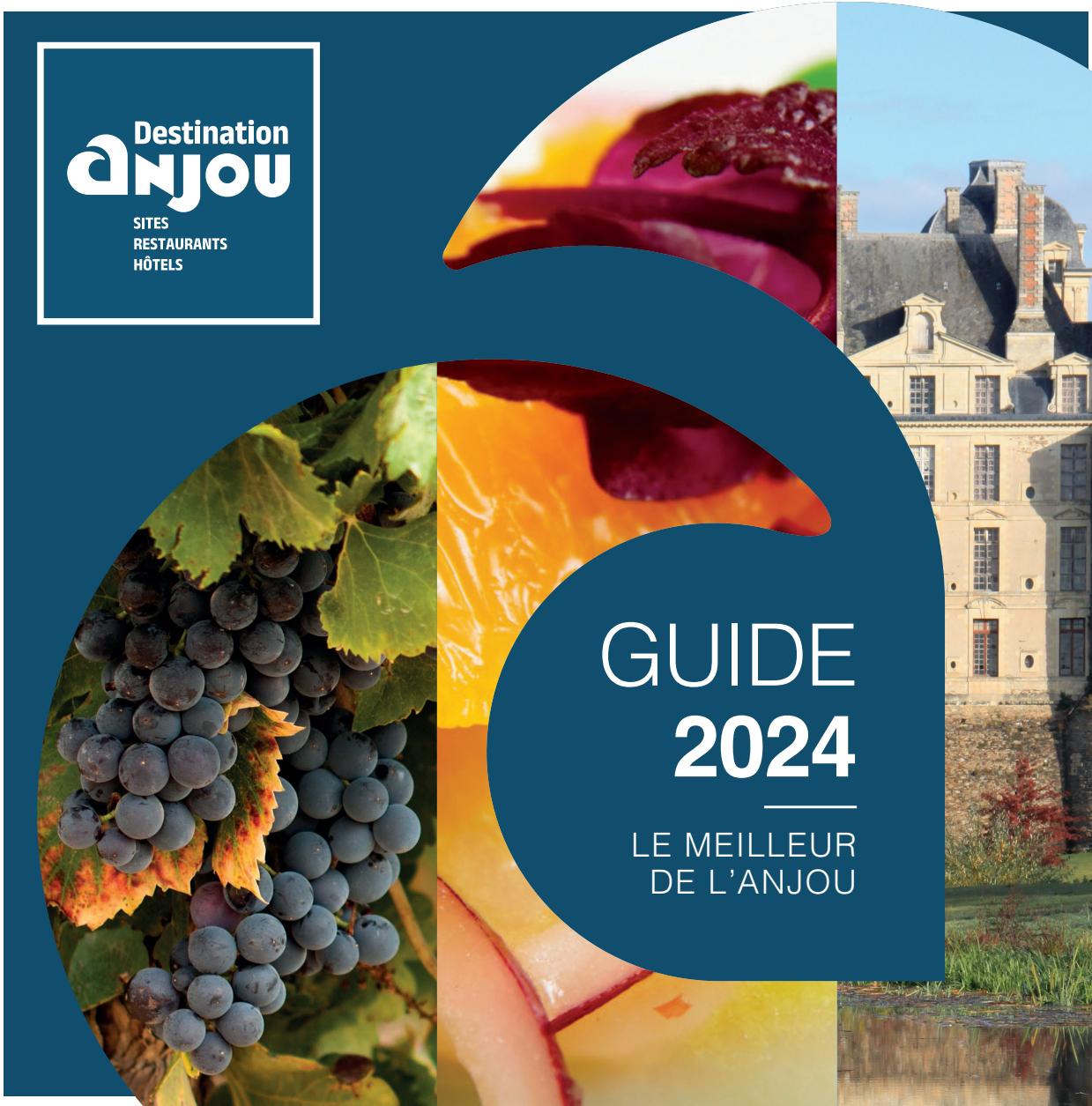


Destination  
**ANJOU**

SITES  
RESTAURANTS  
HÔTELS



**GUIDE  
2024**

LE MEILLEUR  
DE L'ANJOU





*Le Meilleur  
de l'Anjou*

80 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 25 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 70 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 66 À 69

**MAUGES**

SITES, HÔTELS ET RESTAURANTS  
DE LA RÉGION CHOLETAISE  
PAGES 62 À 65

**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 61

**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 61

## Région CHOLETAISE

SITES, HÔTELS ET RESTAURANTS  
DE LA RÉGION CHOLETAISE  
PAGE 62 À 65

## Région DES MAUGES

SITES, HÔTELS ET RESTAURANTS  
DE LA RÉGION CHOLETAISE  
PAGE 66 À 69

## Région DE L'ANJOU BLEU

SITES, HÔTELS ET RESTAURANTS  
DE LA RÉGION DE L'ANJOU BLEU  
PAGE 70 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](http://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](http://www.hoteldechampagne.com)

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

**> À partir de 50 € à 203 €  
(hors période de salon)**

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](http://www.hotellecontinental.com)

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

**> À partir de 75 € à 215 €  
(hors période de salon)**

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 and 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.*





## Domaine national du Château d'Angers

Le château d'Angers est un monument de tous les records ! Occupé par l'homme depuis Néolithique, ce point haut perché est le berceau de l'histoire angevine ! Dominant la rivière, il vous offre une vue exceptionnelle sur Angers en même temps qu'une plongée au cœur de l'Histoire de la France et de l'Europe. À l'intérieur de son enceinte qui faisait de lui la plus grande forteresse du XIII<sup>e</sup> siècle, le château garde des trésors du patrimoine, comme la tapisserie de l'Apocalypse, un chef-d'œuvre monumental unique au monde inscrit l'UNESCO ! Ses 25 000 m<sup>2</sup> entretenus dans le respect de l'environnement et classés Refuge LPO sont un havre de paix en plein centre-ville !

*The Château d'Angers is a record-breaking monument! Occupied by man since Neolithic times, this perched high point is the cradle of Angevine history! Overlooking the river, it offers an exceptional view of Angers, while plunging you into the heart of French and European history. Within its walls, which made it the largest fortress of the 13th century, the château is home to heritage treasures such as the Tapestry of the Apocalypse, a monumental masterpiece unique in the world and listed by UNESCO! Its 25,000 m<sup>2</sup> of environmentally-friendly grounds, classified as an LPO Refuge, are a haven of peace in the heart of the city!*

2 promenade  
du Bout du Monde  
49100 Angers

02 41 86 48 77

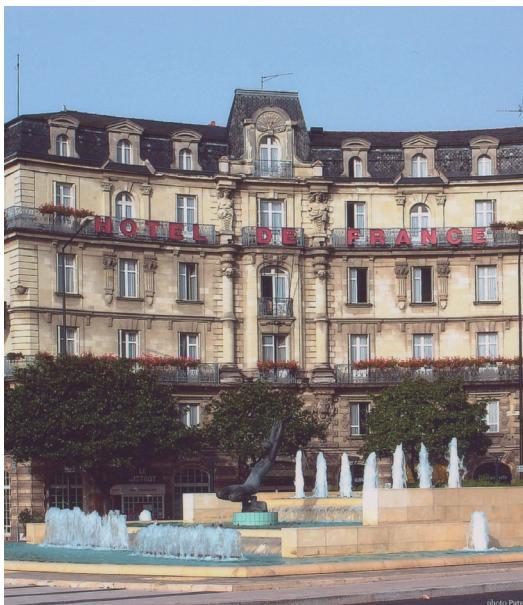
angers@monuments-nationaux.fr

[www.chateau-angers.fr](http://www.chateau-angers.fr)

**> 11,50 € (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, à 5 minutes à pied du Château-fortresse d'Angers et du quartier historique, l'Hôtel de France vous charmera par son imposante façade Haussmannienne et son style classique et élégant. Les 55 chambres insonorisées et climatisées sont équipées de minibar, écran, téléphone, WIFI, baignoire/douche et sèche-cheveux.

