminaires). La salle principale est d'apparence rustique et *lounge*, avec des sublimes poutres et des murs de pierre apparentes et des fauteuils club en cuir pour vous installer confortablement. Dans les assiettes, on retrouve une cuisine travaillée avec goût et modernité. Nous apprécions particulièrement le traditionnelle filet de sandre au beurre blanc, quinoa d'Anjou et légumes de saison, qui est concurrencé par le cabillaud Skrei, sauce estragon quand à l'entrée on savoure le cromesquis (ou croquettes) d'andouille, mascarpone aux épices asiatiques. Pour le dessert, le crémet d'Anjou est au caramel au beurre salé : on en reprendrait !

■ **LES CANALOUS**
Le Moulin ✆ 02 41 95 10 83
www.france-passion-plaisance.fr
contact@france-passion-plaisance.fr
Ouvert du 1er mars au 30 novembre. Faire un devis à l'avance pour profiter des dernières promotions. Tarifs variables.
La flotte de 23 bateaux habitables des Canalous accueille de 2 à 12 personnes et vogue sur la Maine, la Mayenne, la Sarthe et l'Oudon, le temps d'un week-end ou d'une à plusieurs semaines. 300 km de voies navigables et leurs écluses fleuries vous attendent, car aucun permis n'est nécessaire pour piloter ces petits bateaux et pénichette, une formation est mises en place avant le départ tout de même. Le temps de ce séjour itinérant, vos escales seront les villages pittoresques de l'Anjou, les forêts, les guinguettes et le chemin de halage aménagé pour le vélo depuis Daon, commune de la Mayenne, jusqu'à Angers. Véritable petit hôtel ambulant, les sanitaires et la cuisine aménagée apportent les commodités nécessaires à ceux qui préfèrent le confort à l'aventure ! A noter que les groupes de 10 à 12 personnes devront louer un petit yacht au départ de Daon, au nord de Chenillé-Changé.

Feneu

A 15 km au nord d'Angers, en direction de Sablé. Les habitants de cette paisible petite commune s'appellent les Fanouins ! Le patrimoine naturel de Feneu est riche de bocages et l'on trouve de jolies balades à faire en pleine nature, au départ du Port-Albert (à environ 1 km du centre-bourg) et sur les bords de la Mayenne. Les promeneurs et les pêcheurs apprécient beaucoup cet écrin de verdure. On trouve également ici de belles maisons bourgeoises, un ancien moulin, des chapelles, une église qui renferme une Pieta du XVIIe, un ancien et imposant presbytère dans lequel s'est installé la mairie, deux châteaux – Montriou et Sautré -, une guinguette qui fait aussi office de centre d'information et une navette fluviale qui promène ses passagers en été. Une jolie commune verdoyante qui apporte calme et tranquillité.

■ **LE CHÂTEAU DE MONTRIOU**
✆ 02 41 93 30 11
www.chateau-de-montriou.com
chateau-de-montriou@wanadoo.fr
5 chambres. Chambre double de 95 € à 130 €. Petit déjeuner inclus. Lit parapluie pour enfant sur demande. Salles de bain et toilettes privatives, sèche cheveux, service à thé et café. Les deux chambres équipées d'une kitchenette peuvent se louer pour une ou plusieurs semaines suivant leur disponibilité. Tarifs sur demande.
Ce château de famille comblera les amateurs de confort et d'élégance à la française. Séjournez ainsi dans une des cinq ravissantes chambres, toutes équipées de sa salle de bains mais aussi de l'excellent petit déjeuner. Tout est mis en place pour que vous vous y sentiez bien. L'atout de ce lieu ? De superbes jardins entretenus avec amour, le grand parc et sa ravisante chapelle datant du XVe siècle classée monument historique.

Grez-Neuville

A 23 km au nord-ouest d'Angers et 5 km au sud du Lion-d'Angers. Un joli petit port sur la rivière sinueuse de la Mayenne et de belles maisons anciennes des XVIIe et XVIIIe siècles, des châteaux et des manoirs… Cette commune du Haut Anjou compte parmi les villages de charme du département. Un point de départ idéal pour une balade fluviale lors des beaux jours.

■ **ANJOU NAVIGATION**
Quai de l'Ecluse
✆ 02 43 95 14 42
www.anjou-navigation.fr
contact@anjou-navigation.fr
♿
Ouvert tous les jours de 8h30 à 13h30 et de 14h à 17h30. Locations de bateaux de mi mars à fin octobre. Ouvert le dimanche. Beaucoup de tarifs différents selon les bateaux. A partir de 145 une journée à 450€ pour un week-end. Détails sur le site Internet. Si fauteuil, des solutions mais il faut appeler avant.
Pas besoin de permis pour louer un bateau et passer des écluses. Depuis la base historique de Grez-Neuville, Anjou Navigation dispose de plusieurs bases entre la Mayenne et le Mans. Après une formation d'une petite heure et la remise d'un carnet de capitaine, vous serez paré pour découvrir le paysage fluvial de l'Anjou. Les bateaux, tous français, sont fournis avec tout le nécessaire pour la navigation, gilets de sauvetage et trousse à pharmacie inclus. Les marins d'eaux douce pourront se retrouver en couple ou en tribu pour des escapades allant de la journée à la semaine. L'entreprise est l'une des rares à proposer la location en basse saison : une bonne affaire pour profiter de prix bas et pour observer la brume qui se lève sur les rives. En 2019, Anjou Navigation accueil un tout nouveau yacht haut de gamme pour 6 personnes, de quoi avoir le vent en poupe !

Loiré

■ **AUBERGE DE LA DILIGENCE**
4, rue de la Libération
✆ 02 41 94 10 04
www.diligence.fr
info@diligence.fr

Ouvert toute l'année. Une étoile au Michelin. Fermeture première semaine de janvier. Du mercredi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h ; le dimanche de 12h à 14h. Réservation recommandée. Menus de 32 € à 150 €. Carte : 57 € environ. Menu enfant : 15 € (-10 ans). Formule du midi : 32 € (formule Voyageur – entrée, plat, vin et café – le midi en semaine hors jours fériés). Accueil des groupes (sur réservation). Chaises bébé. Terrasse. Animations.
L'Auberge de la Diligence fait partie de ces lieux qui ne renient pas leur histoire. La terrasse (chauffée) est installée dans la cour intérieure de l'ancien relais poste. Différents espaces se partagent l'intérieur, depuis la salle cheminée, toute en pierre, très rustique, jusqu'aux salons privatifs. On apprécie le menu végétarien ou le menu enfant qui comprend les mêmes plats que les adultes, mais en petites portions. Ici, la cuisine est de haute qualité. En entrée, les ravioles de langoustines cuites à la vapeur, servies avec une bisque parfumée au saté, sont surprenantes. Les plats principaux sont aussi savoureux pour leurs viandes que pour leurs accompagnements : la blanquette de jambon de cochon de la ferme de la Beurrerie au poivre long de Birmanie est servie avec ses petits légumes du moment, « crumble » d'oignons, champignons et bois de réglisse. Les desserts valent le détour : gardez absolument une place pour le perdu de brioche maison, pomme de Loiré cuite dans un sirop au rhum, meringue aux notes de pain d'épice gratinée et amandes grillées, un délice !

Le Plessis-Macé

■ **CHÂTEAU DU PLESSIS-MACÉ**
2, rue de Bretagne
✆ 02 41 32 67 93
www.chateau-plessis-mace.fr
e.dupont@anjou-theatre.fr
Fermé de novembre à avril. Basse saison : ouvert du vendredi au dimanche de 13h30 à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h30 à 18h30. Ouvert toute l'année aux groupes sur réservation. Fermeture du château en juin pendant le festival d'Anjou. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 6,50 €. Enfant (de 7 à 12 ans) : 4 €. Forfait famille (2 adultes et 2 enfants) : 17 €. Animation famille, 6,5 €/pers. Accueil enfants. Visite guidée. Animations. Location de salle de réceptions.
Bâti à partir du XI[e] siècle, le château du Plessis-Macé se compose d'une forteresse imposante, d'élégantes demeures princières, d'une chapelle et d'un vaste jardin médiéval. Passez les épaisses murailles en partie en ruines et marchez jusqu'au logis de plaisance, superbe exemple de style gothique flamboyant, décoré de son balcon ciselé dans le tuffeau : sublime ! Pour les enfants et les sorties en famille, le lieu propose de nombreuses animations pédagogiques ainsi que la possibilité d'y organiser des goûters d'anniversaire. En juin, le château accueille des représentations théâtrales dans le cadre du festival d'Anjou, ainsi que le festival Très tôt en scène, en mars.

LES ROSIERS-SUR-LOIRE

La commune, qui s'appelait Les Rosiers jusqu'en 1993, doit son nom non pas aux fleurs mais aux ronces ou « rosers », qui ont longtemps inondé la région. Au Moyen-Age, le pays était recouvert par la forêt de Beaufort et il fallut attendre le XII[e] siècle pour que le village soit défriché et qu'on y construise une levée le long de la Loire pour protéger les terres devenues cultivables. On trouve encore aujourd'hui dans les environs de nombreuses exploitations horticoles. Classé Village fleuri de France, l'endroit offre d'agréables promenades, surtout à vélo, entre bâtisses en tuffeau et bords de Loire aussi sublimes dans la brume matinale qu'au coucher du soleil.

■ **OFFICE DE TOURISME GENNES-VAL-DE-LOIRE**
2, rue des Ponts ✆ 02 41 51 09 10
ot-saumur.fr
les-rosiers-sur-loire@ot-saumur.fr
Accueil vélo. Basse saison : ouvert le lundi, le jeudi et le vendredi de 10h à 13h et de 14h à 17h ; le jeudi et le vendredi de 14h à 17h. Haute saison : tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 18h. Ouvert le dimanche (en juillet et août).
Ce bureau d'informations stratégiquement situé dans le très beau village des Rosiers-sur-Loire, entre Angers et Saumur, est une véritable mine d'or d'informations pour bien préparer son séjour. Ici, vous trouverez les musées, les visites, les artistes de la région ou encore, les restaurants ou hôtels à ne pas manquer. Mais ce n'est pas tout, les amateurs de vélo auront des indications concernant la Loire à Vélo, comme les réparateurs ou les loueurs à proximité.

Points d'intérêt

■ **BISCUITERIE LE VINAILLOU**
Ancienne école du Clairay
Route de Beaufort
Le Clairay ✆ 02 41 67 44 40
http://biscuiterie-le-vinaillou.fr
♿
Vignobles et Découvertes. Fermé du 1[er] janvier au 1[er] mars. Ouvert en continu de mi-avril à fin septembre. Basse saison : ouvert le vendredi de 10h à 12h et de 15h à 18h. Haute saison : du mardi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 18h. Groupes : toute l'année sur réservation. Groupe (12 personnes) : 5 € (un paquet de biscuits offert). Gratuit pour les individuels. Visite guidée. Restauration. Boutique.
Située dans une ancienne école, la biscuiterie Le Vinaillou est surprenante et unique en Anjou puisqu'elle fabrique des biscuits, entre autres, à base de vins et d'alcools : cabernet-d'anjou, saumur rouge, hypocras, Royal Combier (une liqueur à base d'oranges amères), le tout de manière 100 % artisanal… L'une des salles de classe fait donc office de laboratoire ! Patrick Groneau est l'inventeur de ces Vinaillous, lui qui a fait ses armes dans la biscuiterie en Corse. Il propose aujourd'hui aux visiteurs lève-tôt de découvrir les secrets de sa recette : car c'est le matin qu'il fait tourner son pétrin. Mais on pourra aussi déguster toute la journée d'autres délices : galettes au beurre ou au jus de pomme, gâteaux au miel, à la pomme, aux pépites de chocolat ou au citron que l'on peut acheter à la boutique.

Le festival d'Anjou : théâtre en plein air

Le second festival de théâtre de plein air français, après Avignon, est bien celui d'Anjou. Il se déroule chaque année entre la seconde semaine de juin et la première de juillet. Le festival d'Anjou propose une vingtaine de spectacles dont les représentations ont lieu dans les châteaux et monuments historiques de l'Anjou. Le château du Plessis-Macé sera l'un d'entre eux comme tous les ans : il est même l'un des hauts-lieux du festival. L'acteur et metteur en scène Nicolas Briançon est le directeur artistique de la manifestation. Ce dernier et son équipe préparent la programmation de cette 67e édition 2016 du festival d'Anjou au moment où nous écrivons ces lignes, la programmation sera connue au printemps. Le site invite l'internaute à prendre connaissance de celui-ci et des dates courant avril 2016. *Renseignements : billetterie, place Kennedy, à Angers. (tél) 02 41 88 14 14 ou www.festivaldanjou.com*

Le couvert

AUX RIVES GOURMANDES
45, rue Nationale
✆ 02 41 51 25 91
www.auxrivesgourmandes.com
contact@auxrivesgourmandes.com
Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 19h30 ; le dimanche de 9h30 à 12h30. Wi-fi – parle anglais.
A la fois épicerie fine et gourmande qui met en avant tous les atouts délicieux de l'Anjou et lieu de pause pour un goûter, un verre, un cocktail, un petit déjeuner ou même un repas du midi. On y est reçu avec force amabilité et l'on s'assoie sur de vintage chaises dans une déco fraîche et revigorante. Après s'être sustenté, on repartira les cabas pleins de liqueurs et alcools fins de l'Anjou et du Saumurois, de vins de renom, de conserveries artisanales, de biscuits et épices, entre autres. Les cyclotouristes y sont reçus tout particulièrement !

ROUGE BISTRO
2, quai de la Loire
✆ 02 41 51 28 86
rougebistro@orange.fr
Ouvert toute l'année. Du lundi au mercredi de 12h à 14h ; le jeudi et le vendredi de 12h à 14h et de 19h à 21h ; le samedi de 19h à 21h. Réservation recommandée. Carte : 28 € environ (entrée + plat + dessert). Menu enfant : 7,50 € (steack ou jambon, frites, glace, boisson). Formule du midi : 13 € (buffet d'entrées + plat + dessiert ; 11 € entrée+plat ou plat+dessert). Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse. Animations. Soirée à thème chaque mois.
Quelle belle surprise petit bistrot plein de charme face à la Loire avec sa terrasse estivale. La salle principale est chaleureuse faite mobiliers anciens, de bois et de toiles tendues. Les exploitants sont d'anciens charcutiers traiteurs et ça se sent dans l'assiette avec leurs spécialités : boudin noir ou blanc, mignon de cochon, terrine de campagne, rillauds, andouillette grillée. Le buffet d'entrées est excellent, fait-maison et à volonté : quiches, charcuterie, velouté de panais, salades… Saveurs suaves en perspective ! Les desserts – crème brûlée au Cointreau, tarte citron en bocal. De nombreuses soirées à thèmes sont organisés. Attention, pensez à réserver, victime de son succès, le bistrot est souvent complet à midi et il serait vraiment dommage de passer à côté.

Le gîte

DOMAINE DE L'OIE ROUGE
8, rue Nationale
✆ 02 41 53 65 65
www.domaine-oie-rouge.com
domainedeloierouge@gmail.com
Accueil vélo. Ouvert toute l'année. 5 chambres (chambres non-fumeurs). Chambre simple de 75 € à 98 € ; chambre double de 83 € à 106 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 19 €. Table d'hôtes sur réservation : 27 € par personne (vin compris). Petit-déjeuner compris. Chèque Vacances. Monte-escalier disponible pour les personnes à mobilité réduite afin de leur faciliter l'accès aux chambres. Wi-fi gratuit. Restauration (repas sur réservation : 27 € vin compris). Tv satellite.
Situé à deux pas de la levée de la Loire, le domaine de l'Oie rouge s'ouvre sur une magnifique demeure bourgeoise du XIXe siècle et son grand et très beau jardin. Cinq chambres spacieuses, toutes équipées de sanitaires privatifs et de jolies salles de bains, ont une vue soit sur le parc soit sur le fleuve. Chacune possède un style bien affirmé : années trente, voyages lointains, mobilier italien, etc. Mention spéciale à la chambre Romance qui porte bien son nom ! Dotée d'une salle de bains rétro de toute beauté, cette chambre vous ravira par sa délicatesse. Odile, la charmante maîtresse de maison, se réjouira de vous conseiller sur les nombreuses visites et activités à faire dans les environs. Vos hôtes pourront d'ailleurs vous louer un vélo, en haute saison. Enfin, ne ratez pas les madeleines et confitures maison au petit déjeuner !

Emplettes

BISCUITERIE LE VINAILLOU
Ancienne École Le Clairay
Route de Beaufort
✆ 02 41 67 44 40
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 15h à 18h30. Ouvert du 15 avril au 15 octobre.
La biscuiterie du Vinaillou est installée aux Rosiers-sur-Loire depuis 2006 dans l'ancienne école du Clairay. Le choix a été fait pour avoir plus de place et faire découvrir au public la fabrication en direct. Sucrés ou salés, les biscuits du Vinaillou se mangent aussi bien à l'apéritif qu'au dessert, comme les galettes au beurre et au citron, les biscuits à base de cabernet-d'anjou ou encore les biscuits à base d'hypocras, un apéritif médiéval d'épice noire. Patrick Groneau, le gérant de l'entreprise ouvre également la biscuiterie à tous les curieux qui souhaitent connaître les secrets de fabrication de ces fameux biscuits.

AUX RIVES GOURMANDES
45, rue Nationale
✆ 02 41 51 25 91
www.auxrivesgourmandes.com
contact@auxrivesgourmandes.com
Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 19h30 ; le dimanche de 9h30 à 12h30. Wi-fi – parle anglais.
La taille de la petite ville ne permet pas forcément d'imaginer la présence d'une adresse aussi complète et aussi intéressante tant dans son atmosphère que dans sa présentation. Cette boutique familiale vend des produits de terroir, dont beaucoup issus de l'agriculture biologique, comme des vins de petits producteurs, mais surtout de l'épicerie fine : confitures, miel, foie gras, conserves, condiments, chocolats, thés ainsi que des articles de beauté. A la fois épicerie fine et gourmande qui met en avant tous les atouts délicieux de l'Anjou et lieu de pause pour un goûter, un verre, un cocktail, un petit déjeuner ou même un repas du midi. On y est reçu avec force amabilité et l'on s'assoie sur de vintage chaises dans une déco fraîche et revigorante. Après s'être sustenté, on repartira les cabas pleins de liqueurs et alcools fins de l'Anjou et du Saumurois, de vins de renom, de conserveries artisanales, de biscuits et épices, entre autres. Les cyclotouristes y sont reçus tout particulièrement !



Dans les environs

La Ménitré

Ici, la rue principale ne donne pas sur l'eau. La Loire n'est pourtant pas bien loin mais ce n'est pas vers elle que les regards se tournent. Ici, on vient voir le manoir de Jeanne de Laval (XV^e siècle) ou les deux moulins, dont un à pivot, qui a été entièrement démonté et reconstruit quelques centaines de mètres plus loin. La Piautre, bière bio d'Anjou, est brassée sur place. On peut même visiter la fabrique avant de partir en bateau ou en canoë sur l'eau. La période estivale est riche en événements : Mystère de Loire au printemps, le Festival de Folklore d'Anjou et du Monde en juillet, les apéros concerts tout l'été…

AUBERGE DE L'ABBAYE
Le Port Saint-Maur
✆ 02 41 45 64 67
http://aubergedelabbaye.e-monsite.com
lasjuilliarias.jeanluc@neuf.fr
Ouvert toute l'année. Le mardi et le dimanche de 12h à 14h ; du mercredi au samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 21h. Réservation recommandée. Menus de 14 € à 37 €. Carte : 40 € environ (entrée, plat, fromage, dessert). Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 19 € (entrée, plat, dessert). Vin au verre. Accueil des groupes (sur réservation). Vente à emporter. Service traiteur et à domicile sur commande.
Sur le chemin des vacances entre Angers et Saumur, voici une halte agréable chez Jean-Luc Lasjuilliarias installé ici depuis 2005. La bâtisse de tuffeau est typique de la région et dispose d'une grande véranda offrant un beau panorama sur la Loire et sur la majestueuse abbaye de Saint-Maur située sur l'autre rive. Le restaurant propose une cuisine traditionnelle évoluant au gré des saisons avec notamment des produits de la mer, comme ce filet sandre rôtis au beurre blanc mais aussi de la viande : épaule d'agneau confite au thym ou faux-filet sauce vigneronne. Cette « auberge » possède deux grandes salles dont l'une peut accueillir 45 personnes, de quoi organiser des repas de famille, séminaires, repas à thème et autres cocktails dînatoires… Une adresse régulière et discrète, recommandée pour son rapport qualité prix imbattable.

■ **BASE NAUTIQUE**
Le Port Saint-Maur
✆ 02 41 45 69 01
www.lamenitre.fr/Base-nautique.html
lana.catherine@orange.fr
Fermé du 1er mai au 15 septembre. Ouvert de mai à septembre. Ouvert tous les jours. Tarif individuel adulte : 10 € pour 2 heures. Groupes acceptés. Chèque Vacances. Bar, restaurant, pique nique et jeux.
Les sports nautiques sont très appréciés sur les bord de Loire et attirent toujours autant habitants comme touristes. Située en face de la superbe abbaye de Saint-Maur, à mi-chemin d'Angers et de Saumur, cette base nautique, couplée avec le camping de la commune, propose un grand choix d'activités durant la période estivale, ainsi que des locations de canoës pour des promenades sur la Loire. Que vous choisissiez un forfait de deux heures, d'une demi-journée, d'un jour ou plus, vous pouvez, ou non, vous faire accompagner par un professionnel. Ces forfaits comprennent la dépose à votre point de départ et le rapatriement, car on peut aussi opter pour un bivouac et partir plusieurs jours à l'aventure, et cela convient aux grands comme aux plus jeunes !

■ **LA PIAUTRE**
La Fabrique de Bières d'Anjou
Gare de la Ménitré
✆ 02 41 57 62 78
www.lapiautre.fr
contact@lapiautre.fr
Ouvert du mercredi au vendredi de 14h30 à 18h ; le samedi de 9h30 à 12h et de 14h30 à 18h30. Visites le samedi à 10h30 et 15h (sur réservation), et en semaine pour les groupes (sur rendez-vous, de 10 à 50 personnes). Livraison possible.
Cette brasserie est 100% terroir : l'orge et le blé maltés ici sont cultivés en Anjou et 100 % bio. Créée par deux passionnés du brassage, Vincent et Yann, produisent cette bière, qui tire son nom du gouvernail des gabarres de Loire. C'est une bière qui se décline en une dizaine de variétés avec les classiques : blonde, ambrée, mais aussi rousse, au goût de miel et épicée, bière Noire, bière Triple… À cette offre riche viennent s'ajouter la Barley Wine, la plus puissante (9°). Les plus aguerris goûteront au local « le 49 », une eau de vie de bière titrant, bien sûr, à 49° ! Vous pouvez aussi découvrir cette année la surprenante Miche Brassin 2018 brassée à partir d'orge bio d'Anjou maltée et de pain bio issu de la récupération des invendus, écolo jusqu'au bout ! Cette bière est douce et ronde, généreuse et peu amère, on y devine des notes maltées et de pain grillé. Vous ne buvez pas d'alcool ? Pas d'inquiétude, on fabrique aussi une excellente limonade à l'ancienne, la Piautre Limo. Décidément, La Piautre, ce n'est pas que de la bière puisqu'en 2017, la fabrique a même concocté du whisky bio. Tous ces produits sont distribués en Anjou et même au-delà !

Mazé

A 23 km à l'est d'Angers. Il faut quitter la D347, en direction de Beaufort-en-Vallée, pour découvrir Mazé. La ville fut habitée dès l'époque romaine, même si les vestiges datant de cette époque restent rares dans ce petit village tranquille. Ici, les habitants prennent le temps de vivre… mais aussi de se cultiver : la ville est pôle ressource régional dans le domaine de la bande-dessinée, écrivains et bédéistes se plaisent toujours sur place. Les sportifs, eux, s'affrontent lors de compétitions de boules de fort. Il suffit de s'éloigner un peu du centre du bourg pour trouver des sentiers qui bordent l'eau et qui invitent à la détente.

■ **LE CHÂTEAU DE MONTGEOFFROY** ★
Route de Seiches-sur-le-Loir
✆ 02 41 80 60 02
www.chateaudemontgeoffroy.com
montgeoffroy@gmail.com
Fermé du 1er au 19 octobre et du 5 novembre au 30 mars. Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche de 10h à 12h et de 14h à 17h. Haute saison : tous les jours de 10h à 18h. Fermé lundi et mardi en septembre et du 14 mai au 30 juin. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 8,50 € (12€ pour château et parc). Enfant (de 4 à 15 ans) : 5,50 € (7€ pour château et parc). Groupe (10 personnes) : 7,50 €. Tarifs accès à la ferme : 5 € par adultes, 3 € par enfant. Chèque Vacances. Visite guidée. Animations. Les animaux ne sont pas autorisés sur le domaine.
Au bout d'une longue allée se dessine la silhouette impressionnante de cet élégant château tenu par la famille de Contades depuis presque deux cent cinquante ans. Il abrite une riche collection de meubles d'origine, qui ornementaient déjà ses pièces. Entre les murs parés de soieries, on peut donc facilement imaginer la vie du maréchal de Contades… et de ses proches. Il ne faut pas manquer les passages par la cuisine et la sellerie, aux collections étonnantes. Le château offre différents types de visites et d'animations pour petits et grands. Au programme de cette année : escape game, chasse aux œufs de Pâques, visites insolites, visite théâtralisée aux chandelles et la célèbre « murder party » pour Halloween ! 35 ha de parc viennent parachever la visite si vous optez pour le forfait « château et parc ».

Saint-Mathurin-sur-Loire

A équidistance d'Angers et de Saumur, c'est incontestablement l'un des plus beaux villages du bord de Loire, construit sur la grande levée séparant le fleuve de sa riche plaine alluvionnaire, dispensatrice d'abondantes cultures. La vallée de l'Authion se pare aux beaux jours de milliers de fleurs : l'horticulture et l'arboriculture fruitière sont les activités phares de cette vaste plaine alluvionnaire. Les façades blanches de tuffeau s'alanguissent sous la protection de l'église du XIXe siècle qui donne au village sa silhouette caractéristique. Saint-Mathurin, pendant la Révolution, fut appelée Port-la-Vallée, rendant ainsi hommage à la marine de Loire qui prospéra dans ses parages du XIIe au XIXe siècle.
L'artiste catalan Josep Grau Garriga, lissier, peintre et verrier, y avait élu domicile. Ses œuvres sont exposées au musée de la Tapisserie d'Angers, mais aussi à New-York, Paris, Houston ou Séville, tandis que « la Porte de la Paix », sa dernière œuvre – inachevée – a trouvé sa place au sein de l'église de Saint-Mathurin.

■ **OFFICE DE TOURISME LOIRE AUTHION**
Place du Port Charles-Sigogne
✆ 02 41 57 37 55
accueil@loire-odyssee.fr
Basse saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h30. Avril, mai, juin et septembre, du mardi au dimanche et jours fériés : 10h-12h30 et 14h-18h ; juillet-août, du mardi au dimanche : 9h30-12h30 / 14h -18h30 ; Octobre à mars ; mercredi au samedi : 14h-17h30. Fermeture annuelle pendant les vacances de Noël. Une salle de Loire Odyssée en accès libre, les 3 autres à 6 € (adulte), 3 € (enfant).
La Loire parcourt une région riche en patrimoine : entre les châteaux, les églises, les domaines et caves viticoles, et bien sûr celles où poussent les champignons… de Paris ! Afin de lui faire honneur, vous trouverez, dans cet espace appelé Loire Odyssée, un bureau d'informations doté de brochures touristiques, de cadeaux divers et même des produits du terroir comme ici la spécialité : les Blancs de sable (chocolat blanc conçu par nos artisans boulangers des communes de Loire-Authion). Pour les amoureux du deux-roues, vous trouverez le petit matériel nécessaire aux réparations. En effet, la levée de la Loire est idéale pour la pratique des deux-roues, c'est pourquoi le lieu est un point d'accueil de la Loire à vélo, la route touristique de la petite reine, avec également une liste des réparateurs et de quoi garer sans peine sa monture. Mais l'espace de plus de 250 m² abrite aussi depuis 2017 un musée sur le fleuve royal, son histoire et sa biodiversité. C'est un site de visite ludique, idéal pour les petits comme pour les grands, pour partir à la découverte de ce territoire grandiose inscrit au Patrimoine mondial de l'Unesco.

■ **LOIRE ODYSSEE – BALADES FLUVIALES**
Place Charles-Sigogne
✆ 02 41 57 37 55
www.loire-odyssee.fr/naviguer
accueil@loire-odyssee.fr
Ouvert d'avril à septembre. Durée de la balade découverte : 1h. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 13 €. Enfant (de 5 à 18 ans) : 8 €. Tarif réduit (étudiants, demandeurs d'emploi, personnes handicapées) : 12 €. Chèque Vacances. Bateau accessible aux personnes en fauteuil roulant (fauteuil manuel uniquement et de 90cm de large maximum). Accueil enfants. Visite guidée. Restauration. Animations. Animaux acceptés (tenus en laisse).
Embarquez à bord du Loire de Lumière et prenez-en plein les yeux ! Vous naviguez sur le plus grand fleuve de France, encore sauvage, avec ses paysages splendides, ses petits villages, ses bancs de sable sur lesquels viennent nicher sternes et aigrettes. Des décors bucoliques sans cesse renouvelés au fil des saisons, de quoi profiter pleinement de la douceur angevine. A partir du printemps, diverses excursions sont proposées : balades découverte, sorties « crépusculaires » et, toutes les semaines, les croisières ornithologiques en partenariat avec la Ligue pour la Protection des Oiseaux (LPO). La gastronomie et la fête sont aussi à l'honneur avec des apéros, dîners, guinguettes et croisières œnologiques. Deux fois dans l'été, le bateau se transforme même en « galion de Loire » pour amuser petits et grands lors d'une chasse au trésor sur une île. La nouveauté, un escape game a été créé dans les locaux de Loire Odyssé, de quoi se creuser un peu les méninges de façon ludique ! Pensez à appeler pour savoir de quel port part le bateau (deux sites possibles en fonction du niveau d'eau).

Des églises accueillantes

En Anjou, le patrimoine religieux démontrant un intérêt architectural ou historique a été regroupé sous le label « Eglises accueillantes ». Elles doivent être ouvertes de Pâques à la Toussaint de 9h à 18h mais le sont souvent en basse saison. Dans la commune, vous pourrez en découvrir plusieurs à Saint-Rémy-la-Varenne, Chênehutte, Cunault, Brain-sur-l'Authion, Andard, Corné, La Daguenière, La Bohalle, Saint-Mathurin-sur-Loire et La Ménitré.

■ **CAMPING DU PORT CAROLINE*****
Rue du Pont-Caroline
✆ 02 41 80 42 18
www.campingduportcaroline.fr
info@campingduportcaroline.fr
GPS : 47.4432040/-0.4086936
Qualité Tourisme. La Clef Verte. Ouvert toute l'année sauf vacances de février zones A, B et C. Réservation recommandée. Gardé 24h/24. 121 emplacements (dont 25 locations). Exposition : ombragé. Sol : herbeux. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 11 €. Chalet adapté aux PMR à partir de 52 € par nuit. Label Tourisme & Handicap. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Aire pour camping-cars. Wi-fi. Restauration (snack, pains et viennoiseries, mini-marché). Excursions (randonnée au départ du camping).
Un havre de paix à proximité de toutes les commodités. A seulement 12 km d'Angers et 35 km de Saumur, découvrez ce camping qui vous surprendra. A proximité, vous pourrez vous rendre à Terra Botanica (à 15 min) ou au Bioparc (à 30 min). La situation au bord de la Loire rend l'endroit bucolique et agréable. Le terrain ombragé invite au repos et à la détente. Un petit coin de bonheur bien mis en valeur par Pascale et Jean-Marie. Les bancs, les haies et les arbres vous assurent de la tranquillité et un coin rien que pour vous ! Bien sûr, vous pourrez aussi goûter à la convivialité des lieux et aux rencontres avec le snack qui propose des produits du terroir seront agréables à partager ! Un camping de qualité dans lequel vous pourrez aussi profiter des jeux, du petit déjeuner des machines à laver, de la piscine extérieure, de la salle de jeux ou même d'une bibliothèque. Les camping-cars sont aussi les bienvenus. Vous ne manquerez de rien ! Attention à penser aux frais de dossiers d'une dizaine d'euros…

■ **LA LOIRE À VÉLO**
Place Charles-Sigogne
www.loire-a-velo.fr
webmaster@enpaysdelaloire.com
De la Daguenière aux Rosiers-sur-Loire, en passant par Saint-Mathurin-sur-Loire, la vallée de l'Authion offre l'un des plus beaux parcours de la Loire à Vélo. Longez le plus long fleuve sauvage de France en passant par la grande levée, une digue édifiée au XII[e] siècle sur l'ordre de Henri II de Plantagenêt pour protéger les cultures et permettre la création de nouveaux villages. Roulez au milieu des champs de fleurs ou à travers les vignes et sillonner une région riche en monuments patrimoniaux, maisons typiques, dolmens et menhirs… Vous allez en prendre plein les yeux !

MONTREUIL-BELLAY

A 15 km au sud de Saumur, sur les bords du Thouet, entre vignobles, forêts et champs de céréales, la commune de Montreuil-Bellay est une étape de choix sur la route des Châteaux de la Loire. Située au carrefour de l'Anjou, de la Touraine et du Poitou, elle est la dernière ville close de l'Anjou. Si des menhirs attestent encore d'une présence humaine dans la région dès le néolithique, c'est au début du XI[e] siècle que l'histoire de la cité a commencé à prendre forme. Vers 1025, Foulques Nerra, comte d'Anjou, décida de construire une grande citadelle sur les fondations d'un oppidum romain. A la Renaissance, la forteresse militaire réputée imprenable s'agrémentera d'un palais – le Château Neuf – à l'élégance italienne. L'ensemble, édifié sur un promontoire rocheux dominant le Thouet, offre un panorama sans égal sur la vallée. Il est très agréable de flâner, aussi, dans la vieille ville ceinturée de remparts, d'emprunter ses ruelles sinueuses et fleuries pour descendre jusqu'à la rivière et découvrir le riche patrimoine architectural de la ville : 10 siècles d'histoire creusés à main d'homme dans la pierre de tuffeau.

■ **OFFICE DE TOURISME**
Place du Concorde
✆ 02 41 52 32 39
www.ot-saumur.fr
tourisme@ville-montreuil-bellay.fr
Qualité Tourisme. Accueil vélo. Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 10h30 à 12h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 13h et de 14h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 13h et de 14h à 17h. Ouvert du 2 avril au 28 septembre, Dimanche 21 avril, mercredi 8 mai, jeudi 30 mai, dimanche 9 juin, de 10h30 à 12h30. Ouvert le dimanche (en haute saison).
Bienvenue dans la dernière cité fortifiée en Anjou ! Vous trouverez ici les traditionnels services des offices de tourisme : en plus de cartes, guides et autres renseignements, vous pourrez y rechercher un hébergement et profiterez d'une billetterie pour les principaux sites à visiter dans le Saumurois. L'office vous proposera également un plan détaillé du centre historique de Montreuil-Bellay, qui se découvre *via* un circuit piétonnier balisé. Dans ces murs, un coin boutique a été dressé pour vos achats de cartes postales, affiches et livres pour grands comme pour les petits en lien avec le patrimoine local. En plus, on y parle très bien l'anglais et l'espagnol.

Points d'intérêt

■ **CHÂTEAU DE MONTREUIL-BELLAY** ★★★
Place des Ormeaux ✆ 02 41 52 33 06
Voir page 26.

Se balader dans Montreuil-Bellay

Commencez la visite par l'ancienne citadelle de Foulques Nerra qui enserre aujourd'hui plusieurs châteaux, le logis des chanoines et le Château Neuf puis passez par l'église Notre-Dame, ancienne chapelle collégiale du château de 1472. Remontez ensuite vers la place du Marché pour jeter un œil à ses splendides maisons datant du XIV[e] au XIX[e] siècle. Admirez en particulier la Maison de l'Apothicaire (XV[e] siècle) avec ses curieuses sculptures en bois de chaque côté de la porte : elles illustrent la préparation des onguents. Poursuivez ensuite vers les remparts et la porte Saint-Jean, chef-d'œuvre militaire avec ses tours bosselées, faites pour résister aux boulets de canon. Continuez par la rue Nationale vers l'hôpital Saint-Jean et faites un tour du côté du jardin botanique qui expose des plantes aromatiques et une collection de roses tout près de la chapelle des Petits-Augustins. A voir aussi, au bout de la rue, la Grange à Dîme et un peu plus loin, le Grand Ardillier, un manoir du XV[e] dont vous remarquerez le pigeonnier en façade et la superbe tour d'escalier octogonale. Terminez la visite en traversant le pont Napoléon qui relie la ville au quartier Rasibus et domine le port Sainte-Catherine.
Levez le nez en traversant la cité : on y découvre des petits trésors d'architecture ! Et si vous avez le temps, prolongez votre balade par la promenade Guillaume d'Harcourt qui longe les fortifications des XV[e] et XVI[e] siècles. Dans la rue Dovalle, profitez d'une vue superbe sur la vallée. C'est là, au numéro 69, que se trouve la maison du poète Charles Dovalle, célébrité locale. Élargissez aussi votre circuit en longeant la rivière jusqu'au moulin de la Salle ou même jusqu'à l'abbaye d'Asnières. En passant, vous pourrez vous reposer au bord de la rivière et au pied du château, à la terrasse de l'Auberge des Isles, par exemple.

CHÂTEAU ET COLLÉGIALE DE MONTREUIL-BELLAY

Place des Ormeaux
Route de Poitiers
✆ 02 41 52 33 06
www.chateau-de-montreuil-bellay.fr
contact@chateau-de-montreuil-bellay.fr

Vignobles et Découvertes. Ouvert du 1er avril au 4 novembre. Basse saison : ouvert du mercredi au lundi de 10h30 à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30. Du 1er avril au 30 juin, ouvert les mardis fériés. Adulte : 12 €. Enfant (de 6 à 14 ans) : 6,50 €. Groupe (25 personnes) : 10 €. Jardins seuls : 6,50 €. Chèque Vacances. Visite guidée. Boutique. Animations.

Construit au temps de Hugues Capet par Foulque Nerra, comte d'Anjou, ce magnifique château a vu l'histoire défiler à ses pieds. Il a traversé la guerre de Cent Ans, plusieurs sièges successifs, les guerres de Religion, la Révolution française (il fut alors une prison pour femmes monarchistes), la Première Guerre mondiale (pendant laquelle son propriétaire, Georges de Grandmaison, le transforma en hôpital). Aujourd'hui, on découvre son histoire grâce à une visite guidée d'une heure. La cuisine médiévale est quant à elle parfaitement en état : on peut même sur demande y déguster les vins du château. L'extérieur se visite également, ne serait-ce que pour admirer les vues que l'on obtient sur les 650 mètres de remparts, les 13 tours de défense ou chemins de ronde. Les propriétaires des lieux invitent d'ailleurs les visiteurs à s'attarder pour lire un livre dans les somptueux jardins. Dernière particularité : le château possède plusieurs hectares de vigne et l'on y vend le vin de la propriété. Les visiteurs peuvent donc y déguster du Saumur Rouge ou Blanc, du Cabernet d'Anjou ou de Saumur et du Crémant de Loire. A ne pas manquer !

ÉGLISE COLLÉGIALE NOTRE-DAME

L'entrée se situe à droite de celle du château

Ouvert toute l'année. Haute saison : tous les jours de 9h à 20h. Gratuit.

Ancienne chapelle du château, la collégiale est située dans son enceinte mais est accessible par un pont, construit en 1863, la reliant ainsi à la ville. Construite entre 1472 et 1484 elle fut commandée par Guillaume d'Harcourt, seigneur de Montreuil-Bellay, inhumé ici avec sa famille. C'est l'une des plus prestigieuses constructions religieuses du XVe siècle en Anjou, spécifique du style gothique angevin. L'église se compose d'un vaste vaisseau de 44 m de long sur 12 m de large dont le voûtement, à 18 m de hauteur, est fidèle au style Plantagenêt alors en usage en Anjou. On y trouve un petit oratoire d'où le seigneur et sa famille assistaient, en toute discrétion, aux offices. Une litre (bandeau noir) parcourt les murs de l'église, à une hauteur qui reflétait l'importance des seigneurs de l'époque. A la Révolution, les tableaux des anciennes églises de la ville furent regroupés dans la nef. Ils reflètent le caractère provincial de l'art en Anjou sous l'Ancien Régime. En 1810, la collégiale est devenue église paroissiale et lieu de culte principal de la ville. Elle a été classée monument historique en 1907 et elle appartient au réseau des Églises Accueillantes en Anjou.

Le couvert

L'AUBERGE DES ISLES

312, rue de Boëlle
✆ 02 41 50 37 37
www.auberge-des-isles.fr
reservation@auberge-des-isles.fr

Fermé du 31 octobre au 1er mars. Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h ; le dimanche de 12h à 14h. Réservation recommandée. Menus de 14 € à 28 €. Carte : 31 € environ. Menu enfant : 9 € (jusqu'à 10 ans). Formule du midi : 14 € (pour plat et café ; 16,50 € 2 plats ; 18,50 € 3 plats). Vin au verre. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Label Tourisme & Handicap. Accueil des groupes (capacité d'accueil de 80 personnes). Chaises bébé. Terrasse.

