



*Le Meilleur
de l'Anjou*

— Destination —
ANJOU
SITES - RESTAURANTS - HÔTELS

GUIDE 2022

Anjou  Val de Loire



*Le Meilleur
de l'Anjou*

84 professionnels vous invitent en Anjou.

Accueillir et partager sont des valeurs chères à l'Anjou. Nous, professionnels hôteliers, restaurateurs ou sites de visite, membres du réseau Destination Anjou, nous engageons à porter ces valeurs et avons à coeur de vous offrir le meilleur du territoire.

Ensemble, depuis plus de 20 ans nous imaginons et mettons en oeuvre les petites et grandes idées mais aussi les attentions qui rendront votre séjour inoubliable.

Passionnés et investis nous sommes intraitables sur la qualité de nos prestations*. Nous saurons vous séduire et vous faire revenir.

Avec le soutien financier de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Maine et Loire.

53 MAYENNE

VERS RENNES

SITES, HÔTELS ET RESTAURANTS
DE LA RÉGION DE L'ANJOU BLEU
PAGES 68 À 73

SEGRÉ

SITES, HÔTELS ET RESTAURANTS
DE LA RÉGION ANGEVINE
PAGES 06 À 33

44 LOIRE
ATLANTIQUE

VERS NANTES

ANGERS

SITES, HÔTELS ET RESTAURANTS
DE LA RÉGION DES MAUGES
PAGES 64 À 67

MAUGES

SITES, HÔTELS ET RESTAURANTS
DE LA RÉGION CHOLETAISE
PAGES 60 À 63

CHOLET

VERS
LA ROCHE
SUR YON



VERS LE MANS
ET PARIS

72 SARTHE

SITES, HÔTELS ET RESTAURANTS
DE LA RÉGION BAUGEOISE
PAGES 34 À 37

BAUGEOIS

37 INDRE
ET LOIRE

SITES, HÔTELS ET RESTAURANTS
DE LA RÉGION SAUMUROISE
PAGES 38 À 59

SAUMUR

VERS TOURS

LA LOIRE

Région ANGEVINE

SITES, HÔTELS ET RESTAURANTS
DE LA RÉGION ANGEVINE
PAGE 06 À 33

Région BAUGEOISE

SITES, HÔTELS ET RESTAURANTS
DE LA RÉGION BAUGEOISE
PAGE 34 À 37

Région SAUMUROISE

SITES, HÔTELS ET RESTAURANTS
DE LA RÉGION SAUMUROISE
PAGE 38 À 59

Région CHOLETAISE

SITES, HÔTELS ET RESTAURANTS
DE LA RÉGION CHOLETAISE
PAGE 60 À 63

Région DES MAUGES

SITES, HÔTELS ET RESTAURANTS
DE LA RÉGION CHOLETAISE
PAGE 64 À 67

Région DE L'ANJOU BLEU

SITES, HÔTELS ET RESTAURANTS
DE LA RÉGION DE L'ANJOU BLEU
PAGE 68 À 73

À LA DÉCOUVERTE
DE LA RÉGION

Angevine



C. MARTIN DESTINATION ANGERS



Plus d'informations touristiques :

contactez l'office de tourisme Destination Angers au **02 41 23 50 00**

www.angers-tourisme.com



Hôtel de Champagne ***

A proximité de la gare d'Angers St Laud, une équipe professionnelle vous accueille durant votre séjour dans la capitale de l'Anjou. En voyage d'affaires ou d'agrément, l'ambiance confortable et moderne de l'établissement rénové et écologique ne vous laissera pas indifférent. De plus, toutes nos 29 chambres sont insonorisées et climatisées.

Near the Angers train station, our professional team will be delighted to welcome you to the capital city of Anjou. Whether for leisure or business, you will definitely enjoy your stay in our modern but cosy, newly renovated hotel. In addition, all of our 29 rooms are soundproofed and air conditioned.

34, avenue Denis Papin
49100 Angers

02 41 25 78 78

hotel.champagne@orange.fr

www.hoteldechampagne.com

[www.facebook.com/
champagnehotel.angers/](https://www.facebook.com/champagnehotel.angers/)

> à partir de 50€

Qualité Tourisme
Ecolabel
Loire à vélo

*** Hôtel Le Continental

14, rue Louis de Romain
49100 Angers

02 41 86 94 94

reservation@hotellecontinental.com

www.hotellecontinental.com

[www.facebook.com/
hotelcontinental.angers/](https://www.facebook.com/hotelcontinental.angers/)

> à partir de 50€

Qualité Tourisme
Ecolabel
Loire à vélo
Accueil vélo

Situé au cœur de la ville d'Angers, Le Continental est l'image parfaite d'un bel hôtel écologique de proximité au charme discret. Pour votre séjour dans ce cadre convivial et chaleureux, 25 chambres insonorisées, climatisées, vous accueillent dans leur décor personnalisé.

Situated in the heart of Angers, the Continental is a charming et ecological hotel. You'll enjoy a friendly, relaxing time in Angers while staying in one of our 25 soundproofed, air-conditioned and individually decorated bedrooms.





C. ROSE/CMN

Domaine national du Château d'Angers

Construite dès 1230, la forteresse massive est flanquée de 17 tours. À l'intérieur, découvrez les jardins, les bâtiments médiévaux et la tapisserie de l'Apocalypse, chef d'oeuvre unique au monde.

Built in 1230, this massive fortress is flanked by 17 towers. Inside the fortress you can discover the gardens, the medieval buildings and the Apocalypse Tapestries, a unique world-famous masterpiece.

2 promenade
du Bout du Monde
49100 Angers

02 41 86 48 77

angers@monuments-nationaux.fr

www.chateau-angers.fr

**> 9,50 € (gratuit - 18 ans
ainsi que 18-25 ans)***

*ressortissants des pays de l'Union Européenne
et résidents réguliers non-européens
sur le territoire français

Monument historique
Loire à Vélo
Accueil Vélo
LPO
Vignobles & Découvertes



Hôtel de France ****

Face à la gare, près du centre et du Château, se dresse le centenaire et majestueux Hôtel de France avec Wifi fibre, chambres avec climatisation et insonorisées, garage privatif sur demande, room-service, brasserie Le Bistrot à disposition.

The 100-year-old, majestic Hôtel de France opposite the railway station is within walking distance of the castle and city centre. All rooms have Wi-Fi, air conditioning and have been soundproofed. Private car park with prior reservation.

8, place de la gare
49100 Angers

02 41 88 49 42

reservation@hoteldefrance-angers.com

hoteldefrance-angers.com

> 135 €

Vignobles & Découvertes

Le 15 Gourmand

15 Boulevard du Maréchal Foch
49100 Angers

02 41 86 16 76

le15gourmand@orange.fr

> 26 € à 35 €

Sur la principale artère du centre-ville d'Angers venez découvrir le Restaurant le 15 Gourmand. C'est dans une salle contemporaine et cosy que Ghislaine et Laurent accueillent les amateurs d'une cuisine plaisir.

You will find Le 15 Gourmand on the main boulevard in central Angers. Owners Ghislaine and Laurent invite you to come and enjoy delicious cuisine in their contemporary and cosy restaurant.





BERTRAND BECHARD

Collégiale Saint-Martin

Riche de plus de quinze siècles d'histoire architecturale, ce site carolingien remarquable, propriété du Département de Maine-et-Loire, est aujourd'hui un équipement culturel et touristique majeur du patrimoine de l'Anjou.

Witness to more than 15 centuries of architectural history, this remarkable church is one of the region's cultural treasures. Restored over the course of 20 years, it is of especial significance for its Carolingian legacy.

23 rue Saint Martin
49100 Angers

02 41 81 16 00

info_collegiale@maine-et-loire.fr

www.collegiale-saint-martin.fr

> **Gratuit à 4 €**

Monument historique
Qualité Tourisme



Provence Caffé

Situé Place du Ralliement, au 1er étage, le Provence Caffé vous accueille dans une ambiance moderne et chaleureuse. Les poissons frais sont à l'honneur et vous y dégusterez une cuisine créative aux accents méditerranéens.

Overlooking a lively square in the heart of Angers, Provence Caffé has a contemporary, relaxed atmosphere. Join us on the first floor to discover our creative cuisine with hints of the Mediterranean. Fresh fish is a speciality.

9, place du Ralliement
49100 Angers

02 41 87 44 15

contact@provence-caffe.com

provence-caffe.com

> 19 € à 39 €

*** Hôtel Saint Julien

9, place du Ralliement
49100 Angers

02 41 88 41 62

info@hotelsaintjulien.com

www.hotelsaintjulien.com

> 68 € à 110 €

Ralliement, le Grand Théâtre... Le cœur de l'Hôtel Saint Julien bat au rythme de la ville. Univers chaleureux, raffiné. Découvrez le charme et le confort d'un hôtel à l'accueil familial. Bar ouvert tous les jours de 18h à 00h.

Angers, the pedestrian Ralliement Square and Grand Theatre... Hôtel Saint-Julien is in tune with the bustling city. Keywords: cosy, refined and comfortable. A hotel with a friendly welcome.



En savoir +

Vignoble

d'Anjou
& de Saumur

Invitation au voyage des sens

Le vignoble de l'Anjou et de Saumur, sous l'impulsion de ses vignerons indépendants, s'ouvre à vous avec enthousiasme pour vous faire découvrir ses richesses gastronomiques.

Et le simple bonheur d'être chez vous, de prendre le temps de vivre le moment présent, peut enjoliver votre quotidien et celui de vos proches plus que vous ne l'imaginez. Une envie de préparer un apéritif ? D'égayer vos repas de tous les jours ? Ou juste de s'offrir le plaisir de cuisiner ? 20 à 30 minutes derrière les fourneaux suffisent et vous voilà en route pour une véritable révélation des sens !

Pour faire de ce simple moment une parenthèse inattendue, des chefs reconnus de l'Anjou et de Saumur vous ont concocté des recettes à l'image de ce territoire qui vont permettre à ses vins authentiques de se dévoiler sous les meilleurs auspices. Votre chance est unique en Anjou-Saumur, car il y a bien un vin pour chaque occasion, un vin pour chaque mets. Grâce à une gamme composée par une trentaine d'appellations et par des vins de cépages, blancs, rouges et rosés, tranquilles ou effervescents, l'harmonie sera toute naturelle.

À vous de jouer à présent, la recette sera vite prête, le vin parfaitement choisi et servi à bonne température, le tout pour le plaisir des sens...

Retrouvez ces idées de recettes en vous rendant sur :

 www.280vignerons.fr / rubrique « Les Chefs ».

 contact@280vignerons.fr



FRÉDÉRIC CHOBARD



En savoir +

La Gouline Angevine

Identifier un plat emblématique pour l'Anjou, tel a été le pari de Destination Anjou et de ses partenaires fin 2017. Après plusieurs jurys, c'est le Gouline qui a conquis le palais des Angevins et des professionnels de la Gastronomie.

Classée dans la famille des tourtes, La Gouline a séduit par sa composition aux saveurs de l'Anjou : champignons saumurois, rillauds d'Anjou, échalotes IGP, Chenin moelleux d'Anjou et tomme d'Anjou mais aussi par sa facilité de réalisation et son coût modeste ! Son nom fait référence à une bonne «bouille» en patois angevin, de la tendresse et de la convivialité !

*** Hôtel du Mail

8, rue des Ursules
49100 Angers

02 41 25 05 25
hoteldumail@gmail.com
www.hoteldumail.fr

> 65 € à 125 €

Notre hôtel familial et indépendant est un ancien couvent reconverti en Hôtel de charme et situé en plein cœur de ville. La bâtisse date du 17^{ème} siècle. Il y règne une atmosphère unique, pleine d'histoire et très reposante.

Our family-run, independent hotel, located on a quiet street in the city centre, was once a convent. Dating from the 17th century, the converted building is now a charming boutique hotel where guests can enjoy a restful and richly historical atmosphere.



En savoir +

Crêmet d'Anjou

une histoire de goût !

Crêmet est un terme culinaire angevin. Il désigne un appareil de crème fraîche fouettée jusqu'à la limite du beurre.

Le Crêmet d'Anjou comporte en plus des blancs d'œuf battus en neige selon une proportion bien équilibrée, mis à égoutter une journée dans un moule faisselle, cordiforme par tradition, au travers d'une étamine qui facilitera son démoulage.