*Opposite the station, a 5-minute walk from the Château-fortress of Angers and the historic district, the Hôtel de France\*\*\*\* will charm you with its imposing Haussmannian facade and its classic and elegant style. The 55 soundproofed and air-conditioned rooms all have a personalized decoration and are equipped with minibar, television, telephone, free WIFI access, bath/shower and hairdryer.*

8, place de la gare  
49100 Angers

02 41 86 49 42

reservation@hoteldefrance-angers.com

**hoteldefrance-angers.com**

> 165 € à 222 €

Clef Verte,  
Accueil Vélo,  
Vignobles & Découvertes

## Le 15 Gourmand

15 Boulevard du Maréchal Foch  
49100 Angers

02 41 86 16 76

le15gourmand@orange.fr

> 35 € à 50 €

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](http://www.collegiale-saint-martin.fr)

> Gratuit à 5 €

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**

> 21 € à 42 €

## \*\*\* Hôtel Saint Julien

9, place du Ralliement  
49100 Angers

02 41 88 41 62

info@hotelsaintjulien.com

**www.hotelsaintjulien.com**

> 85 € à 220 €

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 à partir de 18h. Brunch tous les dimanches sur réservation.

*«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. Bar open every day from 6 pm. Brunch every Sunday from 11 am»*



## 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.28ovignerons.fr](http://www.28ovignerons.fr) / rubrique « Les Chefs ».

 [contact@28ovignerons.fr](mailto:contact@28ovignerons.fr)



FRÉDÉRIC CHOBARD



## Hôtel d'Anjou \*\*\*\*

& Restaurant-bar Odorico

Depuis 1857, l'Hôtel d'Anjou vous accueille dans un cadre d'exception ayant traversé les époques. Découvrez notre établissement 4 étoiles où la qualité des prestations proposées et le professionnalisme de nos équipes s'associent pour vous faire vivre une expérience unique. Notre hôtel de charme possède 54 chambres, un espace bien-être et 3 salles de réunion.

*The Hotel d'Anjou has been welcoming guests since 1857 in an exceptional setting that has stood the test of time. Visit our 4-star hotel where the quality of the services offered and the professionalism of our teams combine to provide you with a unique experience. Our charming hotel has 54 rooms, a wellness area and 3 seminar rooms.*

1 Boulevard du Maréchal FOCH  
49100 ANGERS

02 41 21 12 11

info@hoteldanjou.fr

[www.hoteldanjou.fr](http://www.hoteldanjou.fr)

> à partir de 109€

Clef Verte

## Restaurant Odorico

& Hôtel d'Anjou

2 place de Lorraine  
49100 ANGERS

02 41 21 05 14

contact@restaurant-odorico.fr  
[www.odorico-restaurant-angers.com](http://www.odorico-restaurant-angers.com)

> de 25 à 62 €

Ecotable  
Collège culinaire de France  
Gault et Millau 2023

Venez découvrir le restaurant-bar de l'Hôtel d'Anjou, dans une salle mythique qui ne vous laissera pas indifférent.

Combinant l'art de recevoir et la gourmandise, la proximité et la découverte, la cuisine du Chef Kevin BOUGARD vous transportera vers un moment hors du temps dans la salle la plus majestueuse de la ville d'Angers.

*Discover the Hotel d'Anjou restaurant in a mythical setting that will leave you breathless.*

*Combining the art of entertaining and gourmet delights, proximity and discovery, Chef Kevin BOUGARD's cuisine will transport you to a timeless moment in the most majestic room in the city of Angers.*



## 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 Crémets 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

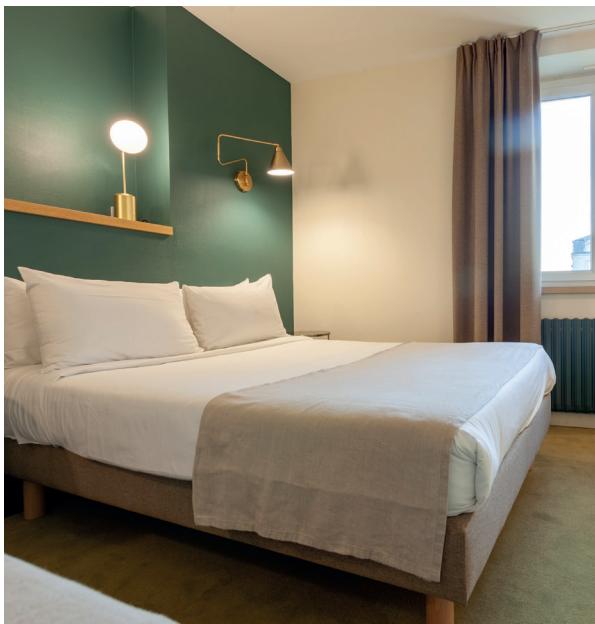
240 g de crème fraîche à au moins 30% de MG (épaisse ou liquide)  
4 blancs d'œufs (à peu près 120 g)  
20 g de sucre de canne  
1/2 gousse de vanille  
1 pincée de sel

### 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 Crémets d'Anjou de prendre les odeurs du frigo)

.....  
 [www.cremetdanjou.net](http://www.cremetdanjou.net)

 [associationducremetdanjou@gmail.com](mailto: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. Petit déjeuner buffet. Le stationnement est aisé dans le quartier de la gare, et l'hôtel dispose d'un parking sécurisé pour vélos. 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 in a spacious, colourful establishment with a relaxing atmosphere. Buffet breakfast. Main attractions, transportation and restaurants all close by. Bike parking.*

5 place de la Gare  
49100 Angers

02 41 88 40 69

info@hotel-angers.fr

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

> 70 € à 145 €

## Brasserie de la Gare

5-7 place de la Gare  
49100 Angers

02 41 88 48 57

resa@brasserie-angers.fr

[brasserie-de-la-gare-angers.business.site](http://brasserie-de-la-gare-angers.business.site)

> À partir de 18 €  
(formule déjeuner)

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.*





A. LAMOUREUX

16

## Bienvenue à Angers

**1<sup>er</sup> ville verte\* de France, 1<sup>er</sup> ville où il fait bon vivre\*\* et tout dernièrement meilleure métropole pour la biodiversité\*\*\*. La capitale de l'Anjou ne cesse de séduire.**

Angers harmonise la vie urbaine avec la nature, véritable source d'équilibre et de ressourcement. Elle est verdoyante avec 1000 ha d'espaces naturels, 550 ha d'espaces plus urbains végétalisés et un savoir-faire reconnu dans le végétal.

À Angers, vous pouvez sillonner la ville à vélo, apprécier l'offre culturelle, admirer la beauté des parcs et jardins en cœur de ville... et en quelques pas, vous retrouver en pleine nature. Vous pourrez aussi profiter d'événements et d'une offre touristique travaillés dans une démarche de tourisme durable, en lien avec nos engagements en matière de transition écologique sur le territoire.