Cette vieille auberge, dont les murs datent du XVe siècle, cachait un trésor, mis aux enchères en janvier 2018 ! Entièrement rénové, l'intérieur ne laisse plus deviner ce curieux passé. Moderne et lumineux avec ses grandes baies vitrées vue sur le Thouet, le cadre est encore plus charmant en terrasse, où l'on peut voir la rivière toute proche et le château en contre-plongée. Le chef et son équipe travaillent les produits frais, bio et locaux. En entrée un délicieux gravlax de saumon pour les amoureux de la mer…On poursuit avec un navarin d'agneau aux petits légumes frais… Et en dessert, une surprenante soupe d'agrumes, épices et tuiles d'amandes. Côté alcool, justement, la cave est bien fournie : 230 références de vin. Les vignerons de la région sont à l'honneur et sont bien accompagnés par des vins venus du reste de l'Europe, sélectionnés avec soin. Une adresse pleine de charme.

LA BARBACANE

76, place des Ormeaux
✆ 02 41 52 40 15
www.restaurant-la-barbacane.fr
margault49@yahoo.fr

Ouvert toute l'année. Le dimanche de 12h à 14h. Basse saison : le lundi, le mardi et du jeudi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h. Réservation recommandée. Menus de 24 € à 29,50 €. Carte : 32 € environ (entrée, plat, dessert). Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 13 € (le midi en semaine). Vin au verre. Plat du jour : 9,80 €. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse. Vente à emporter.

Quelle vue imprenable sur le magnifique château ! Ce charmant restaurant se fait remarquer de part son placement plus qu'idéal, de loin le mieux placé de la ville. Accueil chaleureux, salon de thé et même un bureau de tabac/presse, que demander de plus ? Des assiettes de qualités, savoureuses et généreuses avec des produits frais. Menus avec des plats traditionnels français ou des pizzas maisons, que vous pouvez-même emporter, le choix est bien là. Saumurois oblige, la carte propose une sélection de vins locaux à des prix très corrects. Une adresse de référence pour les touristes comme pour les locaux.



Le château de Montreuil-Bellay.

© PHB.CZ - FOTOLIA



© CHRISTIAN GUILLE

Logis principal du château de Montreuil-Bellay.

■ **LA GRANGE À DÎME**
A 50 m de l'entrée du château
Rue du Château
✆ 02 41 50 97 24
www.lagrangeadime.com
contact@lagrangeadime.com
Fermeture annuelle : le 25 décembre et le 1er janvier. Ouvert le vendredi soir de 19h30 à 21h30 ; le samedi midi de 12h à 14h et le soir de 19h30 à 21h30 ; le dimanche midi de 12h à 14h. Ouvert les veilles et jours fériés. Tous les soirs en saison sauf lundi. Ouvert toute l'année aux groupes sur réservation. Réservation recommandée. Menu unique à 26 €. Menu enfant : 10 € (jusqu'à 10 ans ; 15 € pour les enfants de 10 à 15 ans). Formule : 26 € (café ou tisane et vin compris). Chèque Vacances. Accueil des groupes (jusqu'à 150 personnes, sur réservation). Cheminée. Climatisation. Animaux acceptés.
On est accueilli au grenier ou au rez-de-cour dans cette superbe demeure du XVe siècle, là où autrefois, on entreposait la dîme prélevée aux environs, d'où son nom. On nous sert menu unique. Après un délicieux coteau-du-layon en apéritif, on commence par de fumants champignons frais farcis, nommés ici galipettes.
On pourra ensuite faire honneur aux fouées maison, servies à volonté, et qui sont là, la véritable spécialité de l'établissement. Elle sont fines, moelleuses et légères et elles ont ce bon goût de farine noble cuite à même la pierre dans la four à bois. On les garnit selon sa convenance de beurre fin salé, de rillettes ou encore de mogettes au confit de canard gratinées. On fera glisser tout cela avec une salade au chèvre chaud, le tout arrosé d'un Saumur rouge. En dessert, on cédera aux caprices de la pâtissière ! Le plus ? Les serveurs qui vous apportent les plats en tenues traditionnelles.
Un passage incontournable pour qui veut s'immerger dans l'histoire festive locale, entre amis ou en famille. Les enfants adorent !

Le gîte

■ **LE RELAIS DU BELLAY*****
A 100 mètres du château
96, rue Nationale ✆ 02 41 53 10 10
www.hotelrelaisdubellay.fr
contact@hotelrelaisdubellay.com
Logis (2 cheminées). Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 22h30. 22 chambres. Chambre double de 72 € à 95 €. Petit déjeuner buffet : 10 € (5 € pour un enfant de moins de 12 ans. Supplément de 4 € si servi en chambre). Lit supplémentaire : 15 €. Parking fermé. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (5 €). Séminaires. Wi-fi gratuit. Vente (vins du château). Hammam, bain bouillonnant, sauna. Accès libre à la piscine en journée. Accès à l'espace détente : 10 € par jour et par personne.
Situé à 100 m du château dont on peut admirer les toits de la terrasse du jardin, le Relais du Bellay est installé dans un hôtel particulier du XVIIe siècle, en pierre de tuffeau, classé au patrimoine des Monuments historiques. On oscille ici entre le charme de l'ancien temps – ne pas manquer l'escalier de pierre – et les équipements les plus modernes. L'hôtel offre un certain luxe : piscine extérieure chauffée, hammam, sauna, salle de billard, espace fitness et bain bouillonnant dans un bel espace bien-être aux lumières tamisées et refait à neuf. Le bâtiment principal offre des chambres rénovées. Le bon accueil et l'implication de la Direction dans le patrimoine et le tourisme est un véritable agrément. Une vraie halte reposante dans un silence absolu !

Brocante à cœur

La Brocante à cœur est une manifestation qui a lieu chaque premier dimanche du mois à Montreuil-Bellay. Elle réunit de 7h30 à 18h, une trentaine d'exposants, brocanteurs professionnels. Les premiers dimanches de printemps et d'automne, se déroulent en parallèle un vide-grenier destiné aux plus jeunes.

Renseignements à l'office de tourisme du Saumurois de Montreuil-Bellay (au 02 41 52 32 39 ou sur www.ville-montreuil-bellay.com).

Gîtes

LOGIS DE LA PORTE SAINT-JEAN
118, rue de la porte saint-jean
✆ 02 41 59 82 56
www.logis-saumurois.com
Pour 9 personnes. De 270 € à 520 € la semaine selon saison. 25 € pour le ménage. Chèque Vacances. Wi-fi. Local à vélos.
Ce gîte, ou plutôt ces gîtes, car il y en a deux, sont situés tout près du magnifique château de Montreuil-Bellay. Le gîte Angevin peut accueillir jusqu'à 4 personnes et le Saumurois, avec sa terrasse et son petit jardin, de 7 à 9 personnes. Dotés de tout le confort moderne qu'on peut en attendre, tous deux sont joliment meublés, disposent d'une literie confortable et sont très bien équipés avec leur cuisine privée qui vous permettra de séjourner en toute indépendance. Toutefois, profitez de l'accueil chaleureux de Chantal qui saura vous prodiguer de bons conseils de visites dans les environs – et il y a beaucoup à voir ! – ainsi que de son copieux petit déjeuner, sucré ou salé, selon les goûts de chacun !

Campings

CAMPING LES NOBIS D'ANJOU****
Rue Georges-Girouy ✆ + 33 2 41 52 33 66
www.campinglesnobis.com
contact@campinglesnobis.com
Fermé du 1er octobre au 30 mars. Réservation recommandée. Gardé le jour. Terrain de 3 ha. 115 emplacements (42 locatifs,73 nus). Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 13,50 € à 24 €. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 10 A) de 17,50 € à 28 €. Bungalows à partir de 69 € la semaine. Mobil-homes 2/3 personnes à la nuitée puis dégressif, à partir de 69 € la première nuit, 97 € deux nuits puis 39 € les suivantes. Bungalow toile, conditions idem mais moins chères. Véhicule supplémentaire : 3 €. Electricité : 3 € pour les emplacements. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (un animal maximum par emplacement ou par locatif. Les animaux doivent être vaccinés et tenus en laisse). Wi-fi gratuit. Restauration. Animations.
Idéalement situé à un carrefour touristique, en contrebas des remparts de Montreuil-Bellay, sur les bords du Thouet, le Camping les Nobis est implanté dans un immense et magnifique parc de 3 hectares bien arboré. Les emplacement sont enherbés et plats. Sur place, vous pourrez profiter de la belle piscine chauffée, du bar restaurant et son ambiance chaleureuse. Bref, on est ici dans un camping 4 étoiles et ça se voit. Et l'on peut même choisir de s'y installer en dur, à la nuit ou en séjours longs (tarifs dégressifs), dans des mobil-homes de 2 à 6 personnes ou en bungalow toilé. S'il vous prend l'envie de sortir pour faire un peu de tourisme, le camping organise une variété de sorties, visites et dégustations afin que la région, chargée d'histoire, n'ait plus aucun secret pour vous. Un grand nombre de sites sont à visiter alentour y compris des viticulteurs. On profite du pot d'accueil servi tout les dimanches matin pour rencontrer l'équipe.

Loisirs

Détente, forme

Loin des plages et des pentes montagneuses, Montreuil-Bellay offre tout de même un tas d'activités variées mais n'empêche surtout pas la baignade. A côté du camping, au pied du château, une vaste piscine ensoleillée accueille touristes et gens du coin à la belle saison sous l'œil attentif du maître nageur qui est là pour apprendre à nager les plus craintifs d'entre nous.

SPA RELAIS DU BELLAY
Le Relais du Bellay – 96, rue Nationale
✆ 02 41 53 10 10 – www.hotelrelaisdubellay.com
contact@hotelrelaisdubellay.com
Ouvert tous les jours. Entrée : 10 € par personne et par jour de 10h à 20h.
Après une longue et très agréable visite de cette charmante cité médiévale faite d'histoire, d'architecture, de vignes, de gastronomie, le Relais du Bellay propose une halte reposante dans un bel ensemble hôtelier à 50 mètres du château. Pas besoin d'être résident pour accéder aux espaces détente, le tout pour un tarif très attractif. Le parc de 4000 m² dispose d'une belle piscine extérieure et chauffée, ouverte de 10h à 20h, puis on se fera dorloter au spa composé de sauna, hammam, bain à bulles, salle de fitness, salle de billard. De quoi s'offrir un week-end détente dans une jolie cité fortifiée !

Emplettes

ANIMA LIBRI
180, rue Nationale ✆ 02 41 38 55 72
www.anima-libri.fr – animalibri@gmail.com
Ouvert du lundi au vendredi de 13h30 à 19h. Le premier dimanche du mois. Ouvert le dimanche. 5 € la visite seule de l'atelier (gratuit pour les moins de 7 ans) pour 4 à 15 personnes, sur réservation ; 7,50 € avec dégustation.
Quoi de mieux qu'un bon thé pour savourer un beau livre ? Une pâtisserie peut-être… C'est ce que vous pouvez trouver au salon de thé de cet espace entièrement dédié aux arts du livre. Les tables en bois, de tailles et de hauteurs variées, avoisinent les différentes créations de

l'atelier. Une visite commentée de ce dernier d'une durée d'une bonne heure peut être couplée à la dégustation. Vous y découvrirez tous les secrets artisanaux et artistiques des métiers du livre : restauration, calligraphie, enluminure, cartonnage ou encore reliure, mais aussi les matériaux et les techniques qui se cachent entre les pages. Vous pourrez alors vérifier vos connaissances en sirotant une boisson chaude au milieu des outils d'artisans. Des stages (y compris pour les enfants) sont organisés régulièrement ainsi qu'un salon tous les ans, en février.

CHÂTEAU DE MONTREUIL-BELLAY
Place des Ormeaux ✆ 02 41 52 33 06
www.chateau-montreuil-bellay.fr
Ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 17h30. Ouvert tous les jours sur rendez-vous. Ouverture au public pendant les vendanges.
Il faut absolument profiter d'une visite de ce château pour y déguster les vins de la propriété ! La tradition viticole est bien ancrée dans l'histoire de la forteresse. Avec ses 16 hectares de vignes vendangées à la main et produisant des saumurs et des crémants de Loire, le domaine a su se faire connaître pour ses bons vins. Des saumurs rouges (dont une cuvée premium nommée la Flamboyante, fruitée et tannique), des saumurs blancs, des cabernets d'Anjou et de Saumur et un délicieux crémant de Loire blanc ou rosé (gagnant de la médaille d'or en 2018). On note une montée en puissance des vins du château depuis quelques années, et les châtelains ne cachent pas leur fierté. On profite de cette étape à Montreuil pour séjourner, visiter, flâner, goûter, l'une des plus jolies cités de l'Anjou historique. Le château est propriétaire du Relais du Bellay, un ancien hôtel particulier du XVII[e] siècle, aménagé en hôtel et espace de détente (hammam, piscine…) situé à 100 mètres.

Dans les environs

Le Puy-Notre-Dame

A 8 km de Montreuil-Bellay, 53 km d'Angers et 23 km de Saumur. Une commune classée parmi les « Villages de charme » du département. Le Puy-Notre-Dame est d'abord l'une des plus grandes communes viticoles du Saumurois. Ses vignobles produisent chaque année plus de 10 millions de bouteilles de saumur rouge et blanc (en AOC), de crémant et rosés de Loire et de cabernet. De cette commune est née la dernière AOC de Loire en 2008, la capiteuse appellation aux reflets grenat saumur-puy-notre-dame. La culture de la vigne y est une tradition ancienne et célébrée : aucune fête ne peut se dérouler au Puy sans une dégustation ! Et une trentaine de vignerons accueillent les visiteurs sur leur propriété pour de la vente en direct. Plus original : la commune est également la capitale du champignon de Paris. Au XX[e] siècle, sa culture s'est développée dans les anciennes galeries d'extraction de pierre de tuffeau. Une température constante idéale de 14 °C permet la production quotidienne d'environ 60 tonnes de champignons, soit 10 % de la production française ! Mais Le Puy-Notre-Dame est aussi une commune d'architecture et d'histoire. On peut encore admirer dans ses ruelles les vestiges de remparts et de nombreuses maisons du XV[e], XVI[e] et XVII[e] siècles aux porches ornés de coquilles Saint-Jacques. Le village, érigé sur une colline – un Puy – d'un peu plus de 100 mètres de haut, tient son nom d'une ancienne église romane dédiée à la Vierge Marie, un édifice qui laissera plus tard place à une très belle collégiale. La ceinture de la Vierge Marie, rapportée par Guillaume IX au retour d'une croisade en Palestine y est encore conservée et fait l'objet de la dévotion des pèlerins en chemin vers Saint-Jacques de-Compostelle. On dit de cette relique qu'elle favorise la naissance d'enfants mâles et qu'elle adoucit les souffrances des femmes enceintes.

POINT INFO TOURISME
16, rue des Hôtels ✆ 02 41 38 87 30
mairie.le.puy.notre.dame@wanadoo.fr
Ouvert de mai à septembre. Se renseigner à l'office de tourisme du Saumurois au Tél. 02 41 40 20 60.
La commune n'a plus d'office de tourisme mais ce point d'informations situé au pied de la collégiale reste vraiment très pratique. Il n'y a personne pour vous guider, mais vous trouverez à disposition toute la documentation nécessaire à la balade dans la ville, les visites de caves, les hébergements, l'offre de restauration, etc. Attention aux horaires d'ouverture cependant.

L'AOC saumur-puy-notre-dame

Dans le Saumurois, la vigne se cultive depuis le IV[e] siècle, c'est dire si la tradition est ancienne. Cette partie du vignoble du Val de Loire tient sur 1 500 hectares et produit deux cépages principaux, le chenin (vin blanc) et le cabernet franc (vin rouge). Plus de 300 viticulteurs sont installés sur ce terroir classé en AOC, appellation d'origine contrôlée, dont le rendement dépasse les 75 mille hectolitres par an. La nouvelle appellation est la 69[e] des vins de Loire. Il s'agit de l'AOC saumur-puy-notre-dame, pour le saumur en rouge produit par plus de 20 vignerons des communes situées aux alentours du Puy-Notre-Dame. Ces derniers se sont engagés sur un cahier des charges strict afin de produire le haut de gamme des vins rouges de Loire. Le désherbage leur est interdit. Le rendement maximum des parcelles sélectionnées ne doit pas dépasser les 50 hectolitres par hectare. La chaptalisation, qui consiste à ajouter du sucre au moût pour augmenter la teneur en alcool du vin, est interdite. Et l'élevage des vins doit dépasser 8 mois. La mise en vente ne se fait donc qu'au mois de juin de l'année suivant la récolte. Les saumur-puy-notre-dame sont des vins charpentés, structurés, des vins de garde qui présentent une belle robe rouge et qui offrent au nez un bouquet intense de fruits rouges. Un grand vin de terroir qui s'affirme avec le temps !

Le Grand Prix Rétro

Chaque année, depuis plus de 20 ans, le dernier week-end de juillet est consacré au Grand Prix Rétro au Puy-Notre-Dame : Bentley, Bugatti, Amilcar, MG ou Triumph de l'avant-guerre viennent ici rivaliser de puissance et d'élégance. Le rendez-vous est immanquable pour les passionnés qui participent le samedi, en tenue d'époque, à un grand rallye dans le vignoble saumurois. Le dimanche après-midi, sur un parcours organisé dans les rues de la cité médiévale, les mécaniques ronflent et les bolides s'affrontent lors de courses toujours très spectaculaires. Cette journée promet un moment inoubliable pour un public de tout âge.

Renseignements à l'office de tourisme (02 41 38 87 30) ou sur le site Internet : www.ville-lepuynotredame.fr

CAVE VIVANTE DU CHAMPIGNON

1, rue du Château-Sanziers
✆ 02 41 40 36 47
www.lechampignon.com
contact@lechampignon.com
Le Vaudelnay, puis à gauche en direction de Bouillé-Loretz. Prendre la 3e route à droite, direction Sanziers.

Fermé du 1er octobre au 2 mars. Durée de la visite : 1 heure. Visite de groupe sur rendez-vous possible toute l'année. Ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h. Adulte : 6 €. Enfant (de 6 à 16 ans) : 4 €. Groupe (20 personnes) : 5 €. Chèque Vacances. Visite guidée. Boutique.

C'est dans les vestiges d'une carrière que la famille Roulleau présente aux visiteurs leur amour des champignons. Ces mycophiles, « jardiniers de la nuit », ont trouvé là un terrain de choix : les 120 km de galeries, creusées au XVIe siècle et qui courent sous Le Puy-Notre-Dame. Cette cave, une ancienne champignonnière qui était entièrement exploitée au début des années 1950, a été aménagée pour recevoir le public au sein d'un musée retraçant les méthodes de production du champignon. Des pleurotes, champignons de Paris, galipettes et shiitakés sont encore produits (et vendus) sur place. Vous pourrez également y apprendre comment le tuffeau était extrait et découvrir l'habitat en troglodytes et les fossiles marins retrouvés dans la pierre. Ne pas oublier une petite laine, les caves sont à température constante de 14 °C seulement.

COLLÉGIALE DU PUY-NOTRE-DAME

rue des hôtels
✆ 02 41 52 25 61
www.ot-saumur.fr

Haute saison : ouvert tous les jours de 9h à 18h. Visite sur rendez-vous avec l'Association de sauvegarde du patrimoine, contacter M. Monnier à monnierm0178@orange.fr ou 06 25 50 37 96. Gratuit. Visite guidée (sur réservation, environ 1h).

Bâtie dans la première moitié du XIIIe siècle par ordre d'Aliénor d'Aquitaine, la collégiale s'appuie sur les fondations d'une ancienne église romane. Comme la cathédrale de Poitiers, elle offre un mélange architectural de style gothique poitevin et angevin : trois nefs élancées à six travées, un grand clocher à flèche, un tympan plat orné de la Vierge et de deux anges… Un ensemble que l'on admire de nuit, également, quand la collégiale est illuminée par un bel éclairage au sol. Cet édifice gothique majestueux bâti en haut d'une butte calcaire culmine à 106 mètres. A l'intérieur, outre de très belles stalles sculptées datant du XVIe siècle, on trouve une relique, la ceinture de la Vierge. On a souvent prêté à ce morceau d'étoffe, ramené de croisade, le pouvoir de favoriser la fécondité et la naissance d'enfants mâles. Un escalier permet de découvrir la charpente et le panorama environnant. Des visites sont possibles avec un guide, pensez cependant à réserver.

LE CHAI DE LA PALEINE***

Place Jules-Raimbault
✆ 02 41 38 28 25
www.paleine.fr
lapaleine@wanadoo.fr

Accueil vélo. Logis. Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 20h. 12 chambres. Chambre double de 70 € à 105 €. Panier repas pour deux personnes : 32 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 5 € (à 15 €). Lit supplémentaire : 15 €. Parking fermé. Carré d'étoile (cube qui permet de dormir à la belle étoile) 114 € avec petit déjeuner. Roulotte de 95 € à 105 € pour 2 personnes. Chèque Vacances. Une chambre adaptée, réservation par téléphone en amont. Garde d'enfants. Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration (à partir de 32 € pour 2 personnes). Vente. Excursions (packages en vente sur le site).

Chambres d'hôtel avec coin cuisine et depuis la fin d'année 2018 un service de restauration haut de gamme a été mis en place, « Petits plats en Chambre » du groupe Meunier, à déguster sur place, dans le confort de votre chambre ou dans la grande salle de restauration. Les recettes ont été élaborées par plusieurs chefs, dont un étoilé, et se réchauffent à la vapeur, pour que les saveurs et la qualité des plats soient préservées. De quoi allier le confort du lieu avec le plaisir gustatif. Côté logement, ici vous avez le choix… gîte, roulotte ou carrés d'étoiles (cube ouvert sur la voûte céleste, avec télescope) n'attendent que vous. Si les lieux sont accueillants, c'est aussi grâce aux multiples services proposés sur place : garde d'enfant, randonnées, jardin arboré avec un ancien lavoir, trampoline… et des formules de séjours pour découvrir les vignobles ou les bateaux traditionnels. Tout est prévu pour le bien-être, y compris des bibliothèques, garages à vélo et une boutique qui ne lésine pas sur les produits du terroir.

CHÂTEAU DE FOSSE-SÈCHE

Vaudelnay
Lieu-dit Fosse Sèche
✆ 02 41 52 22 22
www.chateaufosseseche.fr
contact@chateaudefosseseche.fr
Accès depuis Angers, entre Doué-la-Fontaine et Montreuil-Bellay, panneau de chaque côté de la nationale.

Ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h. Appeler pour prendre rendez-vous.

Guillaume et Adrien, les deux frères, règnent en famille sur une quinzaine d'hectares de vignes, entourés de forêts, de haies et de champs cultivés en agriculture bio. Le domaine, d'une totalité de 45 ha, bénéficie des labels Ecocert et Biodyvin ! Les cuves utilisées aujourd'hui – encore rares en Anjou – sont d'étonnantes « amphores » en béton naturel dont les proportions idéales (16 hl) permettent de vinifier certaines cuvées en conservant tous les arômes. Elles permettent une micro oxygénation du vin comme les fûts de chêne. Parmi les cuvées on note l'Arcane, Les Tris de la Chapelle et la Margelle en blancs issus de tris manuels. Pour les rouges ce sera La Réserve du Pigeonnier ou L'Elolithe, toutes deux longuement vinifiées en fûts. Ce domaine, très particulier dans son travail, élabore des vins aussi fins que l'esprit qui règne dans cette attachante famille. La visite comprend un circuit dans les vignes, la découverte des installations et un jus de raisin bio pour les enfants. Leur intérêt pour la gastronomie les a poussé à s'associer à des amis puristes pour l'exploitation du restaurant l'Auberge des Iles au pied du château de Montreuil-Bellay tout proche. Profitez alors de l'énergie positive que tout ce petit monde réserve aux visiteurs.

DOMAINE DE LA PALEINE

Laurence et Marc Vincent
9, rue de la Paleine
✆ 02 41 52 21 24
www.domaine-paleine.com
contact@domaine-paleine.com

Vignobles et Découvertes. Ouvert du lundi au vendredi et les jours fériés de 9h à 12h30 et de 14h à 18h ; le samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h. CAVEAU DE MONTSOREAU Du mercredi au dimanche de 10h à 18h (basse saison) ou 19h (haute saison). Fermé le 25 décembre. Livraison possible (vente de vin à la propriété).

Nous sommes ici sur un domaine viticole familial s'étendant sur 32 hectares et tenu de main de maître par Laurence et Marc Vincent, deux amoureux de la Loire, accompagnés de Patrick Nivelleau qui vinifie les différentes cuvées du Domaine. Noblesse et tradition : le domaine est l'un des porte-étendards de la récente appellation saumur-puy-notre-dame. Il s'est également inscrit dans une démarche de préservation de l'environnement : le domaine est passé totalement en biodynamie. Et depuis 2013, les sols argilo-calcaires sont travaillés en culture bio, sans herbicides. Le chai, ultramoderne, mérite la visite. L'élevage s'y fait en cuves classiques ou en fûts de chêne neufs (et français). Y sont conservés les récoltes, parcelles par parcelles. Et sous les vignes, on rentre dans près de 2 km de galeries de tuffeau où s'épanouissent, dans l'obscurité et la fraîcheur, plus de 100 000 bouteilles de différents cépages. On dit ici que les vignes prennent leur source dans les caves où elles ont planté leurs racines. Rien d'étonnant ! Le domaine est impliqué dans le tourisme local et propose également des dégustations sur la toue Milady, au fil de la Loire, et dans son caveau de Montsoreau.

Autre adresse : Caveau de la Paleine – 4, rue du Port à Montsoreau ✆ 02 41 38 39 51

DOMAINE DES GUYONS

Ingrid et Franck Bimont
7, rue Saint-Nicolas
✆ 02 41 52 21 15
www.domaine-des-guyons.com
domainedesguyons@wanadoo.fr

Ouvert du lundi au samedi. Il est conseillé de prendre rendez-vous.

Depuis plus de trois siècles, le vignoble de Franck Bimont est travaillé par la même famille ! Et ces vignerons se sont « spécialisés » dans l'élaboration de vins blancs secs. Spécialité s'il en est, le chenin passe entre leur savoir-faire, leur intuition et une propension évidente de prélever dans la matière, tout ce que le terroir offre de meilleur. Le Clos de l'Ardile, rond et toujours vif, le Vent du Nord, l'autre blanc, explose de suite sur un fruité insolent. Une cuvée de rouge élaborée depuis 2007 en cabernet franc dresse l'étendard de la nouvelle AOC Saumur-Puy-Notre-Dame, et assure qu'on quitte cette charmante maison pour de bons repas en présage. Accueil dans un petit caveau ou par un détour sous la maison dans des caves où les breuvages vieillissent lentement en barriques, par des gens adorables.

La galipette, spécialité du terroir

Ces gros champignons de Paris que l'on a laissé pousser un peu plus que les autres ont un chapeau, qui, à force de s'épanouir, est devenu si gros, si lourd qu'il a roulé… en *galipette* depuis la butte sur laquelle ils poussent ! Petite recette toute simple : équeuter ces larges champignons pour ne garder que les chapeaux. Les passer au four jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Et les garnir d'un généreux et délicieux beurre persillé, salé et poivré, avant de les servir chaud. Un petit régal ! On peut les garnir de rillettes, de fromage ou de toutes compositions pour des repas originaux qui fera des heureux !

MONTSOREAU

Situé à mi-chemin entre Angers et Tours, le village de Montsoreau marque la frontière entre le Maine-et-Loire et la Touraine. Bâti entre le fleuve et le coteau, autour de son château, il est classé parmi les plus beaux villages de France et fait également partie des Villages de charme de l'Anjou. Son château jouit d'une situation exceptionnelle : il a quasiment les pieds dans l'eau ! Il est d'ailleurs le seul château de la Loire qui soit situé si près du fleuve : seule une petite route les sépare. Jusqu'au XIX[e] siècle, la cité a tenu une place importante dans la vie économique de l'Anjou grâce à une imposante place forte, une activité de pêche prospère et des troglodytes dédiés à la culture des champignons. Mais la ville doit surtout sa célébrité à Alexandre Dumas père et à son célèbre roman : *La Dame de Montsoreau*, qui raconte l'histoire d'amour adultérine entre Françoise de Maridor, épouse du comte de Montsoreau et Bussy d'Amboise, gouverneur d'Anjou sous Louis XIII. L'histoire se terminera tragiquement par l'assassinat de Bussy. Le village a conservé l'image romanesque de ces amours mythiques. Et la promenade, au hasard de ses rues escarpées et fleuries qui dominent le fleuve, est un enchantement.

■ **OFFICE DE TOURISME**
15, avenue de la Loire
✆ 02 41 51 70 22
www.ot-saumur.fr
otsi@ville-montsoreau.fr

Accueil vélo. Qualité Tourisme. Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 13h et de 14h à 18h ; le dimanche de 10h30 à 13h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 19h ; le dimanche de 10h30 à 19h. Ouvert du 1er mars au 3 novembre 2019 - Ouverture durant les vacances scolaires et les week-ends : 10h30-13h / 14h-18h, avril – mardi au samedi : 9h30-13h / 14h-18h – Dimanche : 10h30-13h / 14h-18h, mai/juin – lundi au samedi : 9h30-13h/14h-18h. Ouvert le dimanche (se renseigner sur Internet. Ouvert certains dimanches). Français – anglais – allemand – espagnol, wi-fi, label Loire à vélo, consigne bagage. Label Tourisme & Handicap.
Montsoreau est labellisé « Petite cité de caractère », village fleuri avec 3 fleurs et aussi l'un des « Plus beaux villages de France ». Que demander de plus ? Un office de tourisme de qualité, et ici nous avons un sans faute. Vous pouvez laisser vos bagages gratuitement dans la consigne avant de partir à la découverte du superbe patrimoine historique, du château, des moulins et des caves troglodytes de cette charmante ville. Visites guidées pour des groupes ou individuels avec les « Mercredis de Montsoreau » et circuit du patrimoine sont à l'honneur. Elles bénéficient du label « Valeurs Parc naturel régional », qui récompense les initiatives respectant le développement durable. Il est d'ailleurs situé dans la Maison du parc Loire Anjou Touraine où vous pouvez profiter de deux espaces d'exposition en entrée libre. Partenaire de la Loire à Vélo, il saura vous aiguiller sur les itinéraires cyclables et aussi labellisé « Tourisme et handicap ' pour les quatre handicaps auditif, mental, moteur et visuel. À l'accueil, on saura toujours vous renseigner et, en plus, avec le sourire. Rien de mieux pour appréhender les ruelles de cette jolie cité.

Points d'intérêt

■ **CHÂTEAU DE MONTSOREAU-MUSÉE D'ART CONTEMPORAIN** ★
Musée d'art contemporain
Passage du marquis de Geoffre
✆ 02 41 67 12 60
www.chateau-montsoreau.com
chateau-montsoreau@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année tarif adulte : 9,80 €. Tarif enfant : 5,80 €.
Créé en avril 2016 à l'initiative du collectionneur français d'art contemporain Philippe Méaille, le château de Montsoreau – Musée d'Art contemporain est un lieu radical, engagé, vivant situé à deux heures de Paris, dans le Val de Loire, Patrimoine mondial de l'Unesco. Installé dans un château de la Loire, il dispose d'une architecture, d'une collection et d'espaces d'exposition hors du commun qui le placent au rang des institutions internationales dédiées à l'art actuel. Sa collection permanente est le plus important fonds mondial d'œuvres du mouvement Art & Language. La programmation culturelle du château de Montsoreau – Musée d'Art contemporain est le miroir de la richesse créative des artistes d'aujourd'hui. Innovante, expérimentale et inattendue, elle s'organise autour d'expositions temporaires, d'événements, de rencontres, de concerts et de performances.

■ **MAISON DU PARC NATUREL RÉGIONAL LOIRE-ANJOU-TOURAINE**
15, avenue de la Loire
✆ 02 41 38 38 88
Voir page 32.

■ **LE SAUT AUX LOUPS** ★
Route de Saumur
✆ 02 41 51 70 30
www.troglo-sautauxloups.com
lesautauxloups@orange.fr
Fermé du 13 novembre au 10 février. Ouvert tous les jours de 10h à 18h. Ouvert jusque 19h en juillet et août. Adulte : 7 €. Enfant (de 4 à 18 ans) : 5,50 €. Groupe (15 personnes) : 6,50 € (5 euro pour les enfants). Tarifs réduits pour demandeurs d'emploi et étudiants : 5,50 €. Chèque Vacances. Accueil enfants. Visite guidée (1 heure en français, anglais, allemand ou espagnol). Restauration (restaurant ouvert l'été tous les midis sauf mardi, et tous les week-ends, les jours fériés hors saison. Pour les groupes sur réservation toute l'année. Spécialités et galipettes). Boutique.
Cette visite fait partie des incontournables en Anjou. Vous pénétrerez dans des galeries souterraines de 2 hectares creusées au Moyen Âge… et vous découvrirez d'ailleurs comment les ouvriers s'y prenaient à l'époque pour extraire le tuffeau. Si l'aspect géologique du lieu est



© PHR CZ – FOTOLIA

Vignes près de Montsoreau.

bien expliqué, y compris avec une exposition d'outils préhistoriques, c'est cependant la champignonnière qui attire le plus. Et avec raison, puisque le laboratoire et les différentes galeries racontent tout de la culture du champignon, d'hier à d'aujourd'hui. Sans vous monter le chapeau, vous y deviendrez familier avec les champignons de Paris, les pleurotes, les pied-Bleus et les shiitakés. Préférez cependant la visite accompagnée d'un guide, pour mieux profiter de ses leçons. Et n'oubliez pas votre pull, même en été : la température ambiante ne dépasse pas les 13 °C.

Le couvert

DIANE DE MÉRIDOR
12, quai Philippe-de-Commines
✆ 02 41 51 71 76
http://dianedemeridor.com
dianedemeridor@wanadoo.fr

Maître Restaurateur. Qualité Tourisme. Fermé du 1er au 31 janvier. Hors saison le restaurant : du jeudi au lundi. Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Menus de 19 € à 43 €. Carte : 45 € environ. Menu enfant : 9 € (jusqu'à 10 ans). Formule du midi : 19 € (entrée, plat ou plat, dessert). Vin au verre. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 35 personnes). Chaises bébé. Climatisation. Animaux acceptés.

Ce restaurant, à 100 mètres du château, profite d'une belle vue sur la Loire. Le bâtiment, en tuffeau ancien, est déjà presque chargé d'histoire et son décor intérieur est très sobre. Quelques tableaux accrochés au mur viennent apporter une touche de couleur. D'autres teintes se retrouvent dans l'assiette, avec un menu concocté par le chef Bertrand Dézé. Foie gras poêlé et réduction au vinaigre de cidre en entrée, suivi d'une aiguillette de Black Angus, crémeux de foie blond ou pour ceux qui préfèrent les produits de la mer, ds délicieuses langoustines en chaud-froid. Côté dessert, le chocolat est à l'honneur avec son carré chocolat aux éclats de nougatines, caramel au beurre salé ou encore son moelleux chocolat et sa glace Carambar maison. Plus fruits ? Pas de souci, on vous propose une superbe verrine de fraise de la Vallée, émulsion de verveine citron. Si vous vous y prenez à l'avance, vous pourrez aussi savourer ces plats (ou d'autres) le temps d'une escapade sur l'eau à bord de l'Étoile qui Rit.

LE P'TIT BAR
3, place du Mail
✆ 02 41 51 72 45
www.leptitbar.fr
leptit-bar@wanadoo.fr

Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 12h à 14h. Haute saison : du mardi au dimanche de 12h à 14h et de 19h30 à 21h30. Menus de 15,80 € à 22 € (entrée + plat ou plat + dessert). Menu enfant : 6,90 € (jusqu'à 12 ans). Plat du jour : 9,50 €. Vin au verre. Accueil des groupes (jusqu'à 45 personnes). Terrasse. Cheminée. Climatisation. Animaux acceptés.

Malgré son nom, le P'tit bar, c'est aussi et surtout une brasserie très connue dans la charmante ville de Montsoreau. La cuisine est, certes, sans prétention, mais elle est bonne (voir très bonne !) et réalisée avec des ingrédients de qualité, d'origine française pour la plupart, et frais. Sur l'une des terrasses – dont l'une posée dans un jardin d'intérieur très agréable – ou dans les salles climatisées, on profite ici d'une cuisine familiale qui se renouvelle chaque jour en fonction du marché et de la saison. N'hésitez pas à découvrir la noix de joue confite à la graisse canard, pas vraiment *light*, mais un délice ! Pour un plaisir sucré, la tarte normande comblera les palais, même les plus difficiles. L'accueil agréable et chaleureux, les plats bien présentés et des prix tout à fait corrects pour une ville touristique… Et les patrons qui aiment quand l'ambiance monte un peu réservent toujours un bon accueil aux groupes de motards, de marcheurs ou de cyclistes.

Le gîte

HÔTEL LE BUSSY***
4, rue Jehanne d'Arc ✆ 02 41 38 11 11
www.hotel-lebussy.fr

La Loire à Vélo. Qualité Tourisme. Logis (3 cheminées). Fermé du 1er janvier au 28 février et du 18 au 31 décembre. Les chambres sont disponibles à partir de 15h le jour d'arrivée et doivent être libérées avant midi le jour du départ. 12 chambres. Chambre simple de 89 € à 138 € ; chambre triple de 129 € à 155 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 9,50 € (continental ; américain à 13€. 6,50 € pour les enfants de moins de 10 ans). Lit supplémentaire : 18,50 € (lit bébé gratuit). Parking (gratuit. Et garage à vélo). Chèque Vacances. Animaux acceptés (9,50 € par jour). Wi-fi gratuit. Restauration (restaurant le Montsorelli, ouvre du 24 mars au 14 novembre). Tv satellite. Excursions.
Un endroit magique, plein d'histoire, avec le château de Montsoreau visible depuis les chambres. L'hôtel date de plusieurs siècles, c'est une vieille bâtisse en tuffeau qui a été récemment restaurée. Il dispose de 12 chambres spacieuses à la décoration personnalisée. L'une d'elles est une suite familiale pour 4 personnes avec vue sur la Loire et le château. Le copieux petit déjeuner continental type buffet est servi dans un joli caveau troglodyte ou quand le temps le permet, sur une terrasse offrant une très jolie vue sur le paysage environnant. L'été, un service brasserie permet également de s'y restaurer à partir de plats tout à fait corrects.

HÔTEL & SPA LA MARINE DE LOIRE****
9, quai de la Loire ✆ 02 41 50 18 21
www.hotel-lamarinedeloire.com

Accueil vélo. Ouvert toute l'année. 11 chambres (dont 4 suites). Chambre double de 111 € à 201 € ; studio / appartement de 150 € à 201 € ; suite de 220 € à 251 €. Petit déjeuner : 15 € (8 € pour les enfants). Parking. American Express, Chèque Vacances. 1 chambre équipée pour PMR (téléphoner pour réserver selon besoins spécifiques). Garde d'enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (15 €). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration (plateau en chambre ou paniers pique-nique à emporter, de 30 € à 50 € pour deux personnes). Vente. Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Excursions (location de sac à dos pique-nique isotherme, jumelles et plaids. En été, sortie à thème avec un guide ou en bateau, sur réservation).
Situé en plein cœur dans la jolie commune de Montsoreau, cet hôtel avec sa décoration, à la fois champêtre et élégante, célèbre la nature. L'hôtel, de haut standing sait allier luxe, calme et volupté. Les chambres sont spacieuses, les plus petites mesurent 25 m² et donnent sur la Loire ou sur le très joli jardin. Elles bénéficient toutes d'une décoration différente, suivant différents thèmes régionaux, de la chambre Cadre noir à celle évoquant la vie des Mariniers. Un espace tisanerie permet de se détendre avant, si vous le souhaitez, de dîner à la table d'hôtes (sur réservation) de l'hôtel. Un autre espace est aussi apprécié, le spa et hammam, bassin de nage à contre-courant, bains hydro massant et la belle piscine ! Les cabines peuvent être individuelles ou duo, pour des moments en amoureux. Les nouveaux appartements, qui peuvent accueillir jusqu'à 4 personnes, sont également meublés avec soin, dans une ambiance maison de famille particulièrement plaisante. Un bel endroit pour se ressourcer !

Loisirs

L'AMARANTE ET LA BELLE ADÈLE
Quai de Montsoreau ✆ 02 47 95 80 85
www.bateauamarante.com

Fermé du 1er mars au 15 décembre. Réservation conseillée. En basse saison, réservation possible pour les groupes. Haute saison : ouvert du mardi au dimanche et les jours fériés. Sorties à 16h. Durée 1h30 ou 45 mn. Fermé le dimanche soir. Entrée : 18 €. Enfant : 10 €. Gratuit pour les moins de 3 ans. 16 euros pour les étudiants. Sortie accessible aux fauteuils roulants (sur la Belle Adèle). Animaux de compagnie acceptés. Pensez aux jumelles.
Montsoreau, ses ruelles fleuries et son château prennent une toute autre dimension dès lors qu'on les contemple depuis la Loire. Ainsi, pourquoi ne pas se laisser glisser sur le fleuve à bord de l'Amarante (75 places) ou de la Belle Adèle (26 places) ? Ces deux gabares typiques de la région, intégralement créées et construites par leurs propriétaires, proposent de vous embarquer pour une escapade au fil de l'eau. Les amoureux n'ont pas été oubliés, puisqu'il est possible d'y passer une nuit et même d'y organiser son mariage. Au départ de l'embarcadère de Montsoreau, les deux navires se mettent à naviguer, dès que 10 personnes sont à bord. Restauration à bord toute l'année, sur réservation obligatoire. On y retrouve une cuisine de terroir avec au menu : galipettes farcies, pintade avec raisins, matelote de sandre, farandole de saucissons aux noisettes, chèvre, cèpes, herbes, noix, poivre, et jambon fumé, tartes maison. À l'automne, on change les mets et on y retrouve de très bons potages aux épices. La carte des vins est variée pour que le plaisir soit complet. Une virée que vous n'êtes pas près d'oublier !