Ce mets est très ancien car on possède encore des factures de livraisons* de Crêmet d'Anjou pour des banquets institutionnels à l'Hôtel de Ville d'Angers en 1702 et 1704. C'était un dessert raffiné, servi pour les jours de fêtes car sa composition principalement à base de crème en faisait un plat onéreux et saisonnier. C'est d'ailleurs ce qui explique l'adjonction progressive de fromages blancs et de faisselles au cours du siècle dernier pour remplacer une partie de la crème qu'on ne trouvait pas facilement toute l'année ou à des tarifs élevés. Cette dernière recette a donc été nommée «Crêmet d'Angers» pour ne pas tromper le consommateur et marquer la différence. Dans les livres, elle n'apparaît qu'en 1994...

« C'est un régal des dieux !... »

*Nulle crème chantilly, n'approche de ce petit mullon mousseux,
parfumé, onctueux et léger. »*

CURNONSKY - 1921

Cependant, si l'on veut goûter à la fameuse légèreté dont parlait le célèbre critique gastronomique angevin Curnonsky, il faut se référer à la recette ancienne sans fromage ni faisselle !

Au début du siècle dernier, le petit dessert connut un succès retentissant, au point qu'on le vendait à la criée dans les rues...

Il est tombé aux oubliettes à de nombreuses reprises et a attendu à chaque fois qu'une bonne âme le remette aux goûts du jour.. Aujourd'hui il fait son retour et se pare de nouveautés pour nous charmer de nouveau.

Sophie Reynouard David-Auvray

* répertorié dans le «Glossaire étymologique et historique des patois et des parlers de l'Anjou» de Verrier et Onillon - 1908

* mémoires de frais



Recette

..... Pour 4 personnes

Matériel

4 moules à Crêmet d'Anjou
4 gazes 20 x 20 cm, non stériles
1 batteur, électrique de préférence...

Ingrédients

240 g de crème fraîche à au moins 30% de MG (épaisse ou liquide)
4 blancs d'œufs (à peu près 120 g)
20 g de sucre de canne
1/2 gousse de vanille
1 pincée de sel

Étapes

Monter les blancs d'œufs en neige très ferme avec une pincée de sel. Fouetter la crème avec le sucre et la vanille jusqu'à la limite du beurre ; la préparation devient jaune dans les sillons et commence à granuler. Introduire les blancs en neige dans la crème fouettée et mélanger intimement mais pas trop longtemps pour ne pas tout casser. Déposer une gaze dans chaque moule faisselle. Remplir les moules avec la préparation en lissant la surface. Refermer les compresses par-dessus et laisser égoutter au minimum 6 heures au réfrigérateur, sur un plateau ou dans une boîte, avant de démouler et d'accommoder selon la saison. (Il vaut mieux filmer le tout pour éviter aux Crêmet d'Anjou de prendre les odeurs du frigo)

.....
 www.cremetdanjou.net

 associationducremetdanjou@gmail.com



Grand Hôtel de la Gare ***

Situation idéale en centre-ville, face à la gare SNCF, et tout proche du Château. Hôtel élégant, récemment rénové, et disposant de chambres familiales. Le stationnement est aisé dans le quartier de la gare, et l'hôtel dispose d'un local vélo. Nombreux restaurants de qualité au pied de l'hôtel. Navette Puy du Fou, à 1 minute...

Located right in the city centre, opposite the station, the Grand Hôtel de la Gare is delighted to welcome you into a spacious, colourful establishment with a relaxing atmosphere.

5 place de la Gare
49100 Angers

02 41 88 40 69

info@hotel-angers.fr

www.hotel-angers.fr

> 66 € à 130 €

Brasserie de la Gare

5-7 place de la Gare
49100 Angers

02 41 88 48 57

resa@brasserie-angers.fr

www.brasserie-de-la-gare-angers.business.site

> 15,5 € à 39 €

Face à la gare, se trouve une institution Angevine. Le Chef vous y propose une cuisine gourmande et savoureuse avec l'une des spécialités de la maison, les fruits de mer, à déguster sur place ou à emporter. Ouvert tous les jours de 10h00 à 23h00 (Minuit le Vendredi & Samedi).

Situated opposite the railway station, this brasserie is something of a local institution. The chef here proposes delicious gourmet dishes, and one of the house specialties, seafood, can also be taken away.





La douceur angevine ?

**SES SAVOIR-FAIRE
ET SES PRODUITS**

Avant tout !



www.produitenanjou.fr





Hôtel de l'Europe ***

Notre hôtel est situé au cœur de la ville d'Angers, à 10 mn à pied de la gare. Petit-déjeuner continental avec des produits bio, locaux. Parking Bressigny en face de l'hôtel gratuit la nuit. Local à vélos sécurisé.

Our hotel is located in the heart of the city of Angers, a 10-min walk from the train station. Breakfast with organic, local products. Bressigny parking in front of the hotel free at night. Secure bicycle storage.

3, rue Châteaugontier
49100 Angers

02 41 88 67 45

hoteldeleurope-angers@wanadoo.fr

www.hoteldeleurope-angers.com

> 54 € à 160 €

Loire à vélo
Accueil Vélo

**** Novotel Angers Centre Gare

1 rue Auguste Gautier
49100 Angers

02.52.75.04.10

HB5Q6@accor.com

all.accor.com/hotel/B5Q6/index.fr.shtml

> 95 € à 179 €

Hébergement et petit déjeuner offert pour les enfants de moins de 16 ans hébergés dans la chambre des parents.

A quelques pas du centre historique d'Angers et à côté de la gare SNCF, le Novotel Angers Centre Gare vous offre tout le confort d'un hôtel neuf au standing 4 étoiles.

A few steps from the historic center of Angers and next to the SNCF train station, the Novotel Angers Centre Gare offers you all the comfort of a new 4-star hotel.



En savoir +

Idées d'escapades

Destination Anjou, le meilleur de l'Anjou !

Que vous soyez d'Anjou ou d'ailleurs, que vous souhaitiez organiser une journée ou un week-end complet, Destination Anjou vous propose différentes idées d'escapades sur cette terre d'émotion tant vantée par Joachim du Bellay.

49 idées escapades vous sont proposées selon différents thèmes.

Pour les fins gourmets, laissez vous emporter par des excursions gastronomiques afin de découvrir toutes les saveurs de l'Anjou, alors que les amoureux de la nature pourront se laisser tenter par nos escapades végétales.

Enfin retrouvez nos séjours à la découverte du patrimoine pour tout connaître de notre bel Anjou.

De quoi ravir la curiosité des petits et grands.

Pour les découvrir, rendez-vous sur notre site internet :

🌐 www.destination-anjou.com



Hôtel Ibis Angers Centre Château ***

Situé en centre-ville, l'Ibis Angers, 95 chambres climatisées et non fumeur, dispose d'un restaurant ouvert le soir, du dimanche au jeudi, d'un bar ouvert 24h/24, d'une salle de séminaire et d'un accès wifi offert. Proche d'un parking public payant.

Rue de la Poissonnerie
49100 Angers

02 41 86 15 15

h0848@accor.com

www.ibishotels.com

> 62 € à 160 €

Iso 14001

Within the city centre, the Ibis Angers provides 95 fully airconditioned, non-smoking bedrooms. We also have a restaurant from Sunday till Thursday, a lounge bar open 24 hours a day, a meeting room 35m² and free Wi-Fi. Public car park nearby (charge applies).



En savoir +

Food Angers

Food'Angers met en relation et valorise les acteurs locaux des vins, de la gastronomie et plus largement de l'alimentation pour faire connaître et reconnaître nos savoir-faire, nos produits, nos saveurs, notre terroir et nos talents. Laissez-vous tenter et devenez vous aussi #FoodAngers en partageant vos coups de cœur et expériences gourmandes angevines sur les réseaux sociaux !

 @foodangers

 @food_angers

 www.foodangers.fr



Christophe Martin



Terra Botanica

Terra Botanica vous propose de découvrir plus de 500 000 végétaux d'exception venus des 6 continents. De jardins extraordinaires en serres tropicales, de Madagascar en Anjou, plongez dans un voyage inédit, ponctué d'animations et de jeux. Une aventure à vivre en famille ou entre amis !

Terra Botanica is the perfect place to discover a great variety of exceptional plants from six continents. From the stunning gardens of Anjou to the tropical greenhouses from Madagascar, you'll enjoy an interesting day full of discoveries as well as fun activities and games.

Route d'Epinard
CS80609
49106 Angers

02 41 25 00 00

contact@terraborotanica.fr

www.terraborotanica.fr

> 14,5 € à 21,5 €

Accueil Vélo



Château de la Perrière Younan Collection

Édifice construit en Maine-et-Loire au XVII^e siècle, ce château fut classé Monument Historique en 1983. Le restaurant du Château de la Perrière, vous propose à travers sa carte ou son menu du jour, une cuisine française traditionnelle et raffinée, évoluant au gré des saisons.

Constructed in the 17th century, this château located a few miles north of the Angers city centre has been listed as a historic monument since 1983. The restaurant here offers refined and traditional French cuisine, which varies with the seasons.

Route de Cantenay-Épinard 49240
Avrillé

02 41 27 37 47

perriere@younancollection.com

www.laperrierechateauandgolf.com/

> 25 € à 49,50 €

Younan Collection

*** Hôtel Kyriad

8 avenue Aliénor d'Aquitaine
49074 Beaucouzé

02 52 57 00 39

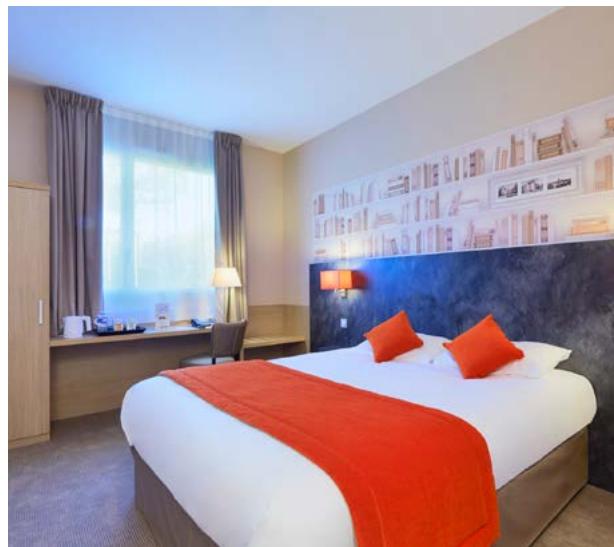
angers.beaucouze@kyriad.fr

www.kyriad-angers-beaucouze.fr

> 50 € à 160 €

Situé sur Beaucouzé, à 5 minutes d'Angers et au croisement des grands axes de la ville (Tours, Rennes, Nantes, Paris), cet hôtel restaurant 3* moderne et spacieux vous accueille pour votre séjour d'affaire ou de loisir.

Located in Beaucouzé, 5 minutes away from Angers and at the main crossroads into the city (leading from Tours, Rennes, Nantes, Paris), this three-star hotel and restaurant (Bistro Henriette) is modern and spacious and is most delighted to welcome you for your business trip or holiday.





Giffard - Espace Menthe-Pastille

Tout a commencé à Angers en 1885 par le pari de l'audacieux pharmacien Emile Giffard, qui dans son officine inventa la Menthe-Pastille. Venez découvrir l'entreprise toujours familiale: Patrimoine & Savoir-Faire dans l'Espace Menthe-Pastille puis sur le site de production.

The whole story started in Angers in 1885 when Emile Giffard a chemist tackled a new challenge and created Menthe-Pastille in his dispensary. Nowadays guided tours are organised by this family-run company: discover our Heritage&Expertise in the Menthe-Pastille showroom and visit the factory.

Chemin du Bocage
ZA La Violette
49240 Avrillé

> 4 € à 5,50 €

Qualité Tourisme

02 41 18 85 14

marion.dallet@giffard.com

www.giffard.com



Hôtel Le Cavalier ***

& Restaurant Le Cavalier (Logis International)

Aux portes d'Angers, Le Cavalier, hôtel de 48 chambres récemment rénové, dispose de larges espaces extérieurs avec jeux pour enfants, d'une piscine extérieure chauffée en saison, d'un espace bien être avec un sauna, salle de massage et spa extérieur.