Et si Angers est bien connue pour l'art de vivre, l'accueil et le partage ne sont pas étrangers. C'est indéniable, à Angers, nous aimons recevoir et déguster de bons plats. Les restaurateurs angevins nous y encouragent en nous offrant une belle cuisine, créative, innovante, responsable élaborée autour de produits locaux de très grande qualité. Au cœur du 3<sup>e</sup> vignoble de France et du Val de Loire, inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco, Angers est aussi une porte d'entrée idéale pour découvrir le vignoble Anjou-Saumur. Les bonnes adresses ne manquent pas pour profiter de la destination angevine.

**Mathilde Favre d'Anne,**  
*Présidente de Destination Angers  
Centre de Congrès – Parc des expositions et Office de tourisme*

\* Observatoire des villes vertes 2020 \*\* Classement des villes et villages où il fait bon vivre 2022 \*\*\* Capitales françaises de la biodiversité 2022



## La Cour

En plein cœur d'Angers, La Cour est l'adresse pour se retrouver le temps d'un verre, d'un repas, d'un happy hour, d'un afterwork, d'une soirée ou d'un Brunch... à La Cour tout est possible ! Une cuisine originale et des plats faits maison, des recettes gourmandes pour tous les moments de la journée. Végétarien friendly. Une cour intérieure ouverte toute l'année, une ambiance cosy, chaleureuse & conviviale.

*In the heart of Angers, La Cour is the place to meet for a drink, a meal, a happy hour, an afterwork, an evening or a Brunch... at La Cour everything is possible! Original cuisine and homemade dishes, gourmet recipes for all times of the day. Vegetarian friendly. An interior courtyard open all year round, a cozy, warm & friendly atmosphere.*

23 rue de la Roë  
49100 Angers

02.41.96.05.88

contact@lacour-angers.com

[www.lacour-angers.com](http://www.lacour-angers.com)

> formules à partir de 20€

## \*\*\*\* 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](http://all.accor.com/hotel/B5Q6/index.fr.shtml)

> À partir de 115€

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

Envie d'une petite parenthèse de douceur angevine ? Le Novotel Angers Centre Gare vous invite au confort dans un univers contemporain et design, à quelques minutes à pied de la gare et du centre-ville.

*You want to enjoy a break of Angevine sweetness ? The Novotel Angers Centre Gare invites you in a contemporary and design universe, a few steps from the train station and the city center.*





## 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... De jour comme de nuit !

*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**

*\*Prix internet*

> À partir de 16,50\* €

Accueil Vélo



## Château de la Perrière La Maison Younan

Édifice construit en Maine-et-Loire au XVII<sup>e</sup> 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@lamaisonyounan.com

[www.laperrierechateauandgolf.com/](http://www.laperrierechateauandgolf.com/)

> 25 € à 44 €

La Maison Younan

## \*\*\* Hôtel Kyriad

8 avenue Aliénor d'Aquitaine  
49074 Beaucouzé

02 52 57 00 39

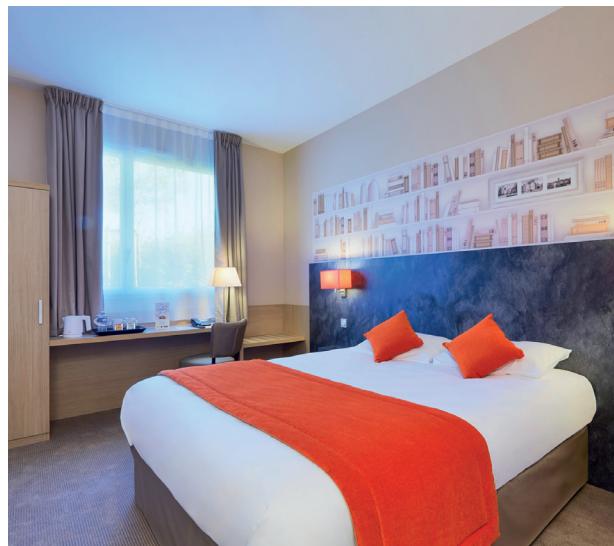
angers.beaucouze@kyriad.fr

[www.kyriad-angers-beaucouze.fr](http://www.kyriad-angers-beaucouze.fr)

> 60 € 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 pharmacist 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

> 5 € à 6,50 €

Qualité Tourisme

02 41 18 85 14

marion.dallet@giffard.com

[www.giffard.com](http://www.giffard.com)



## Hôtel Spa \*\*\*

Soins à la carte

## Hôtel Le Cavier \*\*\*

& Restaurant Le Cavier (Logis International)

Aux portes d'Angers, l'hôtel Le Cavier dispose de 48 chambres récemment rénovées et d'une salle séminaire. Celles-ci bénéficient du calme du parc avec une piscine chauffée en extérieur, des jeux pour enfant, d'un espace bien être équipé d'un sauna, d'un SPA en extérieur, ainsi qu'une cabine de massage ouverte 7/7jours. (Ouvert aux clients de l'hôtel et aux clients extérieur.)

**Nouveauté 2023** : Deux chambres « Prestige » bénéficie d'un SPA privé.

*Just outside Angers, Le Cavier 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](http://www.hotelmoulincavier.com)

> 90€ à 290€

Qualité Tourisme

## Restaurant Le Cavier

& Hôtel le Cavier (Logis International)

2, route nationale 162  
49240 Avrillé

02 41 42 30 45

hotel@hotelmoulincavier.com

[www.hotelmoulincavier.com](http://www.hotelmoulincavier.com)

> 36,50 € à 55 €

Cuisineries Gourmandes  
Restaurateurs de France

Restaurant atypique et de caractère aménagé dans les caves du Moulin à vent, il vous sera servi une cuisine gastronomique soignée et respectueuse des produits locaux et de saison. Il y a également une brasserie entièrement rénovée avec un large choix à la carte de produits frais et faits maison qui raviront petits et grands.

*The Moulin Cavier 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'oranges au précieux flacon, le savoir-faire de la marque vous sera révélé. Terminez l'expérience au bar avec une dégustation de Cointreau au cœur des cocktails.

*Enter Cointreau's universe to discover its heritage: from the orange peel to the precious bottle, the brand's expertise will be revealed to you. This guided tour will end in the bar with a cocktail tasting.*

2 Boulevard des Bretonnières  
49124 St Barthélemy d'Anjou

02 41 31 50 50

[carre.cointreau@remy-cointreau.com](mailto:carre.cointreau@remy-cointreau.com)

[www.cointreau.fr](http://www.cointreau.fr)

► 12 € à 20 €

Qualité Tourisme  
Entreprise du Patrimoine Vivant

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
À consommer avec modération.*



## 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

02.41.66.04.81

info@logisangerssud.fr

<https://www.hotelangerssud.com/>

> 69 € à 250 €

Logis

## Restaurant Henriette - Bistro Moderne

& Hôtel Logis Angers Sud

8 rue de l'Hirondelle  
49000 Angers

02.41.66.04.82

contact.orgemont@bistrohenriette.com

<https://www.hotelangerssud.com/>

> 15 € à 30 €

Face à la clinique de l'Anjou, le 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 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.*





CHRISTOPHE MARTIN

## Château du Plessis-Macé

Propriété du département de Maine-et-Loire depuis 1967, haut lieu du Festival d'Anjou, géré par l'EPCC Anjou Théâtre, le château est ouvert toute l'année aux animations, aux visites, aux réceptions, à l'accueil de compagnies et aux séminaires d'entreprise.

