

Le Val de Loire

Itinéraire gourmand

d'une région plus que gâtée...





sommaire

- 4 La région Centre Val de Loire, la plus forte concentration de fromages de chèvre AOP
- 6 Le Val de Loire, l'un des plus importants vignobles de France
- 10 La région Centre-Val de Loire, le Jardin de la France
- 14 Autour de l'eau, le Centre-Val de Loire, une terre de pêcheurs !
- 16 Douceurs du Val de Loire, le territoire sacré des becs sucrés !



Contact Presse
 CHRISTINE RAMAGE
 Tél : 01 42 55 99 31
 contact@fluxuscommunication.com



La région Centre-Val de Loire doit sa renommée à la qualité de son Art de vivre et de son terroir, héritage d'une tradition épicurienne considérée encore aujourd'hui, et depuis la Renaissance, comme une référence dans le monde.

Et quel terroir ! Avec **5 AOP et 550 producteurs**, ici **le fromage de chèvre est roi** ! Pour les accompagner et les déguster, 55 000 hectares de vignes et plus de 80 appellations dessinent le vignoble ! Mais le Val de Loire, c'est aussi ce **Jardin de la France** qui voit pousser fleurs et légumes en abondance grâce à sa douceur de vivre et son climat tempéré. Terre de pêcheurs, la destination compte environ **7000 étangs répartis en Brenne et en Sologne** empoissonnés à souhait ! Biscuits, tarte Tatin ou sirops Monin, la région est aussi le fief de **spécialités sucrées** et de success story qui ont fait le tour du monde !

Villages et fromages, vins et œnotourisme, road-trip botanique, pêche, douceurs : et si l'on découvrait le Centre-Val de Loire par la gastronomie, les producteurs, les artisans, les recettes qui caractérisent son patrimoine culinaire ?

Du Sainte-Maure de Touraine au Sancerre, des jardins potagers au caviar de Sologne en passant par la Biscuiterie de Chambord : la région Centre-Val de Loire propose de parcourir ses routes gourmandes via des expériences singulières et atypiques.

Au cœur d'une terre d'abondance qui a forgé le style de Rabelais et **vu naître les personnages de Gargantua, Pantagruel et Grandgousier, un seul guide possible : l'estomac !**



LE SAINTE-MAURE DE TOURAINE

la bûche qui rend tout le monde chèvre !

Selon la légende, au IX^e siècle, des femmes maures auraient transmis le secret de la fabrication de ce fromage à la pâte cendrée aux habitants de la région... Fabriquée en Touraine et nulle part ailleurs, l'AOP Sainte-Maure de Touraine est un fromage au lait de chèvre frais, gris bleuté, entier et cru, en forme de bûche allongée, traversé d'une paille de seigle gravée. L'expérience à ne pas rater : pour le découvrir, direction le village éponyme, avec notamment son château, ses halles et sa magnifique crypte ou encore le Cabri au Lait, une ferme caprine pédagogique qui propose des expériences singulières et des ateliers.



Notre-Dame-la-Blanche, des maisons médiévales à colombages et un château du XIII^e siècle et XVII^e siècle. L'expérience à ne pas rater : pour une immersion totale, la ferme de Loumanore propose de venir **voir la traite, découvrir la fabrication des fromages ou de passer un séjour dans le gîte !**

Villages et Fromages

Centre Val de Loire

la plus forte concentration
de fromages de chèvre AOP

LE VALENÇAY un fromage princier !

C'est Talleyrand qui en serait à l'origine : alors qu'il souhaitait offrir à Napoléon des fromages de chèvre de forme pyramidale, et pour éviter que ces derniers ne lui rappellent sa défaite en Egypte, il ordonna de changer la forme des moules. Fabriqué à partir de lait cru et entier, salé et cendré au charbon de bois, il présente une odeur de sous-bois ou de noisette agrémenté de nuances florales. Inscrit parmi les "Plus Beaux Détours de France", Valençay se découvre via **un circuit audio-guidé sur les pas de Talleyrand** qui mène jusqu'au château. L'expérience à ne pas rater : aujourd'hui encore, les cuisines historiques, magnifiquement conservées, rappellent *le roi des chefs et le chef des rois* qui instaura à son cuisinier une année de menus, uniquement avec des produits de saison.