Just outside Angers, Le Cavalier hotel with 48 recently refurbished rooms offers large outdoor areas with playgrounds for kids, an outdoor heated pool and an outdoor spa for your well-being. Open 24/7.

2, route nationale 162
49240 Avrillé

02 41 42 30 45

hotel@hotelmoulincavier.com

www.hotelmoulincavier.com

> 84 € à 120 €

Qualité Tourisme

Restaurant Le Cavalier

& Hôtel le Cavalier (Logis International)

2, route nationale 162
49240 Avrillé

02 41 42 30 45

hotel@hotelmoulincavier.com

www.hotelmoulincavier.com

> 32 € à 55 €

Cuisineries Gourmandes
Restaurateurs de France

Dans l'intimité de ses caves, Le Moulin Cavalier, un lieu atypique avec une cuisine soignée et respectueuse des produits locaux et de saison. C'est aussi La Brasserie La Croix Cadeau qui vous accueille avec convivialité et vous propose une cuisine traditionnelle.

Le Moulin Cavalier is truly delighted to welcome you to its cosy cellar restaurant, a rather unusual place! Our dishes are carefully prepared with local and seasonal ingredients. On-site we also offer a brasserie called 'La Croix Cadeau' serving traditional cuisine in a friendly atmosphere.





Carré Cointreau

De la distillation des écorces d'orange au précieux flacon, toute l'histoire et le savoir-faire de la Maison sont révélés au cours d'un parcours guidé qui se termine au bar par une découverte de Cointreau au cœur des cocktails.

In a tour that takes you from the distillation of orange peel to the precious finished bottle, your guide will reveal the history and know-how behind this famous liqueur. The tour culminates in the bar, to discover how Cointreau features in a range of cocktails.

2 boulevard des bretonnières
49124 St Barthélemy d'Anjou

02 41 31 50 50

carre.cointreau@remy-cointreau.com

www.cointreau.fr

> 11 € à 19 €

Qualité Tourisme
Entreprise du Patrimoine Vivant



Hôtel Logis Angers Sud

& Restaurant Henriette - Bistro Moderne

Dans un cadre calme et chaleureux, notre hôtel de 42 chambres répondra aux attentes des clients professionnels ou de loisirs. Nos 2 salles de séminaires équipées vous accueilleront pour vos séminaires et séances de coworking.

In a quiet and warm setting, our 42-room hotel will meet the expectations of business and leisure guests. Our 2 equipped seminar rooms will welcome you for your seminars and coworking sessions.

8 rue de l'Hirondelle
49000 Angers

02.41.66.30.45

info@relais-orgemont.fr

> 75 € à 150 €

Logis

Restaurant Henriette - Bistro Moderne

& Hôtel Logis Angers Sud

8 rue de l'Hirondelle
49000 Angers

02.41.66.04.88

contact.orgemont@bistrohenriette.com

> 15 € à 30 €

Face à la clinique de l'Anjou, le nouveau restaurant Henriette vous propose une cuisine simple et généreuse, dans une ambiance détendue. Sentez-vous comme chez mamie à notre table, nos produits sont frais et locaux.

Opposite the Anjou clinic, the new Henriette restaurant offers simple and generous cuisine in a relaxed atmosphere. Feel like you're at grandma's at our table, our products are fresh and local.





Château de Plessis Macé

Propriété du département de Maine-et-Loire depuis 1967, haut lieu du Festival d'Anjou, géré par l'EPCC Anjou Théâtre. Ouvert toute l'année aux réceptions, aux visites, et à l'accueil de compagnies.

Since 1967 the local government has owned this prestigious castle. Every year the castle hosts the exquisite Festival d'Anjou. Open all year round for receptions, guided tours and theatre groups.

2 rue de Bretagne
49770 Le Plessis Macé

02 41 32 67 93

billetterie@anjou-theatre.fr

www.chateau-plessis-mace.fr

Refuge excellence
Labellisation LPO



Brit Hôtel Angers Parc Expo ***

& Restaurant L'Acropole

Le Brit Hotel Angers Parc Expo dispose de 56 chambres modernes, équipées et climatisées. Les chambres sont pourvues d'une télévision à écran plat LCD, d'une connexion wifi gratuite, une salle de bain aménagée.

The Brit Hotel Angers Parc Expo has 56 modern, well-equipped rooms, each with a flat-screen LCD television, satellite channels and free Wi-Fi. Bathrooms provide all modern amenities, and some are fitted with whirlpool baths.

Parc du Bon Puits
49480 Saint Sylvain d'Anjou

02 41 60 87 88

acropole@brithotel.fr

www.hotel-angers.brithotel.fr

> 61 € à 149 €

Restaurant L'Acropole

& Brit Hôtel Angers Parc Expo

Parc du Bon Puits
49480 Saint Sylvain d'Anjou

02 41 60 87 88

acropole@brithotel.fr

www.hotel-angers.brithotel.fr

> 17 € à 50 €

Notre chef élabore sa cuisine selon le marché du jour et les produits de saison. Séminaires, réceptions, cocktails, réunions de famille... L'Acropole est ouvert du lundi au vendredi, le midi jusqu'à 14h, et du lundi au jeudi, le soir jusqu'à 21h30. Le week-end sur réservation groupe de plus de 20 personnes.

Our chef designs his menus around market-fresh, seasonal ingredients and the best local produce. The Acropole is open for lunch from Monday to Thursday, 12-2pm, and for dinner until 9.30pm. At weekends, by reservation only. An ideal venue for meetings, receptions, cocktail parties.





Château du Plessis-Bourré

Majestueusement dressée sur ces douves, cette forteresse du XV^{ème} siècle est un chef-d'œuvre architectural où s'entremêlent Moyen Âge et Renaissance. Au cours d'une visite libre ou guidée, venez découvrir la demeure de Jean Bourré, ministre et confident du roi Louis XI.

Overlooking the moats, this majestic fortress of the 15th century is an authentic architectural masterpiece where Middle-Age and Renaissance styles intermingle. Follow the guide in the salons of the 18th century, the apartments of the 15th century, the library and the chapel.

Château du Plessis-Bourré
49460 Ecuillé

02 41 32 06 72

contact@plessis-bourre.com

www.plessis-bourre.com

> 7 € à 12 €

Monument historique

Château de Noirieux

& Restaurant Château de Noirieux (Relais & Châteaux)

«Un monde meilleur par la Table et l'Hospitalité». Niché dans un parc de gha, le Château de Noirieux offre une vue unique sur les basses vallées angevines, à seulement 15km d'Angers. Relais & Châteaux classé 4*, l'hôtel propose 19 chambres dans un Château (17^{ème}) et un Manoir (15^{ème}).

«Making a better world through cuisine and hospitality». Nestled in the heart of the natural splendor of the Lower Anjou valley and listed as a UNESCO World Heritage site, Château de Noirieux is a haven of calm and refinement, conducive to contemplation and rejuvenation. 19 rooms splitted in a 17th century Chateau and a 15th century Manor.

26. Route du Moulin
49125 Briollay

02 41 42 50 05

noirieux@relaischateaux.com

www.chateaudenoirieux.com

> 140 € à 340 €

Relais & Châteaux
Qualité Tourisme
Vignobles & Découvertes



Restaurant du Château Noirieux

& Hôtel Château de Noirieux (Relais & Châteaux)

26. Route du Moulin
49125 Briollay

02 41 42 50 05

noirieux@relaischateaux.com

www.chateaudenoirieux.com

> 55 € à 85 €

Relais & Châteaux
Assiette Guide Michelin

Le Château de Noirieux est situé à 15mn d'Angers dans un parc de gha, offrant une vue unique sur la Vallée du Loir. Le Chef propose une cuisine gastronomique à partir de 55 € par personne.

Just a 15-minute drive from Angers, the Château de Noirieux is an elegant four-star hotel set within 22 acres of parkland overlooking the Loire River. We welcome you to dine in our gourmet, restaurant. Menu as of 55€.



En savoir +

La Gouline Angevine

Initié par destination Anjou, c'est en 2017 que l'aventure « Un Plat pour l'Anjou » a commencé, afin de partir à la recherche du plat qui représenterait notre bel Anjou.

C'est la dénommée « Gouline » (patois angevin) qui a fait l'unanimité. Classée dans la famille des tourtes, La Gouline a séduit par sa composition aux saveurs de l'Anjou : champignons saumurois, rillauds d'Anjou, échalotes IGP, Chenin moelleux d'Anjou et tomme d'Anjou mais aussi par sa facilité de réalisation et son coût modeste ! Son nom fait référence à une bonne «bouille» en patois angevin, de la tendresse et de la convivialité !

Pas à pas...

Anticiper le préchauffage du four afin d'enfourner la tourte dès qu'elle sera prête et donc éviter à la pâte de prendre l'humidité de la garniture. Commencer par tailler la seconde pâte qui recouvrira la Gouline en prenant, pour patron, le plat qui sera utilisé lors de la cuisson. Eplucher et émincer les échalotes. Dans une sauteuse, faire chauffer 50 g de beurre, et mettre les échalotes à feu doux puis verser les 10 cl de chenin. Ensuite, nettoyer les champignons, les couper en quartiers et les ajouter aux échalotes, dans la sauteuse, pendant 10 mn. Dans un bol, délayer la farine avec un peu d'eau, ajouter la crème fraîche et la moutarde. Hors du feu, l'incorporer aux échalotes et aux champignons. Assaisonner avec sel et poivre. Réserver au froid.

Couper les rillauds en lamelles de 4 à 5 mm. Beurrer le moule si besoin (de 27 cm de diamètre), et y mettre

le premier rond de pâte. Verser la préparation froide et répartir les rillauds sur la garniture. Recouvrir avec le second rond de pâte, et rabattre les bords du premier rond de pâte sur le second. Faire un petit trou au centre de la pâte (cheminée qui favorisera la bonne cuisson de la Gouline). A l'aide d'un pinceau et d'un peu d'eau, coller les bords. Enfin, préparer la sauce à la Tomme Angevine en faisant fondre la tomme dans le chenin puis ajouter la crème.

Badigeonner la pâte avec le jaune d'œuf et mettre au four pendant 45 mn à 180°

Pressé ? Vous pouvez directement ajouter la tomme, coupée en lamelles, sur les rillauds et ainsi sauter l'étape de la sauce à la tomme angevine, sans, bien entendu, avoir oublié d'ajouter 8cl de plus de chenin avec les échalotes en les faisant confire à feu doux.



SAMUEL MEELDIJK

Recette

Préparation : 45 mn
Cuisson : 45 mn à 180°

Pour 4 à 6 personnes

2 ronds de pâte brisée ou feuilletée,
50 gr de beurre,
500 g de champignons de Paris frais,
300 g d'échalotes longues IGP,
400 g de rillaud,
10 cl de vin blanc chenin moelleux ou sec.

Pour l'appareil

30 g de moutarde, 20 cl de crème fraîche épaisse,
1 c. à soupe de farine, 1 œuf.

Pour la sauce à la Tomme angevine

100 g de Tomme,
8 cl de vin blanc en chenin moelleux ou sec,
15 cl de crème fraîche.



Hôtel de Loire ***

& Restaurant Les Bateliers (Logis International)

Tout proche d'Angers, l'établissement l'Hôtel de Loire, propose un service de grande qualité pour vos séjours touristiques ou séminaires professionnels. L'établissement vous propose une architecture moderne, intégralement équipée de technologies innovantes.

Close to Angers, the Hôtel de Loire provides attentive service for business and leisure travellers alike. The style is modern, yet cosy and welcoming, with an emphasis on comfort.

328, rue Jean Jaurès
49800 Trélazé

02 41 81 89 18

bateliers@hoteldeloire.com

www.hoteldeloire.com

> 72 € à 111 €

Qualité Tourisme
Tourisme et Handicap
Logis Hôtel Cozy

Restaurant les Bateliers

& Hôtel de Loire (Logis International)

328, rue Jean Jaurès
49800 Trélazé

02 41 81 89 18

bateliers@hoteldeloire.com

www.hoteldeloire.com

> 16 € à 33 €

Qualité Tourisme
Tourisme et handicap
Logis restaurant gourmand

Venez découvrir notre carte terroir renouvelée au gré des saisons. Une large sélection des vins de la région agrémentera votre repas. Laissez-vous guider par notre service traiteur pour votre mariage, vos soirées cocktail...