*Since 1967 the local government has owned this prestigious castle. Every year the castle hosts the exquisite Festival d'Anjou. The castle is opened all year round for animations, guided tours, receptions, theatre groups and team building.*

2 rue de Bretagne  
49770 Le Plessis Macé

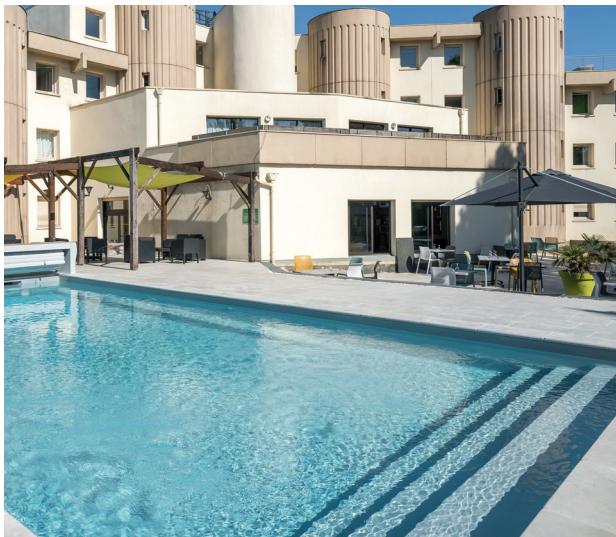
02 41 32 67 93

[billetterie@anjou-theatre.fr](mailto:billetterie@anjou-theatre.fr)

[www.chateau-plessis-mace.fr](http://www.chateau-plessis-mace.fr)

> 5 € à 35 €

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.*

Parc du Bon Puits  
49480 Saint Sylvain d'Anjou

02 41 60 87 88

acropole@brithotel.fr

[www.hotel-angers.brithotel.fr](http://www.hotel-angers.brithotel.fr)

> 81 € à 189 €

## 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](http://www.hotel-angers.brithotel.fr)

> 22 € à 55 €

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 30 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 ses douves, cette forteresse du XV<sup>ème</sup> 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](mailto:contact@plessis-bourre.com)

[www.plessis-bourre.com](http://www.plessis-bourre.com)

> 7 € à 12 €

Monument historique



## Château de Noirieux

& L'Attilio Angers (Relais & Châteaux)

Niché dans un écrin de verdure et surplombant le Loir, l'hôtel relais et château compte parmi les établissements les plus prestigieux du Val de Loire : un lieu d'exception, tout en pierres de Tuffeau, datant du XVème siècle.

A 15 minutes d'Angers, ce célèbre domaine abrite un hôtel quatre étoiles Relais & Château, et propose 19 chambres.

*Nestling in a green setting and overlooking the Loir River, the Relais & Château hotel is among the most prestigious establishments in the Loire Valley. An exceptional place, all in Tuffeau stone, dating from the 15th century.*

*Just 15 minutes from Angers, this famous domain houses a four-star hotel with 19 rooms.*

26. Route du Moulin  
49125 Briollay

02 41 42 50 05

reservation@chateaudenoirieux.com

[www.chateaudenoirieux.com](http://www.chateaudenoirieux.com)

> 105 € à 555 €

Relais & Châteaux  
Qualité Tourisme  
Vignobles & Découvertes

## L'Attilio Angers

& Hôtel Château de Noirieux (Relais & Châteaux)

26. Route du Moulin  
49125 Briollay

02 41 42 50 05

reservation@chateaudenoirieux.com

[www.lattilio-angers.fr](http://www.lattilio-angers.fr)

> 50 € à 209 €

Relais & Châteaux  
Assiette Guide Michelin  
Cercle culinaire de France

L'Attilio Angers est le restaurant du château de Noirieux. Porté par les inspirations d'une cuisine audacieuse et d'exception, notre chef Attilio Marrazzo vous fera découvrir une cuisine gastronomique, raffinée et créative.

*L'Attilio Angers is the restaurant of the Château de Noirieux. With a focus on gourmet yet relaxed cooking, our chef Attilio Marrazzo will introduce you to refined cuisine with plenty of colour.*



## 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, quand il s'est agi de rechercher le plat qui représenterait notre bel Anjou. 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](http://www.hoteldeloire.com)

> 85 € à 181 €

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](http://www.hoteldeloire.com)

> 16 € à 36 €

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.*

1, rue Jeanne Say  
Brissac-Quincé  
49320 BRISSAC Loire Aubance

02 41 91 22 21

bureau@chateaubrissac.net

[www.chateau-brissac.fr](http://www.chateau-brissac.fr)

> 4 € à 11 €

Grand site du Val de Loire



LES3LIEUX

## Hôtel Les 3 Lieux - la nuit \*\*\*

& Restaurant La Table des 3 Lieux

Nichée en bord de Loire, cette ancienne fabrique d'hameçons est un lieu unique où se côtoient 3 lieux. L'hôtel abrite 28 chambres et 2 lieux de restauration avec vue sur Loire. C'est aussi 2 salles de séminaires, et un espace Bien-Être.

*Nestled on the banks of the Loire, this former fish hook factory is a unique place where 3 places meet. The hotel which houses 26 rooms and 2 suites and 2 restaurants, a gastronomic restaurant and a bistro, with a view of the Loire.*

10 Port des Noues  
49130 Les Ponts-de-Cé

02 14 03 03 53

accueil@les3lieux.com

[www.les3lieux.com](http://www.les3lieux.com)

> **Chambres de 84€ à 300€**

3 étoiles Clef Verte  
Tourisme et Handicap  
Qualité Tourisme

## Restaurant Les 3 Lieux - La Table

& Hôtel Les 3 Lieux - la nuit

10 Port des Noues  
49130 Les Ponts-de-Cé

02 14 03 03 53

accueil@les3lieux.com

[www.les3lieux.com](http://www.les3lieux.com)

> Carte de 12€ à 35 €  
> Menu 5 services 78 €  
> Menu enfant 23 € à 30 €

Table distinguée  
Maitre Restaurateur  
Clef Verte  
Vignobles et Découverte  
Michelin, sélection Gault et Millau

La Table, un restaurant gastronomique avec une cuisine ouverte sur la salle, une salle ouverte sur la Loire. Depuis votre table, vous pourrez observer les cuisiniers préparer les plats réalisés à base de produits locaux et de saison.

*La Table, a gastronomic restaurant with a kitchen open to the dining restaurant, a table open to the Loire. From your table, you can watch the cooks prepare the dishes made with local and seasonal products.*



STÉPHANIE BITEAU

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](http://www.tourisme.baugeoisvallee.fr)**



## Hôtel Ô Prestige

& Restaurant Ô Prestige (Logis International)

Hôtel de charme dans un vieux bâtiment du XVIII<sup>e</sup> siècle composé de 10 chambres autour d'un patio du XVII<sup>e</sup> siècle.