LE SELLES-SUR-CHER une belle croûte cendrée !

Salé et cendré au charbon végétal, ce fromage entier et cru, aux arômes caprins et de champignon, date du XIX^e siècle, et la ville de Selles-sur-Cher, principal centre de collecte et de revente, lui a donné son nom. Nichée entre le Cher, la Sologne et le Canal de Berry, Selles-sur-Cher offre un riche patrimoine dont l'abbatiale



LE POULIGNY SAINT-PIERRE

la Khéops du Val de Loire !

C'est, dit-on, le clocher de leur église qui aurait inspiré aux habitants de Pouligny-Saint-Pierre la fameuse forme pyramidale. La légende raconte également que le fromage est un hommage à Bonaparte, qui aimait se rendre en Égypte ! Pour le déguster, direction la Maison du fromage qui œuvre pour aider les petits producteurs : en effet, la zone AOP du Pouligny est la plus petite en France. L'expérience à ne pas rater : pour un aperçu de cette dernière, la Réserve Naturelle Régionale du Bois des Roches offre, sinon une sortie nature de premier choix, un magnifique **point de vue sur la vallée de la Creuse depuis le belvédère.**

Le Val de Loire, un paradis pour les amoureux de fromages de chèvre

Hormis les 5 AOP caprines, d'autres fromages tiennent le haut du pavé dans la région. C'est le cas du **Trèfle du Perche**, un fromage de chèvre au lait cru fabriqué par onze producteurs du Perche seulement, parfaitement reconnaissable à sa forme de trèfle à quatre feuilles et de la **Couronne lochoise** qui se distingue par sa forme d'anneau, une texture fine et fondante, parfois crémeuse en fonction de son affinage.

LE CROTTIN DE CHAVIGNOL le grand cru des crottins !

Installé dans une cuvette au milieu des vignes, Chavignol est en réalité un hameau de Sancerre. Dès la fin du XIX^e siècle, plusieurs fromageries voient le jour et vont contribuer à l'essor du village et du fromage. L'expérience à ne pas rater : pour découvrir de façon ludique la fabrication du célèbre fromage, direction **La chèvrerie de la Bête Noire !** Jeune, bleuté ou affiné, on y apprend de manière ludique les secrets de fabrication du crottin mais aussi le fonctionnement d'un élevage via une mini ferme pédagogique.



Les meilleurs spots pour acheter du fromage de chèvre

Loches, Blois, Orléans, Amboise, Bourges, Sancerre, Châteauroux.... : chaque semaine, **plusieurs marchés** permettent de découvrir la diversité et la qualité des

produits fermiers élaborés sur le territoire. Parmi les incontournables, les Halles de Tours où Rodolphe Meunier, MOF, propose plus de 400 références sur l'année.



Le Val de Loire

L'UN DES PLUS IMPORTANTS
VIGNOBLES DE FRANCE

Anjou, Bonnezeaux, Bourgueil, Montlouis, Vouvray, Cheverny, Sancerre... du vignoble nantais à Sancerre, La Loire irrigue plus de 80 appellations et autant de découvertes insolites. Avec plus de 55 000 hectares de vignes et quelque 800 kilomètres de route des vins et

350 caves touristiques, le Val de Loire, plus long vignoble de France, est **la 3^e région viticole de l'Hexagone** et le **1^{er} vignoble** en termes de qualité d'accueil !

BOURGUEIL l'une des vedettes du vignoble du Val de Loire

À l'ouest de Tours, Bourgueil, **haut-lieu de la viticulture ligérienne**, est la promesse d'une escapade pleine de charme avec un terroir largement ouvert sur la Loire. C'est à l'abbaye de Bourgueil, datant du X^e siècle, que furent plantés, par les moines, les premiers ceps de "breton", nom local du Cabernet franc. Réputés corsés et tanniques, ces vins accompagnent parfaitement les spécialités locales, les charcuteries et les viandes grillées. L'expérience à ne pas rater : **Le Clos des Quarterons** à Saint-Nicolas-de-Bourgueil, berceau de la famille Amirault depuis plus de 180 ans. Entre street art et jeu sensoriel, le domaine propose 100 m² de graffitis artistiques sur les cuves historiques ainsi qu'un Jardin des Arômes avec 200 variétés de fleurs, plantes aromatiques et médicinales.



