

CHÂTEAUX DE LA LOIRE



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



DOMAINE
DE CHAUMONT-SUR-LOIRE



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



EDITION

Directeurs de collection et auteurs : Dominique AUZIAS et Jean-Paul LABOURDETTE

Avec la collaboration de : Alexandre BLOND, Christian GUILLE, Caroline PIERARD

Auteurs : Antonio HERNANDEZ, Mélanie DE COSTER, Camille NURET, Christophe BELHOMME, Estelle BOUTHELOUP, Armelle GOUEROU-MANGEAT, Elodie COGNARD, Etienne DESCHASEAUX, David LAUZET, Izabel TOGNARELLI, Benjamin DAUGU, Anne-Céline FRESNEAU, Marie-Pierre CREON, Charlotte BLANCHET, Alexandre TISSIER, Julie INNATO, Camille BODELET, Françoise CORDAO, Lise PATHE, Delphine PICARD, Sophie DISTEL, Elise ESCOFFIER, Vincent LE PARC, Florence FOUJCHE, Jean-Paul LABOURDETTE, Dominique AUZIAS et Alter

Directeur Editorial : Stéphane SZEREMETA

Rédaction France : François TOURNIE, Maürane CHEVALIER, Silvia FOLIGNO et Tony DE SOUSA

Rédaction Monde : Patrick MARINGE, Caroline MICHELOT, Morgane VESLIN, Pierre-Yves SOUCHET et Talatah FAVREAU

FABRICATION

Responsable Studio : Sophie LECHERTIER assistée de Romain AUDREN

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

Iconographie et Cartographie : Anne DIOT et Jordan EL OUAJDI

WEB ET NUMERIQUE

Directeur Web : Louis GENEAU de LAMARLIERE

Chef de projet et développeurs : Nicolas GUENIN, Cédric MAILLOUX, Florian FAZER, Caroline LAFFAITEUR, Andrei UNGUREANU et Nicolas VAPPEREAU

Community Manager : Cyprien de CANSON

DIRECTION COMMERCIALE

Directrice des Régies : Caroline CHOLLET

Responsable Régies locales : Michel GRANSEIGNE

Relation Clientèle : Vimla MEETTOU et Sandra RUFFIEUX

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

Responsable Clientèle : Déborah LOICHOT

REGIE INTERNATIONALE

Chefs de Publicité : Jean-Marc FARAGUET, Guillaume LABOUREUR assistés de Michelle MAYER

DIFFUSION ET PROMOTION

Directrice des Ventes : Bénédicte MOULET assistée d'Aïssatou DIOP et Vianney LAVERNE

Responsable des ventes : Jean-Pierre GHEZ assisté de Nathalie GONCALVES

Relations Presse-Partenariats : Jean-Mary MARCHAL

ADMINISTRATION

Président : Jean-Paul LABOURDETTE

Directrice Administrative et Financière : Valérie DECOTTIGNIES

Directrice des Ressources Humaines : Dina BOURDEAU assistée de Sandra MORAIS

Responsable informatique : Pascal LE GOFF

Comptabilité : Jeannine DEMIRDJIAN, Christelle MANEBARD et Adrien PRIGENT

Recouvrement : Fabien BONNAN assisté de Sandra BRUJALL et Belinda MILLE

Standard : Jehanne AOUMEUR

■ PETIT FUTE CHÂTEAUX DE LA LOIRE ■

Petit Fute a été fondé par Dominique AUZIAS. Il est édité par Les Nouvelles Editions de l'Université 18, rue des Volontaires - 75015 Paris.
☎ 01 53 69 70 00 - Fax 01 42 73 15 24
Internet : www.petitfute.com

SAS au capital de 1 000 000 € - RC PARIS B 309 769 966

Couverture : Chenonceau © TERRON - Vignes © WJAREK - Terrine © HAOLIANG

Impression : IMPRIMERIE CHIRAT 42540 SAINT-JUST-LA-PENDUE

Dépôt légal : 03/06/2017

ISBN : 9791033160403

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

BIENVENUE DANS LA VALLÉE DE LA LOIRE ET SES CHÂTEAUX

Leurs noms s'égrèlent comme dans le poème de Charles Peguy : Chambord, Valençay, Blois, Saint-Aignan, Chenonceau, Amboise, Azay-le-Rideau, Chinon, Saumur, Angers, le Plessis-Macé... En oublier paraît un sacrilège... Ils ont été rêvés par des rois, pour épouser les méandres de la Loire et de ses affluents et ils ont été construits par des artistes, en dentelle de pierre et coiffés de la plus belle ardoise. Leur noble architecture surprend le regard, soudain, au détour d'une route qui longe cette Loire docile, nonchalante, toujours plus magique de sa source à sa fin... Autour de ces châteaux parfois si délicats, d'autres fois ressemblant à des forteresses, protégés par leurs tours, des villes accueillantes et prospères se sont nichées. Vos pas résonneront sur ces pavés anciens foulés jadis par Jeanne d'Arc, François I^{er}, Louis XIV... Et vos yeux se poseront, au hasard d'une ruelle, d'une venelle serpentant entre de hauts murs de pierre, sur un fronton, une moulure, un encorbellement, un emblème rappelant la fierté de ces penseurs et bâtisseurs de châteaux. Votre imagination vous permettra peut-être d'apercevoir la silhouette d'un cavalier magnifiquement vêtu et d'entendre le bruit des sabots de son cheval... Sur le fleuve royal, les gabares vous feront découvrir les bancs de sable de la Loire, si langoureux et si traités parfois, la faune sauvage, alors que vous vous abandonnerez en suivant de la main le courant rapide de l'eau sous les ponts... Aubes et couchers de soleil sur la Loire rosissant les demeures et manoirs vous raviront dans vos promenades... Vous aimerez vous arrêter dans les nombreux restaurants et « ripailler » avec les nombreux produits locaux et les légumes et fruits cultivés par de nombreux maraichers installés dans les vallées. Commencez par des asperges de Sologne ou un foie gras accompagné de « poire tapée », poursuivez par une gélينة de Touraine, ou un silure, puis ne négligez pas les Sainte-Maure de Touraine, le Valençay, Poulligny et autres crottins de chèvre ! Un nougat de Tours ravira votre envie de douceur... Dommage le Cœur de France a quasiment disparu de nos desserts ! Le tout, vous arroserez bien sûr de bons vins... Tout au long de la Loire, sur les coteaux poussent des vignes qui donnent les si bons crus de notre région. Menetou-salon, Chaverny, Vouvray, Montlouis, Chinon, Bourgueil et autres Champigny sauront s'accorder à vos repas. Découvrez dans notre guide Petit Fute actualisé, toutes les adresses à ne pas manquer et que ce soit à pied, à vélo, en bateau, à cheval, en Segway, en mongolfière ou en voiture, vivez la vallée de la Loire.

 **IMPRIMÉ EN FRANCE**

PEFC™
10-31-1895

Certifié PEFC

Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.
pefo-france.org

SOMMAIRE

■ DÉCOUVERTE ■

Les immanquables 10

Indre-et-Loire.....	10
Loir-et-Cher.....	19
Loiret.....	24
Maine-et-Loire.....	26

Nature..... 30

Géographie.....	30
Faune et flore.....	32

Économie 34

Histoire..... 35

Patrimoine et traditions..... 37

La vallée de la Loire gourmande..... 41

Produits du terroir.....	41
Vins et vignobles.....	45
Foires et marchés.....	52

Sports et loisirs..... 53

Activités de plein air.....	53
Chasse, pêche et nature.....	57
Dans les airs.....	58
Sports à sensation.....	58

Festivals et manifestations 59

Indre-et-Loire.....	59
Loir-et-Cher.....	66
Loiret.....	68
Maine-et-Loire.....	70

Bourgueil.....	106
Chenonceaux.....	114
Chinon.....	120
Langeais.....	135
Le Grand-Pressigny.....	146
Loches.....	150
Richelieu.....	160
Sainte-Maure-de-Touraine.....	164
Saint-Paterne-Racan.....	167
Tours.....	168

■ LOIR-ET-CHER ■

Loir-et-Cher..... 216

Blois.....	216
Chambord.....	230
Chaumont-sur-Loire.....	240
Cheverny.....	247
La Ferté-Imbault.....	253
Lamotte-Beuvron.....	254
Mondoubleau.....	260
Montoire-sur-le-Loir.....	263
Montrichard.....	268
Romorantin-Lanthenay.....	275
Saint-Aignan.....	280
Salbris.....	286
Vendôme.....	288

■ INDRE-ET-LOIRE ■

Indre-et-Loire 82

Amboise.....	82
Azay-le-Rideau.....	98

■ LOIRET ■

Loiret..... 298

Beaugency.....	298
Briare.....	307

	accès direct à la plage
	bar
	blanchisserie
	climatisation
	discothèque
	distributeur d'argent
	eau potable
	équitation

	espace fumeurs
	établissement non-fumeurs
	fitness
	golf miniature
	handicap malentendant
	handicap malvoyant
	handicap mental
	handicap moteur

	jardin ou parc
	jeux
	lave-linge / laverie
	location de vélos
	magasin d'alimentation
	navette aéroport
	pêche
	piscine intérieure

Comment sont attribuées les étoiles pour les hôtels ?