*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](http://www.oprestige.com)

> 39 € à 98 €

Logis Cosy

## Restaurant Ô Prestige

& Hôtel Ô Prestige (Logis International)

4 rue du Cygne  
49150 Baugé-en-Anjou

02 41 89 82 12

hotel-restaurant@oprestige.com

[www.oprestige.com](http://www.oprestige.com)

> 39 € à 98 €

Cuisine Savoureuse  
Logis Table distinguée  
2023-2025

Restaurant gastronomique situé au coeur de Baugé-en-Anjou. Le chef, Yohann FOUINEAU, installé bientôt depuis 13 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 est un parcours scénographique conçu pour toute la famille, plein de surprises, où vous pourrez rêver la vie quotidienne d'un prince érudit du 15<sup>e</sup> siècle. Entrez dans sa demeure privée, là où il aimait vivre, recevoir ses amis, chasser, écrire. Le + : billet duo possible avec l'Hôtel Dieu et sa surprenante apothicairerie du 17<sup>e</sup> s, à 200m du château.

*King René's Palace is, above all, a staged tour designed for the whole family. A tour full of surprises where you can imagine King René's daily life. Enter in his private residence, where the scholarly prince enjoyed living, hosting friends, hunting and writing. + : Possible to buy one ticket for the castle and the Hotel-Dieu, with its surprising apothecary house from 17th century, 200 metres away of the castle.*

Place de l'Europe  
49150 Baugé-en-Anjou

02 41 84 00 74

[contact@chateau-bauge.com](mailto:contact@chateau-bauge.com)

[www.chateau-bauge.fr](http://www.chateau-bauge.fr)

> 9,50€ à 37,50€

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 périrent 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 refleurira.

### 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.sauzur-tourisme.com](http://www.sauzur-tourisme.com)**



## *Un concentré d'art de vivre* à la française

37

### **Un patrimoine architectural et naturel exceptionnel**

Au cœur de la vallée des châteaux de la Loire, classée Patrimoine Mondial de l'Unesco, Saumur suscite immanquablement l'émotion. Juché sur le coteau, son château aux allures de contes de fées veille sur la ville à ses pieds depuis plus de 1000 ans. La Loire, en contrebas, a imprimé son rythme, berceuse immuable, au territoire. Le long de ses berges, les petites cités de caractère se succèdent, vieilles pierres au charme intact qui témoignent de l'attrait magnétique qu'exerce le fleuve sauvage.

### **Sous la terre bat le cœur des troglodytes**

Bien à l'abri des regards, un vaste réseau souterrain de troglodytes, l'un des plus importants d'Europe, déploie plus de 1200 kms de galeries façonnées par l'homme dans le Saumurois. Creusées dans la pierre des coteaux ou dans les plaines, cet univers mystérieux et propice au rêve reste un lieu de vie surprenant et prisé : lieux d'habitation, hébergements touristiques, restaurants, galeries d'art, mais également champignonnières et, bien sûr, caves de conservation et de vieillissement du vin.

### **Le vignoble Saumurois : un incontournable**

Au cœur de la 3<sup>ème</sup> région viticole de France, le vignoble d'Anjou et de saumur est le plus étendu du Val de Loire. Cette terre de vigneron a ses stars : le Saumur-Champigny, les moelleux Coteaux de Saumur et Layon, ainsi que les pétillants Saumur Brut et Crémant de Loire.

### **Le prestige de la tradition équestre**

En parallèle, il est des institutions si prestigieuses qu'elles font résonner le nom de Saumur aux quatre coins du monde. Le célèbre Cadre Noir incarne et fait vivre l'excellence de l'équitation de tradition française, aujourd'hui inscrite au Patrimoine Mondial de l'Unesco. Formés par les grands maîtres de l'équitation, les écuyers du Cadre Noir font rayonner cette culture lors de représentations en France et à l'étranger.

***Partez à la découverte d'un territoire aux multiples facettes qui cultive l'art de vivre par excellence !***



## Abbaye royale de Fontevraud

Au cœur du Val de Loire, inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO, Fontevraud est l'une des plus grandes cités monastiques héritées du Moyen-Âge. À travers les expositions et visites guidées, découvrez cette abbaye millénaire et laissez-vous surprendre par son histoire...

*In the heart of the Loire Valley, register as a UNESCO world heritage, Fontevraud is one of the largest monastic complexes left over from the Middle Ages. Through exhibitions and guided tours, prepare to be amazed by this thousand-year-old abbey and its history...*

Place des Plantagenêt  
49590 Fontevraud l'Abbaye

02 41 51 45 11

welcome@fontevraud.fr

**www.fontevraud.fr**

**> Gratuit à 13 €\***

*\*Les différentes gammes tarifaires sont susceptibles d'évoluer et seul les tarifs en vigueur au jour de l'achat seront applicables.*

Loire à Vélo  
Qualité Tourisme  
Monument historique



## Hôtel Fontevraud L'Ermitage \*\*\*\*

& Restaurant Fontevraud L'Ermitage

Situé dans l'enceinte de l'Abbaye royale, Fontevraud L'Ermitage perpétue l'art de recevoir et d'étonner ses hôtes dans un cadre majestueux. À la nuit tombée, l'hôtel 4 étoiles ouvre les portes de l'abbaye millénaire pour une visite intime, hors du temps.

*In the Royal's Abbey's enclosure, Fontevraud L'Ermitage perpetuates the art of receiving and surprising its guests. At nightfall, the 4-stars hotel opens the doors of the thousand-year-old abbey for a private, timeless visit.*

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

02 46 46 10 10

hotel@fontevraud.fr

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

**> À partir de 110 €**

Monument historique  
Loire à vélo  
Vignobles & Découvertes  
Engagé RSE

## Restaurant Fontevraud L'Ermitage

& Hôtel Fontevraud L'Ermitage

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

02 46 46 10 10

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

**> À partir de 109 €**

1 Étoile au Guide Michelin  
3 toques Gault & Millau  
Loire à vélo  
Monument historique  
Vignobles & Découvertes  
Macaron Vert Michelin  
Engagé RSE

Ouvert sur le cloître, épousant l'architecture d'un ancien prieuré, Fontevraud L'Ermitage 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 et de la gastronomie durable.

*Open onto the cloister, espousing the architecture of a former priory, Fontevraud L'Ermitage 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 and sustainable gastronomy.*





## Fontevraud, le musée d'Art moderne

Collections nationales Martine et Léon Cligman

Ouvert en mai 2021, Fontevraud le musée d'Art moderne abrite une collection de près de 900 œuvres où de grands noms du XIXe et XXe siècle comme Toulouse-Lautrec, dialoguent avec des arts extra-européens et de l'Antiquité, apportant un regard à la fois intime et nouveau sur l'art moderne.

*Opened in 2021, Fontevraud, the modern Art museum is home to a surprising collection: 900 works by great names of the 19th and 20th century such as Toulouse-Lautrec, but also from outside Europe, bringing a new and intimate look at modern art.*

Place des Plantagenêt  
49590 Fontevraud l'Abbaye

02 41 51 45 11

welcome@fontevraud.fr

[www.fontevraud.fr](http://www.fontevraud.fr)

**> Gratuit à 6 €\***

*\*Les différentes gammes tarifaires sont susceptibles d'évoluer et seul les tarifs en vigueur au jour de l'achat seront applicables.*

1 Étoile verte au Guide Michelin  
Musée de France  
Loire à vélo  
Monument historique

*Portrait de Forget en costume espagnol, 1854, PUVIS DE CHAVANNES Pierre ; Troupeau dans la prairie, c.1850, CHINTREUIL Antoine ; Paysage d'Italie, s.d. BENOUVILLE Jean Achille ; Pâturage en Ile-de-France, 1865, GUIGOU Paul ; Bateau sur un canal en Hollande, 1868, JONGKIND Johann Barthold ; Le quai des Grands-Augustins, 1905, MARQUET Albert ; Paires de statuettes de jumeaux ibedji Abeokuta et Kwara State ; Tête de gitane, c.1910, VAN DONGEN Kees © ADAGP, Paris, 2022 – crédit photographique : Fontevraud, le musée d'Art moderne / Marc Domage*



## Hôtel Hostellerie La Croix Blanche Fontevraud \*\*\*

& Restaurant La Croix Blanche Fontevraud (Logis International)

Ancien relais de poste, depuis 1696, cet hôtel de charme, vous offre un cadre chaleureux juste en face de l'Abbaye Royale de Fontevraud et son musée d'art moderne. En été, profitez de la piscine et de la terrasse fleurie de la cour historique. En hiver, détendez-vous auprès des cheminées du bar-lounge et du restaurant. Parking sécurisé et borne de chargement.