CHINON

l'humanisme en flacon !

Fameux, depuis que Rabelais en a loué les vertus, le vignoble de Chinon s'étend sur 2 300 hectares. Ce vaste terrain de jeu pour les fans de Cabernet Sauvignon offre des vins veloutés, à la fois riches et équilibrés, parfois aussi puissants que la forteresse.

L'expérience à ne pas rater : pour goûter le Chinon à la source, direction **VinoLoire !** Formé à l'œnotourisme, Vincent Delaby propose des ateliers vendanges avec grande tablée de bénévoles, saisonniers, vignerons et staff du domaine, des balades en segway, mais aussi des escapades guidées avec casse-croûte dans le vignoble !



VOUVRAY chenin faisant !

Véritable plongée dans un univers résolument minéral, le village offre une expérience unique avec ses caves et ses habitations lovées dans le tuffeau. L'histoire du vin de Vouvray remonte au IV^e siècle grâce à Saint-Martin. Une légende raconte qu'il aurait rapporté un plant de vigne de Hongrie dans un os d'oiseau pour le protéger. Au cours du voyage, comme la plante grandissait, il la mit dans un os de lion puis dans un os d'âne. Arrivé en Touraine, il aurait planté la vigne à Vouvray ! L'expérience à ne pas rater : le **château de Valmer** avec ses 35 hectares de vignoble qui épousent en fer à cheval les jardins en terrasses dans un écosystème préservé de forêts et de pacages. **Le +** : les visites guidées du proprio dans le chai centenaire !



SANCERRE un vin antique

Inscrite parmi les "Plus Beaux Détours de France", **la citadelle, perchée sur une colline à 312 mètres d'altitude**, embrasse un coquet vignoble et une vue panoramique sur la Loire sauvage. Véritable plongée au cœur du terroir, entre coteaux ensoleillés et collines parfumées, Sancerre offre bon nombre de boutiques de vignerons et de producteurs qui ont pignon sur rue. L'expérience à ne pas rater : la dégustation d'un petit blanc du **Domaine Joseph Mellot** dans l'auberge éponyme, classée aux Cafés Historiques et Patrimoniaux d'Europe. Une véritable institution depuis 1882 pour savourer une assiette de pays !

MENETOU-SALON

Un vignoble riche en histoire

Situé aux abords de Bourges, entre le Pays Fort Sancerrois et la Champagne Berrichonne, le vignoble de Menetou-Salon couvre 10 communes sur environ 600 hectares. Ici, la vigne y est cultivée depuis toujours. Fleuron de l'appellation, le **Domaine de Menetou-Salon** (ancien château de Jacques Cœur, Grand Argentier du Roi Charles VII) est aujourd'hui la résidence privée du Prince et la Princesse d'Arenberg avec une petite production de grande qualité. L'expérience à ne pas rater : la visite du château, son jardin labyrinthe et ses vignes ainsi que le musée de l'automobile. **Le +** : les visites guidées et théâtralisées avec dégustation des vins du domaine.



Vins et caves troglodytes

Profondément marquée par le tuffeau, la région Centre-Val de Loire embarque pour un voyage peu commun entre pierre de lumière et terroir calcaire. Le premier sublime le patrimoine bâti, inscrit au Patrimoine Mondial de l'UNESCO au titre de ses paysages culturels vivants. Théâtre d'expériences uniques, **Troglo Degusto, à Bourré**, embarque dans un dédale de galeries troglodytes en contant leur grande Histoire, leur culture et les traditions avec une dégustation de 4 vins du domaine.



ORLEANS-CLERY

une A.O.C made in Loiret !

Sur la rive gauche de la Loire, le vignoble d'Orléans est classé en 2 Appellations d'Origine Contrôlée : Orléans et Orléans-Cléry, et s'épanouit sur une centaine d'hectares. L'expansion de ce vignoble, dès l'origine et tout au long de son histoire, est étroitement liée au fleuve, axe de transport et de commercialisation majeur dès le Moyen Âge. L'expérience à ne pas rater : à Cléry-Saint-André, **Valérie Deneufbourg**, une vigneronne passionnée, a choisi de nommer ses vins "Rencontres". Animée par l'envie de faire découvrir son métier et le vignoble en conversion biologique, elle partage ses émotions autour de visites et dégustations.