Emplettes

LES PUCES DE MONTSOREAU
Quai de la Loire ✆ 02 41 51 70 15
www.ville-montsoreau.fr
Sur le quai longeant la Loire.
Le 2e dimanche de chaque mois, de 9h à 18h.
A Montsoreau, c'est une institution : chaque deuxième dimanche du mois, des milliers de chineurs affluent sur les quais de Loire où se rassemblent 80 professionnels. Les puces de Montsoreau ont reçu en 2006 le label France-Europe Antiquités Qualité qui reconnaît la qualité de la marchandise déballée par les exposants professionnels. Meubles, bibelots, objets insolites, dentelles ou livres anciens, de quoi satisfaire les amateurs de jolies choses et les passionnés du vintage. A noter qu'il existe un collectif d'artisans d'art, appelé « Le Plus des Puces », composé d'artisans d'art et de créateurs qui s'ajoutent chaque mois aux brocanteurs et proposent leur savoir-faire en matière de restauration. Au mois de mai, les puces fêtent le printemps et prennent pour thème la nature et les jardins. Les exposants s'installent alors jusque dans les ruelles qui mènent au château et les animations et dégustations vont bon train. Ambiance festive et conviviale garantie !

SAVENNIÈRES ★

A 15 km au sud-ouest d'Angers. Un joli village planté au milieu de vignes considérées comme certains des plus beaux paysages de l'Anjou. Une aura particulière entoure d'ailleurs les vins secs ou moelleux de Savennières. La légende dit qu'à l'ère antique, déjà, les Romains cultivaient le vignoble implanté en perpendiculaire sur les pentes raides des coteaux qui descendent vers le fleuve lumineux. Au Moyen Age, l'époque des grandes abbayes, les moines des prieurés voisins exploitèrent eux aussi ces vignes de chenin blanc aux qualités exceptionnelles : exposition parfaite, sol riche en minéraux. Au cours des siècles, la culture des vignes ne cessera de se développer et la réputation des Savennières de s'affirmer. Le roi Louis XI les comparait, dit-on, à des gouttes d'or. L'impératrice Joséphine, femme de Napoléon Ier, en fut elle aussi plus tard une fervente consommatrice. Depuis 1952, le Savennières est appellation d'origine contrôlée. En passant par ce joli coin de campagne, Savennières ou le joli village pittoresque d'Epiré, n'hésitez surtout pas à pousser les portes de domaines viticoles aussi anciens que prestigieux. Leurs chais sont souvent abrités par des très jolies bâtisses de tuffeau. Le vin est ici une institution mais la région sait montrer d'autres petits trésors : sociétés de boules de fort, randonnées pédestres et cyclistes, vielles pierres. A Savennières, faites un tour dans l'église Saint-Pierre-Saint-Romain : c'est l'une des plus anciennes d'Anjou et sa nef date du Xe siècle. Rendez vous également au parc du Fresne pour y admirer des platanes plusieurs fois centenaires. A l'heure du pique-nique – subtilement arrosé – leur ombre pourrait bien vous procurer un moment des plus agréables.

Points d'intérêt

■ **L'ILE DE BEHUARD** ★
Entre Bouchemaine et Savennières.
Site naturel sur une île de la Loire au sud-ouest d'Angers. Accès libre.
Ce n'est pas un hasard si le minuscule hameau de Béhuard a été sélectionné il y a quelques années pour représenter la région Pays de la Loire dans l'émission de France 2 « Le village préféré des Français » ! Situé sur une petite île au sud d'Angers, il subit des crues régulières sans jamais se départir de son charme. Impossible de s'y rendre sans admirer l'étrange rocher qui soutient sa jolie petite chapelle construite au XVe siècle par le futur roi Louis XI, après que ce dernier a réchappé de justesse à la noyade, avec son armée, dans les eaux de la Loire. Les marcheurs sont ici les bienvenus, et les voitures un peu moins (un vaste parking se trouve néanmoins à l'entrée du village).

Loisirs

■ **LA LOIRE A VELO**
✆ **02 41 23 51 51**
www.loireavelo.fr
accueil@angersloiretourisme.com
Ouvert toute l'année.
Embarquez pour la Loire à Vélo ! Cet itinéraire de près de 800 km permet de relier Nevers à Paimbœuf, là où la Loire rejoint l'océan Atlantique. En Maine-et-Loire, l'itinéraire balisé de la Loire à Vélo mène de Montsoreau à Saint-Florent-le-Vieil, d'un bord à l'autre du département, alliant pistes cyclables et petites routes peu fréquentées. Pour passer Angers d'est en ouest, on a le choix entre deux itinéraires : un premier par la ville, où l'on partage la route avec les autres véhicules, et un second par le sud (via Trélazé et Les Ponts-de-Cé), où l'on jouit d'une plus grande tranquillité. Sur le chemin : Savennières et ses paysages enchanteurs, et Béhuard, charmante « petite cité de caractère »… Au départ d'Angers, de Bouchemaine, de Montjean ou de Saint-Mathurin… à chacun son itinéraire. Informations utiles dans tous les offices de tourisme du département, ou sur la page Facebook « Fan de Loire à Vélo ».

Emplettes

■ **CHÂTEAU D'ÉPIRÉ**
Place de l'ancienne église
✆ **02 41 77 15 01**
www.chateau-epire.com
luc.bizard@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h30. Le week-end sur rendez-vous. Visite de groupe jusqu'à 45 personnes, avec possibilité d'excursion dans les vignes. Boutique en ligne et livraison.

Les savennières en quelques mots…

Les savennières… Les plus grands vins secs de Loire ! Pour qu'un vin soit aussi unique, il faut que le sol sur lequel il est cultivé présente lui-même de remarquables particularités. C'est le cas de Savennières, une aire d'appellation d'environ 150 hectares qui s'étend sur des éperons rocheux surplombant la Loire, sur le vieux massif armoricain. Ses sols sont composés, en une mystérieuse alchimie, de granit, de filons volcaniques et de sable. Les coteaux abrupts, qui tranchent incroyablement avec certaines plaines angevines, sont exposés sud/sud-est : les raisins y sont parfaitement protégés du vent et du froid. Ils murissent ici en toute tranquillité. Le chenin blanc, cépage typique de l'Anjou, sait tirer parti de ces sols acides et de ces conditions de maturation. Les rendements restent limités – de 20 à 40 hectolitres par hectares. Mais ils assurent la production d'un vin à note minérale et florale bien structuré, un vin de garde de qualité qui gagne en arômes avec le temps. Il se boit frais, à l'apéritif ou en accompagnement de plats légers. Il se marie aussi très bien avec les plats de poisson, la blanquette de veau, l'andouillette et le fromage de chèvre.

Le château d'Epiré est une superbe bâtisse située dans le petit village du même nom. C'est l'un des plus anciens domaines de l'appellation de Savennières. Le château a été construit en 1850 sur une ancienne maison de maître et la propriété est restée dans la famille Bizard depuis le XVII[e] siècle. Les onze hectares de coteaux dominent la Loire et neuf d'entre eux sont entièrement dédiés à la production d'AOC Savennières. Il en existe plusieurs cuvées : Château d'Epiré, que l'on boit généralement jeune ; Cuvée spéciale, qui provient d'une parcelle proche du Clos de la Coulée de Serrant ; le savennières moelleux ; et depuis 2000, le Hu boyau, une cuvée produite à partir des raisins de la plus vieille parcelle du vignoble. Cette cuvée spéciale peut largement se conserver quelques temps mais son fruit frais se dévoile de suite pour un savennières toujours proche de l'archétype. La Réserve du Maître de chais est un savennières élevé en fût d'acacia provenant d'une tonnellerie des bords de Loire. Et qui peut le plus peut le moins, même la cuvée « de base », servie en vrac dans certains restaurants et guinguettes et qui est tout à fait agréable. Une jolie visite à faire, d'autant que les tarifs sont fort corrects.

■ **DOMAINE AUX MOINES**
Chemin de la Roche aux Moines
✆ 02 41 72 21 33
www.domaine-aux-moines.com
info@domaine-aux-moines.com
Vignobles et Découvertes. Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h et de 14h à 18h30 ; le samedi de 10h à 12h30 et de 15h à 18h. Le dimanche, sur rendez-vous. Dégustation commentée. Ateliers accords mets et vins. Fermé le 25 décembre et 1er janvier.
A La Roche-aux-Moines, sur des terres cultivées dès le Moyen-Age et longtemps exploitées par les moines de l'abbaye Saint-Nicolas d'Angers, Monique Laroche a planté sa première vigne en 1974. Elle a ensuite agrandi son exploitation en rachetant le Domaine aux Moines en 1981. Sa fille, Tessa, s'est installée en 2003 pour convertir le vignoble à l'agriculture biologique en 2009. Une histoire de femmes, donc ! Les vignes de la famille Laroche sont idéalement plantées sur un petit domaine au sommet d'un coteau bordant la Loire, à l'abri des vents du nord en hiver et rafraîchi en été par les vents d'ouest. Une seule parcelle de cépage cabernet pour la production d'anjou-villages, tout le reste est réservé au cépage chenin, utilisé dans les vins d'appellation savennières du Domaine. Et l'endroit est tout simplement à couper le souffle avec ses airs de Toscane ligérienne. On y déguste donc des savennières la Roche aux Moines et Domaine aux Moines, au nez puissant, minéral, chaud et une robe marquée or. De riches complexités fraîches, fruitées et équilibrées. Profitons aussi d'un anjou-villages, régulièrement coup de cœur pour ses qualités soyeuses et généreuses.

■ **ÉPICERIE SAVEURS COOPÉRATIVE**
Place du Mail ✆ 02 41 19 28 11
http://epicerie-saveurs.com
saveurs.epicerie-cooperative@orange.fr
♿
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 16h à 19h15 ; le dimanche de 9h30 à 12h30.
Il y a toute une histoire autour de l'épicerie Saveurs. L'histoire d'un village qui a refusé de voir fermer son principal commerce et qui a décidé de le racheter. Cette épicerie coopérative a célébré en 2017 sa dixième année d'existence (et surtout de succès). Dans les rayons, des produits d'épicerie, dont beaucoup d'aliments principalement d'origine biologique (+ de 50%). Les circuits courts sont privilégiés au niveau des achats et le rayon alcools propose une vaste sélection de vins de Savennières ! Cette charmante épicerie propose également un service traiteur où les plats cuisinés sont à emporter et où il est possible de commander des repas pour divers événements. Il s'agit d'un lieu où réside un réel sens de l'hospitalité et de convivialité. Des animations sont proposées par les différents fournisseurs du magasin tout au long de l'année. En plus, l'ambiance est vraiment chaleureuse et les habitués y sont très nombreux.

Dans les environs

La Possonnière

■ **GUINGUETTE LES TOURBILLONS**
Le Port
✆ 02 41 72 66 66
www.guinguette-les-tourbillons.fr
A la sortie de Savennières, aller vers la Possonnière et au milieu du village, direction le port à gauche en descendant sous la voie ferrée.
♿
Fermé du 15 avril au 15 septembre. Ouvertures : avril, mai et septembre, vendredi et veille de jour férié de 16h à 1h, samedi, dimanche et jour férié de 11h à 1h. Juin, juillet et août mardi de 16h à 1h et mercredi au dimanche de 11h à 1h. Réservation recommandée. Carte : 15 € environ. Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservatation). Jardin. Terrasse. Animations. Concerts et animations toute la saison estivale.
Cette guinguette chaleureuse anime le bourg de la Possonière pendant les chaudes nuits estivales. Concerts toutes les semaines et cuisine de qualité, on adore ! Les Tourbillons sont tenus depuis nombre d'années par un duo féminin de choc, qui gère aussi bien la cuisine que le bar, sans compter l'organisation de soirées musicales. Côté restauration, le terroir est bien représenté avec des productions locales (fromages, charcuteries…), que l'on déguste en tartines-repas (coup-de-coeur pour la tartine aux rillaurds !), en salade, ou avec quelques plats le tout arrosé de vin des vignerons du coin. On regrette cependant la carte qui n'a pas changée depuis de nombreuses années, un peu de diversification serait la bienvenue. Le dimanche, il est prudent de réserver, car la terrasse très régulièrement pleine. Les férus du canoë sont les bienvenus pour une halte reposante. Vaste parking, pétanque, jeux pour enfants et chemins de randonnée en bord de Loire complètent le tableau. Et quelle superbe vue sur le fleuve royal ici ! Une guinguette festive, où il fait bon faire une halte.

GITE KER DAME MARIE
10, rue des Filassiers – l'Alleud
✆ 02 41 19 25 00
www.kerdamemarie.com
info@kerdamemarie.com

La Loire à Vélo. Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. A partir de 60 € la nuit pour une personne. Chambre double de 60 € à 75 € ; studio / appartement à partir de 150 € le mid-week, de 350 € à 420 € la semaine. Petit déjeuner inclus. Abris vélo. Chaise haute et lit bébé. Jeux pour enfants. Wi-fi gratuit.

Après l'avoir amoureusement rénovée en 2010, Rémi et Béatrice Bonnevialle vous ouvrent les portes de leur magnifique maison de maître en bord de Loire, datant des XVII[e] et XVIII[e] siècles. Le gîte est situé dans une aile indépendante de 50 m², pouvant accueillir de 2 à 4 personnes. Vous pourrez y profiter d'une chambre de 15 m², d'une salle de bains attenante avec lave-linge et d'un salon de 23 m² avec cuisine équipée. A la belle saison, la jolie piscine du site, sise dans un jardin clos, vous permettra de vous rafraîchir ! Petit plus pour les gourmands, les petits déjeuners copieux sont accompagnés de confiture maison. Les rives de Loire, la sauvage, se gagnent à pied depuis la demeure et l'on peut déjeuner dans les guinguettes et petites tables locales. Le mini-port de La Possonnière accueille les bateaux traditionnels de Loire et les escales en canoë. Une adresse de qualité pour un moment enclin à la tranquillité et à la volupté.

CAMPING DU PORT**
Le port
Rue de la Levée ✆ 06 71 78 51 73
www.anjou-tourisme.com
infos@anjou-tourisme.com

Accueil vélo. Fermé du 15 septembre au 15 mai. Réservation recommandée. Accueil jusqu'à 20h. Gardé le jour. 30 emplacements. Exposition : mi-ombragé / ensoleillé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + 2 personnes à partir de 10 €. Branchement électrique : 2,50 €. 3 euros par jours enfants 1 an. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Aire pour camping-cars. Restauration (guinguette les Tourbillons). Animations.

Idéalement situé en bord de Loire, à quelques minutes à pieds de la gare, la camping du Port est tout simplement le plus proche hébergement pour qui veut s'engager sur le parcours Loire à vélo. Il est aussi possible de rejoindre tous les commerces du centre-ville à partir d'un sentier pédestre en moins de 5 minutes. Le camping a sa guinguette, où l'on pourra se restaurer ou profiter des animations estivales (et elles sont nombreuses !). Un espace ludique s'offre aux jeunes campeurs, également un terrain de boules ou encore une borne touristique interactive. Nous n'oublions pas les camping-caristes avec une borne artisanale située à l'intérieur du terrain. Les campings-car de passage sont eux-aussi autorisés. Ajoutez à cela un terrain ombragé et fleuri avec une superbe vue de la Loire et vous avez là de quoi passer des vacances de rêve pour un prix plus que raisonnable.

SAUMUR ★★★

Que peut-on voir à Saumur et dans sa région ? Des chevaux, des châteaux, des troglos, la Loire et ses bateaux, des chais qui font les beaux… Cette ville appartient au réseau national des Villes et Pays d'art et d'histoire, autant dire que vous ne manquerez pas de visites à y effectuer car le saumurois concentre 70% de l'offre touristique de l'Anjou. Le patrimoine historique est particulièrement riche et ce ne sont pas les guides du château de Saumur, situé sur la route historique de la Vallée des Rois et sur la route historique des Plantagenêts (rien que ça !), qui démentiront cette affirmation. La ville restaure peu à peu l'ensemble de ses riches et blancs bâtiments, réorganise le sens des visites et refaits places et rue pour permettre de mieux arpenter la jolie cité. La distillerie Combier embaume une partie de la ville, le théâtre s'est refait une beauté, la place St Pierre concentre les visiteurs, le cheval et l'esprit militaire ébloui les spectacles estivaux, le vélo puis le vin, le livre et l'histoire, les grandes tablée et la Loire, les fines bulles et les kilomètres de caves, rassemblent des centaines de milliers de visiteurs toute l'année. Pour ne manquer aucun des bâtiments chargés d'histoire, sans pour autant fatiguer vos gambettes, vous pourrez emprunter le train touristique du centre-ville. Mais laissez-vous aussi guider par le sens du vent, le nez en l'air, juste pour le plaisir… Vous ne serez pas déçus !

OFFICE DE TOURISME DU SAUMUROIS – PÔLE TOURISTIQUE INTERNATIONAL
8 bis, quai Carnot ✆ 02 41 40 20 60
www.ot-saumur.fr – infos@ot-saumur.fr

Accueil vélo. Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h15 à 12h30 et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h15 à 19h. Ouvert le dimanche (horaires variables selon la saison et les jours fériés). Espace wi-fi. Toilettes. Centrale de réservation hébergements. Label Tourisme & Handicap. Une partie de l'équipe a suivi une initiation à la LSF.

Dans ce cadre moderne et lumineux évoluent de nombreux conseillers en séjours fin prêts à vous donner une mine d'informations sur les événements à venir. N'hésitez pas à demander de la documentation qu'ils se feront un plaisir de vous distribuer. L'office, c'est aussi une centrale de réservation (hébergements, voiture, taxi, etc.), une billetterie à tarifs préférentiels, un large choix de week-ends et séjours clés en main, des visites guidées pour groupe ainsi qu'un lieu privilégié pour mettre en place vos séjours de tourisme d'affaires. Sur place, des consignes allègeront considérablement vos bagages ! Un petit tour à la boutique, et vous aurez fait le tour de ce lieu indispensable où règne un accueil souriant, et ce, quel que soit votre jour de passage !

BALADES ET DÉCOUVERTES DU CÔTÉ DE SAUMUR

Gratuit. Animations.

Randonnées pédestres, VTT ou équestres : tous les amateurs de balades puiseront dans ce site des idées de sorties selon leurs goûts, pour découvrir la région. Quelques quarante circuits sont proposés, de 6 à 20 km, de Montreuil-Bellay à Beaufort-en-vallée. On peut télécharger gratuitement les parcours et les imprimer. Les sentiers sont balisés et entretenus. Les parcours sont praticables par les grands et les petits, à pied ou à bicyclette. Certaines balades sont spécifiques aux autres modes (VTT, cheval, etc.) Pour chaque sortie proposée, on vous indique : le plan du sentier tiré des cartes IGN 1/25 000e, la distance à parcourir, le profil et le descriptif du parcours, ainsi que les curiosités à ne pas rater au fil du sentier ou à proximité. De nombreuses randonnées à thèmes sont organisées, comme « Une marche, un rêve… » pour des associations, marche nordique ou encore des randonnées nocturnes. Il y en a pour tous les goûts et tous les niveaux.

LE CADRE NOIR ★★

Avenue de l'Ecole-Nationale-d'Equitation
Saint Hilaire – Saint Florent ✆ 02 41 53 50 60
www.ifce.fr/cadre-noir
visites.cadrenoir@ifce.fr

La Loire à Vélo. Fermé du 1er janvier au 15 novembre. Ouvert le lundi à partir de 14h (dernière visite à 17h30) ; du mardi au vendredi de 9h30 à 12h et de 14h à 17h30. Horaires variables suivant le jour de semaine. Groupes sur réservation. Pas de visites organisées les matins des présentations publiques. Adulte : 8 €. Enfant (jusqu'à 16 ans) : 6 €. Présentations publiques : 19 € par adulte, 13 € par enfant. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Parcours de visite et grand Manège accessibles en fauteuil roulant. Accueil enfants. Visite guidée. Boutique. Animations. Parking gratuit. Animaux interdits.

Cette école de très haut niveau propre à Saumur forme la crème de la crème. Unique en France, l'École nationale d'équitation est inscrite au patrimoine de l'Unesco, signe d'une reconnaissance méritée. Le public peut visiter le Cadre noir. Comptez environ 1 heure pour découvrir ce site exceptionnel où sont formés les cavaliers représentant la France aux jeux olympiques et autres compétitions internationales. A voir : le grand manège, les écuries, la sellerie… Pour mémoire, le Cadre noir fut créé sous Louis XVIII, en 1814. En été et les mercredis des vacances scolaires, les particuliers et les familles peuvent mener l'enquête au Cadre noir. Les énigmes tournent autour de l'éthologie équine. Les visites pour initiés s'adressent, quant à elles, aux futurs professionnels de la filière équestre.

CROISIÈRES SAUMUR LOIRE

Compagnie saumuroise
de navigation Saint-Nicolas
5, rue Bonnemère ✆ +33 6 63 22 87 00
www.croisieressaumurloire.fr
contact@croisieressaumurloire.fr
Accès cycliste par la Loire à Vélo, la vélo Francette ou la V44.

Ouvert d'avril à octobre. Renseignements et billets aux Docks de la Loire, 5 rue Bonnnemère, en arrière du ponton. Les croisières commencent dès 14h. Adulte : 16 €. Enfant (jusqu'à 12 ans) : 8 €. Pass Famille : 2 adultes et 2 enfants – 12 ans : 40 € ; Croisière dînatoire : Adulte : 48 €, enfant : 25 €, famille : 135 €. Chèque Vacances. Visite guidée. Boutique. Souvenirs et gourmandises des producteurs du saumurois en vente à la boutique.

Croisière découverte, navette vers Le Thoureil ou Montsoreau, initiation œnologique ou croisière dînatoire… Ce ne sont pas les types de voyages fluviaux qui manquent chez Saumur Loire. Profitez d'un voyage commenté, embarquez avec vos vélos (chargés gratuitement) pour l'aller ou le retour… Un trajet sur l'eau fait partie des incontournables, l'été dans la région. Pensez néanmoins à vous couvrir pour vous protéger du vent et de l'humidité. Et prenez aussi toutes vos précautions : il n'y a pas de toilettes à bord de l'embarcation. Allez, tous à bâbord pour une activité pleines de belles suprises.

ROBERT ET MARCEL – VISITES OENOTOURISTIQUES

Saint Cyr en Bourg – 49, route de Saumoussay
✆ 02 41 53 06 18 – robertetmarcel.com

Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. Basse saison : du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 13h et de 14h30 à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 10h30 à 13h et de 15h à 19h. Visite des caves d'avril à septembre. Adulte : 5 €. Groupe (10 personnes) : 3 €. Visite guidée. Boutique. Animations.

Robert et Marcel est une grosse coopérative viticole, mais qui reçoit clients et touristes comme chez un petit vigneron avec de gros moyens. Ce sont près de 300 vignerons qui se sont regroupés dans une coopérative pour faire vivre leurs vignobles. En 2017, ils ont fêté leur soixantième millésime. Faites donc un tour dans leur cave aux sensations : une scénographie retrace l'aventure des vignerons de Saumur et le voyage, immersif, fait appel à tous les sens. Il peut

Le Museopass, pour des musées en illimité à Saumur

Il est possible pour seulement 10 € par an de visiter en illimité six sites d'exception situés dans le grand Saumur. Combier, le château de Saumur, le musée des Blindés, le musée de la Cavalerie, celui du Moteur, et aussi les croisières initiations œnologiques à bord du *Saumur Loire*. ouvrent ainsi leurs portes aux heureux bénéficiaires de ce pass. Cette carte est valable pendant douze mois et accorde à votre famille ou vos amis un tarif réduit. Le nombre disponible chaque année est limité et nominatif ; elles s'achètent à la mairie de Saumur (toute l'année) ou directement à la billetterie du château (du 1er avril au 2 novembre).



cependant faire frais dans les caves, donc pensez à vous couvrir. Après la dégustation, attardez-vous en boutique pour découvrir, par exemple, leur gamme de vins bio, Coq'licot. Ceux qui aiment les vins liquoreux se tourneront plutôt vers leur Coteaux de Saumur Héritage, plusieurs fois récompensé. Une belle et grande visite en immersion historique, géologique, œnologique, agricole et surtout humain ! Ce groupe a été à plusieurs reprises récompensé par divers labels tels que « Cave Touristique » avec mention « cave d'excellence ». Vous serez toujours reçus avec le sourire et parole de futés, vous ne serez pas déçus du voyage,

Points d'intérêt

CENTRE D'ART CONTEMPORAIN BOUVET-LADUBAY

26, rue Jean Ackerman
Saint-Hilaire-Saint-Florent ✆ 02 41 83 83 82
galerie@bouvet-ladubay.fr
Situé en face des caves Bouvet Ladubay à 5 minutes de Saumur-centre.

Fermé le 1er juin. Ouvre à partir de juin. Ouvert du mercredi au vendredi de 14h à 17h ; le samedi de 14h à 18h ; le dimanche de 10h à 12h et de 14h à 17h. Gratuit. Visite libre. Visite guidée.

Déjà 25 ans que la maison Bouvet-Ladubay promeut l'art contemporain et l'avant-garde de la création. Dans une ancienne et magnifique écurie, elle a créé un centre d'art qui s'étend sur 800 mètres carrés avec ses 9 salles d'expositions. Chaque année, d'avril à novembre, cet espace accueille des expositions temporaires qui, au fil des années, ont vu passer de grands noms de la scène artistique internationale : les œuvres de Basquiat, Ben, Grau-Garriga ou encore François Morellet ont ainsi été exposées à Saumur. Le centre est fermé en dehors des périodes où se tient une exposition, se renseigner à l'avance.

CHÂTEAU DE SAUMUR

✆ 02 41 40 24 40
www.chateau-saumur.fr

Le roi René, grande figure de l'Anjou s'il en est, a résidé en ces lieux. Château-palais des ducs d'Anjou aux XIVe et XVe siècles, le château de Saumur est le dernier exemple des palais princiers érigés par la dynastie des Valois. On y découvre plusieurs collections dans les anciens appartements des ducs d'Anjou et dans l'abbatiale au sein d'une muséographie didactique. Au printemps 2017, les céramiques sont à l'honneur tandis que la salle de l'abbatiale accueille une collection d'objets équestres. Durée de la visite 45 minutes à 1 heure 30. L'été, ne pas manquer le Son et Lumière proposé au cœur du château, qui permet de mieux saisir quelle était la vie au temps médiéval. Des spectacles et des animations y rythment aussi la vie de château.

LE DOLMEN DE BAGNEUX

56, rue du Dolmen ✆ 02 41 52 23 02
www.ledolmendebagneux.com
contact@saumur-dolmen.com

Ouvert toute l'année. Basse saison : du jeudi au mardi de 9h à 18h. Haute saison : tous les jours de 9h à 19h. Adulte : 4 €. Enfant (de 6 à 12 ans) : 2 €. Groupe : 3 €. Visite guidée (pour les groupes sur rendez-vous uniquement ; pour les individuels sur demande). Boutique.

C'est un monument vieux de 5 000 ans qui pose ses lourdes pierres sur le territoire saumurois. Cette ancienne chambre funéraire, classée parmi les monuments historiques par Prosper Mérimée en personne, reste presque autant impressionnante qu'elle devait l'être à l'époque. On est ici face à un monument mégalithique parmi les plus importants d'Europe. Ce domaine est en effet l'un des plus exceptionnels de l'ère néolithique. Des panneaux explicatifs et une exposition d'outils préhistoriques complètent cette plongée dans l'Histoire. Il est à noter que vous pouvez envisager d'écrire la vôtre à votre tour : le domaine est actuellement en vente.

GRATIEN & MEYER

Route de Montsoreau ✆ 02 41 83 13 32
www.gratienmeyer.com

Vignobles et Découvertes. La Loire à Vélo. Fermé le 25 décembre. Fermé la première semaine de janvier, le Dimanche 10 mars 2019, (fermé le 25 décembre – fermeture à 14h30 le 31 décembre). Basse saison : ouvert tous les jours de 9h30 à 18h. Janvier : Fermé 1ère semaine, mardi à samedi de 10h à 17h Février, Mars : mardi à dimanche de 10h à 17h Avril, Mai, Juin, Septembre, Octobre : – tous les jours et jours fériés de 9h30 à 18h. Juillet, Août : – tous les jours et jours fériés de 9h30 à 18h30. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 3 €. Groupe (15 personnes) : 2,50 €. Visite guidée. Restauration. Boutique. Animations.

Bel édifice de style Art déco, la maison Gratien & Meyer surplombe majestueusement la Loire, pour un panorama d'exception. La visite des caves est un véritable voyage dans le temps : d'abord, au XIXe siècle, lorsque les sieurs Gratien et Meyer élaborèrent leur vin à bulles, et même jusqu'au Moyen Age, époque à laquelle furent creusées les galeries de tuffeau, où reposent maintenant 5 millions de bouteilles. Aujourd'hui, le lieu a été modernisé et avec plus de cent cinquante ans de tradition, les caves sont résolument tournées vers l'avenir. Membre du réseau Caves touristiques d'Interloire (avec mention Cave d'excellence), la maison propose une visite de 40 minutes avec dégustation dans un cadre exceptionnel et même si le vin semble vous réchauffer, pensez à vous couvrir dans les caves, qui restent fraîches en toute saison ! Passer de leur obscurité relative au panorama lumineux sur la Loire est une expérience savoureuse… et d'autant plus un verre de fines bulles à la main ! Une vaste salle modulable accueille séminaires et festivités de tous types jusqu'à 130 personnes avec vue imprenable sur la Loire. Les prestations œnotouristiques et animations diverses en font un lieu complet, en salle ou en terrasse sous chapiteaux, d'autant que l'on peut finir en beauté à la Table du Château Gratien en contrebas du domaine pour des agapes de haute tenue.

■ **HEMISPHERE GALLERIE D'ART ET FINES BULLES**
25, rue de la Tonnelle ✆ 02 41 50 23 21
www.hemisphere.blog
contact@louisdegrenelle.fr
Ouvert toute l'année. Visites et dégustations gratuites. Pour les horaires, consultez le site Internet. Entrée libre et dégustations gratuites. Vente des vins maison. Boutique. Animations.

Ce très bel écrin est du goût et de la création de la Maison Grenelle de Saumur, dans une rue décidément en plein renouvellement esthétique ! Hémisphère est un espace dédié à l'art en tant que galerie mais est également la prestigieuse antichambre de la production de fines bulles de la maison. La galerie marie deux univers en présentant des créations d'œuvres de différents artistes locaux ou non. La galerie est l'occasion non feinte d'associer les plaisirs de l'œil et celui de la dégustation des fines bulles tout en partageant et valorisant différents savoir-faire et savoir-plaire.

■ **LANGLOIS-CHATEAU**
3, rue Léopold-Palustre
Saint-Hilaire – Saint-Florent
✆ 02 41 40 21 40
www.langlois-chateau.fr
contact@langlois-chateau.fr
♿
Qualité Tourisme. Fermé le 25 décembre. Ouvert tous les jours à partir de 10h12 (dernière visite à 14h18). Gratuit jusqu'à 16 ans. Adulte : 5 € (10 € pour une visite personnalisée ; 2,50 € visite cave et dégustation). American Express. Visite guidée. Boutique. Boutique en ligne.
Il n'y a pas qu'une seule manière d'apprendre le vin. Ici, il y en a au moins trois. La visite classique s'effectue en plusieurs parties : vous creuserez le sujet vinicole dans les caves souterraines de tuffeau, vous comprendrez la vinification dans la cuverie, vous vous formerez à l'œnologie à l'école du vin… et vous comparerez vos dégustations en boutique. Cette dernière a superbement été refaite et décorée avec goût très récemment, pour un meilleur confort. Et si la visite des chais surplombant la Loire ne vous suffit pas, vous pourrez toujours opter pour une visite personnalisée dans les coulisses du vin

Se balader dans la vieille ville

La fondation de Saumur remonte au Xe siècle : l'installation de l'abbaye de Saint-Florent sur un éperon rocheux dominant la Loire entraîna un peu plus tard la construction d'un château chargé de la protéger. Au pied du château et autour de l'église Saint-Pierre s'est développée une ville qui, jusqu'au XVIIIe siècle, resta enserrée dans son enceinte protégée. C'est ce vaste quartier que nous vous proposons de visiter.
Garez-vous place de la République : vous commencerez par admirer l'hôtel de ville, dont la partie ancienne, surplombée de deux tourelles, date du XVe siècle. Cet ancien bastion fortifié était intégré à l'enceinte chargée alors de renforcer la protection du pont. Un peu plus loin sur la place, jetez un œil aux anciennes boucheries, un bâtiment à la façade irrégulière, construit en lieu et place de l'enceinte au début du XIXe siècle par l'architecte Charles-Marie Normand. Continuez par le quai Mayaud. Admirez l'hôtel du Belvédère, un ancien hôtel de voyageurs du début XIXe, et l'ancien hôtel du commandement, qui abrita un temps le commandement de l'Ecole de cavalerie. Suivez le quai jusqu'à la place Saint-Michel : vous croiserez sur votre passage la tour Papegault, une ancienne tour d'angle de la vieille enceinte. Son nom s'inspire du perroquet (papegai) qui servait autrefois de cible d'entraînement aux archers de la ville. Le château domine la place Saint-Michel. Visitez-le, si vous le pouvez. Sinon, tournez à droite, rue Fourier. On y trouve plusieurs hôtels particuliers datant du XVIe au XVIIIe siècle. Au numéro 13, la façade de la Maison des Anges arbore des chérubins qui rendent hommage à l'activité patenôtrière de la ville, celle des fabricants de chapelets. Empruntez ensuite la rue Basse-Saint-Pierre et rejoignez l'église Saint-Pierre. Datant des XIIe et XIIIe siècles, elle était autrefois la seule église paroissiale de la ville close. Et son emplacement la mettait à l'abri des crues. Son architecture est typique du style gothique angevin. On admire à l'intérieur de belles stalles du XVe siècle. La place Saint-Pierre date du Moyen Age. À l'époque, bien que beaucoup plus petite que de nos jours, elle était le centre névralgique de la ville. On peut y admirer plusieurs belles maisons à pans de bois. Celle du numéro 3 bis date du XVIe siècle et arbore de petits personnages en bois sculptés, coiffés de plumes et plutôt indécents !
Ce n'est là qu'un parcours parmi d'autres : la balade dans les vieilles rues de Saumur peut encore continuer longtemps. Furetez à votre guise, ou équipez-vous, à l'office de tourisme, du petit guide mis gracieusement à votre disposition.



Langlois Château, voire pour une conférence de plus de 3 heures sur le sujet ! Ici, on ne fait pas qu'aimer le vin, on le connaît… Et les propriétaires des lieux n'hésitent pas à partager généreusement ces connaissances. Sachez que Langlois Château produits de superbes gammes de vins mais élabore également des vins de bulles pour les vignerons non équipés pour la prise de mousse. Une visite des plus enrichissantes !

MAISON LOUIS DE GRENELLE

839, rue Marceau
✆ 02 41 50 23 21
www.hemisphere.blog
contact@louisdegrenelle.fr

Ouvert toute l'année. Fermé le 1er mai et du 15 janvier au 15 mars pour travaux. Basse saison : du lundi au samedi de 10h à 12h et de 13h30 à 18h. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 18h30. Pas de visite le samedi d'octobre à mars. Gratuit jusqu'à 16 ans. Adulte : 3 €. Groupe (15 personnes) : 8,50 € (ce tarif comprend la visite et une dégustation). Accueil enfants. Visite guidée. Boutique. Grand parking gratuit. Animaux interdits. Partenaire Loire à Vélo.

En 1859, Noël Tessier fonde les caves Louis de Grenelle, reprises en 1942 par Constant Bassereau puis en 1976, Louis Poirrier, Hubert Bodet et Bernard De Colbert (propriétaire du château de Brézé – voir dans ce dossier à Brézé), continuent l'aventure en se spécialisant dans la prestation de service auprès de vignerons de la région. En 1983, Françoise Flao, fille d'Hubert Bodet a rejoint l'équipe pour le développement commercial. Elle a repris la direction de la société Louis de Grenelle en 1996 avec Jean-Pierre Flao, son mari, responsable financier. Situées à 12 mètres sous terre en plein cœur de Saumur, les caves élaborent depuis 1859, dans la plus pure tradition, des crémant-de-loire et saumur brut. On découvre, dans cette ancienne carrière de tuffeaux creusée au XVe siècle, les secrets de la méthode traditionnelle. La visite guidée est suivie d'une dégustation commentée et personnalisée dans un joli espace composé d'espace détente et de la boutique. Pour les plus jeunes : jeu-questionnaire, petit cadeau, dégustation de jus de raisin en salle climatisée. Animation estivales et portes ouvertes en fin d'année.

MUSÉE DE LA CAVALERIE

Place Charles-de-Foucauld
✆ 02 41 83 69 23
www.musee-cavalerie.fr
musee-cavalerie@hotmail.fr

Hors saison : du 12 février au 11 mars tous les jours de 14h à 18h ; fermé le vendredi. Basse Saison : du 12 mars au 31 mai et du 1er octobre au 11 novembre du lundi au jeudi de 11h à 17h ; fermé le vendredi ; week-end et jours fériés de 14h à 18h. Moyenne saison : juin et septembre 2018 du lundi au jeudi de 11h à 18h ; fermé le vendredi ; week-end et jours fériés de 14h à 18h. Juillet et août tous les jours de 11h à 18h : Adulte : 6 €. Enfant (de 7 à 15 ans) : 4 €. Groupe (10 personnes) : 4 € (sans visite guidée). Personnes handicapées, anciens combattants et étudiants : 4 €. Forfait famille : 17 €. Chèque Vacances. Visite guidée. Boutique.

La proximité du Cadre noir de Saumur a certainement influencé les créateurs de ce musée, installé d'ailleurs dans les anciennes écuries de l'école. Quelques peintures et sculptures évoquent, dans deux grandes salles, les batailles dans lesquelles s'est illustrée la cavalerie française tout au long des siècles, depuis la guerre de Cent ans jusqu'à aujourd'hui, en passant, bien sûr, par Napoléon. Mais ce sont surtout les objets d'époque qui retiendront l'attention : armes blanches et armes à feu (y compris des mitrailleuses puisqu'à partir de la première guerre mondiale, les tout nouveaux blindés seront associés aux corps de cavalerie) mais aussi armures et uniformes, casques anciens et képis… Dont certains ont appartenu à des militaires identifiés, comme l'attestent les impacts de balles ou d'obus. De belles reproductions de chevaux viennent parfaire la visite (compter une bonne heure). Et puisqu'une bonne partie des vitrines est consacrée au corps des blindés, autant visiter le musée du même nom : un tarif réduit est proposé pour faire les deux musées.

MUSÉE DES BLINDÉS

1043, route de Fontevraud
✆ 02 41 83 69 95
www.museedesblindes.fr
museedesblindes@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Fermé le 25 décembre et le 1er janvier. Basse saison : du lundi au vendredi de 10h à 17h ; le week-end et les jours fériés de 11h à 18h. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 18h30. Avril, mai, juin, septembre et vacances scolaires : 10h-18h. Gratuit jusqu'à 7 ans (et aussi pour les militaires d'actives, militaires étrangers en tenue, militaires français en tenue ou sur présentation de la carte d'identité militaire, membres de l'AAMB, civils de la Défense en activité, grands Invalides de Guerre). Adulte : 8,50 €. Enfant (de 7 à 15 ans) : 5,50 €. Groupe (10 personnes) : 6,50 €. Forfait famille (2 adultes + 2 enfants ou plus) : 23 €. Étudiant, personne handicapée, ancien combattant : 6,50 €. Droit photo : 5 €. Chèque Vacances. Musée de plain pied, rampes d'accès à l'entrée et à la sortie. Visite guidée (sur réservation pour les groupes, 3 € par personne). Boutique.

Ah ! l'armée de terre, tanks et *panzer*… Il existe à Saumur un musée qui conserve religieusement une collection unique au monde de blindés, symboliques véhicules militaires des Première et Seconde Guerres mondiales. 250 modèles sont présentés au public, blindés français, allemands, anglais, américains ou russes, dont certains sont toujours en état de fonctionnement et sont même acteurs de films ! A travers les fresques, les dioramas, mannequins en costume d'époque et les 12 salles d'exposition, c'est toute l'histoire des conflits du XXe siècle qui se dévoile. Et les visiteurs se rendent rapidement compte de l'incroyable travail fourni, dans l'ombre des ateliers, par des mécaniciens qui restaurent sans cesse et avec passion ce matériel d'un autre temps. Un livret-jeu est remis aux plus jeunes pour faire fonctionner leurs méninges !