We invite you to discover our menu of local specialities, renewed regularly to reflect the changing seasons and our dishes of the moment. Regional wines are available to complement your meal and add to its pleasure.





Château de Brissac

Au coeur d'un superbe parc romantique, le château de Brissac élève ses monumentales façades, d'où son surnom de « Géant du Val de Loire ». La visite révèle une collection rare d'oeuvres d'art patiemment réunie par la famille des ducs de Brissac.

Right in the middle of a fabulous romantic park, the huge facades of the Château de Brissac rise up into the sky, hence its nickname the Giant of the Loire Valley. The guided tour will reveal the unique collection of masterpieces of the Ducs de Brissac family.

Rue Louis Moron
49320 Brissac-Quincé

02 41 91 22 21

bureau@chateaubrissac.net

www.chateau-brissac.fr

> 4 € à 11 €

Grand site du Val de Loire

La Table de la Bergerie



La Table de la Bergerie est une table gastronomique située au cœur du vignoble des Coteaux du Layon créée en 2010. Cuisine contemporaine du chef David Guitton mettant en avant le travail des producteurs locaux. Salle privative pour petits groupes jusqu'à 12 personnes. Déjeuners du mercredi au samedi et dîners du mardi au samedi.

Founded in 2010, this gastronomic restaurant is situated in the heart of the Coteaux du Layon, an area famous for its sweet white wines. Chef David Guitton's contemporary cuisine relies on fresh, locally grown produce. A private dining room is available for groups of up to 12 people.

La Bergerie Champ sur Layon
49380 Bellevigne-en-Layon

02 41 78 30 62

latable-bergerie@orange.fr

www.latable-bergerie.fr

► 30 € à 80 €

1 Etoile au Guide Michelin
2 Toques au Guide
Gault & Millau
Membre du Collège
Culinaire de France

En savoir +

Le Chenin Cépage roi du Val de Loire

Le vignoble d'Anjou Saumur traversé par la Loire et plusieurs de ses affluents, est constitué d'une exceptionnelle mosaïque de terroirs. Cépage « passeur de terroirs » le chenin est un interprète à la fois sincère et subtil de ce qui rend chaque terroir unique !

Pour des accords mets et vins réussis, commandez des vins d'AOC à base du cépage Chenin !

Partagez vos dégustations sur les réseaux sociaux #FANDECHENIN



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

À LA DÉCOUVERTE
DE LA RÉGION

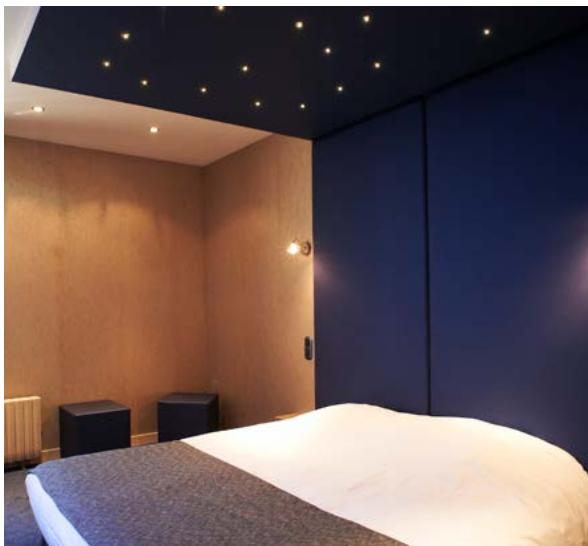
Baugeoise



Plus d'informations touristiques :

contactez l'office de tourisme Baugeois Vallée au **02.41.89.18.07**

www.tourisme.baugeoisvallee.fr



Hôtel Ô Prestige

& Restaurant Ô Prestige (Logis International)

Hôtel de charme dans un vieux bâtiment du XVII^e siècle composé de 10 chambres autour d'un patio. Les chambres ont tout pour vous plaire, ayant chacune leur cachet.

This charming hotel in a historic building dating from the 17th century comprises 10 rooms arranged around an internal patio.

4 rue du Cygne
49150 Baugé-en-Anjou

02 41 89 82 12

hotel-restaurant@oprestige.com

www.oprestige.com

> 65 € à 95 €

Logis Cosy

Restaurant Ô Prestige

& Hôtel Ô Prestige (Logis International)

3 rue du Cygne
49150 Baugé-en-Anjou

02 41 89 82 12

hotel-restaurant@oprestige.com

www.oprestige.com

> 34 € à 85 €

Cuisine Savoureuse

Restaurant gastronomique situé au coeur de Baugé-en-Anjou. Le chef, Yohann FOUINEAU, installé bientôt depuis 11 ans, vous propose une cuisine gourmande et pleine de saveurs. Son éthique, produits frais, produits de saison.

At this gourmet restaurant located in the heart of the little town of Baugé-en-Anjou, chef Yohann FOUINEAU has nearly a decade's experience in creating flavourful cuisine based on fresh, seasonal produce.





Château de Baugé

Le palais du Roi René, la nouvelle scénographie du château ! De la salle du banquet aux combles jusqu'à alors inaccessibles, petits et grands s'initient en toute autonomie aux fastes et la vie de cour au sein de ce château XVème s. Le + : billet duo possible avec l'Hôtel Dieu et sa surprenante apothicairerie du XVIIe s, à 200m du château.

King René of Anjou's palace, new set design of the castle! From the banquet room to the attic, which was until now inaccessible, adults and children introduce themselves to the pomp and the court way of life inside this castle of the XVth century.

+ : Possible to buy one ticket for the castle and the Hotel-Dieu, with its surprising apothecary house from XVIIth century, 200 metres away of the castle.

Place de l'Europe
49150 Baugé-en-Anjou

02 41 84 00 74

contact@chateau-bauge.com

www.chateau-bauge.fr

> 9€ à 36€

Accueil Vélo

La bataille du Vieil-Baugé

22 mars 1421, la bataille du Vieil-Baugé. Il était une fois, en Anjou, il y a 600 ans.

« Que tu fus grande, terre de l'Anjou, à cette époque de nos malheurs ! ». C'est en ces mots que Victor Godard-Faultrier, dans son ouvrage *L'Anjou et ses monuments*, introduit les pages consacrées à la bataille du Vieil-Baugé. En 1420, en pleine Guerre de Cent ans, la France, à genoux, signe le traité de Troyes qui impose au roi « fou » Charles VI une double monarchie : le roi anglais Henri V a pris le pouvoir sur le royaume de France. Victorieux, il retourne en Angleterre, laissant les terres conquises aux mains de son frère, le duc de Clarence. Le 20 mars 1421, celui-ci, après avoir en vain tenté de prendre Angers, s'installe à Beaufort. Non loin de là, à Baugé, les troupes du dauphin Charles, spolié de sa couronne s'organisent. Elles sont composées de la noblesse d'Anjou et du Maine, des troupes du vicomte de Narbonne et des Ecosais menés par le comte de Buchan. Le 22 mars, samedi de Pâques, le duc de Clarence, décide de lancer

l'offensive. C'est un désastre, les cavaliers anglais, privés des archers, peinent à traverser le Couesnon, petite rivière qui borde le village du Vieil-Baugé. Ils se font repousser par Jean des Croix et les Angevins barricadés dans l'église, puis massacrés par les archers écossais. L'affrontement est brutal, rapide. Le duc de Clarence, reconnaissable à sa couronne, tombe sous les coups des Ecosais acharnés. A ses côtés périssent plus d'un millier d'Anglais. Alors que 14 bannières anglaises jonchent le sol, on compte parmi les rares morts du côté français, les chevaliers angevins Jean de Passavant, Jean de Tostavant et Jean de Bresle. La bataille du Vieil-Baugé est une victoire éclatante, mais elle sera, malheureusement, peu suivie d'effet : le dauphin Charles ne saura pas profiter de l'affaiblissement des Anglais pour poursuivre la lutte et les « bouter hors de France ». Ce n'est qu'en 1429, à Orléans, que l'espoir reflleurira.

Jehanne ROUL

Maître de Conférences à l'Université Catholique de l'Ouest

En savoir +

La vélobuissonnière, ses boucles vélos et ses 300 km de sentiers balisés, ses golfs et ses plans d'eau permettent à tous de découvrir les paysages, la forêt et les espaces naturels sensibles de Baugé-en-Anjou.

Laissez-vous conter l'histoire des 3 églises au clocher tors, visitez les nombreux manoirs et parcs des châteaux du Baugeois. Repartez avec le panier plein en passant par les fermes de nos producteurs locaux.



Plus d'informations touristiques :

contactez l'office de Tourisme Baugeois-Vallée au **02 41 89 18 07**.



À LA DÉCOUVERTE
DE LA RÉGION

Saumur Val de Loire



ALEXANDRE HELLEBUYCK



Plus d'informations touristiques :

contactez l'office de tourisme Saumur Val-de-Loire au **02 41 40 20 60**.

www.saumur-tourisme.com



Hôtel Hostellerie La Croix Blanche ***

Restaurant Le Plantagenêt (Logis International)

Depuis 1696, cet hôtel de charme rénové vous propose une ambiance chaleureuse dans un cadre authentique en face de l'abbaye et son musée d'art moderne. En été profitez de la terrasse fleurie et de la piscine. En hiver détendez-vous près des cheminées.

Located opposite the Royal Abbey and the modern art museum, this refurbished historic coaching inn combines simple elegance with modern comfort. Enjoy our restaurant with flowered courtyard. Outdoor pool, bar-lounge, secure parking.

5-7, place des Plantagenêts 49590
Fontevraud l'Abbaye

02 41 51 71 11

info@hotel-croixblanche.com

www.hotel-croixblanche.com

> 75 € à 160 €

Loire à Vélo
Vignobles et découvertes
Logis élégance
Accueil vélo

Restaurant Le Plantagenêt

& Hôtel Hostellerie La Croix Blanche (Logis International)

5-7, place des Plantagenêts
49590 Fontevraud l'Abbaye

02 41 51 71 11

info@hotel-croixblanche.com

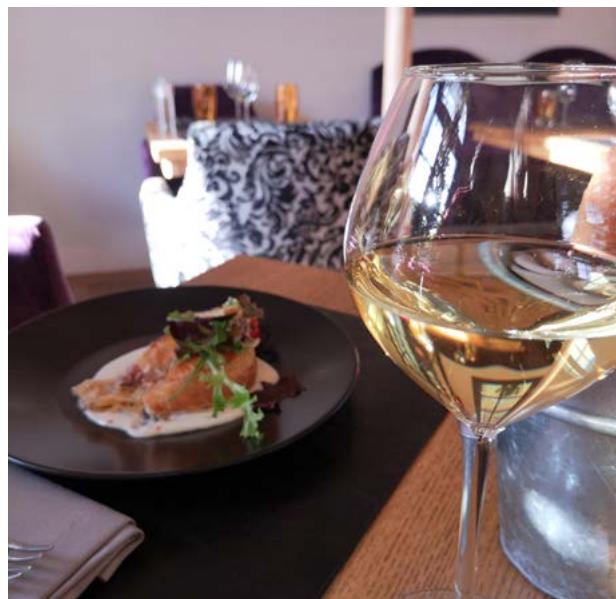
www.hotel-croixblanche.com

> 15 € à 50 €

Vignobles et découvertes
Gault Millau
Logis-Table Élegante

Le Plantagenêt vous propose une carte bistrannique midi et soir. Cuisine inventive autour des produits de saison et recettes régionales. Carte des vins 100% Loire. Service en terrasse intérieure ou face à l'entrée de l'Abbaye en été et près de la cheminée l'hiver.

Our colourful informal French restaurant with terraces overlooks the flowered courtyard, the town square and the abbey. Creative bistro cuisine using fresh, seasonal produce and local recipes. Our wine list is 100% local.





Abbaye Royale de Fontevraud

L'Abbaye Royale de Fontevraud est la plus grande Cité monastique d'Europe. Située au cœur du Val de Loire, classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, elle vous propose des expositions et visites guidées toute l'année. Venez découvrir les gisants d'Aliénor d'Aquitaine et de Richard Cœur de Lion mais également la nouveauté 2021 : notre nouveau Musée d'Art Moderne.