La cave Champignonnière des Roches

Depuis 1893, la Cave des Roches, avec ses 120 km de galeries sur 7 étages, est la seule champignonnière en pleine activité agricole actuellement ouverte au tourisme. Située à **Bourré en vallée du Cher**, elle produit 400 kg de pieds bleus par semaine, mais aussi 80 kg de pleurotes jaunes, shiitakés, et champignons de Paris. À 40 mètres sous terre, les visiteurs, guidés à la lueur de lampes de mineur, découvrent toutes les variétés de champignons cultivés en atmosphère naturelle !



Les fleurs dans la cuisine

Le Centre-Val de Loire : LE JARDIN DE LA FRANCE

Dès la fin du XV^e siècle, le Val de Loire reçoit l'appellation Jardin de la France. Que ce soit à Chambord, Villandry ou Valmer, à la Renaissance, **les jardins potagers sont légion**, nourrissent le seigneur et son entourage. On y acclimate alors des variétés nouvelles, souvent venues d'Italie et on y conserve encore les plus anciennes. Potager nourricier, cueillette, cuisine de campagne, résidence éco-culinaire, chef locavore, permaculture, sorties natures éco-responsables : pour préserver cet incroyable patchwork végétal, **le Val de Loire n'a jamais cessé de s'adapter aux nouvelles façons de consommer et aux tendances culinaires.**

LA CABANE À PLANTES

le spot pour se reposer sur ses lauriers

Installée à Sennevières, dans une campagne luxuriante et vallonnée, **La Cabane à Plantes** est une petite ferme de production et de transformation de plantes aromatiques et de fleurs comestibles. Mauve mauritanienne, menthe bergamote, lavande, basilic cannelle, fenouil aromatique, hysope, thym, sauge, capucine... : Juliette, la propriétaire, les décline en tisanes poétiques, bouquets de fleurs sèches ou aromates originaux tout en proposant des ateliers d'immersion originaux. L'expérience à ne pas rater : installés dans une ancienne étable complètement restaurée, les amoureux des plantes peuvent **s'initier le temps d'un week-end, d'une journée ou demi-journée à la cuisine des fleurs**, la cosmétique, l'aromathérapie, la phytothérapie, la cueillette sauvage, la création d'un jardin médicinal ou encore la teinture végétale.



LA FERME DE CRÉATION CULINAIRE

la fine fleur du bio

À Tremblay-les-Villages, cette jolie ferme originale est l'idée de **Virginie Bouchard**, autrefois enseignante-chercheuse dans le domaine de l'écologie aux États-Unis. Aujourd'hui, installée en plein cœur des champs de blé, elle propose une gamme de 60 à 70 variétés de fleurs comestibles, mais aussi des herbes aromatiques, des salades fines et des fruits & légumes de saison sur

une vingtaine d'hectares. Capucine, pensée, viola, ou encore bourrache : ces petites touches délicates et extravagantes décorent et mettent en valeur les plats tout en émoustillant les papilles des amateurs de cuisine créative. L'expérience à ne pas rater : des visites commentées et des dégustations sont organisées toute l'année.

LE CHÂTEAU DU RIVAU

du jardin à l'assiette !

Édifié au Moyen Âge et à la Renaissance, le château du Rivau a pour écrin de verdure un parc de six hectares classé Jardin Remarquable depuis 2003, où souffle l'esprit du merveilleux au fil de quinze jardins thématiques dont deux conservatoires. Tout au long de l'année, des visites cueillettes et des dégustations sont organisées, particulièrement **dans le jardin de plantes sauvages comestibles pour apprendre à cueillir, reconnaître** et cuisiner la bourrache, la sauge, le pissenlit, la pimprenelle... L'expérience à ne pas rater : la cuisine du Chef Nicolas Gaulandeau dont les plats inventifs et locaux se composent essentiellement des légumes anciens et des plantes sauvages comestibles du jardin du château.