MUSÉE DU CHAMPIGNON

Route de Gennes
Saint Hilaire – Saint-Florent
✆ 02 41 50 31 55
www.musee-du-champignon.com
infos@musee-du-champignon.com

La Loire à Vélo. Ouvert du 10 février au 4 novembre. Basse saison : ouvert tous les jours de 10h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h. Du 09/02 au 31/03 : tous les jours de 10h à 18h. Du 01/04 au 30/09 : tous les jours de 10h à 19h. Du 01/10 au 11/11 : tous les jours de 10h à 18h. Adulte : 9 €. Enfant (de 6 à 18 ans) : 7 €. Groupe (25 personnes) : 7,50 € (scolaires : 6 €). Plein tarif : 15 € Tarif réduit : 14 € Tarif enfant (6 à 18 ans) : 12 € Tarif groupe : 13 €. Chèque Vacances. Visite guidée (1h30 pour les groupe, sur réservation.). Boutique. Animations. Aire de pique-nique.

La visite de ce musée va vous permettre de devenir incollable sur le ganoderme luisant ou l'hydne hérisson. En plein cœur des galeries de tuffeau (température fraîche, prévoir un lainage !), découvrez la culture de ces derniers dans la champignonnière et visitez l'habitation troglodytique qui, elle, cache toutes sortes d'objets en forme de… champignons, évidemment !

Enfin, arpentez le Museum où quelque 500 espèces, inoffensives et redoutables, se partagent la vedette. Dégustation et vente de champignons frais sont aussi au programme. Des tarifs préréfentiels sont proposés pour deux sites tout proches : les sculptures en souterrain « Pierre et Lumière » et les jardins potagers du Puygirault, ouverts depuis juillet 2017. Les champignons n'auront plus de secrets pour vous !

PARC MINIATURE PIERRE ET LUMIÈRE

Route de Gennes
Saint-Hilaire-Saint-Florent
✆ 02 41 50 70 04
www.pierre-et-lumiere.com

Ouvert du 10 février au 4 novembre. Basse saison : ouvert tous les jours de 10h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h. Vacances de Noël : de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 9 €. Enfant (de 6 à 18 ans) : 7 €. Groupe (25 personnes) : 8 €. Tarif duo avec le musée du Champignon et les jardins de Puygirault : Duo à 15 € (enfant à 12 €), Trio à 20 € (enfant à 15 €). Chèque Vacances. Accueil enfants (parcours Destination famille). Visite guidée. Aire de pique-nique.

Bienvenue dans ce parc miniature souterrain unique au monde ! Ici, on trouve des sculptures de très belle facture. Les galeries de tuffeau (15 °C, prévoir un pull) sont l'écrin de ces œuvres, taillées à même la paroi ou dans d'énormes blocs, représentant les principaux sites touristiques (une vingtaine) du Val de Loire en modèle réduit. Philippe Cormand, l'artiste, a ainsi sculpté villes et villages, châteaux et monuments religieux dans les moindres détails (la cathédrale de Tours est de toute beauté !). Chaque œuvre est un hymne à la beauté de l'architecture de la région. Un vrai travail d'orfèvre. Les matériaux locaux ont même été respectés, que ce soit la craie, l'ardoise ou le tuffeau. Une façon des plus originales de découvrir les éléments patrimoniaux et historiques, soigneusement mis en lumière. Une visite qui à coup sûr plaira aux grands, comme aux petits !

VEUVE AMIOT

19-21, rue Jean-Ackerman
Saint-Hilaire-Saint-Florent
✆ 02 41 83 14 14
www.veuveamiot.fr
visites.saumur@veuve-amiot.com
infos@veuve-amiot.com



Qualité Tourisme. Fermé le 1er janvier et le 25 décembre. Fermé les dimanches de janvier et février. Du lundi au jeudi, possibilité de visiter le site de production en activité (selon planning). Ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 13h et de 14h à 18h. Gratuit. Sauf visites thématiques, découverte et sensorielles (8 à 11 €), voir site internet. Visite guidée (1h à 1h30 ; réservation souhaitée pour les groupes). Boutique. Animations.

Aujourd'hui, on vient certes pour goûter les cuvées, mais aussi pour découvrir leur processus d'élaboration. 6 kilomètres de caves creusées dans le tuffeau et une visite œnotouristique très élaborée vous attendent. Cette dernière peut être traditionnelle avec découverte du processus d'élaboration et dégustations commentées ou se décliner au travers d'aventures sensorielles et même des animations pour les enfants. Ces visites originales se déroulent aux bougies et en musique avec dégustation de mets et de vins à l'aveugles avec 4 thèmes en 2019 : Sucré/salé, Espagne, Entre terre et mer et Saumon... Pendant cette visite hors du commun, vos sens sont exacerbés et chaque gorgée prend une nouvelle ampleur. Cet été 2019, la visite théâtralisée vous fera découvrir l'épopée d'Elisa Amiot. Certaines visites sont aussi associées aux spécialités gastronomiques de la région ; en juillet et en août, les Marchés gourmands sont une découverte des artisans du terroir. Et comme la gamme de vins est riche et que les enfants ont droit à leur boisson sans alcool, toute la famille profite des lieux.

Le couvert

LE 7

28, place Bilange ✆ 02 41 67 48 68
www.le7-brasserie.fr – reservation@le7-brasserie.fr

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 7h30 à 0h. Réservation recommandée. Menus de 11 € à 20,50 € (entée + plat ou plat + dessert). Menu enfant : 8,50 € (un burger et un dessert du jour ou glace). Formule du midi : 11 € (entrée + plat ou plat + dessert). Vin au verre. Plat du jour : 8,50 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (salle intime munie de clostras, pour 40 personnes et écran et projecteur à disposition). Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter. Animations.

Une ambiance toujours aussi colorée au 7 avec cet esprit mi Brasserie mi restaurant de tradition. La carte s'est étoffée de quelques plats agréables et le légume est ici bien cuisiné. L'ambiance est agréable, assez cosy, avec de jolis espaces et des toilettes originales. Au pied du bar le sol est désormais garni d'une mosaïque de type carreaux de ciment du plus bel effet. La terrasse sur la place Bilange attire beaucoup de touristes ou de Saumurois. Il faut par contre lors de certains services savoir être patient, mais bon, en sirotant un bon verre de champigny le temps passe agréablement. En ce qui concerne les plats l'été, on aime les assiettes de salade, bien garnies et appétissantes ou on s'attarde vers le choix des burgers. Celui au camembert est bien appétissant ! On peut y venir avec des enfants pour qu'ils se détendent dans le coin jeux. Une adresse fraîche bien placée où l'on est à l'aise.



BISTROT DE LA PLACE
16, place Saint-Pierre ✆ 02 41 51 13 27
www.bistrotdelaplace-saumur.com
contact@bistrotdelaplace-saumur.com
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le midi de 10h à 15h30 et le soir de 18h à 0h. Repas de midi à 14h30 et de 19h à 22h. Réservation recommandée. Menus de 17,80 € à 22,90 € (entrée – Plat – Dessert). Menu enfant : 10 € (moins de 12 ans). Plat du jour : 12 € (14 €, 18 € ou 23 € selon les produits du marché). Vin au verre. Planche de charcuterie à partager : 19 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse. Animations. Dégustations apéritives et soirées oenologiques en cave sur réservation.
Le Bistrot de la place est le lauréat 2018 des « meilleures cartes de vins en France » – avec 400 références de vins traditionnels, bio et naturels dont 40 au verre ! Un record quand on considère la taille de l'établissement. Il est aussi labellisé Collège culinaire de France. La simplicité goûtée est à l'honneur dans ce lieu qui mise autant sur l'ambiance que sur la décoration (simple et fonctionnelle avec quelques surprises en cave). On apprécie de pouvoir y grignoter à toutes heures et même le samedi matin après le marché. Entre les huîtres, la charcuterie, il y a de quoi satisfaire tous les appétits. Les assiettes sont préparées avec des produits locaux et tous les fournisseurs sont mentionnés. Au menu, poitrine de cochon confite à la sauge ou délicieuse entrecôte sélectionnée directement par un boucher avec son beurre bistrot et son pressé de pommes de terre au parmesan et salade verte. Quant à la déclinaison de chocolat Guanaja à 70 %, c'est une alternative originale aux desserts habituellement servis en brasserie, de même que le savarin parfumé au sirop de vanille, fruits exotiques et crème de mascarpone. En plus, le service est parfait ! Un lieu où il fait bon s'arrêter.

BISTROT LES TONTONS
1 bis, place Saint-Pierre
✆ 02 41 59 59 40
lestontonshugo@gmail.com
Fermé du 24 décembre au 1er janvier. Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h. Réservation recommandée. Menus de 21 € à 26 €. Carte : 32 € environ.15 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Animations.
Le bistrot Les Tontons (référence aux célèbres *Tontons flingueurs*) est une petite table bien aimée à Saumur. Sur la terrasse ou dans le restaurant sobre aux murs de tuffeau truffé de photos « Audiaresques », opterez-vous pour la douceur d'un velouté de légumes ou sauterez-vous sur les galipettes fourrées au cochon ? Le chef, Bruno Delaveau, vous propose de poursuivre le repas avec un burger, certes, mais accompagné de foie gras ou un paleron de bœuf, une souris d'agneau, du poisson… pas de panique, les végétariens ont droit aussi à leur assiette ! Quant au vin, le vaste choix est surtout local, à pendre à la bouteille ou pour les plus raisonnables, au verre. Côté dessert, on prendra volontiers du brownies savoyard sur crème anglaise, un vrai régal. Ambiance de bistrot, donc, sur la place emblématique de la ville, avec sa très belle église fraîchement restaurée. Une adresse de qualité où il fait bon se délasser.

LE BŒUF NOISETTE
29, rue Molière
✆ 09 81 73 73 10
leboeufnoisette@gmail.com
Ouvert le mardi, le jeudi, le vendredi et le dimanche de 12h à 14h30 et de 19h à 22h ; le mercredi et le samedi de 19h à 22h. Réservation recommandée. Menus de 23 € à 28 € (entrée + plat ou plat+ dessert et 28 euros pour 3 plats). Menu enfant : 12,50 € (jusqu'à 10 ans). Vin au verre. Viande seule : 21 €, avec entrée ou dessert 23 €, les trois pour 28 €. Label Tourisme & Handicap. Accueil des groupes (sur réservation). Chaises bébé. Terrasse.
Idéalement situé au cœur de Saumur, dans un ambiance 1900, ce restaurant a réussi à nous séduire dès sa jolie façade verte pistache. Son décor témoigne d'un raffinement que l'on retrouvera aussi dans l'assiette. Des murs parés de nuances anciennes conservées, des tables et chaises de style bistrot, peu de couverts avec de l'espace et une belle luminosité. On concocte pour vous un concentré d'impressions qui marient habilement



simplicité et saveurs dans un respect des cuissons. Au menu, deux plats, du bœuf de haute catégorie (Rouge des Prés de l'Anjou) acoquiné de pleurotes cultivés sous le château de Saumur ou bien du bar de Saint-Guénolé en carpaccio. En accompagnement, de délicieuses frites maison (à volonté !) ou des légumes frais. S'ensuivra une trilogie de fromages AOP. La carte des desserts offre, elle, davantage de choix avec faisselle, mousse au chocolat 55 %, gâteau à l'orange de Mme Blanc arrosé ou non de Combier triple sec. La carte des vins fait quant à elle honneur aux producteurs locaux : château de Villeneuve, domaine de l'Ours bleu. Une cuisine maison pleine de saveurs avec un accueil charmant, la recette parfaite pour en faire un incontournable !

LA BOURSE
1, place Bilange
✆ 02 41 51 02 05
laboursebrasserie@orange.fr

Ouvert toute l'année. Fermé pour les fêtes de fin d'années. Tous les jours à partir de 8h et jusqu´à 23h. 22h30 en hiver. Réservation recommandée. Menus de 20 € à 25 € (menu gourmand 2 ou 3 plats). Carte : 28 € environ (pour trois plats en moyenne à la carte). Menu enfant : 6 €. Formule du midi : 11 € (deux plats). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Label Tourisme & Handicap. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Animations.

La Bourse est une institution à Saumur avec sa grande terrasse. Selon l'affluence du midi, on sera plus ou moins vite pris en charge et quand un gros service est en route, on rognera un peu sur les attentions. Comme toutes les institutions, elle doit donner sans cesse l'envie de revenir, alors la carte se renouvelle en fonction des saisons et des envies du chef. En entrée, ce sera donc du foie gras, un carpaccio ou une délicieuse quiche lorraine. Pour la suite, quelques pièces du boucher intéressantes, comme cette belle entrecôte ou le magret de canard. Plus poissons ? Les poissons du marché sont frais et les amateurs de fruits de mer opteront pour ce risotto de coquilles Saint-Jacques. Mais on peut aussi s'évader en choisissant un wok de pâtes façon thaïe et en dessert, un fondant au Nutella et glace coco. Un incontournable saumurois.

LE CARROUSEL
15, rue Colonel Michon
✆ 02 41 51 00 40
www.le-resto-du-carrousel.com
le.carrousel@wanadoo.fr

Fermeture deuxième quinzaine d'août. Ouvert le mardi, le mercredi, le vendredi et le samedi le midi et le soir ; le jeudi et le dimanche le midi. Réservation recommandée. Menus de 22 € à 32 €. Carte : 32 € environ. Formule du midi : 15,50 € (pour 3 plats ; ou 13 € pour 2 plats : plat du jour 10 € ; hors week-ends et jour fériés). Vin au verre. Menu enfant à la demande. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 55 personnes). Chaises bébé. Terrasse. A emporter : foie gras et poissons fumés.

Quel bel établissement que ce Carrousel ! Situé face aux manèges équestres ce très joli restaurant a conservé l'éclat d'antan avec pierres et boiseries mais a été réagencé avec beaucoup de goût. Éclairages contemporains fins et élégants, meubles des années 1960 customisés par la propriétaire, cheminée crépitante, l'ensemble arborant de chaudes couleurs naturelles et très reposantes à l'œil. Le chef prépare ici une cuisine française dans ce qu'elle a de plus agréable, fraîche et maison le plus possible en suivant les saisons. Maître dans l'art des sauces et réductions, il sait aussi les alléger sans en perdre l'essence. Un tour d'horizon dans une cuisine franche et généreuse avec un incontournable carrousel de foies gras (4 cuissons différentes) à se damner, une cassolette de pleurotes et rillauds, une souris d'agneau confite au thym ou encore des suprêmes de caille au foie gras sur un crumble d'écrasé de pommes de terre aux noisettes. Même les desserts, tous maison, ont ce petit quelque chose d'ancien dans la manière mais très contemporains dans les saveurs. De jolies salles, y compris pour groupes ainsi qu'une agréable terrasse en sus d'un service impeccable.

LE CRISTAL RESTAURANT
10-12, place de la République ✆ 02 41 51 09 54
www.cristal-hotel.fr
cristalsaumur@gmail.com

Logis (2 cocottes). Ouvert toute l'année. Basse saison : du lundi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h ; le dimanche de 12h à 14h. Haute saison : tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 21h30. Hôtel 3 étoiles. Réservation recommandée. Menus de 25 € à 35 € (mig tarif pas vérifié). Menu enfant : 9,50 € (jusqu'à 10 ans). Formule du midi : 12,70 € (pour 2 plats ou 14,90 pour 3 plats – 1 seul plat 9,50. Tarifs hors weekend et jours fériés). Vin au verre. Menus groupes sur devis et pour 45 convives maximum. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Wi-fii gratuit, garage à vélos à disposition à l'hôtel.

Ce restaurant contemporain situé sous son hôtel vous accueille dans un décor élégant refait à neuf avec ses deux ambiances : cuisine traditionnelle élaborée et type brasserie. Au menu : des sashimi de saumon, sauce ponzu à l'orange, délicieux et exotiques pour une entrée en matière et, plus locales, les mini fouées « spécialité saumuroise » (que l'on garnit de fromage de chèvre, de rillettes de canard au saumur blanc et de champignons). Quelques plats classiques et très bien exécutés puis un plein de fantaisie au fil des semaines comme ce délicieux burger au pain frais, ou encore de savoureuses joues de sandre flambées au cognac, pommes de terre confites et carottes glacées. On terminera volontiers le repas sur un cheese cake au spéculoos et ananas parfumé au romarin. Les plus classiques opteront pour une crème brûlée ou un crémeux caramel sur fond craquant passion. Le pain est présenté sur pics, l'espace entre les tables permet la discrétion, et le service, entre les mains de bons professionnels, est fort rapide. L'accueil étant à l'avenant et les lieux très bien tenus, c'est un lieu idéal à Saumur pour passer un bon moment.

L'ESCARGOT
30, rue du Maréchal-Leclerc ✆ 02 41 51 20 88
escargot@saumur.com

Maître Restaurateur. Fermé du 15 au 31 août. Fermé les vacances de la Toussaint et les vacances d'hiver. Ouvert du jeudi au lundi de 12h30 à 13h30 et de 19h30 à 21h30. Fermeture hebdomadaire : mardi – mercredi – samedi midi. Réservation recommandée. Menus de 21 € à 40 €. Menu enfant : 10 € (plat – dessert). Formule du midi : 20 € (entrée, plat et dessert, 15€ pour plat et dessert, 17€ entrée et plat). Vin au verre. American Express. Accueil des groupes (jusqu'à 30 personnes, sur réservation). Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Marche à franchir pour accès à la terrasse pour les fauteuils. Wi-fi sur demande. Terrasse : 30 couverts.

Plus de 60 ans que les escargots hantent les lieux : l'ancienne propriétaire élevait déjà les petits-gris dans son jardin durant la seconde guerre mondiale. Vous pourrez déguster les-dits gastéropodes farcis en coquille, aux trois beurres. Mais rassurez-vous, Romuald et Fanny Hardou, les propriétaires, ont aussi pensé à tous ceux qui ne raffolent pas des petites bêtes : ils pourront alors déguster sur une délicieuse escalope de foie gras poêlée ou un risotto aux queues de langoustines. Puis, des rouelles de carré d'agneau rôtis à l'ail ou un médaillon de queue de lotte, fondue d'endives parfumée au lard et crème de langoustines satisferont les gourmets. Pour les viandes, on notera une cuisson parfaite, entretenue dans les règles de l'art par un service sur assiette brûlante. En dessert, un merveilleux cœur au chocolat coulant à souhait ou le pain perdu de la « maman » du chef. Le restaurant, distingué par le Collège culinaire de France, est dans un cadre agréable aux tons doux et feutrés. Le service sympathique est discret et une terrasse calme donne sur un jardin clos de mur.

LE GAMBETTA
12, rue Gambetta ✆ 02 41 67 66 66
www.restaurantlegambetta.com
contact@restaurantlegambetta.fr

Maître Restaurateur. Fermé une semaine pendant les vacances de Pâques, deux semaines début août, une semaine en octobre pendant les vacances et la semaine de Noël. Ouvert le mardi et du jeudi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h15 à 21h ; le dimanche de 12h à 13h30. Réservation possible en ligne. Réservation impérative. Menus de 30 € à 158 € (accord « Mets & Vins »). Plats à la carte en demi-portion. Formule du midi : 30 € (3 plats. 37 € avec vin et café). Vin au verre. American Express, Diners Club, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation). Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter. Boutique. Animations. Étoile au guide Michelin. Vente d'épices et cours de cuisine.

Le décor (papier peint et moquette grise) n'est pas des plus chaleureux, mais le contenu de l'assiette fait vite oublier ce piètre désagrément. De tous les sens, c'est d'abord l'œil qui est ravi par une présentation absolument parfaite de chaque plat. Puis, la rencontre de saveurs raffinées et très bien mariées met rapidement les papilles en émoi. En entrée, le chef étoilé, Mickaël Pihours, prépare – sur la carte ou selon l'arrivage du marché – foie gras de canard poché-écorces de lapacho et son bouillon végétal, ou bien cette délicieuse gambas et œuf en déclinaison. Puis une lotte bretonne glacée au lait avec un mille-feuille de guacamole-carotte-citronnelle-combava, un mélange de saveur étonnant et réussi, ou un merveilleux cochon du mont Cantal avec en accompagnement poire, céleri et cardamome sauvage. En dessert, laissez-vous tenter par l'original baba chocolat grand cru Valrhona argenté et sa crème stracciatella-baie litsee verveine. Ajoutez à cela un assortiment de pains spéciaux, un service impeccable et une terrasse ouverte aux beaux jours et vous avez tous les ingrédients pour un repas digne de l'étoile qui lui a été attribuée pour la neuvième année consécutive.

KEATING
1, place Saint-Pierre
✆ 02 41 38 21 79 – www.keating-saumur.fr
keating@live.fr

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Peut être ouvert le dimanche en été. Réservation recommandée. Menu unique à 15,90 € (entrée + plat ou plat + dessert). Carte : 25 € environ. Formule du midi : 15,40 € (2 plats, 19,8 € pour 3 plats). Vin au verre. Planches dégustation à partager. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 35 personnes). Chaises bébé. Terrasse. Animations. Groupes musicaux.

Quand on mange au Keating, il vaut mieux aimer la viande ! Elle est présentée avec des morceaux de bœuf Black Angus servis au poids : jusqu'à 750 g pour les plus carnivores les plus affamés ! Vous pourrez cependant vous contenter d'un burger ou d'une très bonne salade



d'autant que le chef ose des extras, comme du humita maison (purée de maïs gratinée au parmesan). Les végétariens ne sont pas en reste avec un menu spécial végé, très bon et copieux, pour que tout le monde puisse trouver satisfaction. Les assiettes sont bien remplies : jusqu'aux frites qui sont épaisses et les sauces maison délicieuses, une mention pour le beurre au chimichurri maison, subtilement épicé ! Et comme on est dans un *steak and wine house*, la carte des boissons est tout aussi intéressante, mixant les productions locales et les vins d'Argentine et d'ailleurs… N'hésitez pas à réserver votre table au pied de la belle église aux beaux jours, le lieu est superbe, mais forcément très demandé.

L'ALCHIMISTE
6, rue de Lorraine
✆ 02 41 67 65 18
www.lalchimiste-saumur.fr
lalchimisterestaurant@orange.fr

Ouvert toute l'année. Fermeture annuelle : vacances de la Toussaint et de février. Du mardi au samedi le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 21h30. Réservation recommandée. Menus de 21 € à 37 €. Carte : 22 € environ. Formule du midi : 21 € (ou 24 € pour entrée, plat, dessert). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Label Tourisme & Handicap. Accueil des groupes (sur réservation). Chaises bébé. Terrasse. Animaux acceptés.

Ce lieu porte si bien son nom avec son alchimie enchanteresse. Entre un accord parfait des mets et du vin et une cuisine d'exception, cet établissement est un incontournable à Saumur. Le menu a un très bon rapport qualité/prix avec des produits frais et toujours de saison. Une cuisine locale, inspirée et inspirante avec une entrée incontournable, le pot de fleur d'anguilles de Loire, citrons confits et pommes tapées ou pour ceux qui préfèrent les légumes, un velours de potimarrons, nuage de chèvre et tempura d'épinard. On poursuit avec une fondante effilochée de joues de bœuf, mousseline de patates douces et graines de courges et on termine, pour les plus gourmands, avec une mousse de confiture de lait ou poire rôtie au sirop de châtaigne et croustilles de pain d'épices. Des plats copieux, riches en saveurs et savamment travaillés. Le décor est sobre et fait parfaitement écho au raffinement des mets. L'accueil, très souriant, finit de transformer l'expérience en totale réussite !

L'AROMATE
42, rue Maréchal-Leclerc
✆ 02 41 51 31 45
www.laromate-restaurant.com
laromate49@gmail.com

Maître Restaurateur. Fermé mi-mars et fin août. Ouvert du mardi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h. Réservation recommandée. Menus de 16 € à 37 € (entrée, plat, ou plat dessert). Carte : 43 € environ. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 16 € (en semaine pour 2 plats, 3 plats pour 20 €). Vin au verre. American Express, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (salles et salons privatifs sur réservation, jusqu'à 14 personnes). Chaises bébé.

Il y a de la couleur dans ce restaurant : blanc, vert, rouge, un festival de teintes pour une décoration contemporaine ! Qui plus est, les murs exposent des artistes tous les mois. Ça pétille aussi dans les assiettes, avec les créations de Laurent Chauvigné, que l'on peut voir à l'œuvre en cuisine depuis la salle du restaurant. La présentation sait mettre en valeur des plats aux saveurs finement relevées. Et ce sont justement ces saveurs sur lesquelles on s'arrête tellement elles subliment les mets qui les révèlent. Dans les spécialités de la maison, on trouve le foie gras… mais pas n'importe lequel ! Il est aromatisé à la poire et au curry et accompagné d'une glace assortie. On se laissera ensuite tenter par un parmentier de joue de bœuf au pain d'épice ou un craquant de canard confit et oignons rouges au sainte-maure, pomme verte et céleri. Les amoureux de la mer ne sont pas en reste avec une fricassée d'encornets et piquillos en bisque de homard chantilly au piment d'Espelette. En dessert, osez la trilogie de l'Aromate ou la tarte renversée aux pommes et huile d'olive, caramel beurre salé et mascarpone, vous ne serez pas déçu du voyage ! Ce restaurant est une valeur sûre.

LES MÉNESTRELS
10-13, rue Raspail
✆ 02 41 67 71 10
www.restaurant-les-menestrels.com
Ouvert du lundi au samedi le soir ; du mardi au samedi le midi. Réservation impérative. Menus de 19 € à 75 €. Carte : 78 € environ (pour 3 plats). Vin au verre. Chèque Restaurant.
Aux pieds des remparts du château, le fier bâtiment est classé monument historique et depuis près de 30 ans déjà, Christophe Hosselet vous fait découvrir une cuisine de belle tenue, jamais démentie par les autochtones. Le chef cuisine exclusivement les produits frais du marché de saison. Des produits préparés à l'ancienne (pour l'art des découpes), mais aussi avec modernité dans la présentation et dans les saveurs. Ces dernières sont toujours puissantes pour un festival d'étonnement papillaire. Une carte plaisamment courte mais dense de saveurs, avec des champignons servis en différentes textures, en pulpe, en chips et en marinières, servis sur une crème fumée. Vient ensuite une solide poitrine de cochon cuite à basse température aux senteurs de romarin, confit d'oignons, jus de pain d'épices, coco, lard et pommes grenailles. Option iodée avec des noix de Saint-Jacques rôties astucieusement mariées à une poudre d'agrumes sur sauce soja au beurre fumé et endives braisées à l'orange. Quelle délicatesse en bouche cette création ! Et l'on termine en douceur sur une poire pochée, crumble de châtaignes, crème de Lulo et sorbet poire au poivre… Le tout, dans un décor de rêve, fait de charpente apparente en bois, murs en tuffeau magnifiquement rénovés, hauteur sous plafond au château dominant.

LES NOBLES FOUÉES
23, rue Fouquet
Saint-Hilaire-Saint-Florent
✆ 02 41 83 20 27
www.nobles-fouees.fr
nobles-fouees@orange.fr
♿
Ouvert toute l'année. Le mercredi et le vendredi de 19h à 23h ; le samedi midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 23h ; le dimanche de 12h à 14h30. Réservation recommandée. Menus de 20 € à 28 € (en formule complète). Menu enfant : 10 €. Formule : 20 € (avec burger). Vin au verre. Menus fraîcheur pour végétariens, assiettes gourmandes chaudes et froides avec fouées : 25 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Label Tourisme & Handicap. Accueil des groupes (sur réservation). Chaises bébé. Terrasse. Animations. Bar de nuit.
Seul le nom de la partie restaurant a changé, le nom du bar Le Lucifer, lui, est resté. Situé à Saint-Hilaire-Saint-Florent, à cinq minutes du centre-ville de Saumur ainsi que des caves, le restaurant en caves troglodytiques propose la spécialité locale : la fouée cuite au four à bois à garnir de produits régionaux : rillettes, tartare de légumes, saumon fumé, jambon de pays, foie gras de canard, mogettes (haricots blancs de Vendée), beurre persillé maison. Le dimanche, c'est un moment convivial et fortement familial qui s'y déroule. On profite de l'atelier fouées ouvert aux enfants. Les apprentis fouaciers se souviendront longtemps de leur passage devant le four à confectionner leur propre petit pain à garnir de pâte à tartiner… Des assiettes fraîcheur ont été ajoutées à la carte ainsi que des grandes assiettes composées, pour répondre à toutes les envies et régimes alimentaires. Les lieux peuvent recevoir d'immenses groupes y compris en soirées privées. Après le repas on digère sur la piste du Lucifer, un bar musical unique sur Saumur où l'on prolonge la nuit jusqu'à 4h et même 6h les veilles de fêtes (pensez à réserver pour la Saint-Sylvestre !).

LA TABLE DES FOUÉES
29, rue Jean-Ackerman
✆ 02 41 38 62 87
www.latabledesfouees.fr
restaurant-saumur@vinovalley.fr
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h ; le dimanche de 12h à 14h. Menus de 19,90 € à 26 €. Carte : 22 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule : 19,90 € (apéritif, entrée + plat + dessert + Verre de vin). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation). Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter. Boutique. Animations. Fouées à emporter, à partir de 0,70 € la fouée, commande minimale de 10 fouées.
Pénétrez dans une cave troglodytique, c'est toujours découvrir un pan d'histoire. Les vastes salles de ces caves sont bien chauffées, bien éclairées et décorées. Contrairement à bien des restaurants troglodytiques, celui-ci présente de grandes hauteurs sous plafond, ce qui n'est pas pour nous déplaire, bien au contraire. Les fouées sont bien sûr à l'honneur. On parle ici de cuisine traditionnelle, avec des rillauds, des champignons saumurois et des mogettes mais pour ceux qui préfèrent le poisson, un menu a été conçu pour vous et pour ravir tous les palais, un menu végétarien est à disposition des intéressés. Les gourmands pourront profiter de fouées burgers avant de passer à la cave choisir leur vin… Voire en acheter une bouteille pour repartir ensuite, tellement le choix est vaste ! Ne manquez pas les dîners équestres en septembre, un repas spectacle unique en France.

LA TABLE DU CHÂTEAU GRATIEN
94, route de Montsoreau ✆ 09 88 18 70 75
stephane.rouville49@gmail.com
♿
Ouvert toute l'année. Le mardi soir de 19h30 à 21h15 ; du mercredi au samedi le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h30 à 21h15 ; le dimanche midi de 12h à 13h30. Réservation impérative. Menus de 34 € à 59 €. Carte : 64 € environ.48 € (entrée, plat, fromage ou dessert). Vin au verre. Accueil des groupes (15 personnes). Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Boutique. Parking privatif, cocktails dinatoires dans le parc, salle de réunion pour 20 personnes, salon privé.
La majesté Art déco du bâtiment Gratien et Meyer domine le parc en bord de Loire sur le coteau de tuffeau. Au bas de celui-ci, trône l'élégant château Gratien, métamorphosé en table luxueuse. Stéphane et Catherine Rouville illuminent ce joli brin de château entièrement restauré. Deux salles, une terrasse paysagée, une alliance entre murs historiques et touches contemporaines pour une cuisine de haute tenue. Les mises en bouches se suivent



pour ouvrir grand votre appétit. La farandole des belles assiettes peut alors débuter avec des noix de Saint-Jacques sur une émulsion fumée en entrée, suivies d'une délicieuse viande de bœuf rouge des prés, maturée, aux légumes de saison. Les plus gourmands optent pour un cochon confit, fondant à souhait, accompagné d'échalotes d'Anjou au vin rouge. Petit pain bio à l'épeautre du Moulin de Sarré pour apporter un croquant légèrement tannique. On accompagnera l'ensemble d'un joli vin, bio surtout, pioché çà et là dans tous les vignobles. Si l'on ajoute un service des plus agréable, une musique d'ambiance, un tarif du midi fort raisonnable et des assises extrêmement confortables, on est assuré des délices de l'instant.

■ **LES TRADITIONS**
71, rue Saint-Nicolas ✆ 02 41 67 44 45
restaurant-lestraditions.fr
lestraditions@orange.fr
Ouvert le mardi, le mercredi, le vendredi et le samedi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h15 ; le jeudi et le dimanche de 12h à 13h30. Réservation recommandée. Menus de 14 € à 28 € (entrée + Plat ou Plat + Dessert : 14 € Entrée + Plat + Dessert : 18 €). Plat du jour : 9,50 €. Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation). Chaises bébé.
Les Traditions est aujourd'hui un bistrot gourmand constitué de deux petites salles avec chacune leur musique et fenêtres à petits carreaux. On y déguste de bons vins de la région en dehors des heures du restaurant. Tout est 100 % frais maison ici et le service est arrangeant, souriant et très agréable. L'hiver, on sent quelques influences du Nord chez le chef, Thibaud : potjevleesch et la galipette au maroilles en entrée, ou bien l'œuf qu'il travaille différemment chaque mois, qui peut s'acoquiner au maroilles lui aussi. Puis, un coquelet a la bière sur une enbeurrée de choux ou un mignon de porc sauce….maroilles et endives braisées nous rapprochent de la Belgique. C'est au dessert que l'on voyage ailleurs, avec une crème brûlée au spéculoos ou un couilles suisse nous approche de nos voisins helvètes (sorte de brioche légère au sucre). La carte offre également un baba version saumuroise, au Royal Combier. Les autres plats sont plus classiques, un peu comme ce que l'on trouve dans certaines brasserie, mais les semaines se suivent et ne se ressemblent pas, au grand plaisir des visiteurs. Le chef adore travailler les bons et beaux légumes et arrivé la belle saison ce sont asperges, artichauts et autres succulences potagères qui, en plus de nous faire saliver, régalent les yeux dans leur présentation.

Le gîte

■ **BEST WESTERN ADAGIO*****
94, avenue du Général-de-Gaulle
✆ 02 41 67 45 30
www.hoteladagio.com
contact@hoteladagio.com
Ecolabel européen. La Loire à Vélo. Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 39 chambres. Chambre simple de 73 € à 95 € ; chambre double de 83 € à 114 € ; chambre triple de 125 € à 170 € ; suite de 136 € à 181 €. Petit déjeuner buffet : 12,90 € (petit déjeuner en chambre pour 14 €). Garage : 7 € (garage fermé). Label Tourisme & Handicap. 2 chambres adaptées. Animaux acceptés (7 €). Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration. Canal +. Bain bouillonnant. Château de saumur, musée des blindés…
A deux pas de la Loire, de la gare et tout près du centre-ville (accessible à pied), l'hôtel Adagio propose même des chambres avec vue sur le château de Saumur. De la chambre double à la familiale, en passant par la suite balnéo, chacun devrait y trouver un lit à son goût. Si l'extérieur est classique, l'intérieur est beaucoup plus moderne et aucune des prestations attendues dans un établissement de standing ne manque à l'appel. Vous pourriez même vous laisser tenter par une partie de billard, disponible à l'espace détente. On apprécie aussi le petit déjeuner buffet de qualité où l'on peut déguster un bon café avec une vue panoramique sur la Loire et pour ceux qui le souhaitent, le service étage peut même vous l'apporter directement dans votre chambre ! Que demander de plus ?

LE CRISTAL HOTEL***
10-12, place de la République
✆ 02 41 51 09 54 – www.cristal-hotel.fr
cristalsaumur@gmail.com

Accueil vélo. La Loire à Vélo. Logis (3 cheminées). Vignobles et Découvertes. Ouvert toute l'année. 23 chambres. Chambre double de 55 € à 135 € ; suite de 90 € à 175 €. Pension complète (49 €). Demi-pension (29 €). Petit déjeuner buffet ou en chambre : 10 € (+5 € en chambre). Lit supplémentaire : 15 €. Soirée étape à partir de 80 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés (8 €). Wi-fi gratuit. Service de ménage. Restauration (attenante à l'hôtel. Groupes jusqu'à 45 personnes). Tv satellite. Garage à vélo. Terrasse.

Au cœur de Saumur, face à la Loire, voici un hôtel de charme à deux pas du centre historique. La jolie bâtisse du XVIII[e] siècle renferme un restaurant extrêmement bien tenu (goût dans la décoration, propreté, sens de la réception, table de belle qualité, etc.). Vous découvrirez 23 chambres dont la décoration sobre n'oublie pas quelques touches colorées. Certaines proposent une très jolie vue sur le fleuve. L'une d'entre elles, une suite familiale, peut accueillir jusqu'à 6 personnes. L'ensemble de l'hôtel est bien confortable, suffisamment insonorisé, et son emplacement, tout simplement idéal. Le petit déjeuner est bien fourni et comporte même quelques confitures maison. Pour les autres repas, le Cristal possède un restaurant du même nom qui fait bar, brasserie et salon de thé. Le garage à vélos (ou à motos) de l'hôtel est également bien appréciable. Un ensemble digne d'une ville touristique comme Saumur.

HÔTEL ANNE D'ANJOU****
32-33, quai Mayaud ✆ 02 41 67 30 30
www.hotel-anneanjou.com
contact@hotel-anneanjou.com

Qualité Tourisme. HOTELcert. La Loire à Vélo. Les Collectionneurs. Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 42 chambres. Chambre double de 63 € à 199 €. Petit déjeuner buffet : 15 € (8 € pour les enfants jusqu'à 12 ans). Lit supplémentaire : 30 €. Parking : 12 €. American Express, Chèque Vacances. 1 chambre confort accessibles aux PMR. Animaux acceptés (supplément de 12 €). Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration. Tv satellite. Excursions (découverte oenologique, gastronomique, Cadre Noir,).

Cruel dilemme au moment de rentrer dans votre chambre. Vue sur la Loire ou vue sur le château ? Dans les deux cas, vous en prendrez plein les yeux ! Cet hôtel particulier du XVIII[e] siècle, classé monument historique, a su s'inspirer du décor et de l'atmosphère feutrée et cossue de l'époque de Balzac. Arrêtez-vous un instant sur cette façade classée, le somptueux escalier couronné par un plafond en trompe-l'œil, les dessins de Percier et Fontaine, architectes de l'empereur Napoléon I[er]. Les chambres sont également décorées dans un esprit ancien, cinq d'entre elles sont décorées comme à l'origine de mobilier Louis XVI, Restauration ou Empire. Certaines sont très spacieuses (même si l'apparence de la chambre la plus économique est loin d'être à la hauteur des autres pièces). La nouvelle direction assure et maintient un accueil chaleureux et le petit déjeuner, fort copieux, est très bon. Une adresse parfaite pour votre halte saumuroise !

HÔTEL DU PARC***
169, avenue des Fusillés ✆ 02 41 67 17 18
www.hotelduparc.fr – contact@hotelduparc.fr

Accueil vélo. Logis (3 cheminées). Ecolabel européen. Fermé de mi-décembre à début janvier. Accueil 24h/24 (code d'accès à partir de 23h). 41 chambres. Chambre double de 74 € à 145 €. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 11,50 €. Parking fermé. Soirée étape à partir de 95 € / nuit. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés. Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration (menus de 19,5 € à 25 €). Tv satellite, Canal +.

L'hôtel du Parc est situé au nord de Saumur, à 5 min du centre-ville en voiture. Depuis sa reprise en 2009 par Philippe et Marie-Christine Dehaese, il n'en finit plus de se moderniser. Rénovation de l'ascenseur et des chambres, climatisation, wi-fi, démarche pro-développement durable, salle de séminaire flambant neuve, décoration à la fois moderne, colorée et lumineuse… Ce couple très accueillant (vraiment) ne manque pas d'idées pour rendre la maison toujours plus confortable et l'accès aux handicapés est aisé de partout (2 chambres pour personne à mobilité réduite). Des chambres modernes, insonorisées, avec des parures de lit en coton tout doux et des salles de bains contemporaines. Parmi elles, 12 suites familiales, en duplex, pour 4 personnes. Ces dernières disposent d'un écran plat à chaque niveau : entre les enfants et les parents, il n'y a pas de jaloux. Le soir, l'établissement (Logis 2 cocottes) vous accueille dans son restaurant modernisé et un bar aux douces lumières nuancées. Et le chef (Maître restaurateur) vous propose une cuisine simple et authentique mais toujours composée avec raffinement. Au petit matin, jus d'orange frais et buffet continental : impossible, ici, de ne pas démarrer la journée le ventre plein et l'esprit reposé.

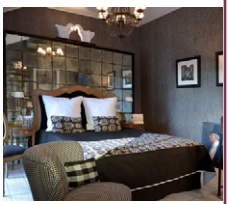
HÔTEL SAINT-PIERRE****
Rue Haute-Saint-Pierre
✆ 02 41 50 33 00
www.saintpierresaumur.com
contact@saintpierresaumur.com

La Loire à Vélo. Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 00h30. 14 chambres (et une suite). Chambre simple de 95 € à 175 € ; chambre double de 95 € à 250 € ; suite de 225 € à 260 €. Petit déjeuner buffet : 15,50 €. Lit bébé. Parking ouvert inclus (garage privé avec service voiturier : 15 €). Offres spéciales « Week-end », « Affaires » ou « Toi et moi » à découvrir sur Internet. Garage privé avec voiturier : 15 €. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Garde d'enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (10 €). Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Bar à whisky. Tv satellite. Excursions.