© OJGABONITO - ISTOCKPHOTO.COM

De 1★ à 5★, les hébergements bénéficient d'un classement reconnu et adapté aux standards internationaux. Chaque année, c'est l'Agence de développement touristique de la France (Atout France) qui attribue les fameuses étoiles aux établissements hôteliers. Le Petit Futé vous aide à décrypter comment ce classement est réalisé, suivez le guide ! Les démarches de classement ou de reclassement d'un établissement suivent un processus bien défini. L'exploitant est à l'initiative de la demande de classement ou de reclassement. S'en suit une visite de contrôle réalisée par un organisme accrédité qui remet un certificat de visite à l'exploitant qui le valide. Une fois ces étapes accomplies, Atout France prononce la décision de classement et publie le résultat officiel. Depuis le 1^{er} avril 2016, un nouveau système de classement est en vigueur. Voici un résumé des principaux critères utilisés pour l'attribution des étoiles (chaque étoile supérieure améliorant ou intégrant les critères des classements inférieurs) :

Pour les ★

- ▶ **La réception et les services aux clients** : Le temps minimum de présence à l'accueil est de 8h/jour. Paiement possible par carte bancaire.
- ▶ **La chambre** : La chambre fait au minimum 10,5m². Services et matériel mis à disposition dans la chambre : linge de toilette, oreiller et couverture supplémentaires, réveil, chaise(s).
- ▶ **Les sanitaires de la chambre** : Douche ou baignoire, WC et lavabo, eau chaude et froide 24h/24, savon ou gel douche et shampoing.

Pour les ★★

- ▶ **La réception et les services aux clients** : Le temps minimum de présence à l'accueil est de 10h/jour. Paiement possible par carte bancaire.
- ▶ **La chambre** : La chambre fait au minimum 10,75m². Services et matériel mis à disposition dans la chambre : linge de toilette, oreiller et couverture supplémentaires, réveil, chaise(s), télévision couleur, accès Internet par Wi-Fi, table ou bureau.
- ▶ **Les sanitaires de la chambre** : Douche ou baignoire, WC et lavabo, eau chaude et froide 24h/24, savon ou gel douche et shampoing.

Pour les ★★★

- ▶ **La réception et les services aux clients** : Le temps minimum de présence à l'accueil est de 12h/jour. Paiement possible par carte bancaire.
- ▶ **La chambre** : La chambre fait au minimum 13,5m². Services et matériel mis à disposition dans la chambre : linge de toilette, oreiller et couverture supplémentaires, réveil, chaise(s), télévision à écran

plat, accès Internet par Wi-Fi, table ou bureau, téléphone pour accéder aux services de l'hôtel.

- ▶ **Les sanitaires de la chambre** : Douche ou baignoire, WC et lavabo, eau chaude et froide 24h/24, savon ou gel douche et shampoing.

Pour les ★★★★

- ▶ **La réception et les services aux clients** : Présence à l'accueil 24h/24. Paiement possible par carte bancaire. Pressing, petit déjeuner servi dans la chambre.
- ▶ **La chambre** : La chambre fait au minimum 16m². Services et matériel mis à disposition dans la chambre : linge de toilette, oreiller et couverture supplémentaires, réveil, chaise(s), télévision à écran plat avec chaînes de télévision internationales, accès Internet par Wi-Fi, table ou bureau, téléphone pour accéder aux services de l'hôtel, climatisation, coffre-fort.
- ▶ **Les sanitaires de la chambre** : Douche ou baignoire, WC et lavabo, eau chaude et froide 24h/24, savon ou gel douche et shampoing, sèche-cheveux.

Pour les ★★★★★

- ▶ **La réception et les services aux clients** : Présence à l'accueil 24h/24. Paiement possible par carte bancaire. Pressing, petit déjeuner servi dans la chambre. Conciergerie, bar servant des boissons avec ou sans alcool.
- ▶ **La chambre** : La chambre fait au minimum 24m². Services et matériel mis à disposition dans la chambre : linge de toilette, oreiller et couverture supplémentaires, réveil, chaise(s), télévision à écran plat avec chaînes de télévision internationales, accès Internet par Wi-Fi, table ou bureau, téléphone pour accéder aux services de l'hôtel, climatisation, coffre-fort, téléphone privatif, mini-bar, peignoir, ordinateur sur demande.
- ▶ **Les sanitaires de la chambre** : Douche ou baignoire, WC et lavabo, eau chaude et froide 24h/24, savon ou gel douche et shampoing, sèche-cheveux, téléphone dans la salle de bain.

D'autres critères sont pris en compte pour l'attribution des étoiles

- ▶ La mise à disposition d'un parking ou d'un garage privatif ;
- ▶ La présence d'un parc, d'un jardin ou d'une terrasse privée ;
- ▶ L'accès à un spa ou une piscine ;
- ▶ L'accueil des animaux de compagnie.

Pour plus d'information

consultez le site Internet d'Atout France : <http://atout-france.fr>

Châtillon-Coligny	313
Châtillon-sur-Loire	315
Ferrières-en-Gâtinais.....	317
La Ferté-Saint-Aubin.....	318
Gien.....	322
Jargeau	327
Lorris	330
Montargis.....	333
Orléans.....	338
Pithiviers.....	349
Sully-sur-Loire.....	353

Gennes.....	422
Le Lion-d'Angers.....	428
Les Rosiers-sur-Loire	430
Montreuil-Bellay	433
Montsoreau.....	440
Savennières.....	443
Saumur.....	445
Segré.....	480

MAINE-ET-LOIRE

Maine-et-Loire	362
Angers	362
Baugé-en-Anjou	391
Brissac-Quincé.....	395
Chalonnnes-sur-Loire.....	399
Châteauneuf-sur-Sarthe	403
Chemillé	406
Doué-la-Fontaine	409
Durtal.....	416
Fontevraud	417

ORGANISER SON SÉJOUR

Se rendre dans les Châteaux de la Loire – Région Centre	
Val de Loire	484
Circuler en Pays de la Loire – Région Centre	487
Logement	491
S'informer sur les Pays de la Loire et la Région Centre	492
Médias.....	492
Index	499

© Pexid - Shutterstock.com



Château de Chambord.



VAL DE LOIRE
TOURISME

**J'AI ENVIE D'HISTOIRE,
DE CULTURE, D'ART DE VIVRE**



TROUVEZ LE SÉJOUR QUI VOUS CONVIENT

www.valde Loire-tourisme.fr

Châteaux de la Loire

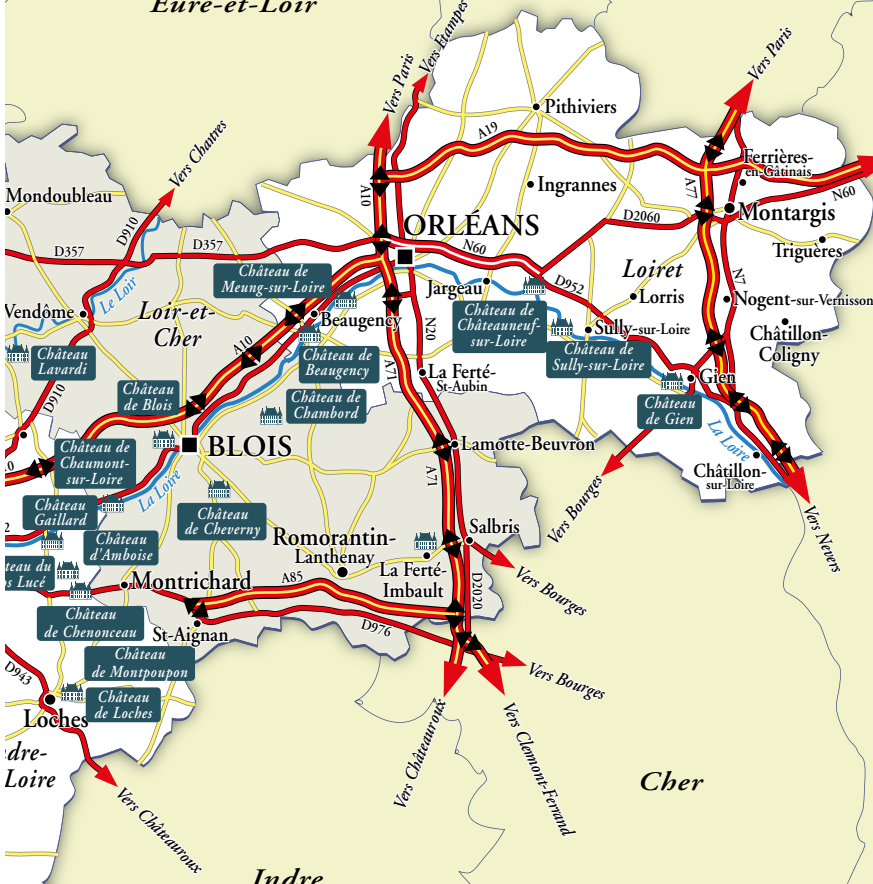
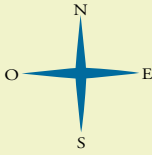
Eure