The Royal Abbey of Fontevraud is the Europe largest Abbey. Located in the heart of the Loire Valley, a UNESCO World Heritage Site, it offers exhibitions and guided tours all year round. Come and discover the recumbent figures of Aliénor d'Aquitaine and Richard the Lionheart, as well as the 2021 novelty: our new Museum of Modern Art.

Place des Plantagenêt
49590 Fontevraud l'Abbaye

02 41 51 73 52

welcome@fontevraud.fr

www.fontevraud.fr

> **Gratuit à 14€**

Loire à Vélo
Qualité Tourisme
Monument historique



Fontevraud l'Hôtel ****

& Fontevraud le Restaurant

Situé dans l'enceinte de l'Abbaye Royale, Fontevraud L'Hôtel perpétue la tradition d'hospitalité de la Règle de Saint-Benoît, dans un cadre majestueux, loin des tumultes du monde. Il la décline en art de vivre, de recevoir, de prendre soin et d'étonner ses hôtes.

Located within the walls of the Royal Abbey, Fontevraud L'Hôtel perpetuates the tradition of hospitality of the Rule of Saint-Benoit in a majestic setting, far from the turmoil of the world. It declines it in the art of living, of receiving, of taking care and of surprising its guests.

38 Rue Saint-Jean de l'Habit
49590 Fontevraud-l'Abbaye

02 46 46 10 10

hotel@fontevraud.fr

[www.fontevraud.fr/hotel/
fontevraud-l-hotel](http://www.fontevraud.fr/hotel/fontevraud-l-hotel)

> 110 € à 210 €

Monument historique
Loire à vélo
Vignobles & Découvertes

Fontevraud le Restaurant

& Fontevraud l'Hôtel

38 Rue Saint-Jean de l'Habit
49590 Fontevraud-l'Abbaye

02 46 46 10 10

reservation-restaurant@fontevraud.fr

[www.fontevraud.fr/les-restaurants/
fontevraud-le-restaurant](http://www.fontevraud.fr/les-restaurants/fontevraud-le-restaurant)

> 70 € à 101 €

1 Etoile au Guide Michelin
Gault & Millau
Loire à vélo
Monument historique
Vignobles & Découvertes

Ouvert sur le cloître, épousant l'architecture d'un ancien prieuré, Fontevraud Le Restaurant associe patrimoine et haute cuisine. Le Chef Thibaut Ruggeri, Bocuse d'or, une étoile au Michelin, se concentre sur une cuisine de l'essentiel, porteuse des valeurs de l'excellence française.

Open onto the cloister, espousing the architecture of a former priory, Fontevraud Le Restaurant combines heritage and haute cuisine. Chef Thibaut Ruggeri, Bocuse d'or, one Michelin star, focuses on essential cuisine that embodies the values of French excellence.





Château-Musée de Saumur

« Château d'Amour » pour René Ier d'Anjou, le château, qui a accueilli en ses murs des rois comme des prisonniers, est un des plus beaux et derniers témoignages intacts de l'architecture princière du Moyen Âge.

René I of Anjou's «Château of Love», the Château played host to kings and prisoners and is one of the greatest and last untouched remnants of princely architecture from the Valois dynasty in the Middle Ages.

Château de Saumur
Musée des arts décoratifs
et du cheval

49400 Saumur

02.41.40.24.40

chateau.musee@ville-saumur.fr

www.chateau-saumur.fr

> 5 à 8 €

Musée de France
Monument historique
Vignoble et découverte



Restaurant Ververt

Ververt est un restaurant de cuisine créative, locale et extra-fraîche proposant également une très large sélection de vins biologiques et naturels de Loire et d'ailleurs. Il est situé dans une charmante maison de village au coeur d'un village de charme des bords de Loire : Montsoreau.

Ververt is a restaurant where we propose a creative, local and extra-fresh cooking. Also, we have a very wide selection of organic and natural wines from the Loire valley and elsewhere. Our restaurant is located in a charming house, in a typical village on the banks of the Loire : Montsoreau.

7, Place du Mail
49730 Montsoreau

02 41 52 34 89

restaurantververt@gmail.com

www.ververt.com

> 16 à 49 €

Gault & Millau

Restaurant L'Essentiel

11 rue Raspail
49400 Saumur

02.41.67.71.10

contact@restaurant-
lessentiel-saumur.fr

[www.restaurant-
lessentiel-saumur.fr](http://www.restaurant-
lessentiel-saumur.fr)

> 18 à 52 €

Collège Culinaire de France
Gault & Millau
Petit Futé
Guide Michelin

L'Essentiel est un restaurant bistrannique basé sur une cuisine simple, raffinée et conviviale, tout en alliant les produits locaux et de saison. Idéalement situé en bas du château de Saumur et à deux pas du centre ville. Anthony Vaillant notre Chef, aime l'art de sublimer le produit et réveiller vos papilles.

L'Essentiel is a «bistrannique» restaurant that offers a simple, refined and convivial cuisine. We work with local and seasonal products. Ideally below the Castle of Saumur, it is just a short walk away from the city centre. Anthony Vaillant, our Chief, loves putting the product first and awakening your taste buds.





Caves Gratién & Meyer

Nichée à flanc de coteaux, la Maison Gratién & Meyer vous ouvre ses portes et vous invite à visiter ses caves. Laissez-vous conter l'histoire des hommes qui ont élaboré et donné aux fines bulles Gratién & Meyer toute leur essence. Nos Caves vous livrent les secrets de notre patrimoine.

Nestled on the hillside, overlooking the majestic Loire River, Maison Gratién & Meyer opens its doors and invites you for a tour of their cellars. They will explain all about Gratién & Meyer's founders who started producing fine sparkling wines, while our cellars unveil secrets of our heritage

Route de Montsoreau
49400 Saumur

02 41 83 13 32

boutique@gratienmeyer.com

www.gratienmeyer.com

> 2€ à 5 €

Caves Touristiques du Val de Loire
Loire à Vélo
Vignoble & Découverte

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération*



Restaurant Le Gambetta

Dans un cadre épuré, Mickaël et Céline Pihours proposent un voyage alliant l'originalité et la gastronomie. Une cuisine créative, pleine de saveurs.

Dine in elegant surroundings where Mickaël and Céline Pihours offer you a culinary journey combining originality and gastronomy. The cuisine is inventive and full of flavour. Three-course lunch menu available at 35€.

12 rue Gambetta
49400 Saumur

02 41 67 66 66

contact@restaurantlegambetta.fr

www.restaurantlegambetta.fr

> 35 € à 120 €

Les Collectionneurs

***** Hôtel Château de Verrières & Spa

53 rue d'Alsace
49700 Saumur

02 41 38 05 15

contact@chateau-verrieres.com

www.chateau-verrieres.com

> 199 € à 460 €

Accueil Vélo

10 chambres et suites romantiques dans une élégante demeure du 19^{ème} siècle où les salons décorés de magnifiques boiseries d'origine vous invitent à la détente dans un cadre exceptionnel. Piscine extérieure chauffée en saison, spa privatisé sur réservation.

This elegant 19th-century residence offers 10 refined and comfortable rooms and romantic suites. The lounges decorated with beautiful original woodwork invite you to relax in an exceptional setting. Heated swimming pool is heated in season.





Musée du Champignon

Cette champignonnière en activité est un lieu de production au milieu des visiteurs qui y découvrent les secrets de culture de 15 variétés différentes, dont le champignon de Paris, le pleurote, et le shii-také. C'est aussi le plus grand lieu d'exposition de champignons sauvages en Europe.

Visitors to this working mushroom farm will discover the secrets of growing varieties such as button, oyster, and shiitake . The museum also houses Europe's largest display of wild mushrooms.

Route de Gennes
Saint Hilaire Saint Florent
49400 Saumur

02 41 50 31 55

infos@musee-du-champignon.com

www.musee-du-champignon.com

> 8 € à 9 €

Loire à vélo
Accueil Vélo



Hôtel du Parc ***

& Restaurant du Parc (Logis International)

L'hôtel du Parc Design 3 étoiles vous accueille dans un cadre verdoyant à 5 mn en voiture du centre de Saumur et de la sortie d'autoroute A85. Profitez de notre piscine chauffée de mai à septembre, parking fermé et gratuit.

Situated in the Loire Valley, close to the Loire à Vélo cycle route, the three-star Hôtel du Parc and its restaurant offer modern decor and quiet, leafy surroundings. The city center and access to the motorway are just a 5-minute drive away. Heated pool open from May to September.

169, avenue des fusillés
49400 Saumur

02 41 67 17 18

contact@hotelduparc.fr

www.hotelduparc.fr

> 69 € à 169 €

Ecolabel
Tourisme et Qualité
Logis International

Restaurant du Parc

& Hôtel du Parc (Logis International)

169, avenue des fusillés
49400 Saumur

02 41 67 17 18

contact@hotelduparc.fr

www.hotelduparc.fr

> 23 € à 27,90 €

Logis table savoureuse

Venez succomber à la tentation d'une cuisine gourmande faite d'élégance et de finesse pour le plus grand plaisir de vos papilles. Ouvert tous les jours de la semaine midi (de 12h à 13h30) et soir (de 19h15 à 21h), fermé samedi midi et dimanche midi/soir.

Let yourself be tempted by a delicious cuisine made with passion and served with elegance for your viewing pleasure and the satisfaction of the soul. Opened every days for lunch (from 12am to 1.30 pm) and for dinner (from 7.15 to 9.00 pm).





Maison Louis de Grenelle

Situé à 12m sous terre en plein cœur de Saumur, la Maison Louis de Grenelle élabore depuis 1859, dans la pure tradition, Crémant de Loire et Saumur brut. L'ancienne carrière de tuffeau creusée au XVI^e siècle abrite les secrets de la méthode traditionnelle. La visite guidée est suivie d'une dégustation commentée et personnalisée dans un espace boutique du plus bel effet. Insolite : Escape Game en caves !

Located 12 meters underground in the heart of Saumur, the House of Louis de Grenelle has been developing since 1859, in pure tradition, Crémant de Loire and Saumur Brut sparkling wines. The old tuffeau quarry dug of the 15th century holds the secrets of the traditional method. The guided tour is followed by a commented and personalized tasting in a beautiful shop area. More information on the website.

839, rue Marceau BP 206 49415
Saumur

02 41 50 23 21

contact@louisdegrenelle.fr

www.louisdegrenelle.fr

> 4 € visite guidée

Caves touristiques du Val de Loire
Accueil Vélo
Vignoble & Découverte



Le Bistrot de la Place

Bistrot de tradition française dans une ambiance conviviale. Il propose une cuisine Bistronomique maison à partir de produits frais issus du marché et des producteurs locaux. Bar à vins offrant une sélection fine de 400 références de vins.

A traditional French bistro with a friendly atmosphere. The cuisine is bistronomique (in other words, fine dining in a relaxed setting), all freshly prepared using ingredients from the market and local producers. The wine bar offers a wonderful selection of 400 different wines.

16 Place Saint-Pierre
49400 Saumur

02 41 51 13 27

contact@bistrotdeplacement-saumur.com

www.bistrotdeplacement-saumur.com

> 17,80 € à 45 €

Collège Culinaire de France,
restaurant de qualité
Lauréat du Tour des Cartes 2018

*** Hôtel Best Western Adagio

94, Avenue du Général de Gaulle
49400 Saumur

02 41 67 45 30

contact@hoteladagio.com

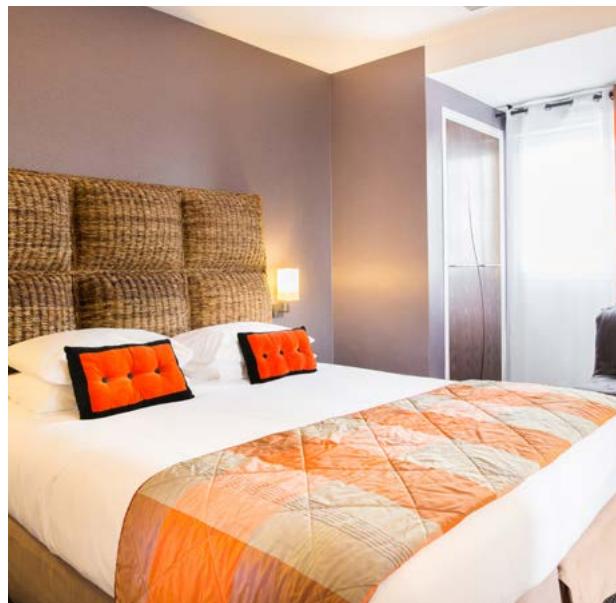
www.hoteladagio.com

> 74 € à 185 €

Loire à Vélo

Sur l'île Offard, à seulement 5 minutes à pied du centre ville et de la gare, notre hôtel propose des chambres modernes, confortables et climatisées, équipées de télévisions avec plus de 50 chaînes, wifi gratuit et plateaux de courtoisie. Parking privé payant sur réservation, places limitées. Parking vélo gratuit.