*Located opposite the Royal Abbey and the Modern Art Museum, our historic coaching inn dates back to 1696 and combines simple elegance with modern comfort. Enjoy the pool in summer, as well as a drink, a meal or your breakfast on the terrace of our flowered courtyard. Secure parking with cctv and charging station.*

7, place des Plantagenêts  
49590 Fontevraud l'Abbaye

02 41 51 71 11

info@lacroixblanche.fr

[www.lacroixblanche.fr](http://www.lacroixblanche.fr)

> 75 € à 160 €

Logis Élegance  
Accueil vélo Loire à Vélo  
Vignobles & Découvertes

## Restaurant La Croix Blanche Fontevraud

& Hôtel Hostellerie La Croix Blanche Fontevraud (Logis International)

5, place des Plantagenêts  
49590 Fontevraud l'Abbaye

02 41 51 71 11

info@lacroixblanche.fr

[www.lacroixblanche.fr](http://www.lacroixblanche.fr)

> 30 € à 45 €

Vignobles & Découvertes  
Logis-Table Gourmande

Notre restaurant propose une cuisine maison de saison qui saura satisfaire tous les goûts : venez déguster le menu terroir, nos recettes locales, internationales ou encore nos plats traditionnels. Carte des vins 100% Loire.

Prolongez votre repas au bar-lounge ou sur notre grande terrasse avec vue sur l'Abbaye.

*Our colourful informal French restaurant with flowered terraces overlooks the 17th century courtyard, the abbey and Fontevraud's historic town square. Bistro cuisine using fresh, seasonal produce and local recipes. Our wine list is 100% local.*





## 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. Toute l'année, venez découvrir la magie des caves au travers de divers événements et expériences.

*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. All year, come and discover the magic of the cellars through a variety of events and experiences.*

Route de Montsoreau  
49400 Saumur

02 41 83 13 32

boutique@gratienmeyer.com

**www.gratienmeyer.com**

> 3 € à 7 €

Dégustation gratuite

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

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



## Hôtel Domaine de Mestré \*\*\*

& restaurant La Table de Mestré

Hôtel \*\*\* situé entre Saumur et Chinon en plein cœur des Pays de la Loire. Le Domaine de Mestré allie charme, confort et histoire. Vous serez hébergé dans un lieu unique, une superbe demeure historique ! L'ensemble des bâtiments XII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup>, constituait la ferme de l'Abbaye Royale de Fontevraud. Ses chambres spacieuses et accueillantes rendront votre séjour inoubliable.

*Hotel \*\*\* located between Saumur and Chinon in the heart of the Pays de la Loire. The domain of Mestré combines charm, comfort and history. The buildings were the farm of the Royal Abbey of Fontevraud. Its spacious and comfortable rooms will make your stay unforgettable.*

Lieu dit Mestré  
49590 Fontevraud l'Abbaye

02 41 51 72 32

contact@domaine-de-mestre.com

<https://domaine-de-mestre.com/>

**> 81€ à 235€  
(selon période et catégorie)**

Accueil vélo  
Loire à Vélo  
Guide vert  
The Originals Relais

## Restaurant La Table de Mestré

& Hôtel Domaine de Mestré

Lieu dit Mestré  
49590 Fontevraud l'Abbaye

02 41 51 72 32

contact@domaine-de-mestre.com

<https://www.latabledemestre.fr/>

**Menu > 34 €  
Menu enfant > 9 € à 12,50 €**

Guide vert

Nous serons ravis de vous accueillir pour le dîner, prenant place dans la partie principale de notre demeure. Avec ses trois salles à l'identité bien marquée ainsi que sa terrasse où vous pourrez profiter de notre jardin. Du mardi au samedi soir, le Chef vous propose une carte « fait maison » avec les produits locaux et du potager (proposition végétarienne).

*We will be delighted to welcome you for dinner, taking place in the main part of our property. With its two dining rooms and its terrace, you will be able to enjoy a view on the garden. From Tuesday to Saturday evening, we offer a menu composed of 3 starters, 3 main courses and 3 desserts (with vegetarian option).*





CHÂTEAU-MUSÉE DE SAUMUR

## Château-Musée de Saumur

« Château d'Amour » pour René I<sup>er</sup> 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@saumur.fr

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

> 5,50 € à 9 €

Musée de France  
Monument historique  
Vignoble et découverte



## Restaurant Masama

Vous êtes accueilli par le doux accent colombien et le sourire de Maria, la maîtresse des lieux. Quant au chef Marlon, maître restaurateur, il sublime au gré des saisons les produits du terroir, tout en vous offrant un voyage entre saveurs d'Amérique Latine et mets traditionnels français. Soyez gourmets, lâchez prise, cette dégustation vous portera vers une promenade gustative, dont on ne revient pas vraiment. En réservant en ligne, profitez d'une remise avec le code DESTINATION.

*You are welcomed by the sweet Colombian accent and the smile of Maria, the lady of the house. As for the chef Marlon, master restaurateur, he sublimes the local products according to the seasons, while offering you a journey between Latin American flavors and traditional French dishes. Be a gourmet, let go, this tasting will take you to a gustatory escape, from which you will not really come back. When booking online, take advantage of a discount with the code DESTINATION.*

5 Place de la Billange  
49400 Saumur

02 53 93 95 82

restaurantmasama@gmail.com

<https://www.masama.fr/>

> 13 € à 25 €

Maître restaurateur

## 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-<br/>lessentiel-saumur.fr)

> 20 € à 56 €

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.*





## 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. Parcours famille et animations pour les enfants.

*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. Family trail and activities for children.*

---

Route de Gennes  
Saint Hilaire Saint Florent  
49400 Saumur

02 41 50 31 55

[infos@musee-du-champignon.com](mailto:infos@musee-du-champignon.com)

[www.musee-du-champignon.com](http://www.musee-du-champignon.com)

> 8 € à 9 €

Loire à vélo  
Accueil Vélo



## Château Le Prieuré \*\*\*\*

qui appartient à La Maison Younan

Surplombant la Loire, l'hôtel Château Le Prieuré vous accueille dans un ancien prieuré bénédictin du XII<sup>e</sup> siècle. Sa silhouette se dresse blanche se dresse dans un nid de verdure. Ce qui vous attend, une atmosphère élégante, raffinée et une vue imprenable sur la Loire.