Yvelines

Essonne

Seine-et-Marne

Eure-et-Loir



0 40 km

Reproduction interdite
Jean-Baptiste Néry
Mars 2012



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

© MARIE-MONIQUE PÉAN - XILOPIX

DÉCOUVERTE



LES IMMANQUABLES

INDRE-ET-LOIRE ★★★★★

Château royal d'Amboise

Bâti aux XV^e et XVI^e siècles, le château d'Amboise peut se visiter en suivant différents parcours, qui vous permettront chacun d'apprécier ce haut lieu de l'Histoire de France. Le château, rattaché à la couronne de France en 1431, fut le témoin d'événements marquants de l'histoire de France (baptêmes et mariages princiers, mort accidentelle de Charles VIII en 1498, obsèques de Léonard de Vinci en 1519, exécution des conjurés d'Amboise en 1560, édit de tolérance de 1463, etc.). Aménagé par Charles VIII et son épouse Anne de Bretagne entre 1492 et 1497, il fut la résidence du jeune François d'Angoulême, futur roi François I^{er} qui ordonna la surélévation du logis royal. A l'invitation

de ce dernier, Léonard de Vinci vint à Amboise, où il passa les trois dernières années de sa vie. La chapelle Saint-Hubert est considérée comme l'un des chefs-d'œuvre du gothique flamboyant : elle abrite la tombe de Léonard de Vinci qui a fait l'objet d'une élégante restauration. Le logis royal, richement meublé, a récemment enrichi ses collections d'œuvres d'art du XIV^e au XIX^e siècles. Accès permanent, après restauration, à la tour cavalière Heurtault et ses sculptures du XV^e siècle.

► **Au Service du Roy** : visite interactive sur tablette (jeu retraçant le règne de François I^{er} à Amboise en 1518). Une visite guidée spéciale famille est proposée notamment pendant les vacances scolaires.

Carte d'identité

Région Centre Val de Loire

Population : 2 582 374 habitants (source : INSEE, population légale 2015 ; + 11 826 habitants par rapport aux chiffres de 2013) ; Superficie : 39 151 km² ; Densité : 66 habitants/km² ; Préfecture de région : Orléans ; Cours d'eau principal : la Loire ; Départements la composant (hors guide) : le Cher, l'Eure-et-Loir, l'Indre.

► **L'Indre-et-Loire**. Numéro du département : 37

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

► **Le Loir-et-Cher**. Numéro du département : 41

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

► **Le Loiret**. Numéro du département : 45

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

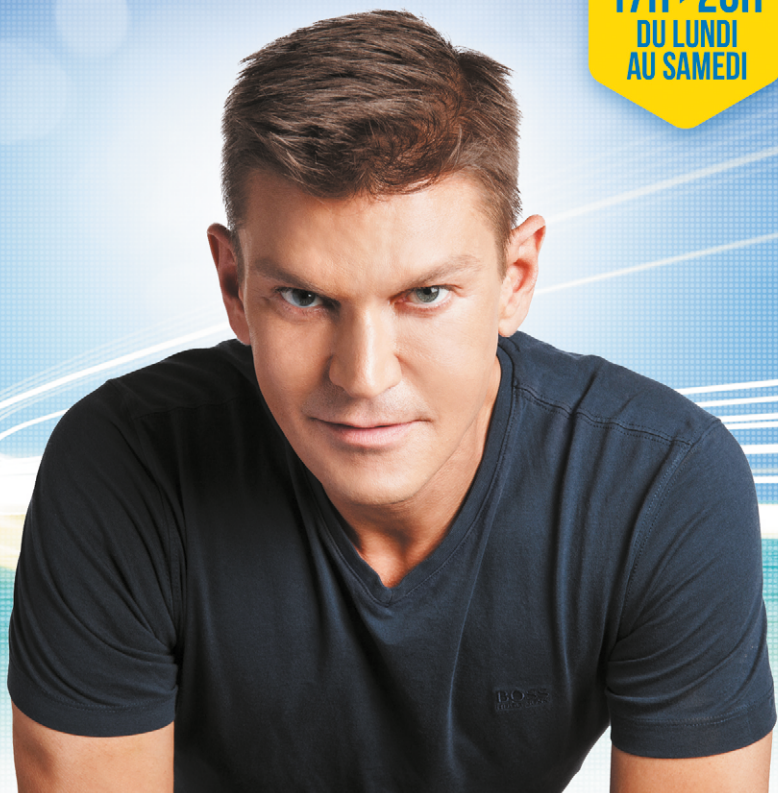
Région Pays de la Loire

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

► **Maine-et-Loire**. Numéro du département : 49

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

17H > 20H
DU LUNDI
AU SAMEDI



HAPPYHOUR **FG.**

L'AFTERWORK D'ANTOINE BADEL SUR **RADIO FG.**

INFOS · SORTIES · MUSIQUE
ET DES **VOYAGES DE RÊVE À GAGNER**



FG. EN ÉCOUTE SUR RADIOFG.COM





Pont du jardin Leonardo da Vinci, château du Clos Lucé.



Vignes de Chinon.



Le château d'Azay-le-Rideau.



CHÂTEAU ROYAL D'AMBOISE



Place Michel-Debré
AMBOISE

☎ 08 20 20 50 50

www.chateau-amboise.com

chateau.amboise@wanadoo.fr



Ouvert toute l'année. Sauf le 25 décembre et le 1^{er} janvier. A partir de 9h. Fermeture de 16h45 à 19h selon la saison. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 11,50 € (droit d'accès et notice de visite). Groupe (20 personnes) : 8,70 €. Droit d'accès handicapé et accompagnateur (audio-visite adaptée handicaps incluse) : 9,60 €. American Express, Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Accueil enfants. Visite guidée. Boutique.

Château du Clos Lucé – Parc Leonardo Da Vinci



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

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



CHÂTEAU DU CLOS LUCÉ – PARC LEONARDO DA VINCI



2, rue Clos-Lucé
AMBOISE

☎ 02 47 57 00 73

www.vinci-closluce.com

infos@vinci-closluce.com

La Loire à Vélo. Accueil vélo. Ouvert toute l'année. Sauf le 25 décembre et le 1^{er} janvier. Ouvert de 10h à 17h en janvier, de 9h à 18h de février à juin et en septembre et octobre, de 9h à 19h en juillet et août, de 9h à 17h en novembre et décembre. Gratuit jusqu'à 7 ans (ainsi que pour les personnes handicapées). Adulte : 15 € (13 € en basse saison). Enfant (de 7 à 18 ans) : 10,50 € (10 € en basse saison). Groupe (20 personnes) : 11,50 € (10,50 € en basse saison). Certifié « ISO 9001 » sur le management de qualité. Label Tourisme & Handicap. Restauration (3 restaurants). Boutique. Animations.

Château d'Azay-le-Rideau

Bâti sur pilotis sur une île de l'Indre, le château fut édifié de 1518 à 1527, à la place d'une ancienne maison forte, incendiée par le futur Charles VII en 1417. Son architecture brillante résume le nouvel idéal de la Renaissance. Ponctuées de tours et de tourelles, les deux ailes en équerre présentent une alliance parfaite d'éléments traditionnels et de traits empruntés à l'art italien.