Peut-être le plus bel hôtel de Saumur ! Cet établissement datant du XVII[e] siècle est pittoresque et le plus luxueux de la ville. Poutres apparentes, murs de pierre de taille, grandes cheminées de tuffeau, escalier à vis plantent un décor que les tapis d'Orient et les étoffes d'exception viennent élégamment et luxueusement mettre en valeur. La décoration est, quant à elle, poussée dans les moindres détails… jusque dans les salles de bains qui sont ornées de mosaïques originales comme celle signée de l'artiste Paloma Picasso. Un endroit où anonymes et célébrités

★★★★
HÔTEL SAINTPIERRE SAUMUR



8, rue Haute Saint-Pierre
SAUMUR

Tél. 02 41 50 33 00
Fax 02 41 50 38 68
contact@saintpierresaumur.com
www.saintpierresaumur.com

aiment se retrouver le temps d'une délicate nuit, alors ouvrez bien les yeux, peut-être que vous reconnaîtrez votre voisin de chambre ! Mention spéciale pour le bar de l'hôtel, avec ses 150 whiskys ou le salon-bibliothèque avec sa belle et grande cheminée et ses nombreux livres et ouvrages historiques, l'ensemble présente de nombreuses œuvres d'art et collections artistiques abouties. C'est un lieu de parfait séjour et de grand repos. On apprécie aussi le vrai petit déjeuner avec sa grande théière ou cafetière, ses compotes, confitures et laitages bio et ses succulentes pâtisseries qui changent aux grès des saisons. Une bulle de bonheur, particulièrement appréciée les fins de semaine.

■ **IBIS STYLES*****
Face gare SNCF
15, avenue David-d'Angers
✆ 02 41 67 31 01
ibisstyleshotel.ibis.com
h8820@accor.com

La Loire à Vélo. Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 46 chambres. Chambre double de 59 € à 109 € ; suite de 123 € à 140 €. Petit déjeuner buffet inclus. Parking : 9 €. 4 suites familiales avec douche et bain. Tables à langer, chauffe biberon, espace jeux enfants, chaises hautes. American Express, Chèque Vacances. 2 chambres équipées PMR. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (8 €). Séminaires. Wi-fi gratuit. Tv satellite.

Idéalement situé à deux pas de la gare, cet Ibis nouvelle génération compte 46 chambres contemporaines (dont 2 assez vastes en accès PMR), sur quatre étages avec vue sur le château ou la plaine, un bar et des salles de réunions modulaires. Le mobilier et les couleurs se jouent de l'édifice début XX[e] siècle et les parures de lits, boiseries et rideaux, contemporains, ont été réalisés dans la région des Pays de Loire. Chaque chambre est équipée de hauts lits très confortables, de liseuses, d'une baignoire pour les chambres familiales ou de douches à l'italienne. Particularité, chaque chambre présente une fresque équestre pour faire honneur à Saumur. Au rez-de-chaussée, vous prendrez votre petit déjeuner dans une salle agréable et lumineuse, un coin enfant, un poste Internet et même petit salon, comme à la maison. Une adresse sûre, sans mauvaise surprise et à l'équipement tout simplement parfait.

■ **LE LONDRES HÔTEL & APPARTEMENTS*****
48, rue d'Orléans ✆ 02 41 51 23 98
www.lelondres.com
resa@lelondres.com

Accueil vélo. Qualité Tourisme. La Loire à Vélo. Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 22 h (accès 24h/24). 29 chambres (et 2 appartements). Chambre simple de 59 € à 95 € ; chambre double de 76 € à 125 € ; studio / appartement de 80 € à 150 €. Petit déjeuner buffet : 12 € (offert aux moins de 12 ans). Lit bébé gratuit. Parking fermé (garage à vélo gratuit). Parking : 7 € par nuit. American Express, Chèque Vacances. Garde d'enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (7 €). Séminaires. Wi-fi gratuit. Boissons à la réception, brunch le dimanche (27 €, 14 € pour les moins de 12 ans). Tv satellite, Canal +.

Cet hôtel, construit il y a cent quatre-vingts ans, dispose d'une superbe situation géographique. Le joli jardin d'hiver en structure Eiffel accueille le petit déjeuner, le brunch dominical avec ses fruits du marché, jus frais, charcuterie et fromages, rillauds, muesli, saumon… un délice ! Mais aussi le *tea time* avec ses pâtisseries maison. Le Carré du Londres offre aussi un service restauration ouvert le midi avec les bocaux de Jean-Pierre Kausz. Pour un moment de détente, rendez-vous au Pure Relax, une salle très chaleureuse où vous pouvez bénéficier d'un massage, en solo et même à deux… pendant que les enfants sont gardés par une baby-sitter. Si le temps le permet, pourquoi ne pas s'accorder une pause sur la terrasse exposée plein sud ? Les plus studieux ne sont pas mis de côté avec un *webcorner* et une salle de séminaires. Deux appartements et 29 chambres décorés avec des matériaux de qualité (boiseries, ferronneries, mur en tuffeau…) et une forte dose de modernité. Pour parfaire le tout, le personnel est très souriant et se plie en quatre pour le confort et le bien-être des clients.

■ **LES TERRASSES DE SAUMUR*****
2, rue des Lilas
Saint-Hilaire-Saint-Florent
✆ **02 41 67 28 48**
www.lesterrassesdesaumur.fr
contact@lesterrassesdesaumur.fr

La Loire à Vélo. Qualité Tourisme. Logis (3 cheminées). Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 22h. 20 chambres (6 studios, 6 duplex indépendants). Chambre double de 89 € à 135 € ; studio / appartement de 109 € à 149 € ; suite à partir de 165 €. Petit déjeuner buffet : 12 € (6 € pour les moins de 12 ans). Parking inclus. Lit parapluie en supplément 7 €. Les prix indiqués sont hors promotions (fréquentes). Chèque Vacances. 1 chambre adaptée ; téléphoner pour réserver selon vos besoins spécifiques. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (supplément de 7 €). Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration (restaurant bistronomique). Tv satellite, Canal +. Bain bouillonnant, sauna.

A seulement deux kilomètres du centre de la ville, voici un 3-étoiles qui offre de belles prestations, à commencer par ses espaces bien-être : piscine extérieure chauffée avec vue sur la château de Saumur, spa joliment mis en lumière, sauna et même des prestations de modelages solo ou à en duo. L'hôtel possède également un restaurant bistronomique avec Vincent Bénassy comme chef qui propose une carte inventive et renouvelée au gré des saisons et selon son inspiration. L'été on profite de la belle terrasse avec sa vue imprenable sur Saumur. Plusieurs suites et chambres triples, douze appartements avec kitchenette… Idéal pour des vacances en famille. Les chambres sont fonctionnelles, confortables et spacieuses. L'hôtel fait très régulièrement des offres spéciales, séjours gastronomiques, découverte ou bien-être. Il accueille également les groupes et les séminaires d'entreprises (jusqu'à 60 personnes), à qui il propose des forfaits à la journée ou sur deux jours, des salles de réunion équipées et un service traiteur.

Chambres d'hôtes

■ **AMI CHENIN**
Entre Saumur et Dampierre
37, rue de Beaulieu
✆ **02 41 38 13 17**
www.amichenin.com
ami.chenin@wanadoo.fr
D 947 venant de Saumur-centre, prendre direction Chinon, puis 100 m à droite après la jardinerie Berjamin.

Fermé du 1er avril au 31 septembre. 3 chambres. Chambre double de 75 € à 95 €. Lit supplémentaire : 20 €. Service de ménage. Restauration (repas : 25 € sans les vins ; carte à disposition au tarif caviste. Ardoise charcuterie et fromages : 20 € pour 2). Vente (dégustation des vins issu du cépage chenin). Pas de tv. Excursions (dégustation des vins issu du cépage chenin).

Les chambres de cette demeure du XVIIIe, située à quelques kilomètres à peine de l'office du tourisme, ne manquent pas de charme. Le label écoresponsable Nature & patrimoine dont bénéficie l'établissement garantit un habitat traditionnel, au sein d'un paysage préservé remarquable, le parc naturel Loire-Anjou-Touraine (cela explique aussi qu'il n'y ait pas de téléviseur dans les chambres). Les fenêtres entre les murs de tuffeau donnent sur la Loire, les lits invitent à la détente, des tissus précieux recouvrent les espaces et s'opposent aux frimas… La nuit passée, le petit déjeuner est servi dans le jardin ou dans une grande pièce à l'ancienne, avec four à pain, et comporte des confitures maison et des pains spéciaux. Même la cave à vin de l'hôte des lieux vaut le détour. Normal, en région vinicole !

■ **LE PATIO**
31, quai Mayaud
✆ **02 41 51 20 22**
www.lepatiosaumur.fr
le.patio.saumur@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre double 88 € ; suite 98 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 €. Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit. Bain bouillonnant.

Le Patio c'est d'abord toute une longue tradition hôtelière. En effet, cet ancien relais de poste, bâti en 1721 par l'architecte royal, d'une position fort idéale, situé tout proche du centre-ville et face à la Loire. Les chambres ont gagné en confort depuis le temps où elles accueillaient les pèlerins de Compostelle ou ceux venant visiter Notre-Dame-des-Ardilliers. Ici, chaque chambre est décorée d'une manière différente mais toujours avec du mobilier d'époque. Bleue, verte, Loire, blanche ou turquoise, toutes, dans leur palette, s'ouvrent à vous dans un confort douillet, car la literie est extrêmement confortable. La cour intérieure, très joliment végétalisée nous invite à y prendre le petit déjeuner maison pendant les beaux jours. Avec un peu de chance vous croiserez peut-être le perroquet de la maison. Le plus ? Le très beau spa et la salle où vous pourrez bénéficier des soins d'une masseuse professionnelle ainsi que l'accueil toujours charmant des propriétaires.

Campings

■ **CAMPING DE L'ILE D'OFFARD*****
Rue de Verden
✆ **02 41 40 30 00**
www.saumur-camping.com/camping
iledoffard@flowercampings.com

Accueil vélo. Qualité Tourisme. Fermé du 15 mars au 28 octobre. Réservation recommandée. Accueil 24h/24. Gardé 24h/24. Terrain de 5 ha. 242 emplacements. Exposition : ombragé / mi-ombragé / ensoleillé. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 10 A) de 18 € à 43 €. Mobil-homes pour 2 à 8 personnes de 52 € à 135 € la semaine ; bungalows jusqu´à 4 personnes de 38 € à 71 €. Forfait camping spécial randonneurs, vélos ou motos de 9€ a 12€ par personne et par nuit (2 personnes max par emplacement). Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (parfois sous conditions, se

renseigner). Séminaires. Aire pour camping-cars. Connexion Internet. Wi-fi gratuit. Restauration. Vente (et dépôt de pain). Hammam, bain bouillonnant, sauna. Animations. Excursions (château de saumur, musée des blindés.).
Membre du réseau Flower Camping, ce camping propose un vaste choix d'hébergements, en bord de Loire. À quelques pas du centre-ville saumurois : emplacements classiques pour tentes, cabanes sur pilotis, bungalows toilés ou non et mobil-homes, dont certains, de luxe, peuvent accueillir jusqu'à 8 personnes. Après une journée riche en visite, on en profite pour se détendre avec le spa et le jacuzzi, ou on fait un plongeon dans la belle piscine chauffée pour les plus sportifs. L'établissement propose en plus la location de vélos et de nombreuses animations que l'on est en droit d'attendre d'un camping honorable (uniquement pendant la haute saison), pour les petits comme pour les grands. Il faut prévoir des frais de dossier. Astuce futée : pour dépenser moins, consultez le site Internet, de nombreuses promotions vous y attendent !

■ **HUTTOPIA SAUMUR******
1, chemin Chantepie
Saint-Hilaire-Saint-Florent
✆ 02 41 67 95 34
info@campingchantepie.com

Ouvert de mi-avril à mi-octobre. Terrain de 12 ha. 100 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Relief : plat. Parking hors emplacements. De 21,50 € à 51 €. Les chalets ont une capacité de 5 à 6 personnes. Le Mobile Home Vancouver peut accueillir 5 personnes maximum. Club enfants. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés (de 2,20 € à 4 €). Connexion Internet. Wi-fi gratuit. Restauration (bar, brasserie, épicerie et pain frais). Animations. Balades en poney. Vélos électriques.
Ce charmant camping 4 étoiles, faisant partie du réseau Huttopia, nous offre un riche panel de services, idéal pour tous les usagers. Des kits bébés comprenant lit et chaise haute sont disponibles sur place, ainsi que la possibilité de louer réfrigérateur, barbecue et même une tente ! Sur place, un service de restauration, un programme d'activités pour petits et grands ainsi que des sanitaires adaptés aux familles vous faciliteront les tâches. On apprécie la piscine pour se rafraîchir après une riche journée de visites. Opter pour un emplacement avec vue sur la Loire peut être un véritable plus.

Loisirs

■ **RANDONNÉE VIN ET CHAMPIGNONS**
Les Cyclotouristes saumurois
41-43, rue de la Croix-Verte
✆ 02 41 59 71 62
Voir page 66.

Sorties

■ **FRENCH COFFEE SHOP**
24, rue Saint-Jean ✆ 06 03 13 56 40
www.frenchcoffeeshop.com
contact@frenchcoffeeshop.com
Ouvert le lundi de 13h30 à 19h ; du mardi au samedi de 8h45 à 19h. Terrasse.
Adeline et Jean-Christophe vous accueillent à Saumur dans leur *coffee shop*, l'un des 50 établis en France avec celui d'Angers, pour déguster sur place ou à emporter une flopée de *caffe latte* – ou pas – et de pâtisseries d'inspiration américaine. Fauteuils tout confort et connexion Internet figurent parmi les petits plus ! Et que ceux qui n'aiment pas le café se rassurent : l'enseigne propose aussi une belle sélection de chocolats chauds aromatisés, thés, smoothies et milkshakes. Certaines boissons ne sont proposées que pour des périodes limitées dans le temps, généralement en lien avec la saison : une bonne raison pour y revenir régulièrement ! Pour ceux qui souhaitent travailler sur leur ordinateur, ce lieu propose le Wifi gratuitement, idéal pour naviguer sur le Web dans un décor chaleureux avec un petit muffin au chocolat. Le midi, c'est un lieu idéal pour la pause avec de très bonnes salades, mais aussi des bagels, des paninis et même des gratins. Le tout à prix raisonnables.

■ **LE LUCIFER**
23, rue Fouquet
Saint Hilaire – Saint Florent
✆ 02 41 83 20 27 – www.nobles-fouees.fr
nobles-fouees@orange.fr

Ouvert toute l'année. Le samedi de 23h à 4h. Ouvert les veilles de jours fériés et autres soirs sur réservation de groupes. Label Tourisme & Handicap. Terrasse. Restauration. Animations. Concerts.

Les grandes tablées du Saumur Champigny

Sorte de pique-nique géant, les grandes tablées de Saumur sont un des rendez-vous incontournables de l'été. Près de 10 000 personnes y sont attendues pour manger et danser sous les étoiles. Durant ces deux soirées géantes et champêtres : jazz, chansons françaises, fanfare, produits du terroir et saumur-champigny (à discrétion) sont au programme. Ce sont près de 4 000 bouteilles de la « cuvée des 100 vignerons » qui sont partagées lors de cet événement festif… et reconnu d'intérêt national par le ministère de l'Agriculture ! Mieux vaut réserver, l'événement affiche complet tous les ans et ce n'est pas sa programmation en pleine semaine qui devrait réduire son succès. Tickets en vente auprès de l'office de tourisme du Saumurois.

Mercredi 31 juillet et jeudi 1er août 2019 dès 19h30. Repas + verre dégustation ou verre dégustation uniquement : se renseigner auprès de l'office de tourisme pour les tarifs (réservation obligatoire pour le repas).
Lieu : place de la République. Infos : 02 41 40 20 60

Un grand bonheur que celui de retrouver les origines du Lucifer entre les mains de son créateur, Guillaume ! L'immense bar niché dans les caves de tuffeau se divise en trois espaces avec très long bar et fauteuils rouges d'un côté, puis salons plus cosy à côté pour des nuits torrides que les habitués fréquentent assidûment. On vient de loin pour se délecter d'une liberté totale au son de musiques variées (disco, latino, années 1980, etc.). Vendée, Loire-Atlantique, Sarthe et Indre-et-Loire complètent la clientèle locale et l'on n'y vient pas que pour s'amuser. En effet, les immenses caves hébergent un vaste restaurant troglodyte, Nobles Fouées, où justement sont servis ces petits pains joufflus qui sortent brûlants du four à bois accompagnés de toutes sortes de gourmandises pour des repas conviviaux (voir rubrique en rapport). Le Lucifer est incontournable et historique sur Saumur, d'autant que le monde souterrain apporte toujours ce « petit truc en plus » !

Emplettes

ACKERMAN
19, rue Léopold-Palustre
Saint-Hilaire-Saint-Florent
✆ 02 41 53 03 21
www.ackerman.fr
contact@ackerman.fr

Basse saison : ouvert tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h30. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 18h30. Fermé uniquement le 25 décembre et le 1 janvier. En basse saison ouverture à 10h les samedis et dimanches. Livraison possible (nombreuses animations dans un cadre magnifique sous terre). Visite et dégustation : 3 € pour les groupes 5 € avec audioguide. Label Tourisme & Handicap.

En 2017, le site Ackerman a fait peau neuve sans négliger son histoire. Le décor de la nouvelle boutique mêle le tuffeau et le bois, matières importantes pour le patrimoine vinicole local. Une visite des longues caves à 12° s'impose à moins que l'on préfère prendre d'emblée la direction du cellier. Là, on pourra déguster, et s'approvisionner car on trouve ici 9 cuvées de vins sans bulles ainsi qu'une sélection de 13 cuvées de bulles maison. En 2017 encore, la maison a récolté de nombreuses médailles d'or et d'argent, notamment pour les crémants de Loire. Ackerman présente aussi du « vin » sans alcool, pour que tout le monde puisse trinquer. Une adresse incontournable, des animations parfois gastronomiques, qui débordent d'imagination et c'est sans compter sur les expositions d'œuvres gigantesques et la résidence d'artistes, entre autres, en collaboration avec l'abbaye de Fontevraud ; le site peut tout à fait se visiter en dehors du thème du vin, mais ce serait fort dommage !

L'ANGLE DES DÉLICES
22, rue de la Tonnelle
✆ 02 41 52 97 57
www.langledesdelices.fr
langledesdelices@orange.fr

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h. Livraison possible (on peut commander via le site internet).

Située à l'angle de la rue de la Tonnelle, face à charmante petite place et sa fontaine, l'Angle des délices porte bien son nom. Ouverte sur les rues semi-piétonnes du vieux Saumur, l'épicerie offre ses étalages boisés, agencés avec soin, invitant le chaland à découvrir ces fameux délices, mais quels sont-ils ? Principalement des produits gourmands avec un grand choix de biscuits, thés, chocolats, fois gras, huiles et vinaigres, confiseries, produits régionaux, confitures, idées cadeaux, vins et autres délices… Bref, le paradis des gourmands. Côté douceurs locales, vous retrouverez aussi les Quernons d'ardoise, les pommes tapées et les Vinaillou, que vous pourrez accompagner des liqueurs de la distillerie Combier. Mais avant de passer au dessert, rillettes de poisson, huiles de goût et confitures de vin pourraient bien atterrir dans votre panier !

BARRE DE CHOCOLAT
5, Grande-Rue
✆ 02 41 83 06 77
barredechocolat@orange.fr
A côté de la place Saint-Pierre.

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 19h.

A la Barre de Chocolat, on se laisse déjà séduire par la belle façade esprit *vintage*. Dès la porte franchie, on peut sentir le doux parfum du chocolat et deviner les petites mains à l'œuvre derrière le comptoir de la

Le saumur-champigny en quelques mots

Les restaurants de la région n'hésitent jamais à promouvoir les vignobles de l'Anjou et de Saumur. Et le champigny, roi en son domaine et symbole de légèreté, se retrouve fréquemment sur les tables de Saumur… et d'Angers. L'appellation s'étend sur neuf communes représentantes du vignoble de la vallée de la Loire – Saumur, Dampierre, Souzay, Turquant, Montsoreau, Saint-Cyr-en-Bourg, Chacé, Varrains et Parnay – sur un vaste terroir classé en AOC (appellation d'origine contrôlée) en 1999. Elle compte plusieurs grands domaines, mais représente aussi un territoire très morcelé, composé de petites parcelles qui intéressent lors des assemblages, de par leur nature de sol, les expositions et les âges de vignes très complémentaires. Le champigny est un vin aux arômes épicés, de fruits rouges et floraux (iris et violette) à la fois capable d'une grande concentration et d'une légèreté aérienne. c'est un vin à la robe rouge grenat, facile à boire. Il se sert à une température allant de 16 à 18 degrés. Et sa durée de garde, qui dépend du millésime, peut aller de 5 à 20 ans. Une belle appellation qui a su se faire un nom chez les amateurs de vin rouge.



© FOTOLUK1983 - ISTOCKPHOTO

Vue aérienne sur la ville de Saumur.

boutique. Cela fait dix ans que l'atelier compose ses propres gourmandises, y ajoutant praliné, bien sûr, mais aussi piment d'Espelette, maniguette (ou poivre du paradis), épices diverses ou encore eau de rose pour les plus romantiques. Ces douceurs craquent sous la dent avant de fondre en bouche… Après avoir croqué dans les bonbons ou tablettes de chocolat riches en saveurs (et il y a du choix : 37 parfums !), boire une tasse s'impose. Un petit comptoir de mosaïques multicolores vous permettra de prendre tout le temps de déguster le meilleur chocolat chaud maison de Saumur (que l'on peut aussi emporter). Maryse Ouellette-Fougeray, la patronne, vient du Québec, comme en atteste le sirop d'érable - directement importé de chez son frère – qu'elle utilise dans ses recettes. Et si Maryse fait une entorse à son « amûr » du chocolat, c'est pour servir un délicieux *affogato* (une glace vanille sur laquelle on a versé un expresso).

LA BOITE A CRÉA
7, rue de la Tonnelle
✆ 06 78 74 98 22
www.instagram.com/la_boite_a_crea
contact@la-boite-a-crea.fr
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 13h et de 14h30 à 18h.
Cette ravissante boutique située au cœur de l'hypercentre de Saumur se fait remarquer de par sa superbe vitrine, et l'intérieur n'est pas en reste ! Une superbe décoration dans un univers cosy, coloré et chaleureux. On y trouve des articles faits maison tels que des bijoux, sacs, accessoires, lampes, céramiques, bref, une variation dans le beau et la qualité. On met ici en avant le *made in France* et des artisans locaux dans ce qui était encore il y a peu la seule dentellerie de l'Ouest. La charmante responsable Sophie, ancienne ingénieure et passionnée de travaux manuels, se fait un plaisir avec grand sourire pour vous renseigner sur l'un de ses produits, qu'elle connaît sur le bout des doigts ! En panne d'inspiration pour des cadeaux ou simplement envie de changer de déco ? La Boîte à Créa saura combler vos envies. Pour les plus manuels, des ateliers sont même organisés régulièrement, de quoi séduire les grands, comme les petits.

BOULANGERIE BOISSEAU
56, rue Saint-Nicolas
✆ 02 42 51 06 74
christelle.boisseau49@orange.fr
Ouvert le lundi, le mardi et du jeudi au samedi de 7h à 13h et de 15h à 19h ; le dimanche de 7h30 à 12h. Ouvert le dimanche (jusqu'à midi). Chèque Restaurant.
L'Alsace a poussé ses ailes jusqu'au cœur de Saumur. Il ne manque plus que les cigognes pour que l'on se croie au bord du Rhin. Kouglof, langhopf, bretzel, pain d'épices et forêt noire : toute la pâtisserie alsacienne est revisitée ici. L'accueil est à l'avenant de la générosité des produits. On s'y fera une joie de vous conter traditions et recettes. La partie boulangerie est elle aussi sous le signe de la gourmandise et de l'originalité : baguette des bois, pain allemand, de châtaigne, aux fruits, aux algues, bûcheron… Ces pains noirs font la renommée de la boutique et sont souvent présentés sur les marchés de noël environnants. A deux pas du centre-ville, on ne peut que vous conseiller d'aller à la rencontre de ces deux commerçants, adorables qui plus est.

Le Petit Futé
Des guides de voyage sur plus de 700 destinations
www.petitfute.com
VERSION NUMÉRIQUE OFFERTE POUR L'ACHAT DE TOUT GUIDE PAPIER
Suivez nous sur

BOUVET-LADUBAY
11, rue Jean-Ackerman ✆ 02 41 83 83 83
www.bouvet-ladubay.fr
contact@bouvet-ladubay.fr

Vignobles et Découvertes. Accueil vélo. Basse saison : ouvert tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h. Haute saison : tous les jours de 9h à 19h. Boutique. Visite guidée et dégustations toute l'année. Dernière visite, une heure avant fermeture. Ouvert le dimanche (fermé le 25/12 et le 1/01). Visite : 4 € par adulte, 2 € par enfant de 14 à 18 ans. Sur réservation : visite guidée à vélo (8 € adulte, 4 € enfant) ou de visite patrimoine (6 € et 3 €). American Express. Label Tourisme & Handicap.

Ici, le vin se goûte et se visite. La maison a été fondée en 1851 et n'a jamais démérité depuis, comme le prouvent les nombreuses récompenses obtenues chaque année. Les bouteilles de cette cave se retrouvent sur les meilleures tables du monde entier. En 2018, c'est le Bouvet Saphir Vintage qui a été le plus souvent distingué. Cette cuvée développe un bouquet de saveurs où se mêlent fruits blancs, pêche, acacia, miel, noisette et quelque note de jasmin. C'est le vin qui représente la plus belle expression d'un assemblage d'une grande élégance. Le Saphir est le saumur brut « haute définition ». Côté visites, ce sont des kilomètres de caves creusées dans le tuffeau qui attirent petits et grands. Elles peuvent même se parcourir avec les vélos vintage prêtés sur place. Et, pour que les enfants profitent eux-aussi de la dégustation, un jus de pomme pétillant naturel leur est offert en fin de parcours. Sachez qu'un grand nombre d'animations, de festivités et de rencontres gastronomiques ont lieu ici toute l'année. Un lieu incontournable de Saumur.

AU CADRE NOIR
66, rue d'Orléans ✆ 02 41 51 27 53

Ouvert du mardi au vendredi de 7h30 à 13h30 et de 14h30 à 19h ; le samedi de 7h30 à 19h ; le dimanche de 9h à 13h. Ouvert le dimanche (ouvert le matin jusqu'à 13h). Livraison possible (possible de passer des commandes pour gâteaux personnalisés).

Voici un lieu de pure gourmandise où officient depuis une douzaine d'années, monsieur et madame Elefteriou. Ici, les pâtisseries et les chocolats sont délicieusement appétissants et joliment décorés, comme ce fer à cheval en hommage à la renommée équestre de la ville (et au nom de la boutique !). Tous les produits sont frais et raffinés. Choisissez parmi les chocolats abricot-amande, pistache-griotte, muscadine ou palet or. Profitez également de la possibilité de savourer un vrai chocolat maison servi avec le sourire et ce dès 7h30 ! Pour l'agrémenter ? Rien ne vaudra les appétissantes viennoiseries en vitrine : croissant, pain au chocolat bicolore et briochette bien dorée raviront les plus classiques d'entre vous. Côté produits locaux, vous n'échapperez pas aux Quernons d'Ardoise ! Le midi, pensez aussi à leurs formules pour vous régaler de leurs copieux sandwichs !

DISTILLERIE COMBIER
48, rue Beaurepaire ✆ 02 41 40 23 02
www.combier.fr – tourisme@combier.fr

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 18h. Fermé les 1er janvier, 1er mai, 1er novembre et 25 décembre. Visites pour les groupes >10 toute l'année sur réservation uniquement. Tarifs visites : 5 € par adulte (4€ par adulte pour groupe >10 personnes). Visites guidées individuels (réservation conseillée) : d'avril à fin octobre : tous les jours à 10h30, 14h30 et 16h30 - juillet et août : tous les jours à 10h30, 12h, 14h30, 16h et 17h30 - avril, mai et octobre : du mardi au dimanche à 10h30, 14h30 et 16h30. Label Tourisme & Handicap.

Les alambics sur l'enseigne annoncent la couleur, ici la distillerie se pratique à l'ancienne. On ne sait que choisir dans les produits maison, tant la créativité est présente. On y trouve bien sûr l'emblématique « original Combier », liqueur à base d'orange qui est la première version du triple sec au monde, mais aussi d'autres boissons alcoolisées ou non comme des crèmes de fruits, sirops (certains sont bio), guignolet d'Anjou, gin ou absinthes, et même les préparations pour les traditionnelles soupes angevine ou saumuroise. Chaque année, de nouvelles recettes et



BOUVET LADUBAY

BRUT DE LOIRE
MAISON FONDÉE EN 1851

OUVERT 7J/7



Visite - Dégustation - Boutique
Saumur Brut - Crémant de Loire - Vins Fins du Val de Loire
Centre d' Affaires - Ecole de Dégustation
CENTRE D' ART CONTEMPORAIN BOUVET LADUBAY
Saint Hilaire Saint Florent - 49400 SAUMUR - 02 41 83 83 83 - www.bouvet-ladubay.fr
l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

de nouveaux goûts créés tel ce gin très personnalisé et délicieux, une avalanche de parfums et de jolis flacons comme la bien-nommée Pure Folie avec sa liqueur de fraise merveilleusement originale. Les prix sont relativement élevés, même pour les mignonnettes, il faut donc savoir se faire plaisir, mais on est au cœur de l'artisanat haut de gamme. Les produits locaux sont aussi présent telle la « pissée de girafe du Bioparc » (punch au rhum !). Le plus dur est de faire son choix parmi la centaine d'alcools différents, mais heureusement, l'équipe est de bon conseils et propose même une dégustation.

LA DUCHESSE ANNE
22, rue Franklin-Roosevelt
✆ 02 41 51 07 50 – www.laduchesseanne.fr
contact@laduchesseanne.fr
Ouvert du mardi au vendredi de 9h30 à 19h ; le samedi de 8h30 à 19h30 ; le dimanche et les jours fériés de 9h à 12h30 ; de 14h30 à 19h.
Fondée en 1842, la Duchesse Anne est une institution gourmande, pour les fines bouches de Saumur et de Clisson. Dans un cadre doux et raffiné, esprit vintage type XIX[e] siècle, le petit salon de thé, à l'atmosphère modeste que délicate, voit souvent ses tables prises d'assaut par les Saumurois, tant il se prête bien au délice d'une pause sucrée, telle qu'une pâtisserie ou un chocolat maison. Depuis 25 ans, la famille Godineau est aux commandes ; en 2010, les parents ont laissé les clefs de la maison à leur fils, François, et son épouse, Céline. Ainsi, la tradition est perpétuée, la qualité étant, elle, toujours au rendez-vous. Pour s'en persuader, il suffit d'essayer les macarons et autres chocolats, les créations de gâteaux individuels ou familiaux ainsi que les divines bûches de Noël, vous saurez vite pourquoi ! Les viennoiseries et petits-fours également sont excellents : de quoi satisfaire tous les goûts. Autre bon point, les prix pratiqués raisonnables surtout pour la qualité des produits. Tout est réuni pour passer un bon moment.

LE FOURNIL SAINT-PIERRE
13, place Saint-Pierre ✆ 02 41 51 28 87
Ouvert du mardi au vendredi à partir de 7h et jusqu´à 19h30 ; le samedi de 6h30 à 19h30.
Le fournil Saint-Pierre n'est pas une boulangerie comme les autres : ici on vient avant tout pour s'en mettre plein les papilles. Quel plaisir de pousser la porte de la boutique qui regorge de spécialités toutes faites maison ! Le pain est à l'honneur et pour tous les goûts : au maïs, aux fruits secs, raisin-noisette… D'ailleurs la boulangerie est victime de son succès, et il n'est pas rare le samedi, jour de marché, de devoir faire la queue pour acheter sa baguette. Côté pâtisseries, la spécialité familiale, ce sont les tartes aux fruits et la « tendresse angevine ». Pour faire encore plus local, pensez au sablé saumurois aux pommes tapées. Enfin, le midi, la boulangerie propose des formules avec de très bons sandwichs. Le service est, de plus, particulièrement souriant et même accommodant. Faîtes confiance à Ludivine et à Damien pour vous concocter des pièces montées et autres pâtisseries pour un mariage ou plus simplement, pour un anniversaire. Car, à n'en pas douter, nous avons là un des meilleurs fournils saumurois !

GOUZY MICHAËL
Pâtisserie-Boulangerie
5, rue Saint-Jean ✆ 02 41 38 71 94

Ouvert du lundi au mercredi, le vendredi et le samedi de 7h30 à 19h ; le dimanche de 7h30 à 12h. Ouvert le dimanche (ouvert le dimanche matin).

Une fée aux nobles intentions s'est penché sur le berceau de Michaël Gouzy. Installé ici depuis 2007 dans une sobre boutique, c'est au laboratoire que l'on attend le personnage. Nous avons affaire là à un artisan qui imagine chaque jour ce qui garnira son bel étal gourmand. Spécialiste des pâtes à n'en pas douter. Ses brioches peuvent être briochées c'est évident, mais quelques autres sont aussi feuilletées pour une sensation en bouche étonnante. Nous avions détecté les fameux croissants et pains au chocolat puis quelques pâtisseries à la crème et des spécialités renversantes telle le Fer à Cheval, un feuilleté sucré et croustillant fourré pommes, puis les galettes de janvier. L'homme de l'art aime s'évader et chercher constamment de nouveaux plaisirs ; c'est ainsi qu'il a plus que titillé nos papilles en créant une galette totalement inespérée, déjantée, déstructurée aussi, mais d'une saveur nouvelle, complètement sidérante. Mi-feuilletée, mi-sablée, incluant crème de noisette, compotée d'abricot et puissant crumble sur le dessus, un des 10 meilleurs desserts que nous ayons dégusté dans notre humble vie ! À tester les yeux fermés et les papilles grandes ouvertes.

JOSEPH
23, Boulevard du Maréchal-Juin ✆ 02 41 52 16 54

Ouvert du lundi au samedi de 7h30 à 19h30. Chèque Restaurant.

Joseph était boulanger-pâtissier ; un de ses fils, Christian, a créé la bien connue Duchesse Anne à Saumur ; très porté sur la pâtisserie fine, il a évidemment débordé sur le chocolat et toutes ses déclinaisons. François, enfin, le petit-fils, a repris la Duchesse en 2010 et c'est en passionné, comme ses ascendants, qu'il développe ses envies pour le plus grand plaisir des gourmets avec ce lieu de convivialité sucrée, ouvert en 2016. Un fournil flambant neuf accueille sur place et à emporter, pour une avalanche de produits frais issus des meilleurs producteurs. Myriade de pain et baguettes de tradition, blonde, dorée ou brune, pour laquelle craquerez-vous ? Baguette bio, pain bucheron à la farine de meule, pain complet… La boulangerie fait également crêpes, beignets, sablés, viennoiseries et autres gourmandises saisonnières, mais aussi salon de thé, évidemment, puis pause du midi avec nombre de formules déjeuner. Tout est craquant ici, d'autant que l'accès est aisé et le vaste parking gratuit.

LANGLOIS-CHATEAU
3, rue Léopold-Palustre
Saint-Hilaire – Saint-Florent ✆ 02 41 40 21 40
www.langlois-chateau.fr

Qualité Tourisme. Vignobles et Découvertes. Ouvert tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Fermé le 25 décembre et 1er janvier. Visite : 2,5 € (30 min en cave) sans réservation, Les coulisses du Vin : 5 € ou 10 € (1h ou 1h30) sur rendez-vous. Initiation à l'œnologie,. American Express.

Implanté depuis 1885, Langlois-Château a choisi d'exploiter ses propres vignobles et de proposer son savoir-faire familial aux autres vignerons pour l'élaboration de leurs vins effervescents. Une jolie gamme en vieilles vignes en saumur blanc et rouge puis une belle cuvée de sancerre blanc. L'agencement du site et la refonte totale de la boutique en 2017 permettent de ludiques découvertes avec ses caves de craie immenses et son école du vin. On s'attardera en premier lieu sur les fines bulles maison. Tout en buvant les paroles de notre guide, on le suivra dans les Coulisses du Vin une visite en 4 actes : cours d'œnologie, étapes de la vinification, 300 mètres de parcours souterrain pour comprendre la méthode traditionnelle et dégustation comparative commentée. Après cette passionnante entrée en matière, on hésitera entre un saumur blanc, un cabernet fruité de saumur (rosé sec parfait en été), un beau champigny simple et franc, plaisant et épicé. Enfin, il sera dur de ne pas céder à la tentation des fines bulles, telle la cuvée Quadrille, aux reflets or, au nez délicat et une onctueuse mise en bouche sans agressivité. Un esprit familial règne ici, qui nous concocte des visites très agréables que l'on recommande vivement.

MAISON LOUIS DE GRENELLE
B.P 206 – 839, Rue Marceau
✆ 02 41 50 23 21 – www.hemisphere.blog
contact@louisdegrenelle.fr

Avril à août : 7j/7 de 9h30 à19h. Septembre-octobre : 7j/7 de 9h30 à 12h30 et 13h30 à 18h30. Novembre à mars : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et 13h30 à 18h30.

En 1859, Noël Tessier fonde les caves Louis de Grenelle, reprises en 1942 par Constant Bassereau puis en 1976, Louis Poirrier, Hubert Bodet et Bernard De Colbert (aujourd'hui disparu), continuent l'aventure en se spécialisant dans la prestation de service auprès de vignerons de la région. En 1983, Françoise Flao, fille d'Hubert Bodet a rejoint l'équipe pour le développement commercial. Elle a repris la direction de la société Louis de Grenelle en 1996 avec Jean-Pierre Flao, son mari. Situées à 12 mètres sous terre en plein cœur de Saumur, les caves élaborent depuis 1859, dans la plus pure tradition, des crémant-de-loire et saumur brut. On découvre, dans cette ancienne carrière de tuffeaux creusée au XVe siècle, les secrets de la méthode traditionnelle. La visite guidée est suivie d'une dégustation commentée et personnalisée dans bel édifice composé d'espace détente et de la boutique. Pour les plus jeunes : jeu-questionnaire, petit cadeau, dégustation de jus de raisin en salle climatisée. Animation estivales et portes ouvertes en fin d'année. Nouveauté 2018, la maison à ouvert une galerie d'art au centre de Saumur, Hémisphère, rue de la Tonnelle, et fait aussi profiter au visiteur de la riche gamme de vins, à déguster sur place et à acheter.

AUX SAVEURS DE LA TONNELLE
4, rue de la Tonnelle ✆ 02 41 52 86 62
www.aux-saveurs-de-la-tonnelle.com
sarl_ast@alicepro.fr

Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 13h et de 14h30 à 19h30. Ouvert le lundi pendant les fêtes et la saison estivale. Livraison possible (site Internet). Nouveau : extension de la cave en bar à vin.

Une jolie boutique du centre de Saumur, située aux portes de la charmante rue de la Tonnelle, la petite rue qui relie la place de la République et la place Saint-Pierre. Dans cette cave à vin où caisses et bouteilles montent jusqu'au plafond, on trouve



plus de 500 références de vins de toutes les régions, des petites cuvées sympas à 3 euros, les plus précieux des grands crus, les trouvailles et les coups de cœur du patron. Ce dernier, toujours souriant, saura vous conseiller, notamment pour ce qui concerne les accords mets et vins. Il vous propose d'ailleurs de prendre chez lui quelques produits régionaux, terrines, foies gras ou confitures. Pour les amateurs de spiritueux, il dispose également de gammes de whisky, cognac, porto et vodka qui n'en finissent pas de s'étoffer. La cave s'étend par l'angle de la place et offre son bar à vin où des soirées à thèmes se disputent la scène avec une carte de grignotage agréable. Un bon point et un bel endroit frais pour se retrouver et apprécier le terroir dans tous ses états.

VILAVIGNE
27, boulevard du Maréchal-Juin
Lieu-dit la Promenade ✆ 02 41 38 05 00
vilavigne.fr – saumur@vilavigne.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 13h et de 14h30 à 19h30 ; le samedi de 9h à 19h30.

Associé à l'incontournable cave coopérative Robert et Marcel, plus connue sous le nom de Cave des Vignerons de Saumur, cet antre de la production saumuroise est le nouveau *showroom* d'un géant de l'économie locale. Ici, on retrouve à la vente des vins issus des meilleures caves coopératives de France directement pour le consommateur. Près de 90 % des cuvées de la cave sont ici exposées et mises en vente soit près de 500 références. Bien des appellations d'autres régions sont également présentées ainsi que d'autres productions telles que des bières bio angevines, des whiskys ou des rhums. La marque en est à son cinquième magasin en France et va se développer en continuant de travailler avec nombre de partenaires du monde du vin. Parking et accès très facile.

VINO VALLEY
31, rue Jean-Ackerman
Saint-Hilaire-Saint-Florent ✆ 02 41 52 81 61
www.vinovalley-saumur.fr

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 19h ; le dimanche de 10h à 16h. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 18h30. Ouvert le dimanche (de 10h à 16h). Parking gratuit y compris pour autocars. Label Tourisme & Handicap.

Cave, épicerie fine et restaurant 100 % Val de Loire, voilà le résumé de ce lieu chargé d'histoire. C'est dans un ancien chai de vinification datant du XIX[e] siècle que Vino Valley s'est établi. Le lieu plein de charme a conservé certains de ces éléments, comme les anciens rails qui servaient au transport des bouteilles et des barriques. Néanmoins, c'est surtout pour le nombre de références présentées que cet établissement a su se faire connaître. Il est possible d'y découvrir plus de 250 vins différents, produits exclusivement dans la vallée de Loire. Les vignerons locaux sont décidément très productifs ! Pour faire votre choix, n'hésitez pas à vous rapprocher de l'équipe qui vous fera déguster les quelques bouteilles mises en avant chaque mois avec dégustation personnalisée. A moins que vous ne décidiez de tester, avec modération, ces boissons avec un bon repas à la Table des Fouées, leur restaurant en cave troglodyte ?