*Overlooking the Loire, Château 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@lamaisonyounan.com

[www.prieure.com](http://www.prieure.com)

> 109€ - 339€

La Maison Younan

## Restaurant Le Castellane

qui appartient à La Maison Younan

Rue du Comte de Castellane  
49350 Chênehutte Trèves Cunault

02 41 67 90 14

prieure@lamaisonyounan.com

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

> 39€ à 79€

La Maison Younan

Une salle décorée de style empire avec une vue panoramique sur la Loire, vous invite à la dégustation des produits locaux et de saison, mis à l'honneur par le chef Richard Prouteau qui a eu obtenu sa toque Gault et Millau en début d'année 2023.

*A room richly decorated in an empire style with a panoramic view of the Loire welcomes you to taste the dishes designed by the chef Richard Prouteau having been awarded its Gault et Millau toque at the beginning of 2023.*





## Maison Louis de Grenelle

Située 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 XVe siècle abrite les secrets de la méthode traditionnelle. La visite guidée est suivie d'une dégustation commentée et personnalisée. Insolite : Escape Game en cave !

*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. More information on the website.*

---

839, rue Marceau  
49400 Saumur

02 41 50 23 21

[contact@louisdegrenelle.fr](mailto:contact@louisdegrenelle.fr)

[www.louisdegrenelle.fr](http://www.louisdegrenelle.fr)

**> 5 € visite guidée**

Caves touristiques du Val de Loire  
Accueil Vélo  
Vignoble & Découverte  
Qualité Tourisme

## 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@bistrotdeplace-saumur.com

[www.bistrotdeplace-saumur.com](http://www.bistrotdeplace-saumur.com)

- > Menu à partir de 22€
- > Plats à partir de 15.90€
- > Menu enfant 12€

Collège Culinaire de France,  
restaurant de qualité  
Lauréat du Tour des Cartes 2018  
Vainqueur du Tour des Cartes 2021



### En savoir +

## Idées d'escapades

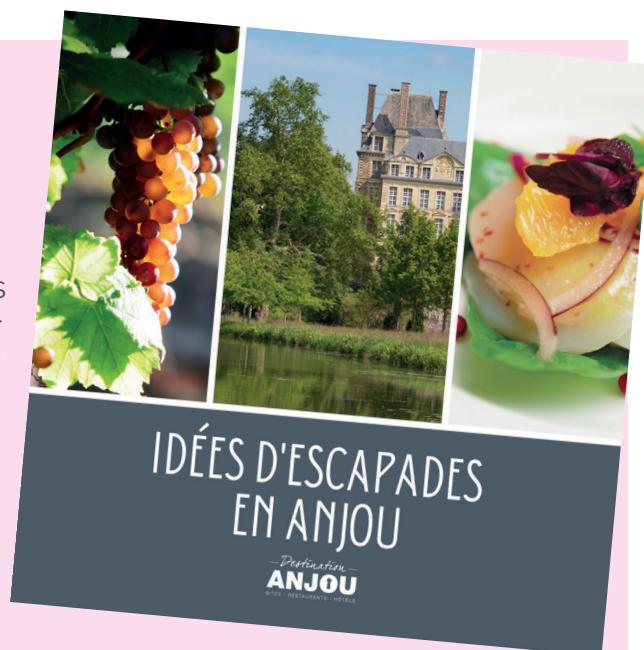
### Destination Anjou, le meilleur de l'Anjou !

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 découvrir, rendez-vous sur notre site internet :*

🌐 [www.destination-anjou.com](http://www.destination-anjou.com)





## Ackerman

Embarquez pour un véritable « Voyage au centre de la Bulle » dans les impressionnantes caves de la Maison Ackerman. Elle fut en 1811 la première à élaborer des vins à fines bulles (Saumur brut et Crémant de Loire) dans le Val de Loire grâce à Jean-Baptiste Ackerman. Les caves troglodytiques de tuffeau constituent un véritable bijou architectural et accueillent un circuit de visite accessible à tous, qui mêle le vin, l'art et des jeux. À découvrir en famille ou entre amis ! Visite suivie d'une dégustation commentée.

*Embark on a real « Journey to the Center of the Bubble » in the impressive cellars of the Ackerman House, which was the first to produce fine bubble wines (Saumur brut and Crémant de Loire) in the Loire Valley thanks to the founder Jean-Baptiste Ackerman. It contains an architectural jewel, monumental troglodytic cellars made of tufa stone, hosting a tour accessible to all, which combines wine, art and games. To discover with family or friends! Visit followed by a commented tasting.*

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

02 41 53 03 21

[tourisme@ackerman.fr](mailto:tourisme@ackerman.fr)

[www.ackerman.fr](http://www.ackerman.fr)

**> 6 € à 8 € (gratuit - 12 ans )**

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

#jaimelanjou



# ANJOU

La force  
de la douceur



**POUR UNE ESCAPADE RÉUSSIE  
RENDEZ-VOUS SUR  
[ANJOU-TOURISME.COM](http://ANJOU-TOURISME.COM)**

ANJOU



## 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](mailto:infos@pierre-et-lumiere.com)

[www.pierre-et-lumiere.com](http://www.pierre-et-lumiere.com)

> 7 € à 9 €

Loire à vélo  
Accueil Vélo



## Hôtel & Spa Chai de la Paleine \*\*\*

(Logis International)

Hôtel de Charme et de Caractère au cœur du vignoble de Saumur situé dans un ancien chai : chambres à la décoration soignée, chambres familiales avec cuisine, grand parc avec jeux et coins détente et Spa Balnéo privatif. Hébergements insolites dans le parc, salles de réception et de séminaires. Petite restauration sur place, boutique de vin et produits régionaux..

*Charming hotel with character in the heart of the Saumur vineyards, located in a former wine storehouse: tastefully decorated rooms, family rooms with kitchen, large park with games and relaxation areas and private Balneo Spa. Unusual accommodation in the park, reception and seminar rooms. Snacking on site, wine shop and regional products.*

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

02 41 38 28 25

lapaleine@wanadoo.fr

[www.paleine.fr](http://www.paleine.fr)

**> 70 € à 95 € (base 2 pers)**

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](http://www.demeure-vignole.com)

**> 98 € à 278 €**

Logis International  
Guide michelin  
Accueil vélo

Hôtel insolite troglodytique au cœur 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<sup>ème</sup>.

*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.*





CAUDARD

## Bioparc

Incontournable en Anjou, le Bioparc accueille 1800 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 1800 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](http://www.bioparc-zoo.fr)

> 19€ à 27 €

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](mailto:aubergedelarose@orange.fr)

[www.aubergedelarose.com](http://www.aubergedelarose.com)

> 78 € à 98 €

Logis 3 cheminées  
Hôtel COSY

## 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](mailto:aubergedelarose@orange.fr)

[www.aubergedelarose.com](http://www.aubergedelarose.com)

> 15 € à 48 €

Restaurant SAVOUREUX

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 notre équipe expérimentée vous fait vivre l'inoubliable survol du Val de Loire. Offrez-vous le ciel d'Anjou en solo, en famille ou en groupe et partez à la découverte de ce fleuve classé au patrimoine de l'UNESCO. Nous vous accueillons d'avril à octobre et les billets sont valables 2 ans. Nacelles de 2 à max 10 passagers. Vol en groupe ou 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](mailto:anjou@montgolfieres.fr)

[www.montgolfieres.fr](http://www.montgolfieres.fr)

**> 160 € à 460 €**

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



## Les Caves de Marson Restaurant troglodytique

Ce restaurant troglodyte atypique éclairé aux chandelles perpétue la tradition des fouées, spécialité Saumuroise. A 5mn du Cadre Noir et 7mn de Saumur. Nouveauté, un BAR TRUCK vous accueille désormais LES WEEKEND EN PERIODE ESTIVALE dans le parc du restaurant pour y déguster des vins, bulles, bières et soft accompagnés de bocaux, saucissons glacés...