Road trip botanique

De la Touraine au Loiret en passant par le Berry, l'Eure-et-Loir ou le Loir-et-Cher, la région Centre-Val de Loire est **une véritable terre de jardins, terre d'inspiration**, où germent les idées les plus folles. Ici, les essences, les fragrances, les variétés, les espèces se multiplient, se lient à l'Histoire et au patrimoine, s'enracinent, se transmettent et permettent de s'inspirer des bonnes pratiques.



LE PRIEURÉ D'ORSAN ET LE JARDIN DE BOIS-RICHEUX une leçon de phytothérapie

À 50 km au sud de Bourges, **le Prieuré d'Orsan**, dans le Cher, doit sa prospérité aux abbesses qui le dirigèrent jusqu'à la Révolution. Dans les années 90, la vaste friche est transformée en 12 parcs monastiques médiévaux à partir d'enluminures anciennes. Tout au long de l'année, différents ateliers jardins et stages animés sont proposés par les jardiniers pour transmettre leur savoir-cultiver. À Pierres, **le Jardin de Bois-Richeux**, en Eure-et-

Loir a été créé d'après des annotations du Cartulaire de Notre Dame de Chartres (XIV^e siècle) et d'enluminures. L'expérience à ne pas rater : ici, les 200 variétés de plantes (médicinales, aromatiques ou légumes anciens) se mangent ou soignent ! Une vraie mine d'informations pour récolter des remèdes de grands-mères auprès de l'intarissable propriétaire des lieux, Hubert Mourot.



LE CHATEAU DE VALMER le jardin des délices

Perché sur **les collines de Vouvray**, ce jardin enchanteur se déploie en terrasses d'inspiration florentine : tout le charme de l'Italie en plein cœur du vignoble ! Véritable conservatoire, **le jardin de Valmer** vaut le détour pour ses carrés de potager et ses légumes anciens, la

collection de cépages du Val de Loire, les arbres fruitiers taillés en cordons, beaucoup de "fleurs à déguster" et une opulente vigne sous serre. L'expérience à ne pas rater : ultra gourmandes, des balades sont organisées dans l'année pour goûter à cette incroyable collection.



LE RUCHER AUX PLANTES de la fleur au yoga !

Installée en plein cœur de la Sologne, à Neung-sur-Beuvron, **Le Rucher Aux Plantes** est une exploitation agricole où l'on cultive des plantes aromatiques et médicinales en agriculture biologique et où l'on produit du miel au fil des saisons dans le plus grand respect des abeilles.

L'expérience à ne pas rater : au cœur de ce paradis végétal, des stages de yoga de 3 jours sont organisés, pour se connecter à la nature, apprendre à reconnaître les plantes et à confectionner soi-même une infusion bien-être. Des visites de la ferme sont également proposées avec la dégustation de produits.



Autour de l'eau

LE CENTRE-VAL DE LOIRE,
UNE TERRE DE PÊCHEURS !

La Loire est un véritable vivier de mulets, brochets, sandres, anguilles et autres aloses qui se dégustent sous toutes les coutures : en friture, en rillettes, sur les tables étoilées et même lors de sorties nocturnes ! À ce paysage exceptionnel inscrit au patrimoine mondial

de l'UNESCO, s'ajoutent les quelques 3 000 étangs de la Brenne et les 4 000 étangs de la Sologne ! Pêcheries, spots de pêche à la ligne, poissons stars et spécialités locales : **ça frétille sur le territoire !**

LES VIVIERS DU MOULIN DE LANGEAIS

il est frais mon spot, il est frais !

Lieu de pisciculture dédié à la truite, **les viviers du moulin de Langeais** font profiter à tous les amateurs de pêche d'un cadre particulièrement agréable pour taquiner le goujon dans les étangs et la rivière. L'expérience à ne pas rater : intégré au réseau Bienvenue à la ferme, le spot est un site naturel préservé où l'on peut déjeuner (un petit bistrot de campagne permet de s'attabler), acheter du poisson extra frais ou pêcher avec les enfants : un parcours leur est dédié et les truites capturées sont facturées au poids.