Dans les environs

Brézé

Brézé, cette énigmatique place forte, située aux confins du Maine-et-Loire, proche des Deux-Sèvres et de la Touraine, contient non seulement un château unique en Europe mais surtout un terroir particulier. Ses terres alentour sont depuis des siècles le support de vignes qui puisent ici une minéralité particulière grâce à un sol ne contenant pas que du tuffeau. Argiles, marnes, sédiments marins, veines de roches cristallines, altérations de roches métallifères, sont quelques-unes des richesses qui constituent la base alimentaire des vignes sous cette latitude. Les vins blancs secs de Brézé, issus du seul cépage chenin, sont toujours réputés pour leur typicité fort marquée. D'aucuns apprécieraient qu'une AOC reconnaisse un jour leurs particularismes. Il faut dire qu'Arnaud Lambert (domaine Saint-Just) qui exploite les vignes du château ou encore Julien Fouet ou Amélie Neau (tous deux installés à Saint-Cyr-en-Bourg), pour ne citer qu'eux, élaborent des saumurs blancs aux fortes minéralités qui leur confèrent un équilibre presque insolent. Poussez le bouchon jusque chez ces jeunes passionnés, et « enivrez-vous » de leur déjà très beau savoir-faire !

■ **CHÂTEAU DE BRÉZÉ** ★★

2, rue du château
✆ 02 41 51 60 15
www.chateaudebreze.com
accueil@chateaudebreze.com

Fermé en janvier. La dernière vente de billets a lieu 45 min avant la fermeture. La température souterraine est de 13 °C toute l'année. Basse saison : ouvert tous les jours de 10h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h. Avril, mai, juin et septembre : fermeture à 18h30. Horaires des visites guidées : château et appartements privés : 10h15 et 15h30, Souterrains : 11h15 et 16h30 ; Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 11,80 € (visite guidée château ou souterrain : 14,9 € ; les 2 : 11,3 €). Enfant (de 7 à 17 ans) : 6,20 € (visite guidée château ou souterrain : 9,3 € ; les 2 : 17,9 €). Groupe (20 personnes) : 9,80 € (visite guidée château ou souterrain : 12,9 € ; les 2 : 15,9 €). Famille (2 adultes + 2 enfants de moins de 18 ans) : 31,8 €. Chèque Vacances. Accueil enfants (espace bébé, parking poussettes et micro-ondes). Visite guidée (matin : château 10h45, souterrains 11h45. Après-midi : château 15h30, souterrains 16h30). Boutique. Animations. Animaux acceptés en laisse.

Visiter le château de Brézé, c'est plonger, bien sûr, au cœur de l'histoire, mais aussi, au sens propre. On visite en effet, sur quelques centaines de mètres, les fragments d'un réseau souterrain en réalité très étendu. Ce sous-sol est parcouru de tunnels et de salles qui abritaient, dès le XII[e] siècle, des hommes et des animaux, et étaient aussi utilisé pour la défense active en temps de troubles (la Fronde, notamment, le château ayant appartenu au grand Condé) à travers des chemins de rondes, bouches à feu, échauguettes qui permettaient de défendre n'importe quel point des douves. Ces douves, justement, sont les plus profondes d'Europe (18 m) et il est grandiose de les parcourir pour accéder aux différentes salles : magnanerie (pour l'élevage des vers à soie), boulangerie, glacière, salles de pressoirs, caves… Le château, « en surface », est une bâtisse de style Renaissance, aux majestueuses tours rondes, que la famille Colbert, descendante du ministre de Louis XIV, a ouvert au public en 1998, pour le plus grand plaisir des amateurs de curiosités architecturales et historiques. A ne pas manquer !

Le Coudray-Macouard

Entre Saumur et Montreuil-Bellay, un joli petit village médiéval dominant les vallées du Thouet et de la Dive. Ses habitants sont appelés les Coudraisiens. On y trouve plusieurs maisons anciennes du XV[e] et XVIII[e] siècles, un joli manoir et la Maison de la Soie d'Anjou. Ce charmant village « gruyère » doit son nom au seigneur chevalier Macouard qui fit construire au X[e] siècle son manoir sur cette hauteur de calcaire tendre servant de défense naturelle. A l'écart des voies de passages, sinon du tracé de la voie électrique haute tension, le Coudray-Macouard a su préserver, à travers son architecture, toutes les traces d'un riche passé et notamment celles de seigneuries implantées dès le XV[e] siècle autour d'un château féodal. Cette demeure n'existe plus, mais subsistent nombre de maisons des XVII[e], XVIII[e] et XIX[e] siècles, qu'il est plaisant d'apercevoir à la faveur de l'ouverture d'un haut portail, le long des rues sinueuses et remarquablement fleuries. Le long de la Loire, entre Saumur et Montsoreau, les villages vignerons s'égrènent : nous sommes ici au cœur de l'appellation saumur-champigny. A côté des caves et dégustations, on prendra le temps de parcourir ces villages étroits au superbe bâti ancien de tuffeau : propriétés viticoles à Chaintres, petite église romane perchée de Parnay, moulins. On profitera aussi de belles balades dans le vignoble, au-dessus du coteau qui domine la Loire, par les chemins qu'emprunte d'ailleurs en partie le GR3. Pour la pause déjeuner un seul restaurant, Les Délices de Kahina au Coudray, garantissant de succulents plats marocains. Sinon il faudra sortir du village, pousser jusqu'à Montreuil-Bellay tout proche et découvrir l'auberge du Thouet, la Barbacane ou encore la Grange à Dîme pour une succulente et dépaysante découverte culinaire très locale.

■ **LA SEIGNEURIE DU BOIS**

1, rue de la Seigneurie
✆ 02 41 59 88 10
famillebrouard@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 10h à 18h. Sur rendez-vous. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 4 €. Groupe : 3 €. Visite guidée (durée : 1 heure environ. Diverses expositions). Animations. Animaux acceptés.

Dans le pittoresque bourg du Coudray-Macouard, la visite de ce manoir datant du XV[e] et XVI[e] siècles permet de mieux comprendre l'histoire de ce charmant village avec ses douves et de ses remparts. L'histoire de sa restauration par l'Association pour la protection du patrimoine est ainsi expliquée en maquettes et les week-ends de juillet et août, en visites théâtralisées (contacter l'association au préalable). La Seigneurie du Bois accueille également des expositions en tous genres et plus particulièrement

sur la vie durant la Renaissance – des arts de la table à la musique en passant par l'architecture et l'habillement – ainsi que de nombreuses animations, concerts et spectacles théâtraux.

■ **LES DÉLICES DE KAHINA**
15, route Nationale
✆ 02 49 19 09 62
lesdelicesdekahina@gmail.com
Le restaurant se situe à l'entrée du Coudray-Macouard sur la route principale qui rejoint Saumur et Montreuil-Bellay juste à coté du garage Motrio.

Ouvert toute l'année. Du jeudi au lundi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 21h30 ; le mardi midi de 12h à 14h. Réservation recommandée. Vin au verre. Label Tourisme & Handicap. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter.
Reprise et modernisée en mars 2013, l'auberge a changé de mains avec une réorientation à 180 degrés pour ce bel établissement tenu par les dynamiques Isabelle et Salim. Transpirations marocaines du décor jusqu'au creux de l'assiette, en passant par un choix assez rare de bons crus rouges du Maghreb. Le maître des lieux n'est pas débutant. Il est passionné de la vie et donc des gens, du bon manger et du bien boire. Aux fourneaux, un chef bien marocain et habitué des épices depuis de longues années. On ne déguste donc pas ici une pseudo cuisine orientale, mais un vrai hommage au pays marocain qui distille tout ce qu'il produit de meilleur. Une farandole de couscous avec pois chiches et raisins macérés et parfumés, évidemment, mais des tajines plus parfumés les uns les autres, plus salés ou plus sucrés, c'est selon, et où l'agneau est roi, mais pas que. Des bricks craquantes, des légumes puissants de saveurs épicées, des salades vivifiantes et un burger oriental aux saveurs de merguez absolument divin. On termine ces belles surprises avec un thé à la menthe fort sucré enivrant, bien chaud et servi avec majesté, des desserts de fruits frais ou secs avec souvent l'élégance toute particulière des notes de fleur d'oranger. Les prix sont fort corrects, l'accueil franc et chaleureux, certains mets sont à emporter, les tables sont espacées et le parking à l'arrière bien aisé.

Dampierre-sur-Loire

Poursuivez votre route en quittant Saumur par les bords de Loire en direction de Turquant, Montsoreau, Fontevraud et Candes-Saint-Martin (les quatre incontournables cités ligériennes de ce côté du fleuve royal) et découvrez la beauté des édifices presque tous troglodytiques. Nichés dans les flancs du coteau de craie, un beau nombre de demeures, châteaux, domaines viticoles, restaurants, hôtels et gîtes, offrent aux visiteurs de quoi séjourner avec diversité, et le tout de grande qualité.

■ **L'AMUSE-BOUCHE**
512, route de Montsoreau ✆ 02 41 67 79 63
www.lamusebouche.fr
lamusebouche49@orange.fr

Ouvert toute l'année. Basse saison : du jeudi au lundi de 12h à 14h et de 19h à 22h. Haute saison : du jeudi au lundi de 12h à 14h et de 19h à 22h ; le mardi de 19h à 22h. Réservation recommandée. Menus de 29,50 € à 47 €. Carte : 35 € environ (plats à l'ardoise). Menu enfant : 12 € (jusqu'à 10 ans). Formule du midi : 14 € (pour deux plats, 18 € pour 3 plats). Vin au verre. Plat du jour : 9,80 €. Diners Club. Accueil des groupes (sur réservation). Chaises bébé. Terrasse.
Cette belle demeure de tuffeau abrite un restaurant élégant et contemporain. Les tables sont dressées sur de jolies nappes en tissu et la décoration est d'ailleurs revue en fonction des saisons. A l'extérieur, c'est une jolie terrasse de 40 couverts qui attend les convives dès les premiers beaux jours. Pour titiller vos papilles dès l'entrée, la tarte fine aux courgettes, gambas poêlées et bisque de crustacés est une belle introduction. Pour la suite, il y a de quoi se faire plaisir pour les amateurs de poisson comme de viande (mais aussi les végétariens) : le pavé de sandre est l'une des spécialités de la maison, mais la matelote d'anguille et ses pommes vapeur est un régal, quant à la viande, le filet de cœur de rumsteak avec son gratin dauphinois est fondant à souhait et en plus d'origine France ! Pour accompagner le tout, la carte des vins est généreuse dans son choix, exigeante dans sa qualité avec des prix modérés. De quoi faire de belles alliances mets et vins. Une glace au chèvre frais accompagne la planche de fromages. Quant aux desserts, ce sont des classiques, comme la crème brûlée et flambée ou le soufflé au Grand-Marnier, un délice.

■ **CHÂTEAU DU HUREAU**
Philippe Vatan
✆ 02 41 67 60 40
http://chateauduhureau.com
contact@domaineduhureau.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30 ; le samedi de 14h à 17h. Prendre rendez-vous de préférence.
Un château qui surplombe la Loire, et une partie dissimulée dans des caves troglodytes à flanc de coteaux où tous les vins s'élaborent patiemment. Des saumur-champigny comme Les Fevettes, élevé 24 mois en foudre de chêne et issu des plus vieilles vignes plantées en 1943 ou la cuvée Fours à Chaux, très particulière récolte en raison des sols très profonds qui accueillent les pieds de vigne. Mais la quintessence du château du Hureau tient dans la cuvée Lisagathe, un champigny issu des deux meilleures parcelles du domaine. Une cuvée coup de cœur chaque année avec son nez flatteur, sa matière complexe et puissante, avec un super équilibre grâce à de fins et souples tanins… Une belle réussite parfaitement structurée. De grands saumur blancs sont patiemment élaborés dans un grand foudre de bois de 3 200 litres telles les cuvées Foudre. L'élevage en bois est maîtrisé et le résultat tout simplement superbe ! Et s'il est un endroit où découvrir le coteaux-de-saumur, si rare et si moelleux, c'est bien ici, pendant qu'il y en a encore…

Distré

LE MOULIN DES SAVEURS – DOMAINE DE PRESLE
2425, route de Cholet
Restaurant – Hôtel et Séminaires
✆ 02 41 40 25 95 – domainedepresle.fr
reception@domainedepresle.fr
Ouvert toute l'année. Du 01/01/2019 au 31/12/2019. Du mardi au samedi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 21h ; le dimanche de 12h à 14h. Réservation recommandée. Menus de 16,50 € à 49,90 €. 16,50 € (entrée + plat ou plat + dessert). Vin au verre. Accueil des groupes (deux salles de réception pouvant accueillir jusqu'à 150 personnes).
Ce restaurant est situé dans un superbe moulin du XVIIIe siècle au domaine de Presle. Plusieurs chambres et roulottes sont disséminées sur l'élégant domaine pour une halte tranquille. Ce lieu est élégant tout en gardant un esprit chaleureux, exactement à l'image de sa cuisine. Refait à neuf dans des matériaux nobles tels que la pierre est le bois, dans l'esprit ligérien. Dans l'assiette nous avons là un semi-gastronomique offrant une parenthèse gourmande. Le chef du domaine, Christophe Clessienn, propose une cuisine pleine de saveurs, inspirée de ses voyages et de ses expériences acquises au sein de plusieurs grandes tables étoilées en France. Ici, on utilise des produits frais, bruts et de saison. Le menu découverte permet d'avoir une idée du talent du chef. En entrée, on s'attarde sur le délicieux lingot de foie gras poché au saumur et chutney ananas et dattes, pain d'épice maison, suivi d'un magret de canard aux kumquats confits sauce aigre-douce et gingembre, ou le fondant filet de sandre juste saisi. Pour le dessert, pas d'hésitation, le crémet d'Anjou à la gelée de rose des Délices de Flo et fruits de saison est exquis. Comme stipule le chef, « la cuisine est un art qui se déguste », nous voilà face à un grand artiste ! On apprécie la jolie terrasse les beaux jours.

DOMAINE DE PRESLE
2425, route de Cholet ✆ 02 41 40 25 95
domainedepresle.fr
reception@domainedepresle.fr
Ouvert toute l'année. 21 chambres. Chambre double à partir de 120 €.
Ce domaine est situé dans un superbe moulin du XVIIIe siècle au domaine de Presle, avec pièce d'eau, vaste restaurant et salles de séminaires ou banquets. Les 21 chambres et roulottes sont disséminées sur l'élégant domaine pour une halte tranquille. Récemment repris, ce lieu est élégant tout en gardant un esprit chaleureux, exactement à l'image de la cuisine de son excellente table. Refait à neuf dans des matériaux nobles tels que la pierre et le bois, dans l'esprit ligérien. Une piscine est à disposition, tout comme les transats, assurant des vacances complètes.

Les Ulmes

LES DAMES DE LA LOIRE
Anciennement la Taverne d'Antoine
15, route de la Rose (D960)
Le Moulin Cassé Les Ulmes ✆ 02 41 59 57 10
jeanpierrekausz@wanadoo.fr
Fermé à Noël et fin août. Ouvert le mardi et le dimanche de 12h à 14h30 ; le mercredi et le jeudi de 12h à 14h30 et de 19h15 à 21h15 ; le vendredi de 12h15 à 14h30 et de 19h15 à 21h45 ; le samedi de 12h à 14h30 et de 19h15 à 22h. Réservation recommandée. Menus de 13,90 € à 16,90 € (entrée + plat pour 13,90 ou trois plats 16,90). Menu enfant : 8,50 €. Suggestion du jour : 12,80 €. Chèque Vacances. Boutique. Livre du cuisine du chef en vente.
Au sud de Saumur, ce grand et beau restaurant cosy attend le voyageur. Dans un décor simple mais chaleureux aux touches délicatement rurales, entre boiserie et ferronnerie, le personnel charmant en tenue de jardinier nous fait déjà songer aux produits locaux que nous a concoctés le chef Jean-Pierre Kausz. Produits du marché et du terroir sont bien dosés et assaisonnés pour une pause gourmande sans fioritures. Tendreté de la viande et saveurs bien mariées sont au rendez-vous : les joues de bœuf Parthenaise à la bière du Nord, cuisson d'une nuit avec ses frites croustillantes maison est une réussite, tout comme ce tournedos de saumon avec sa sauce originale au vin rouge et ses légumes racines. Côté cave, une belle carte des vins ludique vous est proposée avec des vins de la région servis au verre. En dessert, le cœur coulant au chocolat et son sorbet mandarine raviront les palais. Un service aux petits soins pour une cuisine que l'on peut également retrouver en bocaux. Et comme le chef est généreux, il partage même ses tours de main lors de leçons de cuisine. Une excellente adresse pour des rendez-vous pro ou un dîner en amoureux avec un service impeccable et souriant !

Parnay

A 8 km de Saumur, sur la route qui longe la Loire en direction de Montsoreau. Ce charmant petit village viticole troglodytique est installé au cœur du terroir du saumur-champigny. Il compte de jolis monuments parmi lesquels trois châteaux, dont le château de Marconnay, un manoir troglodytique du XVe siècle creusé dans le coteau, et l'église Saint-Fiacre, du XIe siècle, plantée au milieu des vignes et de laquelle on obtient un joli point de vue sur la Loire. Les vignerons sont nombreux et produisent des AOC célèbres, coteaux-de-saumur et saumur-champigny. L'un d'entre eux, le château de Parnay, entouré de grands murs, fait partie des caves touristiques du vignoble de Loire. Une randonnée pédestre d'environ 3 heures permet de faire le tour du village et de découvrir tous ses trésors…. une bien belle balade en perspective.

LA MANGEOIRE
17, route de Saumur
✆ 02 41 40 12 23
lamangeoire1.free.fr
lamangeoire1@free.fr
♿
Fermé pendant les vacances d'hiver, une semaine en juillet et une semaine à noël,. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. De fin novembre à mi-mars, les soirées sont sur réservation. Réservation recommandée. Menus de 17 € à 27 €. Menu enfant : 10 €. Chèque Vacances. Accueil des groupes (sur réservation). Chaises bébé. Terrasse.

Cadre chaleureux pour ce restaurant aux poutres apparentes, au feu de cheminée en hiver et à la terrasse ombragée, face au jardin et très agréable en été. C'est dans une ambiance dominée par le bois sombre que reçoivent, toujours avec le sourire, Laure et Francis Rignault. Les plats régionaux y sont d'un excellent rapport qualité-prix. La cuisine 100 % maison sent bon le terroir : depuis les champignons de Turquant (le village voisin) et le délicieux foie gras, jusqu'à la cassolette de chèvre au cumin, le magret séché, en passant par le filet mignon de porc « à l'angevine », tout y est délicieux… Au dessert, les pommes tapées de la crème brûlée proviennent également de Turquant. Le chef vient peut-être de Bourgogne mais ses plats ont la couleur et les saveurs locales.

LE LOGIS TROGLO DU VIGNERON*****
17, route de Saumur
✆ 02 41 40 12 23
lamangeoire1.free.fr
lamangeoire1@free.fr
Vignobles et Découvertes. Ouvert toute l'année. 3 chambres (nuit : 200 € pour deux personnes à 600 € pour 6 personnes). De 218 € à 654 € ; de 396 € à 1 188 € le week-end ; de 945 € à 2 835 € la semaine. Petit déjeuner : 15 €. Parking. Chèque Vacances. Accès au PMR avec accompagnement. Animaux refusés. Wi-fi. Restauration (cuisine équipée. Intervention d'un cuisinier sur demande). Tv satellite. Bain bouillonnant. Excursions (intervention d'un guide sur demande).
Le Logis Troglo du Vigneron est le seul et unique gîte troglodyte classé 5 étoiles en France ! Cette distinction fait de lui l'un des plus beaux lieux de la région. Situé au cœur du typique village de Parnay, à proximité du coteau bordant la Loire, près de 200 km truffés de cavités creusées par l'homme au fil des siècles. Autrefois modestes habitations, ces troglodytes sont peu à peu restaurés par des amoureux de l'Anjou souterraine. C'est entre les mains de Dominique Chartier que cet ensemble de cavités à été entièrement métamorphosé avec un raffinement d'exception. Ce sont 3 vastes chambres aux parures minérales lumineuses qui s'offrent à vos haltes ligériennes et le mobilier a été créé sur mesure en châtaignier. Le chai du XVIII[e] siècle présente un salon de repos avec cheminée, un salon de dégustation de vin avec la prescription de quelques vignerons locaux de renom tels que les domaines de Rocheville ou Langlois, une cuisine équipée, une salle à manger, un salon de jardin extérieurs, un bain à bulles ainsi qu'une cour plein sud, idéale pour les beaux jours. Vous profiterez du calme de la campagne et de tous les services de la ville de Saumur à proximité.

CHÂTEAU DE PARNAY
1, rue Antoine-Cristal
✆ 02 41 38 10 85
www.chateaudeparnay.fr
contact@chateaudeparnay.fr
♿
Vignobles et Découvertes. Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 10h à 18h ; le dimanche de 10h à 13h. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h. Visite du domaine, chai et vognoble sur rendez-vous. Ouvert le dimanche.
L'édifice de tuffeau et ses dépendances sont intimement liés et à cheval entre caves troglodytiques et panorama sur la belle Loire. Le fameux clos renferme des murs percés de trous par lesquels le système végétatif de la vigne gagne le soleil pour en tirer les calories de leur mûrissement. Une très belle visite donc pour un site qui mêle histoire, géologie, techniques et plaisirs. On peut déguster et acheter les vins produits ici dans un nouveau caveau dégustation, un peu plus bas sur les bords de Loire. Vous y attend une variété de champigny, Clos du château ou cuvée domaine, qui régale les amateurs de bouches structurées et notes de réglisse, sans compter la belle cuvée Historique issue des plus vieilles vignes du domaine. Enfin, le fameux blanc sec, Clos d'entre les Murs, qui présente un nez puissant très fruité et légèrement boisé sur une belle amertume qui allonge sa finale. L'autre marque diffusée par le château, J. Delmare, présente des crémants blancs et rosés, aussi en version prestige pour les fins palais.

Autre adresse : Espace dégustation, vente et expédition – 22, route de Saumur – 49730 Parnay – 09 67 86 77 59

CHÂTEAU DE TARGÉ
Chemin de Targé
✆ 02 41 38 11 50
www.chateaudetarge.fr
edouard@chateaudetarge.fr
Dans le sens Saumur-Montsoreau, au bord de la départementale longeant la Loire, à droite en sortie de village, l'accès en pente aboutit sur le coteau en surplomb.
Vignobles et Découvertes. Haute saison : ouvert du mardi au dimanche de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Sur rendez-vous, les dimanches et jours fériés en basse saison. Boutique en ligne. Livraison possible.
L'élégant bâtiment est accroché à flanc de coteau. Edouard Pisani-Ferry, le propriétaire des lieux, est le descendant de ses premiers occupants. Il est aussi un vigneron réputé et amoureux de son terroir. Depuis 2000, il adhère d'ailleurs à la charte Terra Vitis certifiant une exploitation du vignoble respectueuse de l'environnement. Les millésimes de ces dernières années ont souvent fait partie des favoris du Petit Futé. Le cabernet franc pour d'envoûtants champigny est la principale production du domaine, vinifiée en méthode traditionnelle. L'AOC saumur-champigny du Château de Targé passe pour être un maître-étalon de l'appellation. C'est immanquable ! En saumur-blanc, la cuvée Les Fresnettes (pas disponible chaque année) offre un vin de garde (entre 3 et 5 ans) aux arômes de fruits blancs et de miel et au nez franc, très rond et généreux en bouche, avec ce qu'il faut d'amertume en note finale. A table, on le fera suivre une cuisine fine et relevée. Et les belles années un coteau de saumur est également vinifié. L'ensemble des cuvées de saumur-champigny, telle la Quintessence de Targé, offre une palette de plaisirs affirmés grâce à de bonnes techniques de vinification. Le soyeux et le fruité l'emportent, mais toujours sur des notes minérales de ce terroir crayeux du Saumurois. Quels beaux vins !

■ **DOMAINE DE ROCHEVILLE – CAVES VITICOLES**
Les Hauts de Valbrun ✆ 2 41 38 10 00
www.domainerocheville.com
contact@domainerocheville.fr

Accueil vélo. Vignobles et Découvertes. Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 10h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 18h30 ; le dimanche de 14h à 18h30. Prendre rendez-vous pour des visites personnalisées. Fermeture : 25/12, 1/01, 1/05, 1/11 et 11/11. Ouvert le dimanche (du 15/06 au 15/09 de 14h à 18h30). Livraison possible (sur site Internet).
Le chai du Domaine de Rocheville se dresse au cœur du célèbre vignoble saumur-champigny. Agnès et Philippe Porché ont bâti ce vignoble écoresponsable créé dans le plus grand respect et l'écologie du patrimoine. À l'accueil, Maryse Moussel vous racontera l'histoire cachée des cuvées et de ce qui fait la renommée des vins de ce Domaine certifié Terra Vitis. Les superbes vastes salles vitrées plongeant sur la Loire sont un lieux de retrouvailles pour festivités œnologiques. Entre découvertes et dégustations, plusieurs activités ludiques et pédagogiques sont proposées pour le plus grand plaisir de tous. On y découvre des bouteilles sous les patronymes Troubadour, Fou du Roi, la Dame, le Roi ou le Page qui a reçu cette année une médaille d'or au salon des vins, de même pour la Jouvencelle 2018, à ne pas manquer ! Un travail de vinification méticuleux après de longues années de passion et d'observation de dame nature, ont permis à cette belle maison de flatter nos palais. Le domaine de Rocheville a en plus obtenu le renouvellement du label Cave touristique du Val de Loire pour 2019. Vous ne serez pas prêt d'oublier cette visite, car ici on ne s'arrête pas à la « simple » bouteille !

Saint-Cyr-en-Bourg

Cette commune, située à 8 km de Saumur et 3 km de Brézé, doit son nom à un jeune martyr chrétien du IVe siècle. Ils n'en ont pas le nom, mais… les célèbres champignons de Paris viennent d'ici ! Dès le début du XXe siècle, la commune a accueilli des champignonnières dans ses anciennes carrières de tuffeau. L'activité y est toujours présente, mais les carrières ont été reconverties en caves viticoles. On trouve d'ailleurs ici la plus grosse coopérative viticole de France. Cette dernière se visite et donne de quoi faire des provisions de vins pour l'année ! Sa cave voûtée du XIIe siècle mérite également le coup d'œil et vous laisse imaginer combien le sous-sol de la commune peut compter de galeries de tuffeau. Eh oui ! à Saint-Cyr-en-Bourg, on a recensé pas moins de 180 km de réseaux souterrains creusés sous les vieilles propriétés viticoles, dont quelques-unes sont magnifiquement restaurées dans la pure tradition saumuroise. Une escale à ne pas manquer.

■ **CAVE ROBERT ET MARCEL**
Cave des Vignerons de Saumur
49, route de Saumoussay
✆ 02 41 53 06 18
www.robertetmarcel.com
cellier@robertetmarcel.com

Vignobles et Découvertes. Qualité Tourisme. Fermé le 1er novembre, le 11 novembre et le 25 décembre. Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 13h et de 14h30 à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 10h30 à 13h et de 15h à 19h. Visites des caves sur réservation : 11h – 15h – 16h – 17h. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 5 €. Groupe (10 personnes) : 3 €. American Express. Visite guidée (visite des caves d'avril à septembre). Boutique. Animations.
Robert et Marcel sont près de 300 vignerons qui se sont regroupés dans une coopérative pour faire vivre leurs vignobles. En 2017, ils ont fêté leur soixantième millésime. Faites donc un tour dans leur cave aux sensations : une scénographie retrace l'aventure des vignerons de Saumur et le voyage, immersif, fait appel à tous les sens. En mai 2018, une Escape Room aura ouvert afin de compléter l'offre d'animation de la cave. Il peut cependant faire frais dans les caves, donc pensez à vous couvrir. Après la dégustation, attardez-vous en boutique pour découvrir, par exemple, leur gamme de vins bio, Coq'licot. Ceux qui aiment les vins liquoreux se tourneront plutôt vers leur Coteaux de Saumur Héritage, plusieurs fois récompensé. La gamme de vins effervescent n'est pas à écarter, car de beaux sujets étonneront plus d'un palais. Une belle et grande visite en immersion historique, géologique, œnologique, agricole, ludique et humaine.
Cette belle région sud-saumuroise curieusement, ne compte pas de tables gastronomiques mais on pourra se sustenter dans le bourg au Café du Centre 5 rue Sous l'Ormeau (tél, 2 41 51 64 67) ou au restaurant Les Belles Caves (Tél. 02 41 51 61 38), que vous trouverez à la sortie de Saint-Cyr en direction de Brézé. Le restaurant assure un copieux repas avec buffet à volonté et plats du jour mais uniquement le midi. Ces gens sont adorables et c'est là, en discutant avec ses voisins de table – employés de caves à vin ou à champignon, extracteurs de pierres de tuffeau, etc. – que l'on apprendra beaucoup sur l'activité économique, agraire ou traditionnelle de la région. Les simples rencontres sont bien souvent les plus agréables !

■ **DOMAINE DE NERLEUX**
Amélie, Régis et Elisabeth Neau
4, rue de la Paleine ✆ 02 41 51 61 04
www.domaine-de-nerleux.fr

Vignobles et Découvertes. Ouvert du lundi au samedi de 10h à 18h. Visite sur rendez-vous et dégustation : 5 €. Livraison possible (via le site Internet). Label Tourisme & Handicap.
Régis et Elisabeth ont passé les rênes à leur fille Amélie qui fait perdurer le nom et la production de cette propriété de 47 ha, mais élargit le domaine en développant l'animation et le tourisme œnologique de cet exceptionnel terroir. Les vins produits ici représentent parfaitement la typicité des appellations en vins de Saumur et en Champigny : des vins souples et d'une grande richesse aromatique. Ils sont le résultat d'un travail rigoureux en agriculture raisonnée, de l'attente patiente de vignerons qui misent tout sur la maturité du raisin. Si une belle gamme de bulles est entrée dans la liste, ce sont encore les cuvées anciennement élaborées qui assoient la notoriété de la famille Neau. Le Clos des Châtains fait chaque année l'unanimité ; il est régulier dans son équilibre et ses tannins

sont toujours effacés avec pudeur. Les Loups se déclinent en rouge, rosé et blanc et la Folie des loups, en blanc et rosé. 13 cuvées sont produites dont La Cuvée de printemps, souple et fruité, et surtout un coteaux-de-saumur 1990, LE fleuron de l'AOC aux notes exotiques renversantes. Avec Amélie, on est en présence d'une technicienne passionnée, excellente vigneronne avec de vastes projets.

Saint-Martin-de-la-Place

■ **CHÂTEAU DE BOUMOIS**
✆ 06 09 37 29 48 – bosio.christiane@orange.fr
Ouvert du lundi au jeudi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 6,50 €. Enfant (de 8 à 12 ans) : 4,50 €. Groupe (20 personnes) : 5 €. CB non acceptée. Visite guidée.
Il y eut un château fort, au XIe siècle, détruit pendant la guerre de Cent Ans. Puis le XVIe siècle arriva et un nouveau château fut érigé à sa place. Il faut pénétrer dans ce bâtiment, pour mieux apprécier les différentes époques de construction qui s'y succèdent car sa façade peut paraître assez austère. Comment mieux exprimer la transition entre la sécurité défensive, faussement austère, des impressionnantes tours extérieures, avec mâchicoulis et chemin de ronde, et l'intérieur de la cour, qui évoque plus la Renaissance. L'un des anciens propriétaires devait être très attaché aux oiseaux, puisque le colombier contient 1800 boulins (emplacements pour que le couple de pigeons construise son nid). C'est vertigineux ! La chapelle et les douves font également partie des incontournables de la visite.

■ **LES CANOËS D'ANJOU**
3, rue des Mariniers ✆ 06 58 61 27 05
www.canoes.fr – info@canoes.fr
♿
Ouvert toute l'année. Ouvert 7 j/7 en juillet et août. Sur réservation d'avri à octobre, le mercredi, le week-end et les jours fériés. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 9h30 à 19h. Tarifs : circuits de 15 € à 30 € par adulte. Bivouacs à partir de 30 €. Nombreux tarifs et formules. CB non acceptée. Chèque Vacances.
Il serait vraiment dommage de ne pas profiter du plus long fleuves de France à travers une excursion en canoë. Les Canoës d'Anjou, basée face au camping, au cœur du parc régional Loire Anjou Touraine, offre cette possibilité à ceux qui ceux qui ont l'esprit aventureux : circuits plus ou moins longs (1h30 à 6h, ce dernier vous amenant à Chouzé-sur-Loire) ou bivouacs, il y en a pour tous les goûts. En amont comme en aval, on pourra y explorer les plus beaux parcours de la région, dans un décor aussi paisible que charmant. Divers types d'excursion dont une originale « rando'âne » sont proposés. On peut choisir de naviguer seul ou avec un encadrant, les anglophones pouvant aussi bénéficier d'une descente commentée par un guide bilingue, depuis Villebernier jusqu'à Saint-Martin-de-la-Place. Côté matériel, on a le choix entre canoë ou kayak, en mono et biplace, mais on peut aussi tester le *paddle* géant (jusqu'à 8 personnes !), de quoi trouver son bonheur.

Souzay-Champigny

■ **DOMAINE RATRON – CLOS DES CORDELIERS**
Chemin des Cordeliers ✆ 02 41 52 95 48
www.clos-des-cordeliers.com
domaine-ratron@clos-des-cordeliers.com
Depuis le village de Champigny, filez en direction de Saint-Cyr et tournez à gauche à la hauteur du clos Cristal.
Vignobles et Découvertes. Vigneron Indépendant. Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h15 et de 14h à 18h ; le samedi de 10h à 12h15 et de 14h à 17h. Haute saison : du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30 ; le week-end et les jours fériés de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30. Ouvert pendant les vendanges. Visites sur rendez-vous.
Marie-Françoise Ratron et son équipe tiennent fièrement ce beau et riche vignoble niché entre forêt, coteau et tuffeau. C'est de ce dernier que les cabernet francs exclusifs montés en vigne sur le domaine tirent toute leur minéralité. La vigne compte des pieds de plus de 50 ans pour certaines parcelles et se transmet depuis quatre générations. La famille Ratron propose une production issue de l'agriculture raisonnée avec des vendanges manuelles, le tout sur des terroirs types de l'appellation, sans engrais chimique, pas plus que de levures ou d'enzymes industriels. On retient la cuvée prestige 2014 en champigny qui a reçu un liger d'Or en 2016 pour le velouté de ses tanins fondus et fruités. Le domaine propose un rare blanc de noir, quasi introuvable ailleurs dans la région. Ce blanc issu de cépage cabernet franc, est pressé après vendange afin qu'aucune macération ne colore le jus de presse. Selon les années deux cuvées en sont issues. Vente de bulles et de cabernet de saumur, ce dernier étant un délicieux vin rosé sec et très fruité.

Randonnées dans le vignoble

Le domaine Ratron (Clos des Cordeliers) organise du 1er avril au 30 septembre chaque année près de 40 randonnées en individuel ou en groupe (sur rendez-vous pour plus de 10 personnes) dans le vignoble et bois alentour. Départ à 9h30 pour 2h30 de découverte sensorielle commentée (sur réservation, en français ou en anglais !). Les bois et chemins de traverse longent l'immense forêt de Fontevraud et il ne sera pas rare d'apercevoir la faune en effervescence. On en profite pour s'informer de la géologie particulière du Saumurois qui explique la spécificité des vins locaux. La randonnée peut être complétée d'une demi-heure avec la visite du chai suivie d'une dégustation. Les enfants sont les bienvenus, et évidemment on ne vous reprochera pas d'acquérir quelques jolis flacons de cet excellent producteur de vins de Saumur.
Domaine Ratron, chemin des Cordeliers – Souzay Champigny – 02 41 52 95 48 - www.clos-des-cordeliers.com

Turquant

LE BISTROGLO
Rue du Château-Gaillard
✆ 02 41 40 22 36 – www.bistroglo.com
bistrogloglo@gmail.com
Fermé du 16 décembre au 30 mars. Ouvert du 1 avril au 30 septembre midi et soir du mardi au dimanche. Fermé dimanche soir sauf réservation de groupes. Réservation recommandée. Carte : 29 € environ. Formule : 25 € (3 plats). Vin au verre. Chèque Vacances. Accueil des groupes (groupes 35 personnes sur resa hors saison). Terrasse. Vente à emporter. Animations.
Après la visite de Turquant, profitez d'une halte bien méritée dans ce charmant restaurant qui allie décoration moderne et site troglodytique, au sein duquel on découvre des expositions d'artistes et qui organise des concerts les soirs d'été. Un lieu atypique où les chaises longues colorées, disposées sur l'herbe sous le coteau, n'attendent que vous, pour peu que le soleil soit au rendez-vous ! Dans le cas contraire, c'est l'accueil chaleureux que vous réservent la propriétaire et son associé, qui sauront vous mettre du baume au cœur. Les spécialités de la région, galipettes farcies et paniers de fouées garnies, sont bien sûr de la partie, sans compter sur une riche carte de vins du Saumurois, évidemment !

L'HÉLIANTE
Ruelle Antoine-Cristal
✆ +02 41 51 22 28
www.restaurant-helianthe.fr
Derrière la mairie.
Fermeture annuelle en janvier. Ouvert le week-end de 12h à 14h et le soir de 19h à 21h. Haute saison : le vendredi soir de 19h à 21h. Ouverture Vacances de Février. Réservation recommandée. Menu-carte : entrées à 9 €, plats à 16 €, fromage à 5 € et desserts à 8,50 €. Carte : 27,50 € environ. Menu enfant : 10 € (volaille, légumes et glace). Vin au verre. Menu groupe 29€ pour le déjeuner sauf dimanches et jours fériés. Diners Club, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation. 10 personnes minimum). Chaises bébé. Table à langer.
C'est dans un superbe cadre troglodyte, avec cheminée taillée dans le tuffeau que vous invite ce restaurant. Ici, on ne sert pas des fouées et galipettes, typiques de la région, mais des assiettes gastronomiques. Mets délicats et saveurs raffinées sont au rendez-vous : légumes oubliés, panais, topinambours accompagnent poissons mais aussi, et c'est moins commun, cerfs et oies, la carte variant au fil des saisons. Le pavé de gigot d'agneau rôti, pommes grenailles et ail confit, est particulièrement réussi, mais pour ceux qui préfèrent les produits de la mer, le pot-au-feu de poissons d'eau douce est aussi très bon. Une belle assiette végétarienne est proposée avec son « steak de champignon » et sa « saucisse » aux champignons épicés des saveurs d'Alex. Même les fromages sont retravaillés, et pas juste découpés au moment de la commande (rare et appréciable). Il faut cependant les commander dès le début du repas, comme les desserts, parmi lesquels on trouvera tout de même une spécialité locale : les pommes tapées accompagnées d'un excellent pain perdu.

DEMEURE DE LA VIGNOLE****
3, impasse Marguerite-d'Anjou
✆ 02 41 53 67 00
www.demeure-vignole.com
information@demeure-vignole.com
Logis (3 cheminées). Fermé du 13 novembre au 11 février. Accueil jusqu'à 20h. 11 chambres (dont une suite familiale plus un gîte, pour 4 personnes). Chambre double de 91 € à 155 € ; studio / appartement à partir de 686 € la semaine ; suite de 165 € à 250 €. Petit déjeuner : 12 € (ou brunch 17 €, + 4 € en chambre. Enfants moins de 5 ans : 6 € ou 8 €.). Lit supplémentaire : 25 €. Plateau froid dans les chambres : 25 €. American Express, Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Animaux acceptés (7 € mais interdits dans les chambres troglodytiques). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration. Tv satellite, Canal +.
Accroché aux coteaux de la Loire, l'établissement du XVII[e] siècle offre un cadre exceptionnel pour un séjour qui marque les esprits. Le site est en effet atypique. L'hôtel, entre bâtisse face à la Loire et troglodytes aménagées, dispose de chambres et suites, dotées du plus grand confort, dont certaines sont directement taillées dans la roche. A noter qu'il y a aussi un gîte troglodytique, qui est équipé dernier cri, le tout pour quatre personnes. La piscine chauffée et souterraine en partie ne laisse pas de marbre… D'autant qu'elle est même accessible en hiver avec ses 27 °C. Les claustrophobes ne sont pas oubliés, puisque certaines chambres sont ouvertes sur l'extérieur. Chacun repartira charmé de ce séjour fabuleusement déroutant.