Located on Offard Island, 5 minutes from the town center and train station, our hotel offers modern, comfortable and air-con rooms, with a tv with more than 50 channels, free wifi and courtesy tray. Private parking on demand to pay, free bikes park





Ackerman

Embarquez pour une véritable expérience « Au Cœur de la Bulle » dans les caves monumentales en tuffeau de la Maison Ackerman et percez les secrets de Jean-Baptiste Ackerman, créateur des fines bulles de Loire en 1811. Visite suivie d'une dégustation commentée des cuvées emblématiques de la Maison Ackerman.

Ackerman invites you to an extraordinary "Journey to the Center of the Bubbles". The visit, punctuated by videos, artistic exhibitions and games suitable for the entire family, will take you to the heart of the company's historic tufa galleries. Come and visit our cellars for a memorable experience!

19, rue Léopold Palustre -
Saint-Hilaire Saint-Florent
49400 Saumur

02 41 53 03 21

tourisme@ackerman.fr

www.laroutedesvinsdeloire.fr

> 5 € à 8 € (gratuit - 14 ans)

Qualité Tourisme
Vignobles & Découvertes
Caves touristiques du Val de Loire
Grand prix d'Or des Trophées
de l'Oenotourisme catégorie Art et Culture



Château Le Prieuré **** Younan Collection

& Restaurant Le Castellane

Surplombant la Loire, l'hôtel Le Prieuré vous accueille dans un ancien prieuré bénédictin du XIIe siècle qui dresse sa silhouette blanche dans un nid de verdure. Ce qui vous y attend, une atmosphère élégante, raffinée et une vue imprenable sur la Loire.

Overlooking the Loire, Le Prieuré hotel welcomes you to the site of a former Benedictine priory dating back to the 12th century. The striking white stone of the château is enhanced by surrounding greenery. Elegance and a refined atmosphere await you here, with a breathtaking view of the river.

Rue du Comte de Castellane 49350
Chênehutte Trèves Cunault

02 41 67 90 14

prieure@younancollection.com

www.prieure.com

> 149€ à 450€

Younan Collection

Restaurant Le Castellane Younan Collection

& Château Le Prieuré

Rue du Comte de Castellane 49350
Chênehutte Trèves Cunault

02 41 67 90 14

prieure@younancollection.com

[www.prieure.com/fr/page/
restaurant-gastronomique-
saumur.3664.html](http://www.prieure.com/fr/page/restaurant-gastronomique-saumur.3664.html)

> 35€ à 80€

Younan Collection

Une salle décorée de style empire avec une vue panoramique sur la Loire, vous invite à la dégustation des produits locaux, mis à l'honneur par Richard Prouteau.

A room richly decorated in an empire style with a panoramic view of the Loire welcomes you to taste the dishes designed by Richard Prouteau, which highlight the products of the best products in the region.





Pierre et Lumière

Découvrez les bijoux du Val de Loire, églises, villes, villages et châteaux, sculptés dans la pierre de tuffeau, dans une splendide carrière souterraine. Un parcours éblouissant de beauté ! Parcours famille et animations pour les enfants. 10h00 à 19h00 (10h00 à 18h00 en basse saison).

Discover the architectural jewels of the Loire Valley – miniature churches, villages and castles – beautifully sculpted in tuffeau limestone and displayed in the mysterious atmosphere of an underground quarry. An unmissable Experience, including a family trail and activities for children.

Route de Gennes
Saint Hilaire Saint Florent
49400 Saumur

02 41 50 70 04

infos@pierre-et-lumiere.com

www.pierre-et-lumiere.com

> 7 € à 9 €

Loire à vélo
Accueil Vélo



Les Caves de Marson Restaurant troglodyte

Ce restaurant troglodyte atypique perpétue la tradition des fouées. Eclairé aux chandelles vous dégusterez cette spécialité Saumuroise composée de produits régionaux. A 5mn du Cadre Noir et 7mn de Saumur. Surréservation (Jours d'ouverture actualisés sur la page «actualité» du site)

This typical troglodyte restaurant specialises in traditional local fouées (hot 'pita bread' style rolls stuffed with local produce). Our whole restaurant is candlelit. A 5-minute drive from Le Cadre Noir and Saumur.

1 rue Henri Fricotelle
Marson
49400 Rou Marson

02 41 50 50 05

contact@cavesdemarson.com

www.cavesdemarson.com

> 25 € à 31 €

> 11 € jusqu'à 10 ans

*** Ibis Styles Saumur

15 Avenue David d'Angers
49400 Saumur

02 41 67 31 01

H8820@accor.com

www.ibis-styles-saumur.fr

> 69 € à 189 €

Loire à vélo

Notre hôtel propose 63 chambres rénovées en 2014 et 2019. L'hôtel est idéalement situé en face de la gare, sur la rive droite de la Loire, et à 10 min à pied du centre-ville. Nous disposons d'un parking privé et sécurisé. Un parking public gratuit est situé à 100 mètres de notre établissement.

Our hotel offers 63 rooms, renovated in 2014 and 2019. It is ideally located in front of the train station, on the right bank of the Loire and is a 10 minutes walk from the city centre. We have our own private and securised parking.. A free public parking is about 100 metres away from our hotel.





CAUDARD

Bioparc

Incontournable en Anjou, le Bioparc accueille 1500 animaux dans un labyrinthe végétal et minéral. Creusés dans la roche, les tunnels vous feront passer d'un monde à l'autre, à la rencontre d'espèces rares et fascinantes.

Located in the heart of Anjou, the Bioparc welcomes more than 1500 animals in a labyrinth of stone and vegetation. Hollowed from the rocks, tunnels will lead you from one zone to another, where you can meet rare and fascinating species.

103 rue de Cholet
Doué-la-Fontaine
49700 Doué-en-Anjou

02 41 59 18 58

infos@bioparc-zoo.fr

www.bioparc-zoo.fr

> 17,65 € à 24,40€

Iso 14001
Qualité Tourisme
Marque Valeurs Parc Naturel Régional



Hôtel Auberge de la Rose ***

& Restaurant Auberge de la Rose (Logis International)

L'auberge propose 15 chambres aménagées avec goût et confort équipées de douche ou bain, sèche-cheveux, télévision, Canal+, téléphone, accès internet et wifi, garage privé ainsi qu'un plateau de courtoisie pour votre bien être.

The inn provides 15 stylishly designed, cosy rooms, all equipped with shower or bath, hairdryer, TV with Canal+, telephone, internet and Wi-Fi. On-site private car park. Coffee and tea facilities in each room.

12 place de Gennes
49700 Doué La Fontaine

02 41 59 13 65

aubergedelarose@orange.fr

www.aubergedelarose.com

> 68 € à 82 €

Qualité Tourisme
Logis 3 cheminées

Restaurant Auberge de la Rose

& Hôtel Auberge de la Rose (Logis International)

12 place de Gennes
49700 Doué La Fontaine

02 41 59 13 65

aubergedelarose@orange.fr

www.aubergedelarose.com

> 14,50 € à 46,50 €

Maître Restaurateur
Qualité Tourisme
Logis 3 cocottes

Le chef, Christian Patural, propose une cuisine traditionnelle faite maison et inventive, rythmée par les saisons. Il a à cœur de servir des produits frais provenant de producteurs locaux. Vous passerez un moment privilégié.

The chef, Christian Patural's cuisine is traditional but creative, all dishes are home-made and vary per season. He enjoys working with small local producers, which guarantees a delightful moment at the table.





Anjou-Nantes Montgolfières

Depuis 25 ans sur les bords de Loire, vivez l'inoubliable avec un survol du Val de Loire. Un cadeau unique. Notre priorité : la sécurité, l'accompagnement, l'engagement et la qualité. Billet 2 ans/Report de dates illimitées selon conditions météo. Saison vols avril-octobre. Départ de Saumur Gennes Brissac Angers Ancenis Oudon. Nacelles de 2 à max 10 passagers. Vol découverte. Vol privatisé.

For over 25 years Anjou-Nantes Montgolfières have been offering hot air balloon. Flights over the Anjou region and the Loire Valley. Let's meet for an extraordinary adventure !

Z.I. les Sabotiers
49350 Gennes Val de Loire

02 41 40 48 04
anjou@montgolfieres.fr
www.montgolfieres.fr

> 160 € à 420 €

Certificat de Transport
Aérien Licence d'exploitation
Vignobles & Découvertes
Destination Entreprise



Hôtel & Spa Chai de la Paleine ***

(Logis International)

Hôtel de Charme et de Caractère au coeur du vignoble de Saumur situé dans un ancien chai : Chambres à la décoration soignée, chambres familiales avec cuisine, parc avec coins détente et Spa Balnéo privatif. Hébergements insolites dans le parc, Salles de réception et de séminaires, gîte de 5 personnes et chambres d'hôtes au Château. Privatisation du site possible.

Lovely hotel with character in the heart of the Saumur vineyards situated in a former wine and spirits storehouse: Rooms offering a boutique atmosphere and modern facilities, Unusual accomodation in the park, room offering a boutique atmosphere and modern facilities, family suites, cottage for 5 persons and B&B in the castle. Suitable for private events.

10, place Jules Raimbault
Château la Paleine
49260 Le Puy Notre Dame

02 41 38 28 25

lapaleine@wanadoo.fr

www.paleine.fr

> 65 € à 95 €

Qualité Tourisme
Accueil Vélo
Carré d'étoiles

*** Demeure de la Vignole

3, impasse Marguerite d'Anjou
49730 Turquant

02 41 53 67 00

information@demeure-vignole.com

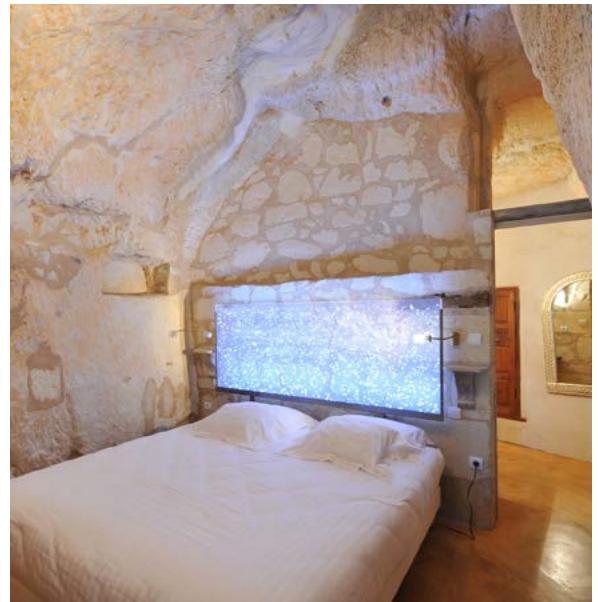
www.demeure-vignole.com

> 92 € à 260 €

Logis International
Guide michelin
Accueil vélo

Hôtel insolite troglodytique au coeur de la vallée de la Loire. Convivialité et charme vous attendent à La Demeure de la Vignole, hôtel de caractère avec piscine Troglodytique, proche de Saumur ! Vous y découvrirez 5 logements troglodytiques et 7 chambres dans la demeure du XVII^{ème}.

Unusual Troglodyte Logis Hotel located in the heart the Loire valley. Conviviality and charm await you at La Demeure de la Vignole, a charming hotel with a cave pool, near Saumur! You will discover 5 caved housings and 7 bedrooms in the XVII century mansion.





Musée Troglo

Village troglodytique de Rochemenier

Le musée du village troglodytique vous invite à la découverte d'un monde insolite. Deux anciennes fermes, une chapelle souterraine, pièces d'habitations meublées, de nombreux objets et photos du quotidien. 20 salles sur 1 hectare.

The troglodyte village leads you into a very unusual world, now a museum with plenty of history. 20 rooms to be discovered, a village with two farms, an underground chapel, furnished living quarters, many objects and pictures of daily life from not-so-long-ago.