*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](http://www.cavesdemarson.com)

> 26 € à 32 €

> 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](http://www.ibis-styles-saumur.fr)

> 69 € à 189 €

Loire à vélo

Notre hôtel propose 63 chambres autour du cheval. 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 secured parking.. A free public parking is about 100 metres away from our hotel.*





## 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**

**> 6 € à 8,50 €**

Qualité Tourisme  
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 32 ans. Nous proposons pendant le repas une visite de notre four ainsi que des galeries souterraines sur environ 800 m<sup>2</sup>. Menu enfant : 10 € jusqu'à 10 ans.

*Les Caves de la Genevraie has been serving the local speciality called 'fouace' for the past 32 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](http://www.caves-genevraie.fr)

> 27 €

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](mailto:contact@rocaminori-hotel.fr)

[www.rocaminori-hotel.fr](http://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.*





## Les Jardins du Puygirault

Un voyage dans l'histoire des jardins potagers Dans un site classé par la Fondation du Patrimoine, promenez-vous de jardin en jardin. De l'aire de Cueillette au Jardin Antique, du Jardin Médicinal au Potager Médiéval, du Jardin de Contentement au Jardin Intérieur, découvrez plus de 1000 plantes à travers 14 espaces de plaisir qui retracent l'évolution des potagers depuis que les Hommes cultivent la terre.

*From the picking area to the antique garden, from the medicinal garden to the medieval garden, travel back into the history of the vegetables gardens in 14 stages. Each area, with its different soil materials, its boundaries, varied fences and hedges, represents an era or region of the world. All along the tour, you will be surprised by the biodiversity of the plants discovered, identified and cultivated by man.*

Route de Gennes -  
St Hilaire St Florent  
49400 Saumur

02 41 53 95 62

[infos@jardins-du-puygirault.com](mailto:infos@jardins-du-puygirault.com)

[www.jardins-du-puygirault.com](http://www.jardins-du-puygirault.com)

> 8 € à 9 €

Jardin remarquable  
Vignoble et découverte  
Accueil vélo



## Le Cadre noir de Saumur

Le Cadre noir a pour double objectif de faire rayonner l'Équitation de tradition française et d'assurer sa transmission auprès d'un très large public. C'est cette équitation qui est enseignée aux élèves du Cadre noir et illustrée par les écuyers en compétition ainsi que lors des galas et présentations publiques.

*The Cadre Noir has the dual goal of making the French equestrian tradition renowned all over the world and to ensure its transmission to a very large audience. This is what is taught at the Cadre noir school and by its competitive riders. Frequent public shows and gala events help sustain the visibility of this equestrian art.*

170 avenue du Cadre noir  
49400 Saumur

02 41 53 50 80

[visites.cadrenoir@ifce.fr](mailto:visites.cadrenoir@ifce.fr)

[www.cadrenoir.fr](http://www.cadrenoir.fr)

> 6,50€ à 28€

label Unesco  
label qualité tourisme  
La Loire à vélo

À LA DÉCOUVERTE  
DE LA RÉGION

# Choletaise



**Plus d'informations touristiques :**

contactez l'Office de Tourisme du Choletais au **02 41 49 80 00**.  
**[www.ot-cholet.fr](http://www.ot-cholet.fr) / [info-accueil@ot-cholet.fr](mailto: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](http://www.chateaucolbert.com)

> 120 € à 200 €

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](http://www.chateaucolbert.com)

> 39 € à 110 €

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

Le Chef 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 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 14th of March au 17th of November. The garden at night: from May to September.*

Place de la Mairie  
49360 Maulévrier

02 41 55 50 14

[contact@parc-oriental.com](mailto:contact@parc-oriental.com)

[www.parc-oriental.com](http://www.parc-oriental.com)

**> 9,50 € le jour et 10 € la nuit**

Qualité Tourisme  
Jardin Remarquable  
Guide Michelin

## En savoir +

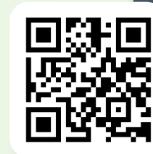
# Passport privilèges

### 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](http://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
- Fontevraud le Musée d'Art Moderne
- 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
- Château de Baugé
- Collégiale Saint Martin à Angers
- Jardin Camifolia à Chemillé en Anjou

**Destination Anjou c'est aussi 30 Hôtels et 27 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 Ôsez 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](http://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*<sup>1</sup>. 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<sup>er</sup>, 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<sup>ème</sup> 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'Anjou<sup>2</sup>. 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 Plantagenêt<sup>3</sup>. L'histoire de l'Anjou culmine aussi pendant la période révolutionnaire. Les Mauges sont intégrées au nouveau département « Mayenne-et Loire » créée 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<sup>e</sup> siècle que l'homogénéité politique des communautés se façonne et se fige »<sup>4</sup>. Une identité des Mauges forgée par la mémoire et l'histoire.

**Jehanne ROUL**

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

<sup>1</sup>Ce 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.

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

<sup>3</sup>Idem.

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



F. CRAMPON

## 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](mailto:contact-camifolia@chemille-en-anjou.fr)

[www.jardin-camifolia.com](http://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](http://www.lechampalud.com)

> 90 € à 132 €

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](http://www.lechampalud.com)

> 24 € à 74 €

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*



TÉRBEL



**Plus d'informations touristiques :**

contactez l'Office de Tourisme de l'Anjou bleu au **02 41 92 86 83**

**[www.tourisme-anjoubleu.com](http://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](http://www.diligence.fr)

> 33 € à 97 €

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](http://www.tourisme-anjoubleu.com)



TERBEL



## Bâteau promenade restaurant l'Hirondelle

L'Hirondelle navigue au départ d' Angers, Grez-Neuville et Chenillé-Changé, (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-Changé 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-Champeussé

02 41 95 14 23

reservation@domaine-moulin.fr

**www.domaine-moulin.fr**

> 12,40 € à 77,50 €



## 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](http://www.domaine-moulin.fr)

> 22,10 € à 52,30 €

Maître Restaurateur

## Les Roulettes

& Cottages du Moulin

Le Moulin Chenillé Changé  
49220 Chenillé-Champteussé

02 41 95 11 92

reservation@domaine-moulin.fr

[www.domaine-moulin.fr](http://www.domaine-moulin.fr)

> 89 € à 910 €

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.)*





# Campus de la Gastronomie

Cultivons le goût du végétal

*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**.

## FAIRE DE L'ANJOU, LA CAPITALE DE LA GASTRONOMIE AUTOUR DU VÉGÉTAL

Implantée au cœur de l'Anjou, le végétal est prédominant au sein du Campus de la Gastronomie. **L'association est une ambassadrice de la Gastronomie Végétale et se distingue par cette spécificité aux côtés de son partenaire VEGEPOLYS VALLEY !**



Avec les soutiens de :





# 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](http://www.destination-anjou.com)

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



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 Paressant, 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 - Medhi-Media, Jardin Camifolia, Sophie Rebequet, Léonard de Serres, Anthony Béranger, Fontevraud - le musée d'Art moderne - Marc Damage.

GUIDE GRATUIT