Léonard de Vinci

chez lui

Château du Clos Lucé

sa demeure à Amboise



NOUVEAU

les ateliers vivants
de Léonard de Vinci



CLOS LUCÉ
PARC
Leonardo da Vinci

Tél. : +33 (0)2 47 57 00 73

www.vinci-closluce.com

Comme à Chambord, c'est l'escalier qui constitue la pièce maîtresse du site. Conçu selon le principe italien de l'escalier à rampe droite, c'est l'un des premiers de ce type construit en France. Les cuisines possèdent de superbes voûtes ogivales. À l'étage, la Grande Salle, avec sa très grande cheminée, est agrémentée d'une salamandre en trompe-l'œil. Dans les appartements meublés, on peut aussi admirer de belles collections de tapisseries flamandes et françaises des XV^e et XVII^e siècles. Les combles présentent le travail d'artisans haut-de-gamme : la charpente s'assimile à un réel vaisseau de chêne et de cèdre. La restitution unique en France de la chambre de Philippe Lesbahy présente un décor exceptionnel. En 2014, le jardin a fait l'objet d'une restauration exceptionnelle rendant à cet admirable écrin naturel, classé monument historique, son caractère romantique du XIX^e siècle. Ce chef-d'œuvre de la Renaissance bénéficie d'un programme exceptionnel de travaux qui prendra fin en juin 2017.

■ CHÂTEAU D'AZAY-LE-RIDEAU ★★★★★

19, rue Balzac
AZAY-LE-RIDEAU

☎ 02 47 45 42 04

www.azay-le-rideau.fr



Ouvert toute l'année. Fermé les 1^{er} janvier, 1^{er} mai et 25 décembre. Tous les jours. D'octobre à mars de 10h à 17h15 ; d'avril à septembre de 9h30 à 18h ; en juillet et août de 9h30 à 19h. Dernier accès 1h avant la fermeture. Gratuit jusqu'à 18 ans (gratuit jusqu'à 25 ans pour les ressortissants de l'UE ou résidents réguliers sur le territoire français). Adulte : 6,50 €. Groupe (20 personnes) : 5,50 €. Audio-guide junior disponible. Chaque premier dimanche

des mois de novembre à mars, profitez de la gratuité d'accès au château. Ouverture nocturne (entrée gratuite) du parc de 19h à 21h jusqu'à fin août. Visite guidée (en français, 45 minutes). Salon de thé. Boutique.

Château de Chenonceau

L'histoire de France l'a retenu comme le « château des Dames », car il leur doit tout. En 1513, Katherine Brignonnet en dirigea les travaux d'édification d'après les plans d'un palais vénitien. Puis il fut embellie successivement par Diane de Poitiers, initiatrice du pont et Catherine de Médicis, qui, inspirée par son Ponte Vecchio natal, imagina les deux galeries qui dessinent une architecture unique au monde, avant d'être sauvé de la Révolution par Louise Dupin. Cette brillante femme des Lumières y reçut notamment Voltaire, Fontenelle, Marivaux, Montesquieu, Buffon et Rousseau, qui fut son secrétaire. Le château porte aussi l'empreinte de plusieurs autres féminités. Chenonceau se distingue aussi par la richesse de ses collections : tableaux de grands maîtres, rare ensemble de tapisseries des Flandres du XVI^e siècle, mobilier Renaissance... Le salon de Louis XIV évoque le souvenir de la visite royale. Témoignant du goût de son concepteur pour la flamboyance italienne, l'escalier, droit et à paliers, représente une innovation importante puisqu'il n'est pas conçu sur le modèle, classique à l'époque, de l'escalier à vis.

La galerie Médicis, véritable cabinet de curiosités, située au premier étage du monument, présente une collection inédite d'œuvres d'art, de peintures, tapisseries, mobilier et objets ainsi que des documents qui permettent de mieux appréhender les étapes de la construction et les faits marquants de l'histoire très riche du château. La galerie des Dômes, espace dédié à l'histoire contemporaine du château, évoque l'hôpital militaire installé dans le monument de 1914 à 1918. La galerie des Attelages, superbe étable de la ferme du XVI^e siècle, expose un rare ensemble de voitures hippomobiles. Le château de Chenonceau compte aussi de somptueux jardins et des dépendances, dont l'Orangerie qui accueille un restaurant gastronomique et un self-service, dans les anciennes écuries royales.

■ **Nouveauté 2017** : ouverture au public de la première portion d'un nouveau jardin à l'automne 2017. Ce jardin clos « Inédit de Russell Page » est réalisé d'après les plans originaux de ce paysagiste de génie, qui l'un des plus grands jardiniers du XX^e siècle.

★ ★ ★ ★ ★ CHÂTEAU DE CHENONCEAU CHENONCEAUX

☎ 0 820 20 90 90

☎ 02 47 23 90 07

www.chenonceau.com

info@chenonceau.com



Ouvert tous les jours toute l'année, de 9h à 20h en haute saison. Adulte : 13 €, visite libre avec brochure Enfant (de 7 à 18 ans) : 10 €. Groupe (20 personnes) : 10 €. Visite audio/vidéo guidée. Consignes et parking gratuits. Restauration. Boutique.



© MARC JAUNEALD - ICONOTEC

Montgolfières survolant le domaine du château de Chenonceau.

CHENONCEAU

L'INOUBLIABLE CHÂTEAU



CHEF D'ŒUVRE DE LA RENAISSANCE, ARCHITECTURE UNIQUE
AUMONDE, JARDINS À LA FRANÇAISE, ADMIRABLE COLLECTION
DE TAPISSERIES, DE MOBILIER ET DE TABLEAUX DE MAÎTRES,
SCÉNOGRAPHIES FLORALES DANS CHACUNE DES PIÈCES

Le château vous accueille
TOUS LES JOURS, TOUTE L'année
INFO@CHENONCEAU.COM
0820 20 90 90 (0,09€TTC/min)

www.chenonceau.com

Forteresse royale de Chinon

Le magnifique et imposant château de Chinon s'est construit au X^e siècle, sous la direction de Henri II de Plantagenêt. L'élévation de la forteresse royale s'est poursuivie jusqu'au XV^e siècle. A l'époque féodale, les comtes de Blois et d'Anjou établirent successivement leur autorité sur la cité et élevèrent une partie des trois forts qui forment cet ensemble monumental défensif dominant la Vienne : le fort Saint-Georges à l'est, le château du milieu – abritant les logis royaux – et le fort du Coudray, dont le donjon servit de prison à Jacques de Molay et aux dignitaires templiers (des graffitis témoignent de cet épisode). Henri Plantagenêt, roi d'Angleterre, père de Richard Cœur de Lion et de Jean-sans-Terre, mourut dans le château du milieu. En 1205, après un long siège, le roi de France Philippe Auguste fait construire plusieurs tours. En ces lieux, Jeanne d'Arc fit part au futur Charles VII de sa mission. Le château reste très connu pour le passage de Jeanne La Pucelle, et la ville de Chinon est très réputée grâce à son histoire. Au XVI^e siècle, le château entre dans une phase de déclin. Après des fortunes diverses, Chinon passa sous la tutelle de Richelieu et de ses héritiers, qui laissèrent le château se délabrer. Remarquée par Prosper Mérimée, cette ruine grandiose fut peu à peu consolidée sous la direction du département d'Indre-et-Loire, propriétaire. Un chantier de restauration sans précédent s'est achevé en 2010. La tour-porche de l'Horloge (XIII^e-XIV^e siècles), précédée d'un pont de pierre et couronnée de mâchicoulis abrite la Marie-Javelle, célèbre cloche aux sons argentins dus à l'adjonction d'argent dans le bronze. La tour abrite également un musée Jeanne d'Arc qui renferme des objets relatifs à son épopée, des documents iconographiques et des originaux. Aujourd'hui, une merveilleuse visite dans l'histoire vous y attend : parcours inédits en

Touraine, muséographie et scénographie modernes, interactives et ludiques (bancs sonores, écrans tactiles, réalités augmentées, maquettes 3D) vous entraînent dans ce lieu exceptionnel. Prévoyez de bonnes chaussures pour monter à l'assaut de la forteresse, vous en prendrez plein les yeux : une belle surprise vous attend en haut : panorama depuis les nombreux points de vue qui dominent la vallée de la Vienne. La restauration de 2010 a embelli le château et la visite est primordiale si vous venez à Chinon.