LA TURCANE
4, ruelle de la Cour-du-Puits
✆ 02 41 38 37 44 – www.la-turcane.fr
la.turcane@wanadoo.fr
Gîtes de France. La Loire à Vélo. Accueil vélo. Fermé du 12 novembre au 24 mars. 2 chambres. Chambre double de 68 € à 78 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 €. Pas de tv. Excursions (randonnée balisée à 500 m).
Aventurez-vous au cœur du village de Turquant, dans cette petite ruelle joliment nommée de la Cour du puits, afin de découvrir cette charmante maison. Dormir dans une chambre troglodyte, belle idée pour une soirée unique et atypique ! Côté cour ou côté jardin, les deux chambres ici présentes offrent un superbe décor de tuffeau qui fleure bon l'ancien temps. Si l'une (semi-troglodyte) est au rez-de-jardin et l'autre à l'étage, toutes deux ont leur terrasse privative. Profitez de celle-ci pour respirer le bon air du Saumurois. Tommettes, solives et pierres apparentes sont du pus bel effet. Le mobilier n'est pas en reste, il donnera à votre confort une touche délicieusement rétro : baignoire en fonte émaillée de forme sabot, fer forgé, meuble boisé, dont la patine souligne avec grâce le temps qui passe… La salle à manger et l'espace du petit déjeuner n'en sont pas moins charmants. Les chambres sont séparées de la maison, ce qui donne un côté plus intimiste, qu'on apprécie. Petit plus pour les cyclistes, même votre petite reine trouvera ici un toit, la maison proposant un local à vélos.

■ **ESPACE MÉTIERS D'ART EN TROGLO**
Rue du Château-Gaillard
✆ 02 41 51 31 56
www.boutique-artisans-dart.fr
laboutiquemetiersdart@gmail.com
Ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 13h et de 14h30 à 19h. Ouvert du 30 mars au 30 septembre.
Dans une très belle cave troglodytique de 200 m², sous des voutes hautes de 12 m, sont exposées – de manière permanente ou temporaire – les créations d'une quarantaine d'artisans d'art de toute la France (et pas seulement ceux de Turquant). Dans cette boutique, vous ne trouverez ni papier ni cuir – des matériaux organiques qui ne supporteraient pas bien le séjour en troglo – mais plutôt des objets de pierre, de porcelaine, de métal, de terre et de verre, façonnés par des artisans passionnés par leur métier et rigoureusement sélectionnés. Couteaux, bijoux, sculptures, poterie céramique, objets de décoration… Si la gamme de prix va de 10 à 1 000 euros l'objet, l'entrée est libre et les lieux méritent le coup d'œil. Un petit coin de cet espace permet aussi l'achat de quelques produits gourmands du terroir.

■ **LE TROGLO DES POMMES TAPÉES**
Le Val Hulin
11, rue des Ducs-d'Anjou
✆ 02 41 51 48 30
https://pommes-tapees.fr
contact@pommes-tapees.fr
Entre Saumur et Fontevraud sur la D 947.
Qualité Tourisme. Accueil vélo. Ouvert tous les jours de 10h30 à 18h30. Ouvert du 9 février au 4 novembre. Vacances scolaires du 9 février au 11 mars inclus : mercredi, samedi et dimanche de 10h30 à 18h30. Visites non guidées. Mars Mars Du mercredi au dimanche de 10h30 à 18h30. Visites guidées. D'avril à septembre Tous les jours de 10h30 à 18h30. Visites guid. Livraison possible (envoi par Colissimo 8 € jusqu'à 3 kg). 7 € dégustation comprise : pomme tapée au saumur-champigny. Groupes (à partir de 15 personnes) : 6 € dégustation comprise. Enfants (de 7 à 14 ans) : 4 € dégustation au jus de pomme, Repas + visite = 29 €.
Vous n'avez jamais entendu parlé des pommes tapées ? Et pourtant c'est tout simplement délicieux. Heureusement Charline et Romain ont eu l'excellente idée de faire revivre la tradition artisanale des pommes tapées, unique en France, qui avait disparu pendant près d'un siècle. Grande spécialité régionale, les pommes tapées étaient communes au Moyen Age. Question technique, les fruits – pommes ou poires – sont séchés progressivement dans une sorte de four à pain, puis, alors qu'ils sont encore un peu tendres, on les frappe à coups de marteau… Pour les consommer, on les réhydrate, dans du vin par exemple, et au sein de recettes gourmandes (en accompagnant de boudin, en salade, en dessert). La visite (au frais, pensez à prendre un pull !) retrace donc cette production, mais également la vie en habitat troglodyte et l'extraction de la pierre de tuffeau. Ensuite, il sera temps de déguster les fruits, secs ou réhydratés et, pourquoi pas, en ramener chez soi !

Vernantes

■ **CHÂTEAU DE JALESNES*****
Route de Blou
✆ 02 41 50 60 61
chateaudejalesnes.com
contact@chateaudejalesnes.com
Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 25 chambres. De 170 € à 622 € le mid-week. Parking inclus. 3 nuits minimum. Possibilité de privatiser tout le château à partir de 2 400 €. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Tv satellite. Animations.
Ce majestueux château du XVII[e] siècle a déjà eu plusieurs vies. Pour sa réincarnation, en 2016, il s'est paré d'habits luxueux. Les chambres sont plus que spacieuses et meublées avec soin. Ce ne sont d'ailleurs plus des chambres mais des suites, voire une tour entière qui est ouverte à la réservation. Tout est prévu pour donner l'envie aux résidents de rester plus longtemps : un équipement moderne dans les cuisines privées disponibles pour chaque suite, des lits grand formats et de vastes espaces de réception et salle de banquet (il est possible d'y organiser un mariage) en privatisant le château. Sans oublier un accueil soigneux et raffiné. L'extérieur, avec ses douves, n'est pas moins grandiose. Le grand parc et son verger, ont été plantés en respectant l'esprit de la permaculture. De nombreux équipements – bibliothèque, chapelle, grande piscine chauffée, et même un court de pétanque – sont également très appréciables.



BELLEVIGNE-EN-LAYON

Au centre d'un triangle Angers (30 km), Saumur (40 km), Cholet (45 km).
Thouarcé, commune du Layon, se situe au milieu du vignoble : 600 des 1 900 hectares que compte la commune sont plantés en vigne. On y trouve en quantité et en qualité de nombreuses appellations et notamment les grands crus de Bonnezeaux, un vin blanc liquoreux, une AOC réputée.

Points d'intérêt

■ **VILLAGE D'ARTISTES**
Rablay-sur-Layon
Place du Mail
✆ **02 41 78 61 32**
www.villagedartistes.canalblog.com
villageartistes@rablaysurlayon.com
Fermé du 1er février au 31 décembre. Ouvert de 14h30 à 18h30. Gratuit. Accueil enfants. Visite guidée. Restauration. Boutique. Animations.
Atypique ! En plein centre de Rablay-sur-Layon, installé dans un ancien presbytère du XVe siècle, Village d'Artistes est une galerie d'art associative créée en 1987 pour promouvoir l'art contemporain et la création d'objets d'art. L'art contemporain en milieu rural, ça marche ! Chaque année, une trentaine d'artisans d'art habitués des lieux présentent ici leurs œuvres de façon permanente. La galerie organise des expositions temporaires qui changent tous les deux ou trois mois. Bijoux, céramiques, sculptures, gravures, peintures, luminaires, objets de décoration… les différents espaces du Village évoluent constamment. Le passage en boutique est recommandé pour ceux qui souhaitent acheter l'une des œuvres présentées. À noter, enfin : depuis dix ans maintenant, Village d'Artistes organise, le temps d'un week-end, un grand marché des potiers qui permet de découvrir les différentes techniques de l'art de la terre, du raku à la faïence, des traditions millénaires aux techniques contemporaines. Cette année, cet événement intitulé « Les Terres créatives » aura lieu les 25 et 26 août. N'hésitez pas à vous renseigner par téléphone sur les expositions mises en place.

Le sentier viticole

A Saint-Lambert-du-Lattay, le vignoble s'admire et s'arpente. Au départ de la place des Vignerons, près du musée de la Vigne, un sentier viticole permet de découvrir, en 7 km de balade à pied, les paysages caractéristiques des coteaux du Layon et le travail du vigneron. Sur le chemin, les enfants peuvent découvrir différentes animations. Les randonneurs, eux, en profiteront pour se dégourdir les jambes.

Renseignements : musée de la Vigne et du Vin d'Anjou. www.musee-vigne-vin-anjou.fr
Tel. 02 41 78 42 75

Le couvert

LA TABLE DE LA BERGERIE
La Bergerie
Champ-sur-Layon
✆ **02 41 78 30 62**
www.latable-bergerie.fr
latable-bergerie@orange.fr
Ouvert du mercredi au dimanche de 12h30 à 13h30 ; du mercredi au samedi de 19h30 à 21h. Ouvert le mardi soir en été. 1 étoile au Guide Michelin depuis 2017. Réservation impérative. Menus de 40 € à 70 €. Accord mets/vins : 20 € pour 3 vins et 25 € pour 4 vins. Formule du midi : 23 € (pour 2 plats, 25 € pour 3 plats). Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Privatisation pour repas familiaux et location de salle pour séminaires avec repas de groupes. Tarifs sur devis.
Washington, Lausanne, Londres, Monaco… Et le Layon ! Après plusieurs années de pratique à l'international, David Guitton (ancien élève de Joël Robuchon, Alain Ducasse et Pascal Favre d'Anne) a posé ses valises il y a quelques années au bord de vignes pour y élaborer une cuisine authentique et d'une grande finesse. On est d'emblée sous le charme du lieu, avec cette petite salle au parquet clair, sa vue sur le domaine viticole de la Bergerie et sa cuisine ouverte où règne une ambiance ô combien studieuse ! Car oui, il en faut de la concentration et de l'application pour élaborer des entrées aussi exquises que les langoustines en raviole ou le gaspacho courgettes basilic et mousse de chèvre. Douceur, fraîcheur, saveurs… Bonheur ! On poursuit avec un onglet de veau ou un maigre sauvage aux échalotes et pommes nouvelles ne souffrant, là encore, d'aucune fausse note. Comme chez tous les grands restaurateurs, c'est le produit de terroir qui est ici roi : poissons issus des pêcheries océanes de Nantes, pain, légumes et bœuf de Champ-sur-Layon, fraises et asperges de Valanjou… On termine en dessert par une tarte moelleuse au chocolat et Sarrazin grillé ou une salade de fruits frais et sorbet aux épices douces. Faiblesse : pas de tables en terrasse pour déjeuner. Talents : la vue sur les vignes et bien sûr le raffinement d'une cuisine récompensée en 2017 d'une étoile au guide Michelin !

■ **LES TERRASSES DE BONNEZEAUX**
Thouarcé (ancienne commune)
Route d'Angers
✆ **02 53 20 66 62**
Ouvert du mardi au jeudi et le dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le midi et le soir. Menus de 15 € à 60 €. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 12 € (ou 15€). Terrasse. Vente à emporter. Animations.
Il n'y a pas que les voyages qui forment la jeunesse : cette ancienne gare a déjà vécu de nombreuses vies sous l'instigation de ses propriétaires successifs. Le nouveau couple, Luc et Sophia Rossi, lui donne un essor contemporain dans un esprit convivial. Les larges fenêtres panoramiques ouvrent sur les vignes : on se croirait presque dehors. L'été, la grande terrasse permet de profiter de ce petit

Le bonnezeaux en quelques mots

Dans la gamme des vins typiques de l'Anjou, il faut citer le bonnezeaux, un vin blanc moelleux à la robe dorée produit par les seuls viticulteurs de Thouarcé. La zone d'appellation est petite – seulement 90 hectares – et ne produit que 2 000 hectolitres de vin par an : une AOC qui se classe parmi les terroirs d'exception. Les vignobles plantés de chenin blanc se trouvent au-dessus du village, sur des coteaux aux sols composés de schiste gréseux parsemés de phtanites, ces roches bleues veinées de quartz. Les vendanges se font manuellement, par tris successifs de raisins arrivés à surmaturité et confits de ce que l'on appelle ici la « pourriture noble », le botrytis. Tout cela fait du bonnezeaux un grand liquoreux au nez complexe et un modèle d'équilibre entre moelleux et vivacité. Une forte minéralité, des arômes de fruit blancs, d'agrumes et de fleurs qui, avec l'âge, évoluent vers des notes de fruits confits, de miel et d'amande grillée. Le vin se garde de dix ans à plusieurs décennies pour les meilleurs millésimes… Si vous n'aviez pas la patience d'attendre, carafer ceux qui ont moins de 5 ans avant de les servir.

coin de campagne qui laissait autrefois passer le Petit Anjou sur sa lente ligne ferroviaire. Au menu, des produits frais et une carte qui change régulièrement. Au fil des saisons ce sera foie gras mi-cuit sur fraises au vinaigre balsamique et effluve de réglisse, puis un lapin du Poitou désossé et farci aux figues fraîches et épinards servis avec de fondantes pommes grenaille. Une équipe dotée d'un chef qui souhaite conquérir une clientèle nouvelle dans ce coin reculé de l'Anjou viticole.

Emplettes

■ DOMAINE DE JUCHEPIE

Les quarts
Faye d'Anjou
✆ 02 41 54 33 47
www.juchepie.fr/index.php/fr
contact@juchepie.fr

Ouvert tous les jours. Sur réservation. Visite sans achat pour 15 €, 6 personnes minimum, sur réservation.

Voici une jolie histoire que celle de ce couple néophyte qui, en 1986, achète cette propriété et ce détail qui les amuse : une petite vigne en plein cœur des coteaux du Layon. 7,5 hectares de vieilles vignes plus tard, ce domaine tutoie le sommet pour les amateurs de chenin (cépage blanc typique de la Loire). Leur philosophie, « c'est la vigne qui fait le vin, pas la cave ». Vins produits en biodynamie, pressage vertical manuel, fermentation traditionnelle sans ajout de produits… Et les vins, lentement vieillis, ont su se distinguer. Profitez d'une dégustation gratuite ou d'une visite du vignoble pour découvrir leurs nouveaux Anjou blanc comme la Jarre, les churelles de Juchepie ou encore le Paradis de Juchepie.

■ DOMAINE DES PETITS QUARTS

Jean-Pascal Godineau
Lieu-dit Douve
Faye d'Anjou
✆ 02 41 54 03 00
www.domainedespetitsquarts.fr
earl.godineau@terre-net.fr
Depuis le bourg de Faye-d'Anjou, prendre direction Bonnezeaux. Rouler doucement afin de ne pas rater l'accès à droite au bord de la route.

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h30 et de 14h à 18h.

Amoureux des liquoreux, ne passez pas à côté de cette adresse ! En 2004, au Concours mondial de Bruxelles, le Bonnezeaux millésime 1996 de Jean-Pascal Godineau s'est vu tout simplement sacré meilleur vin moelleux du monde… Une magnifique récompense pour cet enfant du pays, dont le domaine reste une affaire strictement familiale depuis 1887 ! Reparti sur trois communes spécialisées dans les moelleux, son vignoble de 65 hectares produit des cuvées issues d'une longue fermentation en fûts de chêne, puis pour certaines en barriques neuves. 4 voire 5 cuvées différentes tous les ans avec des concentrations et des degrés incroyables pour aboutir à ces nectars incomparables, et dont de nombreux millésimes peuvent finir centenaires… Et pour les amateurs de coteaux-du-layon, le must reste ici sans nul doute la cuvée Grain par Grain, uniquement vinifiée les années fastes pour une mise en bouche aux belles expressions de fruits compotés de coing, de mirabelle et de datte. Enfin, histoire de compléter au mieux votre panier lors de votre visite, n'oubliez pas que le domaine produit également, à plus petite échelle, des anjous blancs, cabernets d'Anjou et anjous rouges.

■ DOMAINE DES SABLONNETTES

Christine, Joël et Jérémie Ménard
L'Espérance ✆ 02 41 78 40 49
contact@sablonnettes.com
Depuis Angers, direction Cholet, passer dans Beaulieu-sur-Layon puis le bourg de Rablay-sur-Layon, direction Champs-sur-Layon en haut du village par la Grande-Rue (D54) ce sera sur la gauche (chemin du Moulin-de-la-Douve), puis à droite au panneau l'Espérance.

Ouvert du lundi au samedi. Sur rendez-vous.

Depuis plus de vingt ans, Joël et Christine Ménard défendent les vertus de la viticulture bio, et de la biodynamie (certification obtenue en 2015). Rejoint il y a quelques années par leur fils Jérémie, ce charmant couple reste fidèle à une vraie éthique de travail, fuyant les concours et les médailles, et déclare l'ensemble de sa production dans la catégorie Vins de France. Une catégorie à la réputation un peu fourre-tout, diront certains spécialistes, mais aussi refuge des vins un peu hors normes et autres pépites de la viticulture ancestrale.

Et c'est bien de cela dont il est question ici, depuis le travail du sol jusqu'à l'étiquetage des bouteilles, en passant par des vendanges manuelles. Les cuvées les plus récentes ont pour nom Ménard-Lerouge (pour les rouges donc !), cuvée hommage au grand-père de Joël et assemblage de gamay, grolleau et cabernet franc. Dans les rouges toujours, aucune raison de se refuser un Brin de Causette, à la fois gourmand et acidulé. Pour les anjous blancs, place cette année aux cuvées Le Saule et Veste. La cuvée Les Erables, en 50 cl, représente dignement les coteaux-du-layon-rablay. Enfin, pour une note toujours aussi locale, à signaler également la naissance de deux cuvées : Le Quart d'Heure Angevin, en rosé moelleux et rouge sur-mûris (équivalant, pour les néophytes, des vins cuits type banyuls).

■ **DOMAINE LEBLANC – LES CLOSSERONS**
Yannick, Fabien et Dominique Leblanc
2, rue des Monts
✆ 02 41 54 30 78
www.domaine-leblanc.fr
earlleblanc@domainedesclosserons.com
Depuis Angers direction Cholet, sortir au rond point de la promenade à la quatrième sortie, direction thouarcé en traversant Beaulieu-sur-Layon, c'est sur la gauche avant le bourg de Faye-d'Anjou.
Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 12h et de 14h à 18h.
C'est tout d'abord une véritable œuvre familiale que ce domaine : vignerons de père en fils depuis 1672, installation de Jean-Claude Leblanc en 1956 sur le site actuel. Les fils de Yannick et Dominique, Pierre et Fabien, ont progressivement investi les lieux en 2013. C'est au cœur du vignoble angevin que la famille cultive plus de 50 ha de vignes. Deux cépages principaux (chenin et cabernet), mais aussi des cépages de grolleau pour rafraîchir les gosiers estivaux de leurs tonifiantes notes poivrées accompagnant parfaitement les salades et grillades à la belle saison. Il n'en reste pas moins que les cuvées de coteaux-du-layon et de bonnezeaux comptent parmi les plus abouties. Ils aiment aussi faire redécouvrir les cépages autochtones oubliés (grolleau noir, grolleau gris, pineau d'Aunis) pour des vins de pays frais et légers pour les repas de tous les jours. Ces vins sont de qualité, comme l'attestent les nombreux prix qu'ils récoltent, dont quatre médailles, trois en or au Concours des Ligers (Val de Loire) pour le coteaux-du-layon Faye-d'Anjou La Placette 2017, le coteaux-du-layon Faye-d'Anjou L'Excellence 2016 et le sauvignon 2018. Une valeur sûre. Santé !

■ **DOMAINE PIERRE CHAUVIN**
Rablay sur Layon
45, Grande-Rue
✆ 02 41 78 32 76
www.domainepierrechauvin.fr
info@domainepierrechauvin.fr
Depuis Angers, direction Cholet par A 87, sortie 24 (Thouarcé) ou par RD 160. Suivre Beaulieu-sur-Layon, puis Rablay-sur-Layon.
Ouvert du lundi au samedi. Ouvert sur rendez-vous. Dégustation gratuite des vins du domaine.
Domaine familial depuis 5 générations pour des parcelles acquises en 1812. Philippe, Mireille et Paul-Éric exploitent 15 ha sur la même commune et, depuis 2000, adhèrent à une production responsable labellisé « Terra Vitis ». Depuis 2005, l'écologie est de mise avec la première récolte AB en 2008. On salue la recherche de qualité avec une démarche très respectueuse de l'environnement. Leurs vins ont leur typicité propre, et reflètent au maximum leur terroir d'origine à l'exemple de leur rosé-d'anjou – Le Rosé de Madame 2011, une très belle cuvée qui a toutes les qualités requises pour des grillades d'été : il est frais, vif, léger, gourmand et fruité, et sa robe couleur fraise-groseille n'est qu'une incitation de plus pour le boire. En somme, tout ce qu'on attend d'un rosé d'anjou ! En complément de la culture biologique du vignoble, ils pratiquent une vinification la plus naturelle possible, sans levurage, ni chaptalisation, avec des doses de sulfites très réduites. Les AOC produites sont : anjou, coteaux-du-layon-rablay, anjou-villages, cabernet-d'anjou, rosé-d'anjou et crémant-de-loire. Un pétillant naturel rosé, « Mam'zelle Bulle » complète la gamme en vins de France.

ORGANISER SON SÉJOUR



Le château du Rivau.

© CAROLINE LAIGNEAU

SE RENDRE DANS LES CHÂTEAUX DE LA LOIRE – RÉGION CENTRE

En avion

■ **AÉROPORT DE TOURS-VAL DE LOIRE**
40, rue de l'Aéroport
TOURS ✆ 02 47 49 37 00
Voir page 167.

■ **AÉRODROME DE BLOIS LE BREUIL**
RD 957
VILLEFRANCOEUR ✆ 02 54 20 17 17
www.aeroport.fr
Accessible 7j/7. Wi-fi. Loisirs, avion, ulm, vol à voile, helicoptère, modèles réduits et dispose de 6 pistes adaptées à toutes les pratiques. Le restaurant le Concorde vous accueille du lundi au vendredi de 6h30 à 23h. Consulter le site Internet pour connaître les tarifs.

En train

Partir en vacances en train, parfois même en emmenant son vélo, voilà une toute autre façon d'envisager les vacances

En TGV, sur les lignes desservant Saint-Pierre-des-Corps et Angers, c'est possible, à condition de réserver et dans la limite de 2 ou 4 vélos par train, ou 4 et 8 si la rame est double (en dehors des TGV Duplex).

En TER (trains express régionaux), les vélos sont admis gratuitement, dans la limite de la place disponible. Inutile (et même impossible…) de réserver : la seule condition est d'être en possession d'un titre de voyageur. Il est par ailleurs conseillé d'éviter les heures d'affluence. Votre vélo voyagera suspendu ou dans un espace prévu à cet effet. Attention, manutention à prévoir au départ comme à l'arrivée… Les TER Interloire (ligne Orléans-Le Croisic) mis en place par les régions Centre et Pays de la Loire proposent des voitures aménagées à cet effet. Au moment de la réservation, assurez-vous de cette possibilité, indiquée par un logo quand vous consultez ou réserver sur le Net.

Le site www.velo.sncf.com vous informera également des possibilités pour expédier son vélo par le train et louer un vélo à proximité des gares, y compris par le biais des services de vélos en libre-service (VLS) présents dans les grandes villes de France.

■ **SNCF TER PAYS DE LA LOIRE (SERVICE RELATION CLIENTS)**
✆ 08 00 58 42 60
paysdelaloire.ter.sncf.com
Service et appel gratuits.
La région des Pays de la Loire est bien desservie en transport, notamment si vous voulez vous offrir une échappée belle sur la côte, dans le vignoble, ou encore découvrir le patrimoine ligérien. Vous souhaitez des informations pour effectuer vos déplacements en train ? Retrouvez tous les tarifs, services, horaires et l'état du trafic sur le site paysdelaloire.ter.sncf.com ou via l'Appli SNCF. Pour toute question ou conseil, vous pouvez contacter le Community Manager du fil Twitter @TERPays2LaLoire du lundi au vendredi de 6h à 20h, ou également joindre le Service Relation Clients TER au 0 800 584 260, à votre écoute du lundi au vendredi de 7h à 20h.

■ **GARE SNCF DE BLOIS**
Place de la Gare – BLOIS
✆ 36 35 (horaires info train vente)
Le Train Express Régional dessert les principales villes de la région. L'Interloire assure la desserte jusqu'à Nantes, Bordeaux, etc. De Paris, il faut compter environ deux heures pour arriver au cœur de la cité blésoise.

■ **GARE SNCF D'ORLÉANS**
Avenue de Paris
ORLÉANS
✆ 08 00 83 59 23
Voir page 346.

■ **GARE SNCF**
Avenue David-d'Angers
SAUMUR ✆ 36 35
♿
Ouvert du lundi au samedi de 4h30 à 23h ; le dimanche et les jours fériés de 4h30 à 0h15. Billeterie, bornes libres, salle d'attente, toilettes, point d'informations touristiques. Transports en commun proches et parking.
Un TGV direct relie quotidiennement de nombreuses villes comme Nantes ou encore Paris (en moins de 2h – matin et soir).



my petit fute
mon guide sur mesure
WWW.MYPETITFUTE.COM

Durées des trajets vers les principales gares

En TGV

TGV Paris – Angers : 1h30

En TGV Atlantique

- **Paris – aéroport de Roissy vers Tours Saint-Pierre-des-Corps :** 1 h 30.
- **Paris – Montparnasse vers Tours Saint-Pierre-des-Corps :** 0 h 55
- **Paris – Aéroport de Roissy vers Tours Centre :** 1 h 40
- **Paris – Montparnasse vers Tours Centre :** 1 h 05

Trains Intercités

- **Paris – Austerlitz vers Orléans :** 1 h 00
- **Paris – Austerlitz vers Blois :** 1 h 35
- **Paris – Austerlitz vers Tours :** 2 h 00

TER (Ligne Orléans-Le Croisic)

- **Orléans – Angers :** 1h55 (trois trajets directs chaque jour en semaine, deux le week-end ; d'autres propositions d'horaires avec changements)
- **Tours – Angers :** 1h10 (quatre trajets directs du lundi au samedi et un le dimanche ; d'autres propositions d'horaires avec changements)
  Saint-Pierre-des-Corps à 4 kilomètres de Tours (sept trajets par jour en semaine ; cinq le week-end ; d'autres propositions horaires avec changements)
- **Blois – Angers :** 1h25 (trois trajets directs chaque jour en semaine ; deux le week-end ; d'autres propositions d'horaires avec changements)

Mis en place par les Régions Centre et Pays de la Loire, ces TER Interloire (ligne Orléans-Le Croisic) sont nettement plus abordables que les TGV. Ce tarif peut être encore diminué avec, par exemple, une carte de réduction 12-25 ans en période bleue ou la carte TER bac +, fort méconnue, y compris à la SNCF. Pour se renseigner sur cette carte s'adressant spécifiquement aux étudiants post-bac de moins de 28 ans, contacter le 0800 83 59 23 (appel gratuit depuis un poste fixe du lundi au samedi, de 6 heures à 20 heures) ou consulter www.ter-sncf.com/centre

GARE SNCF DE TOURS
Place du Général-Leclerc
TOURS ✆ 36 35
Voir page 167.

Par la route

Le site www.jvmalin.fr concerne l'ensemble des transports en région Centre : recherche d'itinéraires en transports en commun, horaires et informations pratiques sur les réseaux de transports (le covoiturage se trouve dans leur rubrique »Services au transport »
Les sites suivants concernent le covoiturage sur l'ensemble de l'Hexagone :

- **www.blablacar.fr**
- **www.123envoiture.com**
- **www.covoiturage-libre.fr**

En bateau

PORT SAINT-ROCH
MONTARGIS

Accessible par le porche de l'ancien hôpital, rue Jean-Jaurès, ce port de plaisance fait partie des promenades méconnues de la Venise du Gâtinais. Et, pourtant, il est intimement lié à ce surnom. Les plaisanciers – la plupart anglais – viennent y amarrer leurs bateaux, offrant au regard une jolie succession de bâtiments flottants. Certains sont, d'ailleurs, amarrés ici toute l'année. Les abords de ce port de plaisance ont été très agréablement aménagés ces dernières années. Allez faire un tour ici le soir, quand le temps est au beau. A la nuit tombée, vous profiterez d'une promenade sous un éclairage tamisé, tandis les graviers crisseront sous vos pieds.

CIRCULER EN PAYS DE LA LOIRE – RÉGION CENTRE

■ **BAGAFRANCE**
77, rue du Petit-Coteau
VOUVRAY
✆ 07 86 38 41 27
Voir page 54.

En voiture

Location

■ **EUROPCAR FRANCE**
4, rue Gutenberg
BLOIS ✆ 02 54 43 22 20
www.europcar.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h30 ; le samedi de 8h à 12h et de 14h à 17h ; le dimanche de 7h à 21h. Hors de ces horaires des charges additionnelles peuvent s'appliquer. La réservation se fait 7j/7 et 24h/24.
Située dans une zone commerciale facilement accessible, l'agence de Blois propose une gamme importante de véhicules récents allant de la citadine à la familiale. Les artisans ou le simple particulier trouveront également un vaste choix de véhicules utilitaires. La location peut être l'occasion de se faire un petit plaisir en partant quelques jours avec une limousine de luxe ou une sportive de prestige.

■ **HERTZ FRANCE**
96, avenue de Vendôme
BLOIS ✆ 02 54 74 03 03
www.hertz-grand-ouest.com
blois@hertz-grand-ouest.com
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 8h30 à 12h. La centrale de réservations est joignable 7j/7.
Hertz France propose dans son agence de Blois un grand choix de voitures. Une belle gamme de petits utilitaires est également disponible pour de petits travaux ou un déménagement. Suivant vos besoins, vous pourrez choisir une compacte ou un monospace. Mais vous pouvez aller plus loin et vous offrir pour quelques jours une voiture plaisir ou de prestige. La gamme de véhicules de rêve rend accessible la conduite de super sportives ou de limousines de très haut standing.

■ **UCAR**
44, avenue du Grand-Sud
Tours Sud
CHAMBRAY-LÈS-TOURS
✆ 02 30 96 43 84
www.ucar.fr – chambray@ucar.fr
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 18h30.
« Louer, c'est rester libre ! » Telle est la devise du groupe. Votre voiture est en réparation : Ucar propose un service de véhicule de remplacement. Pour une courte, moyenne ou longue durée, toutes les catégories de véhicules sont disponibles : de la petite citadine au monospace, du petit fourgon aux véhicules utilitaires professionnels. On apprécie les tarifs pratiqués par Ucar qui rendent la location très compétitive par rapport à la propriété si vous ne vous servez pas de votre voiture tous les jours. Idéal aussi pour les vacanciers. Possibilité de réserver en ligne sur ucar.fr.

◗ **Autres adresses :** Opel Rent – 211 boulevard du Général-de-Gaulle – Saint-Cyr-sur-Loire ✆ 02 47 49 14 12 • Opel Rent – ZI de la Vrillonnerie – Cambray-les-Tours ✆ 02 47 28 82 90 • UCAR TOURS – 288, avenue André-Maginot – Parking Auchan – Tours nord ✆ 02 47 54 20 76

■ **CALYPSO LOCATIONS**
5, rue André-Dessaux
FLEURY-LES-AUBRAIS ✆ 09 71 00 45 45
www.calypso-locations.fr
orleans@calypso-locations.fr
Ouvert le lundi de 7h30 à 12h et de 14h à 18h30 ; du mardi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h30 ; le samedi de 8h à 12h et de 15h à 18h. Montargis les lundis et mardis de 8h à 12h et de 14h à 18h, le mercredi de 8h à 12h et de 15h à 18h, les jeudis et vendredis de 8h à 12h et de 14h à 18h, fermé le samedi.
Calypso est le professionnel régional de la Location de véhicules. A proximité d'Orléans, on retrouve une agence à Fleury-les-Aubrais et une autre à Montargis. Que ce soit pour une courte ou longue durée, pour un véhicule de tourisme, de transport de personnes, un poids lourd ou un véhicule de travaux publics ou même un van à chevaux, Calypso saura répondre à vos besoins. Les tarifs ici sont abordables et comprennent un conseil et un service de qualité. Vous pouvez par exemple profiter du service « Départ Chrono » en réservant par téléphone ou internet et en envoyant les pièces nécessaires à la location par mail 24h avant le départ. En agence des accessoires tels que les GPS sont disponibles. Pour rouler en toute tranquillité Calypso dispose d'une assurance « Optimum » prenant en charge les aléas susceptibles de survenir lors de votre trajet. Il est aussi possible de réserver votre véhicule en ligne.

◗ **Autre adresse :** 95, rue de la Libération – Montargis ✆ 02 38 85 35 55

■ **AVIS**
ZI Le Papillon
Rond-point de l'Avion
PARÇAY-MESLAY
✆ 02 47 49 21 49
www.avis.fr
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 18h.

De la simple réservation d'une journée à plus d'une semaine, Avis propose un large choix de véhicules : de l'économique au prestige (petites citadines, berlines équipée, 4x4, cabriolets, minibus, prestige etc.) avec un système de réservation *via* le site Internet ou par téléphone. Dans cette agence, le retour des voitures est possible en dehors des horaires d'ouvertures.

- **Autres adresses :** 58, rue Mickael-Faraday – Zac La Vrillonnerie – Chambray-lès-Tours • Gare SNCF place du Général-Leclerc à Tours • Gare TGV de Saint-Pierre-des-Corps

■ **GT TOURS**
19, rue des Ailes
PARÇAY-MESLAY ✆ 02 47 46 06 06
www.gt-tours-location.fr
Sur rendez-vous. Location de véhicules haut de gamme en Touraine. A partir de 210 € la demi-journée voiture et à partir de 150 € la journée moto.
Enfin un rêve à portée de main ! Pour épater sa fiancée une heure ou pour pavaner devant les copains ou encore pour épater ses convives le jour de son mariage, ou tout simplement visiter les châteaux de la Loire, rien de mieux que se faire plaisir. Ici, c'est le mot d'ordre : le plaisir avant tout, et conduire les plus beaux engins. Automobiles de prestige, motos haut de gamme, on bave littéralement devant ces bolides rares et pas toujours accessibles. GT Tours est la solution. Cet établissement propose différents et nombreux modèles : entre autres, dans la gamme Porche les Macan, Caiman GT 4, Booxter III, Spider ou les Chevrolet Camaro, Lotus Elise, Maserati Ghibli Mercedes AMG GT… Côté motos, Morgan Three Wheeler, Victory Hammer 8 Ball… Oui, le choix est trop dur, on vous comprend. Au niveau des prix, sincèrement, c'est abordable si on veut se faire plaisir avec ces bijoux. Pour passer un moment inoubliable, GT Tours reste à votre service et l'équipe se fera elle aussi un plaisir de vous renseigner et de contribuer à votre rêve.

■ **AVIS**
Gare TGV Saint-Pierre-des-Corps
TOURS
✆ 02 47 44 61 61
Voir page 168.

■ **HERTZ**
57, rue Marcel-Tribut
TOURS
✆ 02 47 75 50 00
Voir page 168.

Co-voiturage

Le covoiturage a le vent en poupe ! À une époque où le prix de l'essence flambe et où les budgets se font de plus en plus serrés, les usagers de la route sont de plus en plus nombreux à se tourner vers le covoiturage. Pratiques, des sites ont été mis en place par des collectivités territoriales, gage de sérieux ce qui peut rassurer lorsque l'on n'est pas encore coutumier de ce mode de voyage.
Les sites suivants sont spécifiques au Val de Loire :

- **www.covoiturage49.fr**
- **www.mobilite.tours-metropole.fr**

En bus

■ **REMI**
BP 31222
ORLÉANS
✆ 0 800 00 45 00
Voir page 346.

En vélo

■ **EUROVELO 6**
Comité régional du Tourisme
de la région Centre – Val de Loire
37, avenue de Paris
ORLÉANS
www.eurovelo6-france.com
Les cyclistes les plus courageux emprunteront ce parcours clairement balisé qui permet de relier en vélo la vallée de la Loire jusqu'au delta du Danube en toute sécurité. Facile à reconnaître le long du parcours, c'est le drapeau européen sur fond bleu avec ses étoiles jaunes en cercle autour du numéro 6. Cette voie passe dans la région Bourgogne Franche-Comté dotée de nombreux canaux avec chemins de hallage, puis longe le Doubs, faisant escale à Dole, Besançon, puis Montbéliard. Elle vous permet de découvrir à votre rythme des bourgades de caractère, des paysages vallonnés, et toutes les fantaisies de la nature. Une manière unique de voyager qui vous laisse des souvenirs inoubliables. A noter que certains prestataires locaux et offices de tourisme louent des vélos à la journée, au week-end, voire à la semaine, offrant ainsi de multiples possibilités pour moduler la découverte de la région.

■ **VÉLO +**
Velo'station Pôle gare d'Orléans
ORLÉANS
✆ 0800 00 8356
Voir page 347.

■ **WHEEL FREE**
44, rue du Général-de-Gaulle
SAINT-JEAN-LE-BLANC ✆ 02 38 44 26 85
www.wheel-free.fr
contact@wheel-free.fr
Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30. Haute saison : tous les jours de 9h à 13h et de 13h45 à 19h. Location à la journée ou sur plusieurs jours. 17 € la journée pour la location d'un VTC ou VTT, Tarifs dégressifs suivant le nombre de jours.
Les vacances en bord de Loire sont synonymes de promenades en vélo le long du fleuve grâce à l'itinéraire de La Loire à Vélo. Mais installer la galerie ou le porte-vélos, emmener le nombre de vélos nécessaires parfois pour une famille complète… que de tracas en perspective. La location permet donc de prendre la route des vacances en faisant fi de ce genre de préparatifs. À noter également la possibilité de rapatrier son vélo depuis Blois, Tours ou Anger si vous préférez ne pas faire le chemin du retour avec votre vélo loué. En plus des vélos standards, Wheel Free propose des vélos à assistance électrique ainsi que des vélos pliables, électriques ou non.A la vente, vous trouverez des vélos à assistance électrique et des vélos traditionnels, bien sûr.

Opérateurs touristiques

■ **CHEVERNY VOYAGES**
7, place de la République
CHEVERNY
✆ **02 54 74 57 05**
www.cheverny-voyages.fr
contact@cheverny-voyages.fr
Standard téléphonique 7j/ 7 de 10h à 19h.
Cheverny Voyages est une agence de voyages spécialisée dans les séjours sur mesure dans le Val de Loire. Vous pourrez organiser votre séjour, en ayant accès à diverses options et propositions selon vos envies. Composez votre voyage selon votre moyen de transport, le nombre de personnes et vos souhaits de visite : vous n'êtes pas vraiment musées et châteaux ? Pas de souci, l'agence vous dévoilera ses secrets si vous préférez les visites insolites : balade en montgolfière au dessus de la Touraine, activités sportives en tout genre et pourquoi pas promenade en plein cœur de la ville de Tours, en Tuk Tuk ? Pour organiser des vacances différentes, plus d'informations sur le site Internet de l'agence. C'est aussi un site de vente de billets pour tous les châteaux de la Loire.

■ **COLLECTIF CYCLISME 37**
16, impasse Robert-Nadaud
TOURS
✆ **02 47 50 16 34**
www.cc37.org
info@cc37.org
Ouvert le mardi et le mercredi de 14h à 17h ; le jeudi de 16h à 19h. Les ateliers « Bricolade » ont lieu le lundi et le mercredi de 17h à 20h, et le samedi de 9h à 12h. Fermeture une semaine fin août.
Ce collectif est en fait l'association des usagers du vélo en Indre-et-Loire. On trouve sur le site Internet de bonnes informations utiles comme les dates de bourse aux vélos d'occasion ou encore les balades programmées pour les adeptes du deux-roues. Cette association regorge d'infos aussi bien sur la sécurité que sur le vélo en lui-même : des ateliers de bricolage sont par exemple organisés pour les passionnés. Le mieux reste d'adhérer à cette association lorsque l'on est soi-même un cycliste passionné. Utile et pratique, voilà une adresse futée pour petits et grands passionnés par la bicyclette.

■ **VELOCITI**
Agence Fil Bleu
9, rue Michelet
TOURS
Voir page 168.

HÉBERGEMENT

■ **GÎTES DE FRANCE ANJOU**
53, avenue du Grésillé
ANGERS
✆ **02 41 88 50 44**
www.gites-de-france-anjou.com
Tout le monde sait reconnaître le logo des Gîtes de France dans l'Hexagone. L'équipe de conseillers séjours répondront à votre demande et mettront tout en œuvre pour dénicher l'adresse où vous logerez dans le Maine-et-Loire. Gîtes de France, c'est un accueil personnalisé, des hébergements de qualité contrôlés et classés en épis. Le relais Gîtes de France Anjou propose également des hébergements thématiques selon vos envies : insolites, vignobles et découvertes, randonnées et beaucoup d'autres.

■ **GÎTES DE FRANCE TOURAINE**
75, avenue de la République
CHAMBRAY-LÈS-TOURS
✆ **02 47 27 56 10**
Voir page 186.

■ **COMITÉ DÉPARTEMENTAL DE TOURISME DU LOIRET**
8, rue d'Escures
ORLÉANS
✆ **02 38 78 04 04**
www.tourismeloiret.com
info@tourismeloiret.com
Le Comité Départemental de Tourisme du Loiret vous fera découvrir châteaux, musées et expositions, parcs et jardins, arboretums… qui composent le riche patrimoine du département. Il vous accueille dans ses locaux de la rue d'Escures pour des informations et diverses documentations générales, thématiques, et sur ses filières (randonnées, séminaires, tourisme & handicap). Découvrez également les offres de séjours pour les individuels et les groupes, grâce au service de réservation Loisirs Accueil Loiret : dans un chalet au milieu d'un parc boisé, à bord d'un bateau sur les canaux, dans la chambre d'un château, à vélo sur les bords de Loire, pour les locations de vacances… Vous pourrez goûter à ce territoire à travers une gamme de prestations adaptées à toutes les envies et à tous les budgets.

■ **HÉBERGEMENTS LABELLISÉS LOIRE À VÉLO**
Comité régional de Tourisme Centre-Val de Loire
37, avenue de Paris
ORLÉANS
✆ **02 38 79 95 00**
Voir page 345.