14 Rue du Musée
49700 Louresse-Rochemenier

02 41 59 18 15
visite@troglodyte.fr
www.troglodyte.fr

> 5,50 € à 8 €

Qualité Tourisme
Vignobles & Découvertes
Guide Michelin



Restaurant Les Caves de la Genevraie

& Hôtel Rocaminori (Logis International)

Les Caves de la Genevraie est un restaurant troglodytique avec une spécialité de Fouace. Il est maintenant ouvert depuis 29 ans. Nous proposons pendant le repas une visite de notre four ainsi que des galeries souterraines sur environ 800 m². Menu enfant : 10 € jusqu'à 10 ans.

Les Caves de la Genevraie has been serving the local speciality called 'fouace' for the past 29 years. All guests can visit the oven and a fifth of an acre of tunnels and underground galleries. Kids menu: 10€ up to 10 years old.

13 Rue du Musée
49700 Louresse Rochemenier

02 41 59 34 22

www.caves-genevraie.fr

> 25 €

Parc naturel régional

*** Hôtel Rocaminori

& Restaurant les Caves de la Genevraie

15 Rue du Musée
49700 Louresse Rochemenier

02 41 50 03 12
contact@rocaminori-hotel.fr
www.rocaminori-hotel.fr

> 85 € à 140 €

Logis 3 cheminées

Le Rocaminori hôtel en troglodytes de plaine. Nous avons 12 chambres : troglodytes ou non-troglodytes. Double, triple ou quadruple, en famille ou entre amis, ces espaces vous laisseront dans l'imagination et le calme souterrain.

A hotel nestled within a series of underground chambers carved from the limestone bedrock, situated beside the historic troglodyte village.



À LA DÉCOUVERTE
DE LA RÉGION

Choletaise



SOPHIE REBEQUET



Plus d'informations touristiques :

contactez l'office de tourisme du Choletais au **02 41 49 80 00**.

www.ot-cholet.fr / info-accueil@ot-cholet.fr



Hôtel Château Colbert

& Restaurant Le Stofflet

Qui n'a pas rêvé de vivre une nuit dans un château empreint d'histoire? Le Château Colbert propose 2 catégories de chambres tout confort, dont certaines ont vue sur le Parc Oriental de Maulévrier.

If you want to experience a Château lifestyle, Château Colbert will offer you this opportunity. This 17th century building looks like a small «Versailles». Two kinds of rooms : Prestige or «de Charme». Some of them have the amazing view on the Japanese Garden of Maulévrier.

Place du Château BP 19
49360 Maulévrier

02 41 55 51 33

reception@chateaucolbert.com

www.chateaucolbert.com

> 110 € à 195 €

Qualité Tourisme, Maître Restaurateur
Cuisineries Gourmandes
Guide Michelin
Gault & Millau
Monument historique

Restaurant Le Stofflet

& Hôtel Château Colbert

Place du Château BP 19
49360 Maulévrier

02 41 55 51 33

reception@chateaucolbert.com

www.chateaucolbert.com

> 39 € à 110 €

Qualité Tourisme, Maître Restaurateur
Cuisineries Gourmandes
Guide Michelin
Gault & Millau
Monument historique

Le Chef Jean-Yves Massonnet présente ses créations dans un cadre superbe jouxtant le Parc Oriental de Maulévrier. Sa cuisine, inspirée du terroir et des saisons, fait la part belle aux produits régionaux et à ceux du potager.

The Chef Jean-Yves Massonnet prepares his creative dishes in a fabulous environment next to the Japanese gardens of Maulévrier. His cuisine is inspired by his region as well as the seasons; he gives full priority to local ingredients and vegetables coming directly from our kitchen garden.





Parc Oriental de Maulévrier

Le parc oriental est le plus grand jardin japonais d'Europe, il est unique en son genre par son extraordinaire cadre architectural, botanique, et son symbolisme. Complément de la visite de jour, la promenade de nuit au rythme de 6 contes japonais.

The Parc Oriental is an example of the great landscape gardens of the Edo period (17th and 19th century), with historical, botanical and symbolic importance. Opened from 15th of March to 15th of November. The garden at night: from May to September

Route de Mauléon
49360 Maulévrier

02 41 55 50 14

contact@parc-oriental.com

www.parc-oriental.com

> 8€ le jour et 10 € la nuit

Qualité Tourisme
Jardin Remarquable
Guide Michelin

En savoir +

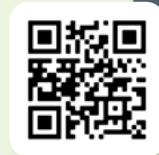
Passport privilèges

Destination Anjou, le meilleur de l'Anjou

Des offres séduisantes pour les amoureux de l'Anjou ! Destination Anjou vous propose une escapade touristique à la découverte de parcs et jardins, de son patrimoine et ce de manière privilégiée. Avec ce passeport, bénéficiez d'offres et de tarifs spéciaux auprès de 23 sites touristiques incontournables.

Pour en bénéficier rendez-vous sur notre site :

🌐 www.destination-anjou.com / rubrique « Passeport Privilèges »
Téléchargez le sur votre smartphone et présentez votre passeport numérique à l'accueil du site ou flashez le QR code.



Flashez-moi !



Nos 23 sites

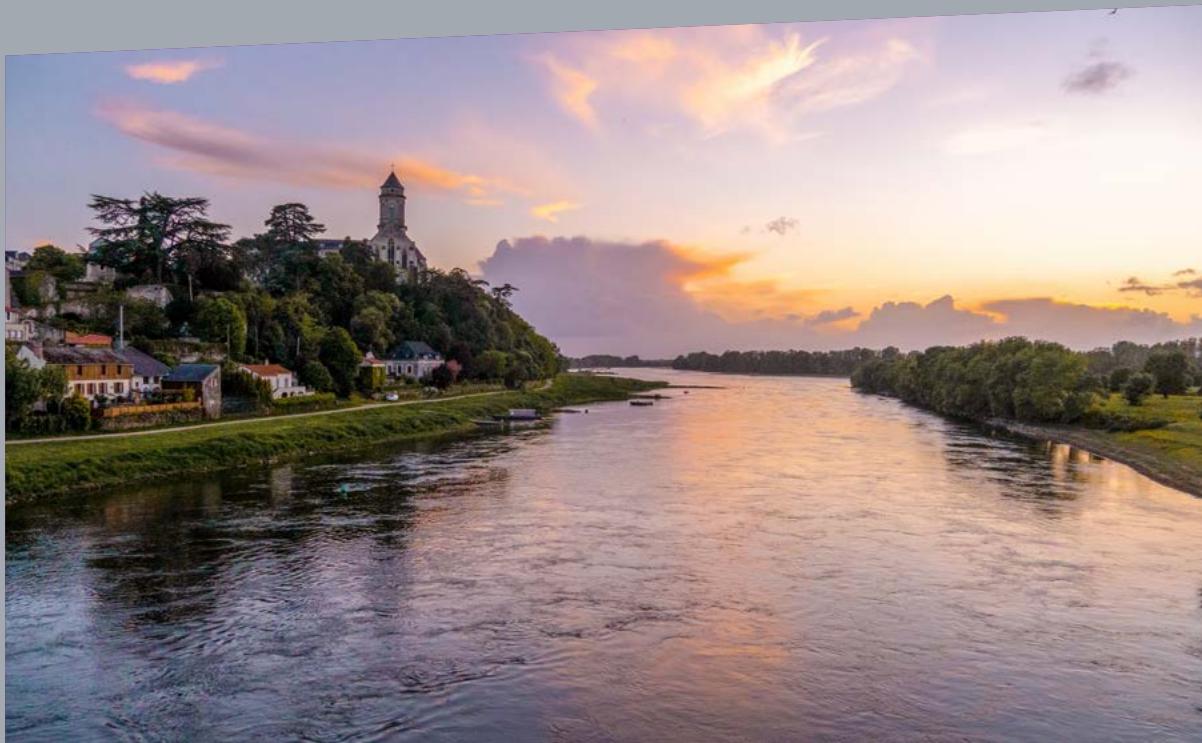
- Bioparc de Doué-la-Fontaine
- Parc Oriental de Maulévrier
- Château de Brissac
- Caves Louis de Grenelle à Saumur
- Village Troglodyte de Rochemenier
- Carré Cointreau à Saint Barthélemy d'Anjou
- Bateau Promenade Restaurant L'Hirondelle à Chenillé-Changé
- Château du Plessis-Bourré à Ecuillé
- Abbaye Royale de Fontevraud
- Château d'Angers
- Anjou-Nantes Montgolfière
- Château-Musée de Saumur
- Terra Botanica à Angers
- Espace Menthe Pastille Giffard à Avrillé
- Château du Plessis Macé à Longuenée-en-Anjou
- Caves Ackerman à Saumur
- Caves Gratien & Meyer à Saumur
- Musée du Champignon à Saumur
- Pierre et Lumière à Saumur
- Chocolaterie Guisabel à Candé
- Château de Baugé
- Collégiale Saint Martin à Angers
- Jardin Camifolia à Chemillé en Anjou

**Destination Anjou c'est aussi 30 Hôtels et 26 Restaurants.
À consommer sans modération.**

Bonne visite !

À LA DÉCOUVERTE
DE LA RÉGION DES

Mauges



ANTHONY BÉRANGER

Plus d'informations touristiques :



Contactez l'Office de Tourisme Osez Mauges au **02 41 72 62 32**.

Et d'avril à septembre aux bureaux d'accueil de Saint-Florent-Le-Vieil, Montjean-sur-Loire, Champtoceaux et Chemillé.

www.osezmauges.fr

En savoir +

Les Mauges en Anjou

Bordées par la Loire, la Sèvre nantaise et l'Hyrôme, les Mauges tirent leur nom de leur première appellation connue : *le pagus metallicus, ou medalgicus*¹. Ce « pays minier » est sous l'Antiquité peuplé de la tribu gauloise des *Ambiliati*. Les Mauges, affirment Bertrand Delahaye et Teddy Véron, accueillent, au Haut-Moyen Age, des résidences royales : Champtoceaux, qui serait évêché sous Clotaire 1^{er}, devient palais de Pépin le Bref. À l'époque de Charlemagne, le « pagus » ou pays des Mauges fait partie du royaume d'Aquitaine sur lequel règne Louis le Pieux, dont un des palais se trouve à Doué. Louis le Pieux favorisa le monachisme bénédictin, il dota l'abbaye de Saint-Florent de nombreux biens sur les Mauges. C'est justement dans un diplôme de son fils, Charles le Chauve, consacré à l'abbaye, et daté de 844, que se trouve la plus ancienne mention des Mauges. L'intérêt stratégique que représentait cette terre sise en marche, aux frontières angevines, poitevines et bretonnes, a stimulé le développement de la région qui, bénéficiant d'un défrichement actif, a vu s'y multiplier et s'y développer les paroisses. La région, malmenée par les Normands, devient au X^{ème} siècle propriété du duc de Bretagne.



DOMINIQUE DROUET

Teddy Véron a brillamment montré comment les Mauges ont, au tournant de l'an mil, été intégrées à l'Anjou². Alors qu'une partie des terres est sous la juridiction de Saint-Florent, le reste des Mauges est propriété du vicomte Renaud Torench. A sa mort, son fils, Renaud, évêque d'Angers, hérite de ces alleux. La volonté de l'évêque est d'en faire hériter l'abbaye Saint-Serge et le chapitre cathédrale d'Angers. Cette donation est alors confirmée par le pape Jean XVIII et le roi de France Robert le Pieux, fils d'Hugues Capet. Le comte Foulque III Nerra ne peut s'y résoudre. En 1005, à la mort de l'évêque il réussit habilement à s'accaparer de l'héritage et y place ses fidèles vassaux. C'est la prise de Saumur, en 1026, et la fortification de Saint-Florent - le Viel qui achèvent l'intégration des Mauges au comté. S'ensuit alors une période de fortifications de villes et de constructions de forteresses, telles que Montfaucon, Beaupréau, Cholet et Maulévrier, forteresses devenues les chefs-lieux de canton actuels.