- **Un grand jeu d'évasion Escape Game** – Le secret de Richard Cœur de Lion ☎ 02 47 93 13 46 sauf juillet-août.
- **Exposition « A l'assaut » du 8 avril au 30 novembre 2017.**

■ FORTERESSE ROYALE DE CHINON ★★★★★

☎ 02 47 93 13 45 / 02 47 31 47 86

www.forteressechinon.fr
forteressechinon@cg37.fr



La Loire à Vélo. Accueil vélo. Ouvert toute l'année. Fermé le 1^{er} Janvier et le 25 Décembre. Du 2 janvier au 28 février : tous les jours de 9h30 à 17h. Du 1^{er} mars au 30 avril : tous les jours de 9h30 à 18h. Du 1^{er} Mai au 31 août : tous les jours de 9h30 à 19h. Du 1^{er} septembre au 31 octobre : tous les jours de 9h30 à 18h. Du 1^{er} novembre au 31 décembre : tous les jours de 9h30 à 17h. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 8,50 €. Pass scolaire : 1 € par élève. Groupe (10 personnes) : 6,50 €. Tarif réduit : 6,50 €. Carte ambassadeur : 14 €. Tarif personne en situation de handicap : 3 € par personne et entrée gratuite avec gratuité pour l'accompagnant ; plan d'orientation tactile avec repères et indications en braille et gros caractères. Visite guidée (gratuite). Restauration. Boutique.



Chinon et sa forteresse royale.

À L'ASSAUT !

Exposition, animations, démonstrations

8 avril - 30 novembre 2017



Photo : Chanel Koeshi

Une forteresse médiévale d'exception en Val de Loire
A remarkable medieval fortress in the Loire Valley

FORTERESSE ROYALE DE CHINON

www.forteressechinon.fr



Un site du Conseil départemental d'Indre-et-Loire

ICI, VIVRE
EST UN ART

Touraine
Loire Valley

Château d'Ussé

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

► **Exposition de costumes sur le thème Précieux velours.**

■ CHÂTEAU D'USSÉ RIGNY-USSÉ



☎ 02 47 95 54 05

www.chateaudusse.fr
chateau-dusse@orange.fr

La Loire à Vélo. Fermé de mi-novembre à mi-février. Ouvert tous les jours de 10h à 18h (jusqu'à 19h d'avril à septembre). Gratuit jusqu'à 8 ans. Adulte : 14 € (plus de 16 ans). Enfant (de 8 à 16 ans) : 4 €. Groupe (20 personnes) : 8 € (groupe enfants : 3,50 €/enfant). Gratuit pour le chauffeur et l'accompagnateur des groupes. Animaux acceptés. Audio guide. Visite libre.

Château et jardins de Villandry

Dernier des grands châteaux bâtis à la Renaissance, cet édifice, construit sur une plate-forme entourée de douves, reprend l'ordonnement typique de

l'époque : un corps de logis principal flanqué de deux ailes en retour. Profondément remanié au XVIII^e siècle par son acquéreur Michel-Ange de Castellane, il faudra attendre le début du XX^e siècle pour que Joachim Carvallo lui rende son caractère originel en supprimant les ajouts architecturaux. Il s'attachera également à reconstituer les jardins en s'inspirant d'ouvrages de référence pour l'art de la Renaissance, empruntant le potager à la tradition monastique et les ornements à l'influence italienne. Aujourd'hui, ces jardins qui comptent parmi les plus beaux de France sont toujours entretenus par ses descendants. Les jardiniers proposent leur récolte de légumes aux visiteurs en fin de saison. Possibilité de déguster sur place au restaurant du château La Douce Terrasse. « Villandry en famille » permet aux plus jeunes d'apprécier la visite de façon ludique et active durant lequel ils découvriront le lieu, les jardins et leurs travaux en s'amusant. Depuis avril 2015, la salle François I^{er} est accessible dans le cadre de la visite du château !

► **Exposition 3 juin au 18 septembre : « Vilmorin/Villandry 2017, une lignée au service des plantes »**



CHÂTEAU ET JARDINS DE VILLANDRY



VILLANDRY

☎ 02 47 50 02 09

www.chateauvillandry.com

info@chateauvillandry.com



Accueil vélo. La Loire à Vélo. Jardins ouverts toute l'année. Château ouvert du 4 février au 12 novembre et pendant les vacances de Noël. Ouverture tous les jours de 9h à 17h (et jusqu'à 19h30 selon saison). Château ouvert jusqu'à 16h30 ou 18h30 également selon la saison. Gratuit jusqu'à 8 ans. Adulte : 10,50 € (7€ pour les jardins seuls). Enfant (de 8 à 18 ans) : 7 € (5 € pour les jardins seuls). Groupe (15 personnes) : 8 € (5 € pour les jardins seuls). Visite audioguidée : supplément de 4 € ; Tarifs réduits en hiver – « Mille feux le 7 et 8 juillet 2017 ». Label Tourisme & Handicap. Label Jardin Remarquable. Label Qualité Tourisme. Accueil Vélo. Classé Unesco. Accueil enfants (accueil enfants (livret-jeux, parcours dans les jardins)). Restauration. Boutique. Animations.



Venez visiter le château de la Belle au bois Dormant
37420 Rigny Ussé • Tél. 02 47 95 54 05 • www.chateaudusse.fr



© MAGSPACE - FOTOLIA

Le château de Blois.

LOIR-ET-CHER ★★★★★

Château royal de Blois

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

■ CHÂTEAU ROYAL DE BLOIS ★★★★★

Place du Château

BLOIS

☎ 02 54 90 33 33

www.chateaublois.fr

contact@chateaublois.fr



Qualité Tourisme. Fermé le 25 décembre et le 1^{er} janvier.
Basse saison : ouvert tous les jours de 10h à 17h. Haute saison : tous les jours de 9h à 18h30. Ouvert jusqu'à 19h

juillet et août. Gratuit jusqu'à 5 ans (les visiteurs en situation de handicap bénéficient de la gratuité). Adulte : 10,50 €. Enfant (de 6 à 17 ans) : 5 €. Billets combinés château + son et lumière : 16 €. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée (payante). Boutique. Animations.

Château de Chambord

Emblème de la Renaissance française à travers le monde, Chambord ne peut être dissocié de son milieu naturel, la forêt. Avec ses 5 440 hectares et ses 32 kilomètres de murs d'enceinte, le domaine national de Chambord est le plus grand parc clos d'Europe. Bien plus qu'un château, Chambord est un joyau d'architecture et de nature, né du rêve de François I^{er} et inspiré par Léonard de Vinci. La visite plonge le public dans une atmosphère unique et féérique. Parmi les activités proposées, l'offre est particulièrement variée : visite du château (découverte, ludique, insolite ou approfondie), visite de la réserve en 4x4, spectacle équestre et balades en calèches, promenade (en vélos, bateaux et voiturettes électriques), festival de musique en juillet, expositions, lectures, café d'Orléans et boutique... Au moyen d'une tablette numérique utilisant la réalité augmentée, le public redécouvre Chambord et explore le château tel qu'il était au XVI^e siècle. L'HistoPad Chambord, c'est une immersion dans huit salles reconstituées à l'époque de François I^{er} grâce au travail d'expertise de spécialistes de la Renaissance, une géolocalisation automatique dans toutes les salles du château pour aider les visiteurs à s'orienter et à organiser leur visite, un guide de visite numérique de dix-neuf salles ouvertes au public pour en découvrir l'histoire et les collections, enfin une chasse au trésor ludique et interactive pour le jeune public.

► **Nouveauté 2017** : A surtout ne pas manquer cette année ! Chambord vous ouvre ses jardins comme ils étaient autrefois. Avec six hectares et demi, vous pourrez arpenter ces superbes terres du jardin installé initialement en 1734.



Château de Chambord.

■ CHÂTEAU DE CHAMBORD CHAMBORD

☎ 02 54 50 40 00

www.chambord.org

info@chambord.org



Les personnes en situation de handicap sont acceptées dans l'enceinte du monument. Visite guidée (réservation conseillée; audioguides disponibles en 10 langues). Restauration. Boutique. Consigne gratuite pour les sacs à dos volumineux.

Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours de 9h à 17h. Haute saison : tous les jours de 9h à 18h. Dernier accès au site : une demi-heure avant la fermeture du château. Fermé le 25 décembre et le 1^{er} janvier. Gratuit jusqu'à 18 ans (et jusqu'à 25 ans pour les ressortissants de l'UE). Adulte : 13 € (réduit : 11 €). Groupe (20 personnes) : 9 € (visites guidées de 5 € à 11 € suivant durée. Voiture, moto (par véhicule et par jour) : 6 €. Camping-car/minibus : 10 €/jour (24h). Autocar : 50 €. Stationnement gratuit pour les autocars et minibus des groupes ayant visité le château. Tarifs en sus du droit d'entrée : Chasse au trésor : 8 €. Tablettes de 6,50 € (1) à 17 € (3). Visite de la réserve : 18 € (12 € de 5 à 17 ans). Chèque Vacances. Les chiens accompagnant

Château de Chaumont-sur-Loire

Belvédère sur la Loire sauvage, offrant une des plus belles vues sur le fleuve royal, le Domaine de Chaumont-sur-Loire qui s'étend sur plus de 30 hectares accueille plus de 400 000 visiteurs par an. Il réunit le château (XV^e-XIX^e), ses écuries, son parc paysager conçu par Henri Duchêne ainsi que le célèbre Festival International des Jardins (du 20 avril au 5 novembre 2017, 26^e édition sur le thème « Flower Power / Le Pouvoir des Fleurs »). Le Domaine accueille également des installations d'artistes contemporains et des expositions de grands photographes. Des « Jardins de Lumière » invitent à une promenade nocturne à la découverte des jardins du Festival (tous les soirs de juillet et d'août). Les restaurants du domaine vous proposent une cuisine inventive et raffinée.

Et si vous passiez vos
prochaines vacances à vélo ?

Les
Châteaux
à vélo



DESTINATION
CHÂTEAUX
DE LA LOIRE

500 km d'itinéraires balisés à découvrir sur www.chateauxavelo.com

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



DOMAINE
DE CHAUMONT-SUR-LOIRE



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



Château de Cheverny

Cheverny est le plus grand des châteaux privés encore habités du Val de Loire. Le domaine est la propriété de la même famille depuis plus de 700 ans. Hergé s'en est inspiré pour dessiner le château de Moulinsart du capitaine Haddock. Même la marche cassée du grand escalier dans « les Bijoux de la Castafiore » vient de Cheverny ! Dans le château, Hergé a un prédécesseur : Jean Mosnier. Celui-ci, au XVII^e siècle, a reproduit dans la salle à manger l'histoire de Don Quichotte, sous la forme de trente-quatre panneaux. L'ancêtre de la BD, en somme. A voir : l'extraordinaire décoration sculptée du grand escalier Louis XIII, de nombreux trésors d'architecture, de peinture, de sculpture et d'ameublement... Cheverny est l'un des châteaux les mieux meublés et des plus agréables à visiter. À l'extérieur, l'Orangerie accueille dorénavant un café-snack pour pauses gourmandes d'avril à novembre. Le parc de Cheverny occupe une superficie de 100 hectares. Trois jardins sont ouverts au public : un jardin contemporain d'agrément, un jardin potager et un jardin de tulipes pour lequel plus de 120 000 bulbes ont été plantés. Face au château, l'allée principale se prolonge sur près de 6 kilomètres. Un important chenil est associé au château ; il abrite 100 chiens de chasse qu'il est possible de voir dîner, en haute-saison, à 11h30. Enfin, de nombreuses manifestations, comme le week-end vénitien, le festival Jazz in Cheverny (fin juin), viennent animer les jardins de Cheverny.



CHÂTEAU DE CHEVERNY

Avenue du Château

CHEVERNY

02 54 79 96 29

www.chateau-cheverny.fr

domainedecheverny@chateau-cheverny.com



Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours de 10h à 17h. Haute saison : tous les jours de 9h15 à 18h30. Haute saison du 1^{er} avril au 30 septembre, basse saison du 1^{er} octobre au 31 mars. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 11 €. Enfant (de 7 à 14 ans) : 8 €. Groupe (20 personnes) : 7 € (enfant de 7 à 14 ans 4,20 €). Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. PMR et personnes en fauteuil : visite possible de l'exposition Les secrets de Moulinsart. Visite guidée. Restauration. Boutique.

Zoo parc de Beauval

Classé parmi les 15 plus beaux zoos du monde par Forbes Traveler, Beauval mérite sa réputation d'excellence. Au cœur de la région Centre, entre Tours, Bourges, Châteauroux et Orléans, c'est un lieu incontournable, avec quelques 6 000 animaux et des espèces uniques en France. Créé voici 30 ans par Françoise Delord, Beauval c'est l'histoire d'une vie entière dédiée aux animaux et à leur sauvegarde... À l'origine : un petit parc d'oiseaux. Puis, tigres blancs, serres tropicales, Savane Africaine, lamantins, gorilles, koalas et okapis sont venus au fil des ans enrichir le ZooParc de Beauval. Allant au bout de son rêve, Françoise Delord a construit l'un des plus beaux parcs zoologiques du monde, abritant des centaines d'espèces, dans des installations novatrices et modernes. Les animaux sont ici « chez eux ». Pour preuve : le zoo enregistre plus de 450 naissances par an !

► **Quatre serres tropicales** accueillent oiseaux, gorilles, chimpanzés, orangs-outans, reptiles... Sur une « Savane Africaine » de 3 hectares, plus de 80 animaux cohabitent (girafes, rhinocéros, antilopes...). À la piscine des manchots, on admire l'incessant ballet de ces étranges oiseaux qui volent sous l'eau ! Espaces verdoyants, îles aménagées, bassins panoramiques... Au détour d'une allée ou dans une serre à l'ambiance feutrée, des rencontres inédites s'offrent aux visiteurs, hiver comme été. Les nourrissages des animaux sont autant d'instant privilégiés et instructifs. À noter : visiter Beauval est aussi l'occasion d'introduire les notions essentielles de préservation des espèces et de conservation des milieux en danger. Investi dans ces causes, le ZooParc finance et soutient des programmes de conservation et de recherche avec son association Beauval Nature et invite petits et grands à parrainer un animal de Beauval pour contribuer à soutenir ces projets de terrain aux quatre coins du monde !

► **Le Zoo évolue chaque année.** En 2010 : la Plaine Asiatique avec les rhinocéros indiens, les tapirs à dos blanc, les grues à cou blanc, les muntjacs (petits cervidés), les chats-pêcheurs et les langurs Hanuman. En 2011, le ZooParc de Beauval faisait place à la Chine avec 2,5 hectares d'agrandissement au décor magnifique pour accueillir panthères des neiges et pandas roux. L'année 2012 fut marquée par l'arrivée extraordinaire d'un couple de pandas géants, un privilège réservé à seulement 19 parcs zoologiques à travers le monde (hors de Chine). En 2013, ce fut la nouvelle Serre aux Oiseaux. En 2014, une extension du ZooParc accueillait un amphithéâtre de 3 000 places, décor d'un spectacle d'oiseaux présentant, outre des rapaces, de nombreuses nouvelles espèces : pélicans, chouettes, cigognes, grues, ibis, marabouts... Depuis 2015, au sein d'un amphithéâtre aquatique intégralement rénové et agrémenté d'un toboggan-plongeur, des otaries agiles et joueuses rivalisent d'adresse et d'équilibre au cours d'un spectacle composé de numéros inédits ! Non loin de là, au cœur d'un agrandissement verdoyant, se déploie un groupe de bongos, rares et gracieuses antilopes d'Afrique centrale. En 2016, le ZooParc s'agrandit une nouvelle fois et dévoile une installation unique au monde de par sa conception et son envergure : un vaste enclos pour hippopotames, espèce présentée pour la première fois à Beauval.

► **Une particularité à souligner :** La Maison de la Conservation est dédiée à la protection des espèces animales menacées. Des animateurs présentent aux visiteurs les différents programmes menés sur toute la planète et les sensibilisent à la cause de la sauvegarde du monde sauvage.

► **Quant aux enfants,** munis d'un livre d'indices, ils pourront partir pour un grand jeu-découverte en quête d'informations sur les différents espèces du zoo ; la Maison de la Conservation délivrera aux Zoologistes Juniors et Pandas Juniors, à leur retour avec les réponses, un badge, un diplôme et un poster cadeau.

► **Les derniers arrivés :** parmi les nouveaux pensionnaires, des bongos, petits koudous et alligators albinos !

► **Exceptionnel :** la naissance, en 2014 d'un bébé lamantin.



Château de
CHEVERNY
VAL DE LOIRE

Visitez l'exposition
Les Secrets de Moulinsart

© Hergé-Moulinsart - 2017



OUVERT
365J/AN
Y COMPRIS LE
25 DÉCEMBRE,
1^{ER} JANVIER
ET 1^{ER} MAI

Un enchantement pour petits et grands !