LA BRENNÉ

le « carpe » diem des pêcheurs

Surnommée **le pays des 1001 étangs**, la Brenne en compte près de 3000 ! Loin d'un tourisme de masse, la nature y est encore sauvage, mystérieusement peuplée, propice à l'aquaculture et la pisciculture. En filet, farcie, en matelotes, en rillettes, ou encore en frites, la carpe est la star du territoire : plus de 400 tonnes par an avec un pic de production entre octobre et février, au moment où

tous les étangs du Parc naturel de la Brenne se vidant. L'expérience à ne pas rater : pour la déguster sous toutes ses coutures, une entreprise artisanale locale spécialiste du poisson d'eau douce, **Fish Brenne**, valorise cette production à travers son atelier de transformation. Une adresse incontournable pour les adeptes de circuits ultra courts !



LE CAVIAR DE SOLOGNE

l'or noir de la région Centre-Val de Loire

Région naturelle qui recouvre environ 5 000 km² d'étendues de forêts, étangs et plaines, la Sologne est un lieu particulièrement préservé connu pour la richesse de sa faune et de sa flore. En se rapprochant de son centre, la densité d'étangs augmente, le caractère sauvage s'accroît : c'est à Saint-Viâtre que Vincent Hennequart et sa sœur Patricia produisent du caviar de Sologne depuis 2007. Ici, les esturgeons sont comme des poissons dans l'eau, élevés dans les eaux tempérées de bassins à faible densité. **Considéré comme l'un des meilleurs caviars au monde**, le caviar de Sologne est réputé pour son grain ferme, sa robe lustrée et ses notes subtiles de noix et de noisettes. L'expérience à ne pas rater : La Maison des Étangs à proximité, un éco-musée du paysage solognot.

LE GARUM DE TOURS

le nuoc-mâm de la Loire !

Condiment déjà consommé à l'époque romaine où il était utilisé pour saler et parfumer les plats, le Garum est une liqueur mordorée obtenue en faisant macérer des morceaux de poissons de Loire et du sel pendant au moins 1 an dans des tonneaux. L'expérience à ne pas rater : remis au goût du jour par **Thierry, à Montlouis-sur-Loire**, cet élixir, associé au goût Umani et identifié comme la "cinquième saveur" a intégré les plats signature de plusieurs chefs locaux !

LES RILLETES DE POISSONS

des tartinables très désirables

Amateur passionné depuis le plus jeune âge et pêcheur professionnel installé entre Rigny-Ussé et Fondettes, Romain Gadais prône une pêche responsable, durable et artisanale au sein des **Pêcheries Ligériennes**. Aspe, Barbeau, Chevesne, Silure et autres poissons blancs sont ensuite transformés en rillettes par Ambroise Voreux, le cuisinier, puis associés à des produits du terroir ou à des ingrédients plus exotiques afin de sublimer les saveurs des différentes espèces. L'expérience à ne pas rater : pour découvrir le métier de Romain ou savourer une tartine de rillettes d'Ambroise, des sorties thématiques sont organisées sur le fleuve royal : balade découverte de la Loire d'1 heure, sortie pêche et dégustation de 3h ou apéro sur l'eau de 2h.





Douceurs du Val de Loire : le territoire sacré des becs sucrés !

Ils sont nés d'une erreur, d'une inadvertance, d'une quête, d'une passion : biscuits, bonbons, pâtisseries, dessert familial, sirops du Centre-Val de Loire sont les madeleines

de Proust de plusieurs générations. Dégustations, visites, ateliers : zoom sur **6 entreprises familiales** qui ouvrent leurs portes pour des expériences gourmandes insolites.

LA BISCUITERIE DE CHAMBORD

les poules aux œufs d'or !

C'est à Maslives, petit village situé aux portes du parc du château de Chambord, qu'en 1978 est née la Biscuiterie. Alors que Monsieur Sinet est à la tête d'un cheptel de 20 000 poules pondeuses et que le cours de l'œuf est au plus bas, il découvre l'ancienne recette d'un biscuit aux

raisins et au rhum... **Le palet solognot** était né ! Depuis la gamme s'est étoffée et la biscuiterie n'a jamais quitté ses locaux historiques. L'expérience à ne pas rater : la visite guidée de la biscuiterie de Chambord avec dégustation des vins et/ou jus de fruits locaux.