Cette « annexion » par le comte d'Anjou a offert aux Mauges d'être au cœur du grand Empire Plantagenêt³. L'histoire de l'Anjou culmine aussi pendant la période révolutionnaire. Les Mauges sont intégrées au nouveau département « Mayenne-et Loire » crée en 1790 : Cholet et Saint-Florent le Viel sont chefs-lieux de districts. En mars 1793, l'insurrection éclate au Pin en Mauges. La région lutte pour sa foi, les Mauges sillonnées par les colonnes infernales se soudent, une identité forte se forge alors. Anne Rolland-Boulestreau souligne que « c'est à partir du XIX^e siècle que l'homogénéité politique des communautés se façonne et se fige »⁴. Une identité des Mauges forgée par la mémoire et l'histoire.

Jehanne ROUL

Maître de Conférences à l'Université Catholique de l'Ouest

¹Ce texte s'appuie sur le remarquable dossier paru en 2005 dans les Cahiers des Mauges, Barbarin A., Delahaye B., Gautier S., Véron T., « Un pays à géométrie variable. L'évolution des limites des Mauges au cours des siècles », dans Les Cahiers des Mauges, numéro 5, 2005, p. 16-35.

²Véron T., L'intégration des Mauges à l'Anjou au XI^e siècle, Pulim, Limoges, 2007.

³Idem.

⁴Rolland-Boulestreau, Les notables des Mauges, PUR, 2004, voir aussi Les colonnes infernales, Fayard, 2015.



DOMINIQUE DROUET

Jardin Camifolia

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.

The Camifolia garden is located in the heart of the Hyrôme valley, in Chemillé-en-Anjou. 600 species of plants with amazing properties make up and embellish the 3,5 hectares of the garden. The plants for health, beauty and well-being are available to you for a stroll.

1 rue de l'Arzillé
49120 Chemillé-en-Anjou

02 41 49 84 98

contact-camifolia@chemille-en-anjou.fr

www.jardin-camifolia.com

> 6 € à 8 €

Qualité Tourisme
Jardin Remarquable



Hôtel Le Champalud ***

& Restaurant La Citadelle (Logis International)

Situé à 70 km d'Angers et 25 km de Nantes, sur le promontoire site classé du Champalud dominant La Loire, l'hôtel dispose de 19 chambres spacieuses et confortables au cœur d'un village rural des bords de Loire.

The Hotel Le Champalud overlooks the mighty Loire River. The hotel with 19 comfortable and spacious rooms, is situated in the heart of a country town on the banks of the Loire River. 45 miles from Angers and 15 miles from Nantes.

1 place du Chanoine Bricard
49270 Champptoceaux

02 40 83 50 09

contact@lechampalud.com

www.lechampalud.com

> 80 € à 123 €

3 étoiles
Accueil Vélo
Logis Cosy

Restaurant La Citadelle

& Hôtel Le Champalud (Logis International)

1 place du Chanoine Bricard
49270 Champptoceaux

02 40 83 50 09

contact@lechampalud.com

www.lechampalud.com

> 24 € à 55 €

Logis Restaurant Savoureux

Carte et menus privilégient les produits régionaux de proximité au fil des saisons. Recettes classiques revisitées agrémentées d'une touche tendance dans la présentation des mets. 12h-14h/19h-21h. Tous les jours sauf Vendredi soir, Samedi toute la journée et Dimanche soir.

The menus and a la carte meals of La Citadelle restaurant are inspired by local, seasonal products. Traditional recipes have been revisited resulting in trendy dishes with beautiful presentations.



À LA DÉCOUVERTE DE
l'Anjou bleu



©Terbet



Plus d'informations touristiques :

contactez l'office de tourisme de l'Anjou bleu au **02 41 92 86 83**

www.tourisme-anjoubleu.com



Auberge de la Diligence

Tania et Michel CUDRAZ sont installés depuis 1996 dans la campagne Haute Angevine. Cuisine, généreuse et équilibrée, dans une atmosphère chic et confortable alliant décoration moderne et le charme des anciennes demeures.

Owners Tania and Michel have lived in the countryside north of Angers for over 24 years. Their menu is regularly refreshed, offering refined cuisine infused with flavours brought back from travels around the world. The style is chic and comfortable, blending modernity with the charm.

4 rue de la Libération
49440 Loiré

02 41 94 10 04

info@diligence.fr

www.diligence.fr

> 29 € à 94 €

Collège culinaire,
Gault & Millau
Guide Michelin 3 fourchettes rouges
Tables et Auberges de France
Chics & Chefs

En savoir +

L'Anjou bleu

Idéalement située, à 20 mns d'Angers, une heure de Nantes et une heure de Rennes, traversée par les 3 rivières que sont la Mayenne, la Sarthe et l'Oudon, la région de l'Anjou bleu invite au voyage et à la détente.

Ce territoire authentique dont le nom s'inspire des ardoises et des rivières, vous promet des moments de petits bonheurs, entre charmants villages, sorties familiales, découvertes insolites et fermes vivantes. L'Anjou bleu vous surprendra par sa richesse tant en propositions qu'en qualité et originalité.

Plus d'informations sur le site www.tourisme-anjoubleu.com



© Terbel



Bâteau promenade restaurant l'Hirondelle

L'Hirondelle navigue au départ d' Angers, Grez-Neuville et Chenillé-Changeé, (Maine, Loire, Mayenne et Oudon). Organisez une croisière : apéritive, bistrot, repas, cocktail, séminaire... Le dépaysement est garanti toute l'année !

L'Hirondelle (aka 'The Swallow') sails from Angers, Grez-Neuville and Chenillé-Changeé on the Maine, Loire, Mayenne and Oudon rivers. We will be delighted to welcome you aboard for one of our cruises: aperitif, bistro, meals, cocktails, seminars... A relaxing trip all year round!

Le Moulin Chenillé Changé
49220 Chenillé-Champteussé

02 41 95 14 23

reservation@domaine-moulin.fr

www.domaine-moulin.fr

> 11 € à 71,40 €

Restaurant La Table du Meunier

La Table du Meunier, à 30 km d'Angers, au bord de la Mayenne, le chef vous propose une cuisine du terroir, savoureuse et raffinée. C'est un endroit idéal pour tous vos événements. Capacité: 6 salles de 10 à 80 personnes.

At La Table du Meunier on the Mayenne riverside, only 19 miles from Angers, the chef proposes a local, tasty and refined cuisine. The restaurant is the perfect place to host any kind of event; six reception rooms for 10 to 80 guests.

Le Moulin Chenillé Changé
49220 Chenillé-Champteussé

02 41 95 10 98

reservation@domaine-moulin.fr

www.domaine-moulin.fr

> 19 € à 47 €

Maître Restaurateur
Qualité Tourisme
Tables et Auberges de France



Les Roulottes

& Cottages du Moulin

Le Moulin Chenillé Changé
49220 Chenillé-Champteussé

02 41 95 11 92

reservation@domaine-moulin.fr

www.domaine-moulin.fr

> 85 € à 805 €

Gîte de France
Accueil Vélo
Vélo Francette

Véritable complexe haut de gamme d'hébergements insolites invitant au dépaysement total en pleine verdure, au bord de la rivière « La Mayenne ». Venez-vous détendre avec la piscine, le sauna, le spa...(capacité de 70 à 92 pers.)

A high-end, unusual accommodation complex for a full change of scenery right on the banks of the Mayenne River. Come and relax in the swimming pool, sauna, spa... (Capacity 70-92 guests.)





Chocolaterie Guisabel

Lieu unique en Anjou, de la cabosse au cacao, plongez dans l'univers gourmand du chocolat. Visite d'une durée de 1h comprenant l'histoire de notre chocolaterie, la culture du cacao et notre savoir-faire. Dégustation durant la visite. Visite possible toute l'année uniquement sur réservation.

Plunge into the delicious world of chocolate and take a look behind the scenes at this working chocolate factory. Our expert chocolatiers will reveal the secrets of their recipes, from classic bars to extravagant creations. Contact us for details of special events, workshops and guided tours

Route de Loiré
Z.A du Bois Robert
49440 Candé

02 41 92 70 88

cande@chezmonchocolatier.com

www.guisabel.fr

> 4,50 €

Qualité Tourisme
Visitez nos entreprises
en Pays de la Loire
Produit en Anjou

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux



DestiAnjou



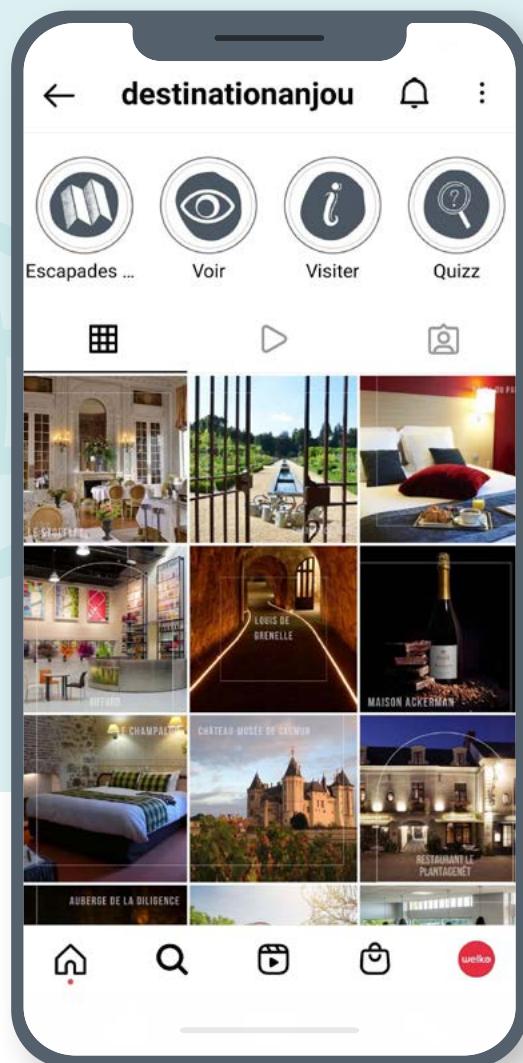
Destination Anjou



destinationanjou



Ainsi que sur notre site
www.destination-anjou.com





CAMPUS^{DE LA} GASTRONOMIE

L'EXPIÉRIENCE DU GOÛT

 CHAMBRE DE COMMERCE
ET D'INDUSTRIE

 esa
ÉCOLE SUPÉRIEURE
DE LA GASTRONOMIE

 ua
université
angers

— “ —

*La préparation des futurs
professionnels du tourisme,
de l'hôtellerie et de la restauration*

L'ALLIANCE DE **3 STRUCTURES** **DE FORMATION** RECONNUES

Le Campus de la Gastronomie réunit les savoir-faire de trois établissements de formation d'excellence en Anjou. Une alliance stratégique qui offre des parcours sur-mesure de compétences complémentaires sur l'ensemble des domaines de la gastronomie.

Tous les ingrédients sont réunis pour proposer des modules de formation adaptés.

DE LA **PARCELLE** À LA **PAPILLE**

Le Campus de la Gastronomie répond aux besoins en compétences de l'ensemble de la chaîne de valeur, de la parcelle à la papille. Il propose, grâce à l'alliance des trois structures de formation partenaires, une offre de service en **formation initiale** (du CAP au doctorat) et **formation continue**, en **recherche scientifique**, en **conseil et accompagnement**, et **innovation**.

www.campusdelagastronomie.com
contact@campusdelagastronomie.com



— Destination —
ANJOU
SITES - RESTAURANTS - HÔTELS

Le Meilleur
de L'Anjou

8, Bd du Roi René - BP 60 626
49006 Angers Cedex 01 - **02 41 20 49 00**
www.destination-anjou.com

Destination Anjou,
une association de professionnels
créée et soutenue par
la **CCI de Maine et Loire**

 **CHAMBRE DE COMMERCE
ET D'INDUSTRIE**

C.Martin-Destination Angers, Carré Cointreau, Espace Menthe-Pastille, Terra Botanica, Plessis-Bourré, Château de Brissac, Gaudard, Château-Musée de Saumur, D. Drouet, Frédéric Chobard, Terbel, Serge Cousseau, Jérôme Paessant, C.Rose/CMN, Bertrand Bechard, Dorine Duval, Samuel Meeldijk, David Darrault, Gérard Champion, Rochemenier village Troglodytique, Louis de Grenelle, Pierre & Lumière, Musée du Champignon, Parc-Oriental - Maulévrier - 2019 - Medhi-Media, Jardin Camifolia, Sophie Rebequet, Léonard de Serres, Anthony Béranger

GUIDE GRATUIT