NOUVEAU

DECOUVREZ les œuvres* en LEGO®

*Œuvres réalisées dans le cadre de l'exposition Histoire en Briques LEGO®.
© 2016 The LEGO Group - © 2016 EPICURE STUDIO - © 2016 BONAP'ART.



Création Com'Night - 06 83 83 20 03

www.chateau-cheverny.fr - Parkings Gratuits
Château - Parc et Jardins - Exposition Tintin



val de loire
patrimoine mondial

► **Les dernières naissances** : chez les fourmiliers, les rhinocéros blancs, les ouistitis, les zèbres, les magots...

► **Nouveauté 2017** : un fabuleux espace de 5 300 m² pour les lions d'Afrique. Dans une extension du zoo, une dizaine de majestueux félins règnent sur leur nouveau territoire : un vaste et bel environnement aux allures de savane. Un long tunnel débouche dans ce royaume des fauves qui permet un face-à-face impressionnant. Mais rassurez-vous, les lions sont tout de même tenus à distance par une étendue d'eau. Un bassin alimenté par des chutes d'eau, des rochers et des fossés ornent cette nouvelle plaine africaine. Également une vision panoramique sur la vie quotidienne du roi des animaux.

► **Les plus** : il est possible d'acheter vos billets en ligne, et même de dormir à Beauval.



**ZOOPARC DE BEAUVAL
SAINT-AIGNAN**



☎ 02 54 75 50 00

www.zoobeauval.com

✉ infos@zoobeauval.com



Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés à partir de 9h. Après le passage en caisse, visite jusqu'à la tombée de la nuit. Gratuit jusqu'à 3 ans. Billet 1 jour : adulte à 29 €, enfant (de 3 à 10 ans inclus) à 23 €. Billet 2 jours : adulte à 43,50 €, enfant (de 3 à 10 ans inclus) à 34,50 €. ZooPass 1 an : adulte à 58 €, enfant (de 3 à 10 ans inclus) à 46 €. Label Tourisme & Handicap. Restauration (self-service, crêperie, salades, sandwiches, hamburgers).

LOIRET ★★

Abbaye de Saint-Benoît

Une absolue quiétude règne dans cet édifice dont on goûte la clarté dès l'entrée. Fondée entre 630 et 650, cette abbaye est un fleuron de l'art roman en Val de Loire. Sa crypte renferme les reliques de saint Benoît, ramenées du mont Cassin en 670. La tour-porche (XI^e siècle) abrite des chapiteaux richement sculptés de scènes bibliques. On s'attardera à la croisée du transept pour admirer la coupole ainsi que les chapiteaux du sanctuaire et du chœur, ornés de scènes de la vie de saint Benoît. Devenue centre de pèlerinage, l'abbaye connut un rayonnement autour des X^e et XI^e siècles, quand l'ordre des bénédictins, créé par saint Benoît, se répandit. Les moines furent contraints de quitter les lieux au moment de la Révolution. Leur monastère servit alors de carrière de pierres. Ils ne revinrent qu'en 1944, autre période trouble où le village vécut l'arrestation du poète Max Jacob. L'abbaye porte le nom « d'abbaye de Fleury », du nom du village près duquel elle fut fondée. Aujourd'hui,

Fleury est un quartier de Saint-Benoît-sur-Loire, bourg qui s'est construit autour de l'abbaye et qui prit son nom actuel après l'arrivée des reliques de saint Benoît, à la fin du VII^e siècle. On ne repartira pas des lieux sans avoir fait un petit tour par la boutique dont le coin librairie est richement pourvu et très intéressant. On y trouve de bonnes idées cadeaux (petits bijoux religieux, bougies et veilleuses, bonbons, produits monastiques de toute la France) et de très belles crèches à Noël.

■ ABBAYE DE FLEURY

**Avance de l'Abbaye
SAINT-BENOÎT-SUR-LOIRE**

☎ 02 38 35 72 43 / 02 38 35 79 00

www.abbaye-fleury.com

✉ info@abbaye-fleury.com

Ouvert toute l'année. De 7h à 22h. Horaires des offices accessibles au public : en semaine 12h (en grégorien), 14h30 et 18h10 ; le dimanche 9h, 11h (en grégorien), 15h et 18h10. Visite guidée (de mars à fin octobre : en semaine à 16h, le dimanche et les jours de fêtes à 15h15 ; s'adresser à la Porterie du monastère). Boutique ouverte toute l'année. Horaires d'été : 9h30-12h/14h-17h30, mardi : 14h-17h30, dimanche : 11h-13h/14h-17h30. Hiver : 10h-12h/14h30-17h30, mardi : 14h30-17h30. Mêmes horaires le dimanche. Produits de la communauté et des monastères de France.

Basilique Notre-Dame de Cléry

Aux environs de 1280, des paysans trouvèrent dans les champs une statue de la Vierge. Ils s'empressèrent de l'apporter dans ce qui n'était encore qu'une modeste chapelle. La découverte miraculeuse engendra un pèlerinage qui se perpétue encore de nos jours, au début du mois de septembre. En 1428, période troublée de la guerre de Cent Ans, le chef militaire Salisbury, en marche sur Orléans, détruisit l'édifice. La paix revenue dans la vallée de la Loire, Charles VII et le fidèle Dunois, compagnon de Jeanne d'Arc, rassemblèrent l'argent nécessaire à sa reconstruction. Le dauphin (futur Louis XI) s'attacha particulièrement à cette église dont il fit reconstruire le sanctuaire. Il la restaura en



La tour-porche de l'abbaye de Saint-Benoît-sur-Loire.



© SYLVAIN SONNET

L'église de Germigny-des-Prés est l'une des plus anciennes églises de France.

un style gothique flamboyant et en fit une chapelle royale (1467) où il fut inhumé, aux côtés de son épouse Charlotte de Savoie. Situés à l'entrée de la nef, ces tombeaux ont été réalisés par Michel Bourdin au XVII^e siècle. Depuis 2009, deux baies de la nef, la chapelle Saint-Jacques, la salle capitulaire et la chapelle de Longueville-Dunois ont été restaurées.

■ **BASILIQUE NOTRE-DAME
CLÉRY-SAINT-ANDRÉ** ★
☎ 02 38 45 70 05 / 02 38 46 98 98
www.clerly-saint-andre.com
g.paroissial.clerly@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. De 8h à 18h. Gratuit.

Cathédrale Sainte-Croix

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

■ **CATHÉDRALE SAINTE-CROIX** ★★
Place Sainte-Croix
ORLÉANS
☎ 02 38 24 05 05

Oratoire Carolingien

Situé près des bords de Loire, entre Châteauneuf et Saint-Benoît, le petit village de Germigny-des-Prés abrite un célèbre oratoire carolingien. Construit en 806 par un des principaux conseillers de l'empereur Charlemagne, Théodulfe, on peut y admirer une mosaïque de type byzantin du IX^e siècle unique en France. Elle est située dans l'abside en cul-de-four de l'église, elle met en scène l'Arche d'Alliance encadrée de deux archanges. 130 000 tesselles la composent. Badigeonnée lors de la Révolution française, elle fut redécouverte et restaurée au milieu du XIX^e. L'oratoire abrite également une belle piéta du XVI^e ainsi qu'une statue de sainte Anne datant du XV^e. Une chasse médiévale en émaux est visible à l'office de tourisme, situé juste à côté de l'oratoire. Des panneaux explicatifs ont été installés dans les jardins et dans l'église. L'été, l'oratoire accueille des concerts de musique.

■ **ORATOIRE CAROLINGIEN** ★★
Place du Bourg
GERMIGNY-DES-PRÉS
☎ 02 38 58 27 97
www.tourisme-loire-foret.com
oti@cc-valdoretforet.com

Ouvert du 1^{er} avril au 30 septembre, tous les jours de 9h à 19h. Du 1^{er} octobre au 30 mars : ouvert de 10h à 17h. Gratuit. Des visites guidées pour particuliers sont organisées le samedi à 14h30 et le dimanche à 17h, un week-end sur deux du 11 avril au 20 septembre ainsi que le mercredi en juillet et août, à 17h. Visite guidée. Boutique à l'office de tourisme qui loue des audio guides (3 €) pendant ses heures d'ouverture. L'office de tourisme est fermé le lundi du 1^{er} octobre au 30 mars.