LES SABLÉS DE NANCAY

un petit goût de "reviens-y"

1953, dans le fournil d'un petit village solognot, le fils du boulanger termine la pâte commandée par son père. Celle-ci n'est pas conforme à la bonne recette et au lieu de la jeter, il cuisine des petits gâteaux qu'il fait goûter aux clients. Le succès est immédiat ! Inscrit au patrimoine culinaire de la région Centre - Val de Loire, ce biscuit croquant et fondant est décliné nature, au chocolat, à la noisette ou grillé avec des accents légers de torréfaction. L'expérience à ne pas rater : la visite guidée où chaque étape de fabrication est expliquée !

LA FACTORIE-MAZET

un lieu où on ne se prend pas le chou !

Confiserie artisanale acquise par **Léon Mazet en 1903**, cette maison emblématique de Montargis a bâti sa réputation sur sa **célèbre Prasline**, une délicieuse amande caramélisée, créée en 1636 par l'Officier de bouche du Duc de Praslin. "Entreprise du Patrimoine Vivant", la maison Mazet a ouvert en 2016 la Factorie-Mazet, une boutique-école dédiée aux applications du praliné et de la Prasline sous toutes ses formes. L'expérience à ne pas rater : le cours de pâtisserie de 2h pour confectionner choux, chouquettes, Paris-Brest à la noisette et petits fours et repartir avec quelques secrets de fabrication.

LE CONSERVATOIRE DE LA CONFISERIE

une fabrique façon Charlie et la Chocolaterie

Musée et fabrique uniques en France, **le Conservatoire de la Confiserie** est l'idée de Nicolas Viollet, confiseur et collectionneur passionné, bien décidé à sauvegarder le patrimoine matériel et immatériel de la confiserie ! Nougats, calissons, pralines, berlingots, caramels, dragées, pastilles... mais aussi près de 2 000 objets chinés au fil des années comme une turbine à dragées ou une comprimeuse à pastilles vintage ! L'expérience à ne pas rater : les démonstrations des machines, la participation à la fabrication d'un bonbon et les dégustations de friandises encore tièdes !



LA TARTE TATIN

un dessert renversant né en Sologne !

Reconnue au Patrimoine immatériel de l'UNESCO, la tarte Tatin puise ses origines à Lamotte-Beuvron, au cœur de la Sologne. À la fin du XIX^e siècle, deux sœurs, Stéphanie et Caroline Tatin tiennent un hôtel-restaurant, hérité de leurs parents. Un dimanche de grande affluence, Stéphanie prépare son traditionnel dessert, une tarte aux pommes. Dans la précipitation, elle oublie d'abaisser la

pâte dans le moule et improvise. La légende raconte une autre version, celle où elle aurait fait tomber la tarte au moment de l'enfourner. Oubli ou maladresse : la tarte Tatin était née ! L'expérience à ne pas rater : **La Maison TATIN**, hôtel-restaurant qui a vu naître le célèbre dessert mais aussi salon de thé et spa à la déco contemporaine et sophistiquée.



LES SIROPS MONIN

la meilleure façon de se mettre au parfum !

Véritable succès-story du Berry, **l'entreprise Monin est née à Bourges** en 1912. L'histoire remonte au début des années 1900 lorsque Georges Monin prépara un cocktail pour son beau-frère suite à un souper familial. Il constate le goût fade et réfléchit alors à comment extraire la saveur envoûtante des fruits pour l'ajouter aux boissons de tous les jours. Après trois générations de Monin, la collection regroupe plus de 150 saveurs et est distribuée dans plus de 140 pays ! L'expérience à ne pas rater : la Villa Monin, un véritable lieu de vie dédié aux sirops avec ateliers de mixologie et cours de pâtisserie.





Contact Presse
CHRISTINE RAMAGE
Tél : 01 42 55 99 31
contact@fluxuscommunication.com



Comité Régional du Tourisme Centre-Val de Loire
3/5 boulevard Verdun - 45000 Orléans
Tél. : 02 38 79 95 00 - presse@centre-valdeloire.org