■ **TOURAINE HÔTELS**
16, rue Berthelot
TOURS
✆ **02 47 31 12 12**
www.touraine-hotels.eu
contact@touraine-hotels.eu
Site en ligne, avec toutes les informations pour votre séjour en Touraine.
Il s'agit d'un club hôtelier qui vous facilite la recherche de votre logement, ou vos excursions lors de votre visite en Touraine : Touraine Hôtels vous invite également à venir découvrir tous les monuments exceptionnels de cette région. A la recherche d'un hôtel, d'un restaurant, d'horaires pour tous vos loisirs, ou pour organiser vos congrès, ou diverses manifestations, vous vous adressez au bon endroit. Sur le site, tout est répertorié. Facile, ludique, pratique, vous avez accès à tous les bons plans, et tous les endroits qui valent « le coup d'œil ». Alors, n'hésitez pas, afin d'organiser au mieux votre séjour, de jeter un œil sur site Internet pour ne rien rater de la Touraine !

S'INFORMER SUR LES PAYS DE LA LOIRE ET LA RÉGION CENTRE

Médias

Presse écrite

■ **LE JOURNAL DE GIEN**
26, rue du Général Marcel
GIEN
✆ **02 38 67 19 43**
www.centrefranceboutique.fr
1,50 € au numéro (abonnementsà partir de 19€).
Dans les zones rurales, les hebdomadaires sont rois : le Giennois et le Sullias ne font pas exception. Même s'il n'est plus présent dans presque chaque foyer, comme ce fut longtemps le cas, cet hebdomadaire a ses fidèles. Ils ont néanmoins dû concéder quelques-unes de leurs habitudes avec le passage au format tabloïd, à la fin du mois de mars 2013. Cette transformation – pour emboîter le pas à l'ère du temps – fait suite au rachat de ce titre par le groupe Centre France, en 2012.

■ **L'ÉCLAIREUR DU GÂTINAIS**
MONTARGIS
✆ **02 38 07 18 81**
www.centrefranceboutique.fr
Hebdomadaire. Abonnement 6 mois : 37 € et 71 € pour un an.
Dans l'est du Loiret, cet hebdo est une institution. Malgré l'érosion du lectorat, il continue à être très lu grâce, notamment, à un effort très important du côté des pages sports qui s'appuient sur des photos de qualité. La couverture géographique est importante puisque cet hebdomadaire possède également une rédaction en Seine-et-Marne, à Nemours, et des correspondants dans l'Yonne ainsi que le Pithiverais tandis que l'essentiel des pages – outre l'agglomération montargoise – concerne Bellegarde, Ferrières-en-Gâtinais, Château-Renard, Courtenay, Châtillon-Coligny et Lorris.

■ **L'HEBD'O**
✆ **02 38 63 90 00**
www.lhebdo-orleans.com
contact@lhebdo-orleans.com
Hebdomadaire gratuit d'Orléans et de l'agglo.
Le mercredi c'est le jour de L'Hebd'O, l'hebdomadaire d'Orléans et de « l'AgglO » ! Ce magazine gratuit et disponible dans des centaines de points de distribution traite de l'actualité locale en abordant des thèmes politiques, sociaux, sportifs, culturels, d'environnement et d'actualité. De quoi se tenir informé au mieux de ce qui se passe au plus près de chez soi. Les enjeux nationaux sont par ailleurs traités, mais d'une manière plus restreinte. On apprécie aussi le site Internet de ce journal qui permet en temps réel de suivre la météo locale, de visionner des vidéos de la rédaction, de feuilleter virtuellement l'Hebd'O, mais aussi de suivre l'activité des réseaux sociaux.

■ **LOIRET MAGAZINE**
ORLÉANS
✆ **02 38 25 45 45**
www.loiret.com
loiretmag@loiret.fr
Le magazine du Conseil général du Loiret a fait peau neuve à la fin de l'année 2012 devenant *Loiret Magazine*. Distribué gratuitement tous les deux mois dans les boîtes aux lettres de tous les habitants du Loiret, il est également mis gratuitement à disposition dans les lieux publics et les commerces. D'une mise en page aérée, aussi agréable à feuilleter que son prédécesseur, *Loiret Magazine* traite de l'actualité du département au travers de différentes rubriques : économie, développement durable, jeunesse, solidarité, culture, sport et loisirs avec chaque mois un reportage thématique qui constitue le cœur du magazine. A cela s'ajoute un portrait – « Gens d'ici » –, regard posé sur un artiste ou un artisan, une célébrité ou un passionné habitant le département.

■ **OCENTRE**
✆ **02 38 70 30 30**
www.regioncentre.fr
info@regioncentre.fr
Trimestriel gratuit.
O Centre ma région est le magazine trimestriel d'information édité par le Conseil régional. Culture, initiatives économiques, mesures pour l'emploi et la formation, transport, agriculture, recherche, santé, ce magazine informe sur les travaux en cours sur l'ensemble de la région Centre qui, en plus des départements formant le Val de Loire (Cher, Loiret, Loir-et-Cher, Indre-et-Loire), comprend l'Indre (sud) et l'Eure-et-Loir (nord). Ainsi sont expliqués le rôle et les compétences de cette collectivité territoriale ainsi que ses missions pour les habitants. Vous trouverez aussi des portraits de personnalités de la région, ainsi qu'un agenda culturel. 1,2 million d'exemplaires sont distribués dans les boîtes aux lettres des départements concernés. Si toutefois, vous ne le receviez pas, vous avez tout de même la possibilité de feuilleter le magazine en ligne sur le site Internet du Conseil régional. Si vous êtes

attaché à la version papier, il est possible de vous abonner, toujours *via* le site Internet du Conseil régional du Centre. www.regioncentre.fr

LA RÉPUBLIQUE DU CENTRE
✆ 02 38 78 73 00
www.larep.com
1,10 € au numéro.
Ce quotidien, le seul du département, permet de suivre l'actualité nationale, mais aussi l'information du point de vue local : en fonction du lieu d'achat, ce journal offre des pages différentes, alimentées par chacune des rédactions locales. Toujours écrit par Jacques Camus, fine plume, l'édito de La Rép' est régulièrement relayé dans les revues de presse nationales, notamment à la radio. Daniel Ruiz est l'autre éditorialiste de ce titre. Les suppléments – sports, économie, emploi, immobilier, automobile, sorties et petites annonces – font partie intégrante du journal qui, depuis la mi-mars 2013 propose aussi une édition dominicale, avec les premiers résultats de sports du week-end ainsi que des reportages plus longs et plus approfondis.

LE MAGAZINE DE LA TOURAINE
TOURS ✆ 02 38 63 90 00
www.lemagazinedelatouraine.com
contact@scoopcommunication.com
Directeur de publication : Marc Moser.
Depuis plus d'un quart de siècle, *Le Magazine de la Touraine* nous guide sur le terroir régional. Ce trimestriel traite exclusivement de la Touraine, de son histoire et de son patrimoine. En balade dans les monuments historiques et autres châteaux, dans les cuisines de nos grands chefs, chez nos commerçants atypiques ou dans les espaces naturels remarquables et les paysages qu'ont parcouru Vigny, Rabelais, Ronsard ou Balzac, cette publication mélange textes et très belles photos. On découvre toujours des nouveautés sur la région que nous croyions connaître en feuilletant cette parution qui fleure bon le terroir et l'amour de la région. A retrouver en kiosque chez votre marchand de journaux.

LA NOUVELLE REPUBLIQUE DU CENTRE OUEST
232, avenue Grammont
TOURS ✆ 02 47 31 70 00
www.lanouvellerepublique.fr
contact@lanouvellerepublique.fr
1,10 € le quotidien.
La NR, Nounou pour les intimes, fait partie des grands titres de la PQR (presse quotidienne régionale), avec une diffusion moyenne dépassant les 161 000 exemplaires en 2016 selon les chiffres de l'Observatoire de la Presse. Depuis son siège social de Tours, elle rayonne sur deux régions (Centre et Poitou-Charentes) et cinq départements (Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Indre, Vienne et Deux-Sèvres). Son site Internet dépasse les 4 millions de visites. Une belle progression témoignant de l'investissement numérique du support, qui poursuit par ces nouveaux moyens numériques sa mission de toujours : informer le plus grand nombre. Depuis 2017, la NR dispose d'un nouveau site Internet.

PROG !
12, rue Georges Berr
TOURS ✆ 02 36 97 05 87
www.leprog.com
infos@leprog.com
Mensuel. Gratuit.
Tours a son agenda des sorties, petit format, mensuel et gratuit : Prog ! Vous le trouverez dans les bars et les commerces rue Colbert, et aux abords de la place Plumereau, à l'office de tourisme, dans les salles de spectacle. Prog ! recense presque tous les événements culturels du département. Pour chaque jour, vous sont présentés les spectacles en tout genre, concerts, pour tous les goûts. Les tarifs et les horaires sont également mentionnés. Prog ! comporte aussi un agenda jeune public, un agenda des événements sportifs, des expos, des interviews, des jeux concours. Version numérique sur le site.

TMV
232, avenue de Grammont
TOURS ✆ 02 47 31 72 03
www.tmvtours.fr
redac@tmvtours.fr
Directeur de la publication : Olivier Saint-Cricq. Rédacteur en chef : Matthieu Pays. Hebdomadaire gratuit – tous les mercredis.
Chaque semaine on retrouve dans les pages de cet hebdo gratuit un ton vif et alerte, et un esprit libre et jeune qui offre une autre vision de la ville, avec des bons plans allant du resto de la semaine aux sorties culturelles à ne pas manquer. Ajoutez une dose d'infos internationales avec une multitude de petites brèves d'actu, des idées cadeaux et de sorties en famille ainsi que quelques jeux-concours pour gagner des places de spectacle, et vous voilà informé pour vivre Tours sur le bon rythme. Tout ce contenu se retrouve sur le site Internet toutes les semaines, au cas où vous n'auriez pas trouvé le journal dans l'un des nombreux points de dépôt (restaurants, bars, boulangeries…).

LA TRIBUNE HEBDO TOURS
19, rue Mirabeau
TOURS
✆ 02 38 63 90 00
www.tribune-hebdo-tours.fr
contact@scoopcommunication.com
Directeur de publication : Marc Moser. Rédacteur en chef : Philippe Hadef.
Hebdo local gratuit présent depuis 2008 à Tours, *La Tribune de Tours* est devenue *Tribune Hebdo Tours* depuis son rachat par le groupe Scoop Communication en 2015. Petit changement dans la structure du journal, mais des incontournables toujours présents : l'actualité politique, sociale, économique, sportive et culturelle locale est en bonne place dans ses pages, où les petites annonces ont aussi toujours du succès. Vous trouverez le journal dans divers lieux du centre-ville et de l'agglomération. Avec la *Tribune*, le groupe Scoop a ainsi élargi sa palette, puisqu'il possède, entre autres, le *Magazine de la Touraine,* le féminin *Edith* et *L'Hebdo* à Orléans.

■ **LE VIN LIGERIEN**
113 Bis, rue des Bordiers
TOURS
www.levinligerien.fr
jean-claude.bonnaud@levinligerien.fr
Abonnement 1 an (4 numéros) : 29,98 €, 2 ans : 57 €.
Au travers des vignerons de la région et de personnalités, ce trimestriel haut de gamme consacré aux vins de Loire, présente un nouveau regard sur la culture ligérienne. Au programme : art de vivre, gastronomie, patrimoine culturel, portraits, régions, restaurants, terroirs, viticulture, etc.

Radio

■ **PLUS FM**
✆ **02 54 58 20 00**
www.plusfm.com
Plus FM émet à Blois (89.4), à Montrichard (99.3), Romorantin (96.7) et Vendôme (97.4).
Plus FM est LA radio du Loir-et-Cher ! Grâce à quatre fréquences, depuis ses studios situés dans le centre de Blois, elle couvre l'ensemble du département. Très impliquée dans la vie locale elle couvre de nombreuses manifestations et en plus de programmes musicaux elle produit plus de trois heures d'informations locales dans ses différents journaux. Elle a signé un partenariat avec plus de la moitié des communes du département pour promouvoir la vie locale.

■ **FMR**
✆ **02 38 51 44 44**
www.fmr.free.fr
contactfmr@gmail.com
98.7 à Orléans.
Une radio hospitalière qui a du cœur. C'est en 1998 que l'aventure a démarré. L'idée était pour le moins originale et novatrice : le lancement d'une radio hospitalière qui émette sur toute la région orléanaise, mais qui soit adressée aux personnes hospitalisées au CHRO (centre hospitalier régional d'Orléans). Ce sera le quotidien régional La République du Centre et la banque Crédit Mutuel qui apporteront leur soutien. C'est ainsi que débuta l'aventure de la première édition de FMR (lire éphémère). Pour avoir les dates et les fréquences de la radio, il faut lire La République du Centre.

■ **FORUM**
✆ **02 38 70 80 00**
www.forum.fr
97.5 à Orléans. Hit et Pop 24h/24.
Sur les ondes, fréquence 97.5, la radio « Hit and Pop » balance les musiques du moment, la nouvelle scène française, les groupes qui déménagent, les airs que l'on aime fredonner ou chanter à tue-tête, les sons qui pulsent, qui swinguent ou qui se font *pianissimo*… Avec un point d'orgue tout de même sur la nouvelle scène française (rebaptisée par la station la « nouvelle scène Forum ») et sur la musique disco-pop des années 1970, 1980 et 1990. Forum c'est tout ça, la musique d'hier et d'aujourd'hui, en diffusion continue, ponctuée d'infos, d'émissions joviales et de jeux. Pour jouer il faut appeler le 36 28 et dire : « Forum ! »

FRANCE BLEU ORLÉANS
✆ **02 38 53 25 25**
www.francebleu.fr
100.9 sur Orléans, son Agglo et vers le Loir-et-Cher ; 103.6 sur l'est du département.
Cette radio locale, l'une des 44 radios du réseau national de France Bleu, incarne la radio de proximité. En témoignent les appels des auditeurs à l'antenne pour gagner des cadeaux, places de cinéma ou de spectacle, livres, menus de restaurants : France Bleu est une radio généreuse qui choit ses auditeurs… Côté programme, l'heure est aussi à la proximité, avec des émissions quotidiennes qui font la part belle au département.

■ **RADIO CAMPUS**
✆ **02 38 69 17 42**
www.orleans.radio-campus.org
prog@orleans.radiocampus.org
88.3 à Orléans.
Cette radio a une programmation musicale extraordinaire, tout particulièrement la nuit : si vous êtes simplement de passage aux alentours d'Orléans, sur la route, pensez à caler votre autoradio sur cette fréquence. Et puis si vous séjournez dans l'Agglo orléanaise, écoutez aussi cette radio faite par des étudiants et qui s'adresse à tous les publics. Et puis pour ceux qui sont éloignés de l'Orléanais, les émissions peuvent être réécoutées via le site Internet, en podcast.

■ **FG RADIO**
51, rue de Rivoli (1er)
PARIS
✆ **01 40 13 88 00**
www.radiofg.com
Fréquence à Paris : 98.2.

FRANCE BLEU TOURAINE
40, rue James-Watt
TOURS ✆ **02 47 36 37 37**
www.francebleu.fr/touraine
bleutouraine@radiofrance.com
Ouvert toute l'année. Fréquences : 98.7 à Tours, 92.9 dans le Chinonais, 105.0 en Touraine. Directeur : Philippe Doussot.
A partir du petit matin déjà, l'humeur est bonne sur la fréquence de *France Bleu Touraine* et ce depuis 1986 ! Les informations locales nous tiennent au courant durant toute la journée de ce qui se passe à Tours et dans les environs, que ce soit politique, économique, culturel ou purement divertissant. Si vous souhaitez passer une petite annonce à l'antenne ou sur le site Internet, appelez le 02 47 38 10 20. Depuis juin 2016, la radio est installée dans de vastes locaux du quartier des Deux-Lions qui permettront au public de voir les émissions se réaliser à travers de grandes baies vitrées. Un grand studio accueillera notamment des spectateurs et des sessions musicales en *live*.

▸ **Autre adresse :** Standard jeux ✆ 02 47 38 10 20

■ **RADIO CAMPUS TOURS 99.5**
7, allée Guy-Charff
TOURS ✆ **0972119300**
www.radiocampustours.com
99,5 FM.


FG.
Feel Good
RADIOFG.COM

■ **RADIO FREQUENCE LOIRE – RFL (101.1)**
1 ter, rue Lamartine
TOURS
✆ **09 81 21 04 43**
www.rfl101.fr
101.1.

■ **RADIO SAINT-MARTIN – RCF TOURAINE (100.4)**
✆ **02 47 61 55 60**
www.rcf.fr
secretariat.tours@rcf.fr
100.4 ou visitez le site pour les actualités !
La Radio Chrétienne Francophone se décline en 64 radios locales, et Tours compte la sienne. Au programme : info, foi, mais aussi des informations et émissions plus généralistes autour de la culture et de la vie quotidienne locales. En studio, les animateurs accueillent tous les jours des invités venus d'horizons divers, venus échanger avec eux et avec les auditeurs, en toute convivialité. Salariés et bénévoles se relaient au micro toute la semaine pour faire vivre l'antenne, et vous proposent également leurs émissions en podcasts sur le site Internet de la radio.
◗ **Émission futée :** Ce soir on improvise (l'actualité culturelle locale le vendredi à 19h).

■ **RTL2 TOURS (88.2)**
5, place Jean-Jaurès
TOURS
✆ **02 47 05 60 00**
www.rtl2.fr
contact.antenne@rtl2.fr
Situé place Jean-Jaurès, RTL2 Touraine diffuse le son pop-rock sur 3 émetteurs : Tours 88.2, Loches 94.4, Descartes 104.8. Du lundi au vendredi, retrouvez les informations locales, point météo et trafic entre 6h30 et 9h puis 12h. Flash national à 13h. L'animateur local vous propose les meilleures découvertes musicales, du lundi au vendredi entre 12h et 16h.
RTL2, c'est la radio pop-rock, mais pas seulement ! Si cette radio nationale avec son décrochage local en Touraine propose effectivement une belle programmation musicale où l'on retrouve les grands noms d'aujourd'hui et d'hier, de Coldplay à Bruce Springsteen en passant par Police et Lenny Kravitz ou Muse, la station s'enrichit chaque année de nouveaux programmes. Depuis la rentrée 2017, on retrouve ainsi du lundi au vendredi Grégory Ascher et Justine Salmon pour une matinale « Double Expresso » entre 6h et 9h. A leur côté Gaétan Roussel apporte sa touche musicale avec « Dis-moi encore » à 7h45. C'est aussi le cocktail de bonne humeur, infos, cadeaux jeux et le retour de la banque *RTL2* avec jusqu'à 10 000 euros à gagner. Eric Jean-Jean pilote « Le Drive » de 16h à 19h avec Mathilde Courjeau. Le vendredi, il est suivi par Pop Rock Studio avec Stéphanie Renouvin où un artiste prend le contrôle de l'émission pendant une heure. Sans oublier la « Pop Rock Story » du dimanche soir (19h-20h). En Touraine, *RTL2*, c'est aussi des informations locales tous les matins présentées par Laurine Guilhen entre 6h30 et 9h et une émission *made in* Tours entre 12h et 16h en semaine, animée par Ilias.

Télévision

FRANCE 3 CENTRE
✆ **02 38 69 56 00**
redaction.centre@france3.fr
Avec ses antennes locales, la télévision publique prend tout son sens. Information de proximité, petite et grande actualité, agenda, le réseau local de France 3 est l'un des meilleurs moyens pour connaître une région, ainsi que ses acteurs sociaux, politiques et culturels. Ceci est valable pour toutes les antennes mais France 3 Centre se caractérise par une équipe de journalistes particulièrement compétents. Certains que l'on aime retrouver sont là depuis des années tandis que de nouvelles recrues arrivent et présentent les différentes éditions, de 12 heures à 12h20 puis de 19 heures à 19h30. Du lundi au vendredi, cette édition du soir comprend un décrochage à 19h18 vers chacune des 3 zones géographiques qui composent la région Centre : 7 au Centre, pour le Loiret, le Loir-et-Cher et l'Eure-et-Loir ; l'Edition Berry, pour le Cher et l'Indre et l'Edition Touraine Val de Loire, pour l'Indre-et-Loire. A cela viennent s'ajouter des magazines : Enquête au Centre, magazine d'information de la rédaction, diffusé le 4e vendredi du mois à 23h10 et le samedi suivant à 15h20 ; Vues sur Loire, diffusé le samedi à 16h15 sur France 3 Centre ainsi que le dimanche à 11h30 région Centre et en Pays de la Loire ; Label Histoire, chaque dimanche à 11h30 ; La Voix est Libre, débat sur la politique, l'environnement, la société, diffusé le samedi matin de 11h30 à 12h20.

■ **TV TOURS VAL DE LOIRE**
232, avenue de Grammont
TOURS
✆ **02 47 60 63 00**
www.tvtours.fr
contact@tvtours.fr
TNT : chaîne 37 - Freebox : 908 - Orange : 361 - Numericable / Sfr : 533 et Bouygues : 458. Zone de couverture : départements 37 et 41- Directrice déléguée : Clotilde Massari.
Depuis 2006, fortement implantée sur le territoire et forte de la légitimité de son propriétaire, le groupe La Nouvelle République, TV Tours est un média d'information local et régional très apprécié de sa cible (200 000 téléspectateurs par semaine). Cette chaîne de proximité sait renvoyer une image réaliste et sympathique de la vie locale. Infos, divertissement, sport, les thématiques abordées sont larges. Les programmes variés et à fort contenu informatif s'adressent à toutes les générations. Retrouvez notamment, du lundi au vendredi, « TILT » en direct à 18h et le JT à 18h45, 20h30, 22h et minuit. TNT : chaîne 37 - Freebox : 908 - Orange : 361 - Numéricable / SFR : 533 - Bouygues : 458.

INDEX

A

ABILLY 143
ADON 329
AILLANT-SUR-MILLERON. . . 309
AMBOISE 76
ANGE 268
ANGERS 370
ARDON 322
ARVILLE 257
ATHEE-SUR-CHER 112
AUTRECHE 87
AVRILLE 392
AZAY-LE-RIDEAU 94

B

BACCON 300
BALLAN-MIRE 186
BATILLY-EN-PUISAYE 329
BAUGE-EN-ANJOU 398
BAULE 300
BEAUCOUZE 392
BEAUFORT-EN-VALLEE 401
BEAUGENCY 296
BEAULIEU-LES-LOCHES . . . 153
BEAULIEU-SUR-LOIRE 312
BEAUMONT-EN-VERON 125
BEHUARD 408
BELLEVIGNE-EN-LAYON . . . 486
BILLY 279
BLERE. 113
BLOIS 210
BOISMORAND 330
BONNY-SUR-LOIRE 330
BOUCHEMAINE 394
BOURGUEIL. 104
BOURRE 268
BOURSAY 257
BOUSSAY 143
BOUZY-LA-FORET 338
BRACIEUX 227
BREHEMONT. 135
BREZE. 478
BRIARE 303
BRIOLLAY 412
BRISSAC-QUINCE 402
BUSSIERE (LA) 331

C

CANDE-SUR-BEUVRON 238
CANDES-SAINT-MARTIN . . . 125
CELLE-GUENAND (LA) 144
CELLETTES 246
CERDON 365
CERE-LA-RONDE. 115
CERNOY-EN-BERRY. 313
CHALONNES-SUR-LOIRE . . . 407
CHAMBON. 143
CHAMBON-SUR-CISSE 223
CHAMBORD 225
CHAMBRAY-LES-TOURS . . . 186
CHAMPIGNE 413
CHANÇAY 89
CHANCEAUX-SUR-CHOISILLE. 186
CHAON 253
CHAPELLE VICOMTESSE . . . 258
CHAPELLE-BLANCHE-SAINT-MARTIN (LA) 154
CHAPELLE-SUR-LOIRE (LA) . 107
CHARGE 87
CHATEAU-LA-VALLIERE 163
CHATEAU-RENARD 309
CHATEAU-RENAULT. 90
CHATEAUNEUF-SUR-LOIRE . 339
CHATEAUNEUF-SUR-SARTHE 411
CHATEAUVIEUX 279
CHATENOY 340
CHATILLON-COLIGNY 308
CHATILLON-SUR-LOIRE 310
CHAUMONT-SUR-LOIRE. . . . 236
CHAUMONT-SUR-THARONNE 253
CHAUSSEE-SAINT-VICTOR. . 224
CHAVEIGNES. 158
CHECY 357
CHEDIGNY. 153
CHEMERY 280
CHEMILLE-EN-ANJOU 414
CHENILLE-CHANGE 434
CHENONCEAUX 111
CHEVERNY 243
CHILLEURS-AUX-BOIS. 360
CHINON 118
CHISSAY-EN-TOURAINE 269
CHISSEAUX-EN-TOURAINE . 116
CHITENAY 239
CHOUZE-SUR-LOIRE 106
CHOUZY-SUR-CISSE 239
CINQ-MARS-LA-PILE. 136
CIVRAY-DE-TOURAINE 116
CLERE-LES-PINS. 137
CLERY-SAINT-ANDRE 301
COMBREUX. 341
CONTRES 248
CORMERAY 249
CORMERY 153
COUDRAY-MACOUARD (LE) . 478
COULLONS 332
COUR-CHEVERNY 249
COURCELLES-DE-TOURAINE 137
COURTENAY 316
COUTURE-SUR-LOIR 261
COUTURES 432
CRAVANT 301
CRAVANT-LES-COTEAUX . . . 126
CRISSAY-SUR-MANSE 101
CROTELLES. 91
CROUY-SUR-COSSON 228
CROUZILLES 126

D

DAMPIERRE-EN-BURLY 365
DAMPIERRE-SUR-LOIRE . . . 479
DENEZE-SOUS-DOUE 422
DESCARTES 143
DIERRE 118
DISTRE 480
DORDIVES. 317
DOUE-LA-FONTAINE 418
DRACHE 144
DRUYE 101
DURTAL 424

Le Code de la propriété intellectuelle et artistique n'autorisant, aux termes des alinéas 2 et 3 de l'article L.122-5, d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale, ou partielle, faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause, est illicite » (alinéa 1er de l'article L. 122-4). Cette représentation ou reproduction, tout comme le fait de la stocker ou de la transmettre sur quelque support que ce soit, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles L 335-2 et suivants du Code de la Propriété intellectuelle.

E

ECUILLE 413
ERVAUVILLE 318

F

FAVERELLES 314
FAVEROLLES-SUR-CHER . . . 270
FAYE-LA-VINEUSE 159
FENEU 436
FERRIERES-EN-GATINAIS . . 315
FERTE-IMBAULT (LA) 251
FERTE-SAINT-AUBIN (LA) . . . 318
FERTE-SAINT-CYR (LA) 228
FLEURY-LES-AUBRAIS 358
FONDETTES 187
FONTAINE-LES-COTEAUX . . 261
FONTENAY-SUR-LOING 318
FONTEVRAUD 425
FOUGERES-SUR-BIEVRE . . . 240
FRETEVAL 289

G

GENILLE 154
GENNES-VAL-DE-LOIRE 429
GERMIGNY-DES-PRES 365
GIEN 325
GIEVRES 274
GIROLLES 318
GIZEUX 110
GRAND-PRESSIGNY (LE) . . . 142
GREZ-NEUVILLE 436
GUERCHE (LA) 144

I

INDRE-ET-LOIRE 76
INGRANDES-DE-TOURAINE . 107

J

JARGEAU 336
JOUE-LES-TOURS 187
JOUY-LE-POTIER 301
JUIGNE-SUR-LOIRE 405

L

L'ILE BOUCHARD 128
LAMOTTE-BEUVRON 252
LANGEAIS 132
LARÇAY 189
LASSAY-SUR-CROISNE 274
LAVARDIN 262
LEMERE 128
LIGNY-LE-RIBAULT 322
LION-D'ANGERS (LE) 433
LOCHES 146
LOIR-ET-CHER 210
LOIRE 436
LOIRET 296
LORRIS 341
LOURESSE-ROCHEMENIER . 422
LOUROUX (LE) 160
LOURY 358
LUNAY 262
LUSSAULT-SUR-LOIRE 91
LUYNES 137

M

MAILLE 160
MAINE-ET-LOIRE 370
MALESHERBES 361
MARÇAY 129
MARCE 402
MARCILLY-EN-VILLETTE . . . 323
MAREUIL-SUR-CHER 280
MASLIVES 228
MAULEVRIER 416
MAZE 440
MELLEROY 310
MENESTREAU-EN-VILLETTE 323
MENITRE (LA) 439
MENNETOU-SUR-CHER 275
MER 229
MESLAND 240
MEUNG-SUR-LOIRE 302
MEUSNES 280
MONDOUBLEAU 256
MONNAIE 189
MONT-PRES-CHAMBORD . . 230
MONTARGIS 342
MONTBAZON 189
MONTHOU-SUR-CHER 270
MONTILS (LES) 240
MONTLIVAULT 229
MONTLOUIS-SUR-LOIRE . . . 191
MONTOIRE-SUR-LE-LOIR . . 259
MONTRESOR 155
MONTREUIL-BELLAY 442
MONTRICHARD 264
MONTS 194
MONTSOREAU 450
MOSNES 92
MUIDES-SUR-LOIRE 231
MUR-DE-SOLOGNE 276

N

NAZELLES-NEGRON 92
NEUILLE-LE-LIERRE 93
NEUNG-SUR-BEUVRON 254
NEUVY-LE-ROI 163
NEVOY 332
NOGENT-SUR-VERNISSON . . 310
NOIZAY 93
NOTRE-DAME-D'ALLENÇON 405
NOUAN-LE-FUZELIER 254
NOYANT-DE-TOURAINE 161
NOYERS-SUR-CHER 281

O

OISLY 250
OLIVET 359
ONZAIN 240
ORÇAY 285
ORLEANS 344
OUCHAMPS 242
OUSSON-SUR-LOIRE 333
OUZOUER-LE-MARCHE 290
OUZOUER-SUR-TREZEE 334

P

PANZOULT 130
PARÇAY-MESLAY 195
PARNAY 480
PETIT-PRESSIGNY (LE) 145
PIERREFITTE-SUR-SAULDRE 255
PITHIVIERS 360
PLESSIS-MACE (LE) 437
POCE-SUR-CISSE 95
POILLY-LEZ-GIEN 334
PONTLEVOY 271
PONTS-DE-CE (LES) 394
POSSONNIERE (LA) 454
POUZAY 161
PREUILLY-SUR-CLAISE 145
PUY-NOTRE-DAME (LE) 447

R

RESTIGNE 109
RICHE (LA) 196
RICHELIEU 155

POUR AIDER LES PLUS PAUVRES, JE CHOISIS D'AGIR AVEC EUX



FAITES UN DON

secours-catholique.org

BP455-75007 PARIS

caritasfrance Secours Catholique-Caritas France

Secours Catholique Caritas France

ENSEMBLE, CONSTRUIRE UN MONDE JUSTE ET FRATERNEL

Photo : Jean-Luc Perreard

RIGNY-USSE 138
RILLE 138
RIVARENNES 102
ROCHE-CLERMAULT (LA) . . . 126
ROCHECORBON. 196
ROCHEFORT-SUR-LOIRE . . . 409
ROMORANTIN-LANTHENAY . 272
ROSIERS-SUR-LOIRE (LES) . 437

S

SACHE 102
SAINT-AGIL 258
SAINT-AIGNAN 276
SAINT-AVERTIN 199
SAINT-BARTHELEMY-D'ANJOU. 396
SAINT-BENOIT-SUR-LOIRE. . 365
SAINT-BRISSON-SUR-LOIRE. 335
SAINT-CYR-EN-BOURG 482
SAINT-DYE-SUR-LOIRE 232
SAINT-FIRMIN-SUR-LOIRE . . 314
SAINT-GEORGES-SUR-CHER 271
SAINT-GEORGES-SUR-LOIRE 411
SAINT-GERMAIN-SUR-VIENNE 130
SAINT-JEAN-DE-BRAYE. . . . 359
SAINT-JEAN-DES-MAUVRETS 406
SAINT-LAURENT-NOUAN . . . 233
SAINT-MARTIN-DE-LA-PLACE 483
SAINT-MARTIN-LE-BEAU . . . 118
SAINT-MATHURIN-SUR-LOIRE 440
SAINT-MELAINE-SUR-AUBANCE 406
SAINT-MICHEL-SUR-LOIRE . 139
SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL 108
SAINT-OUEN-LES-VIGNES . . . 95
SAINT-PATERNE-RACAN . . . 163
SAINT-PATRICE 110
SAINT-REMY-LA-VARENNE . 433
SAINT-ROMAIN-SUR-CHER . 281
SAINT-SATURNIN-SUR-LOIRE 407
SAINT-VIATRE 255
SAINTE-CATHERINE-DE-FIERBOIS. 161
SAINTE-GEMMES-SUR-LOIRE 396
SAINTE-MAURE-DE-TOURAINE 159
SALBRIS 282
SAMBIN 242
SARGE-SUR-BRAYE. 258
SAUMUR 455
SAVENNIERES 453
SAVIGNE-SUR-LATHAN 139
SAVIGNY-EN-VERON 131
SAVONNIERES. 139
SAZILLY 131
SELLES-SUR-CHER 281
SEMBLANÇAY 200
SENNELY. 324
SEPMES 162
SEUILLY 132
SONZAY 164
SORIGNY. 200
SOUVIGNY-EN-SOLOGNE . . . 255
SOUZAY-CHAMPIGNY. 483
SUEVRES 234
SULLY-SUR-LOIRE. 362

T / U

TALCY. 235
THEILLAY 285
THESEE. 282
THORE-LA-ROCHETTE. 290
TOUR-EN-SOLOGNE 250
TOURS 164
TRELAZE. 397
TRIGUERES 310
TRIPLEVILLE 291
TROO 262
TURQUANT 484
ULMES (LES). 480

V / Y

VAL-DU-LAYON 410
VALAIRE 242
VEIGNE 201
VENDOME. 286
VENNECY 360
VERDES 291
VERNANTES 485
VEUVES. 243
VILLAINES-LES-ROCHERS . . 103
VILLANDRY 140
VILLECHAUVE 264
VILLEHERVIERS. 276
VILLENY 236
VILLEVEQUE 397
VILLIERS-SUR-LOIR. 291
VINEUIL. 224
VOUVRAY 202
YVOY-LE-MARRON 256
YZEURES-SUR-CREUSE. . . . 145

Les Nobles Fouées

Restaurant en cave troglodyte



Pixim - contact@pixim.fr - www.pixim.fr

À 5 min du centre ville et des hauts lieux touristiques du **grand Saumur**, venez déguster les **fouées**, fameux petit pain cuit au four à bois dans la tradition moyenâgeuse.







Toute l'année : Vendredi soir, samedi midi & soir, dimanche midi, veilles de jours fériés
Groupes sur réservation

23 rue Fouquet - St-Hilaire-St-Florent
49400 SAUMUR - **02 41 83 20 27**
nobles-fouees@orange.fr www.nobles-fouees.fr



Grand Saumur Anjou Val de Loire

Un écrin de nature remarquable



Parc Floral de La Source

Orléans

Loiret

© Création graphique : Laure Scipion - Février 2019

9,95 € Prix France

9 782305 010014

jardin remarquable

Loiret votre Département

ORLÉANS MÉTROPOLE

Naturellement Val de Loire

www.parcfloraldelasource.com

FORTERESSE ROYALE DE CHINON

NOUVEAUTÉ 2019
HistoPad
VISITE EN RÉALITÉ AUGMENTÉE !

PLUS FORT QU'UN CHÂTEAU



VIVA
Leonardo Da Vinci !
2019
500 ANS DE RENAISSANCE(S)
EN CENTRE-VAL DE LOIRE

Un site du | Conseil départemental d'Indre & Loire

TOURAINE
LE DÉPARTEMENT

DESIGN GRAPHIQUE EFIL WWW.EFIL.FR / PHOTO © JEAN-CHRISTOPHE COUTANT.

OUVERT 365 JOURS/AN
Y COMPRIS
LE 25 DÉCEMBRE,
1er JANVIER ET 1ER MAI

Visitez l'exposition
Les Secrets de Moulinsart



© Hergé-Moulinsart 2019

CHÂTEAU DE CHEVERNY

Vivez le Grand Siècle

VAL DE LOIRE

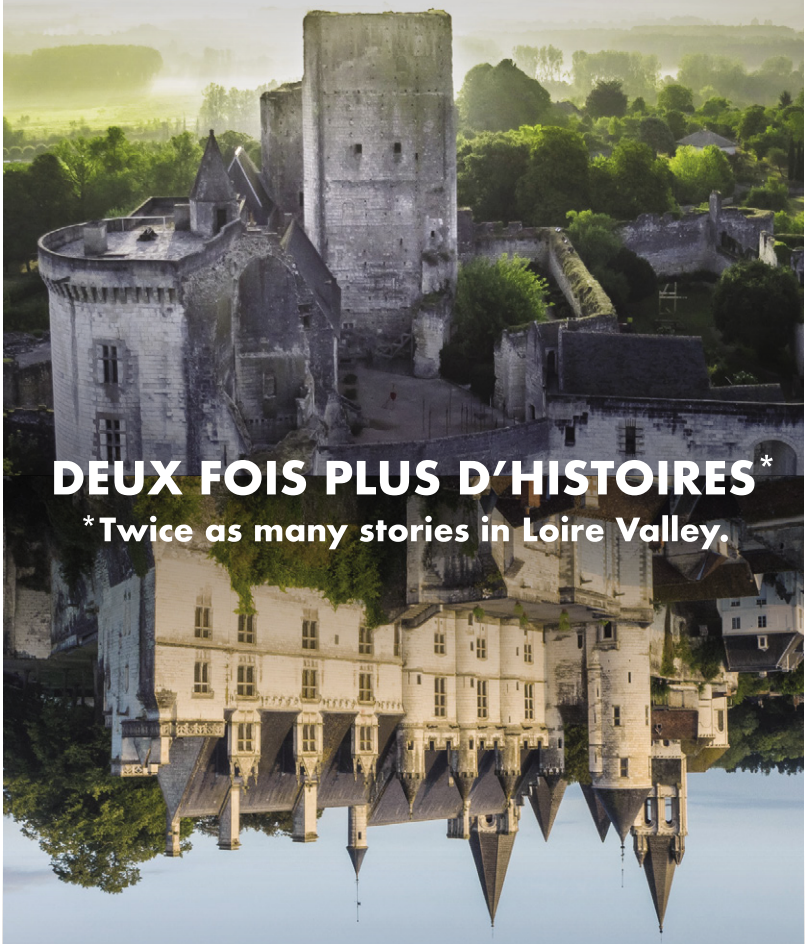
Creation GrafNight - 06 80 83 20 03.

Parkings gratuits

www.chateau-cheverny.fr

Nouveauté 2019
HistoPad© Visite en réalité augmentée.

Loches
Cité royale



DEUX FOIS PLUS D'HISTOIRES*

*Twice as many stories in Loire Valley.

VIVA
Leonardo Da Vinci !
2019
500 ANS DE RENAISSANCE(S)
EN CENTRE-VAL DE LOIRE

Un site du | Conseil départemental d'Indre & Loire

TOURAINE LE DÉPARTEMENT

Design : deschevaL.com - Photos ©Gillard et Vincent

INSCRIT AU PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO

CHENONCEAU

L'INOUBLIABLE CHÂTEAU



CHEF-D'ŒUVRE DE LA RENAISSANCE

JARDINS À LA FRANÇAISE, ADMIRABLE COLLECTION DE TAPISSERIES, DE MOBILIER ET DE TABLEAUX DE MAÎTRES, SCÉNOGRAPHIES FLORALES DANS CHACUNE DES PIÈCES...

LE CHÂTEAU
VOUS ACCUEILLE
TOUS LES JOURS,
TOUTE L'ANNÉE

www.chenonceau.com

apyrène communication | photo marc jauneaud

POUR LES ÉLECTRIQUES

EDF vous invite au Centre d'Information du Public de la centrale nucléaire de Dampierre-en-Burly. Ouvert aux petits et aux plus grands, vous y découvrirez la production d'électricité de façon ludique.



EDF

VENEZ PASSER UN MOMENT EN FAMILLE

AU CENTRE D'INFORMATION DU PUBLIC DE LA CENTRALE DE DAMPIERRE-EN-BURLY

Route d'Ouzouer à Dampierre-en-Burly
à 45 min d'Orléans, à 1h30 de Paris

ENTRÉE GRATUITE

Ouvert du lundi au vendredi, de 14h à 17h30.

Contact : 02 38 29 70 04 / mic-externe@edf.fr

Sur réservation :

Animations gratuites
(créer de l'électricité à partir d'une pomme de terre, réaliser des cocktails moléculaires, comprendre le mix énergétique...)

Visite commentée des modules interactifs

EXIRYS : 01 56 88 00 60 - Photo : Géraldine Aresteanu

DOMAINE DE CHAUMONT-SUR-LOIRE
FESTIVAL INTERNATIONAL DES JARDINS
CENTRE D'ARTS ET DE NATURE
CHATEAU - PARC HISTORIQUE - ECURIES



DOMAINE
DE CHAUMONT-SUR-LOIRE

OUVERT
TOUTE L'ANNÉE

WWW.DOMAINE-CHAUMONT.FR T. 02 54 20 99 22

/Domaine de Chaumont-sur-Loire @Chaumont_Loire

© Alex MacLean