MAINE-ET-LOIRE

Château d'Angers

Cette impressionnante citadelle de schiste et de calcaire est une forteresse du XIII^e siècle. Elle abrite différents bâtiments médiévaux : la grande salle comtale, la chapelle, le châtelet, le logis du gouverneur et le logis royal, qui fut endommagé par un incendie en 2009 (la restauration a été achevée début 2012). Les remparts sud ont été récemment restaurés et ont fait l'objet d'une campagne archéologique qui permet de mieux comprendre la construction de la forteresse. Dans l'enceinte existent des jardins variés : potager, suspendu, roseraie. Vous emprunterez le pont-levis (seul accès au château) pour franchir les fossés secs et parcourez le chemin de ronde pour découvrir les vues sur la ville. Surtout, vous pourrez admirer la tapisserie de l'Apocalypse, commande de Louis I^{er} d'Anjou au XIV^e siècle, œuvre magistrale qui est la plus grande tapisserie médiévale conservée au monde : 140 m de tissus brodés représentant l'Apocalypse de saint Jean. Des visites thématiques sont programmées toute l'année. On y a accès par la Promenade du Bout du monde qui a été entièrement restaurée : elle est piétonnière et un bon restaurant lui fait face.

■ CHÂTEAU D'ANGERS –
FORTERESSE MÉDIÉVALE



2, promenade du Bout-du-Monde
ANGERS

☎ 02 41 86 48 77

www.angers.monuments-nationaux.fr
angers@monuments-nationaux.fr



Ouvert toute l'année. Fermé le 1^{er} Janvier, le 1^{er} Mai, le 1^{er} et 11 Novembre et le 25 Décembre. De mai à septembre de 9h30 à 18h30 et de septembre à fin avril de 10h à 17h30. Gratuit jusqu'à 18 ans (et pour les demandeurs d'emploi, les 18-25 ans de l'Union européenne ou résidents

réguliers sur le territoire français sur présentation d'une pièce d'identité, les enseignants porteurs du Pass éducation et les personnes handicapées). Adulte : 9 €. Groupe (20 personnes) : 6,50 €. Réduit : 7 €. Label Tourisme & Handicap. Renseignements accueil publics handicapés au 02 41 86 48 83. Visite guidée (audioguide : allemand, anglais, espagnol, chinois, français, italien, japonais, russe. Boutique). Restauration (restaurant indépendant dans l'enceinte du château). Boutique. Animations. Animation (visite nocturne sur réservation, visite-conférence).

Château de Brissac

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

■ CHÂTEAU DE BRISSAC



Rue Louis-Moron
BRISSAC-QUINCÉ

☎ 02 41 91 22 21

www.chateau-brissac.fr
chateau-brissac@wanadoo.fr



Le château de Brissac, plus haut château de France.

Ouvert du 1^{er} avril à la Toussaint. Basse saison : ouvert du mercredi au lundi de 10h à 12h15 et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours à partir de 10h et jusqu'à 18h. Dernier départ de visite 30 minutes avant la fermeture. Gratuit jusqu'à 8 ans. Adulte : 10 € (5 € pour la visite du parc). Enfant (de 8 à 16 ans) : 4,50 €. Groupe (20 personnes) : 8 € (la formule à 49 € inclut la visite guidée et une dégustation des vins de la propriété, puis déjeuner au feu de bois dans les cuisines médiévales). Tarif réduit : 8 €. Chèque Vacances. Visite guidée. Boutique. Animations.

Château de Montreuil-Bellay

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

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

■ CHÂTEAU DE MONTREUIL-BELLAY ★★★★★

Place des Ormeaux
MONTREUIL-BELLAY

☎ 02 41 52 33 06

chateau-montreuil-bellay.fr

vins@chateau-montreuil-bellay.fr

Ouvert du 1^{er} avril au 5 novembre. Ouvert en avril, mai, juin, septembre, octobre et novembre, tous les jours sauf mardi de 10h30 à 12h et de 14h à 18h. En juillet et août tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 11 €. Enfant (de 6 à 14 ans) : 6,50 € (étudiants et scolaires de 15 ans et plus : 9 €). Groupe (25 personnes) : 9 € (ou 13 € avec la dégustation). Jardins uniquement (tarif unique) : 6,50 €. Visite guidée. Boutique. Animations.

Château de Montreuil-Bellay

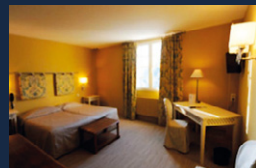
Grand Saumur Anjou Val de Loire

Visites
du 1^{er} avril
au 1^{er} novembre
02 41 52 33 06

contact@chateau-de-montreuil-bellay.fr / www.chateau-de-montreuil-de-bellay.fr

Forteresse médiévale (XI^e siècle) et Château Renaissance meublé (XV^e siècle)

Remparts et fossés, barbacane, collégiale, logis des chanoines, cuisine à foyer central et caves voûtées...



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

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

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

Château du Plessis-Bourré

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

■ CHÂTEAU DU PLESSIS-BOURRÉ



Château du Plessis-Bourré

ECUILLÉ ☎ 02 41 32 06 72

www.plessis-bourre.com

plessisbourre@hotmail.fr

Fermé du 5 décembre au 14 février. Fermé le mercredi. A partir du 13 février, mars, octobre et jusqu'au 1^{er} novembre inclus : de 14h à 18h. Avril, mai, juin, 1^{er} au 13 juillet et septembre : de 10h à 12h et de 14h à 18h (fermeture le mercredi et le jeudi matin). Du 14 juillet au 31 août : de 10h à 12h et de 14h à 18h tous les jours. Du 1^{er} au 15 août : de 10h à 18h tous les jours. Adulte : 10 € (étudiants : 8 €). Enfant (de 7 à 15 ans) : 6 €. Forfait famille nombreuse : 2 adultes/3 enfants et plus (entre 7 et 15 ans) : 35 €. Parc seul : 5 €. Chèque Vacances. Visite guidée.

Abbaye royale de Fontevraud

Au cœur du parc régional Loire Anjou Touraine, l'abbaye royale de Fontevraud est inscrite au patrimoine mondiale de l'Unesco depuis 2000. Aliénor d'Aquitaine y a vécu ses derniers jours et les gisants d'Henri II et de Richard Cœur de Lion à ses côtés rappellent qu'elle fut chérie des Plantagenêt. Sur la route des châteaux de la Loire, l'élégante et plus vaste cité monastique de France héritée du Moyen Âge, mérite un séjour. En parcourant

ses 14 hectares, vous voyagez à travers l'histoire et l'architecture des lieux, des monastères d'origine à la tête desquelles se succédèrent 36 abbesses, à leur transformation par Napoléon en cité pénitentiaire après la Révolution française, où furent emprisonnées jusqu'à 2000 personnes. Des siècles de vie quotidienne de religieuses et les cicatrices des prisonniers sont à jamais gravées dans la pierre calcaire. 18 animations, véritables tapisseries numériques, jalonnent les parcours de visite pour vous raconter 1000 ans d'histoire riche et complexe. Vous pouvez également opter pour un tour des incontournables avec la visite guidée ou l'audio-guide. De l'église abbatiale qui abrite les gisants des rois d'Angleterre aux cuisines romanes, en passant par la crypte archéologique qui nous plonge aux origines du lieu, le cloître du Grand-Moûtier, les souterrains, l'ancienne léproserie, on découvre un « dédale architectural ». Vos enfants seront vos guides avec le jeu de piste sur iPad qui vous propose de suivre une journée d'un prisonnier ou d'une moniale. Avec l'application Paint, vous comprendrez la polychromie en projetant vos dessins sur les murs de l'abbatiale. Dans le parcours de maquettes, vous vous improviserez bâtisseurs. Cité tournée vers la création, lieu de vie et de rencontre, Fontevraud accueille également en ses murs une programmation culturelle variée et des installations artistiques qui vous offriront un nouveau regard sur les lieux. Détail sur fontevraud.fr.



ABBAYE ROYALE
DE FONTEVRAUD



Abbaye royale de Fontevraud
FONTEVRAUD-L'ABBAYE

☎ 02 41 51 73 52 – www.fontevraud.fr

resa@fontevraud.com



La Loire à Vélo. Fermé du 1^{er} au 19 janvier. Fermé le 25 décembre et du 7 au 19 janvier 2018. Ouvert de 9h30 à 19h d'avril à octobre et de 9h30 à 18h de novembre à mars. Gratuit jusqu'à 8 ans. Adulte : 11 €. Enfant (de 8 à 18 ans) : 7,50 €. Groupe (20 personnes) : 7,50 €. Visites guidées, audioguides, jeu de piste sur iPad : 4,50 €. Chèque Vacances. Accueil enfants (jeu de piste ludique sur iPad pour les 8-14 ans). Visite guidée. Restauration (bar + un restaurant étoilé). Boutique. Animations. Aire de jeux.

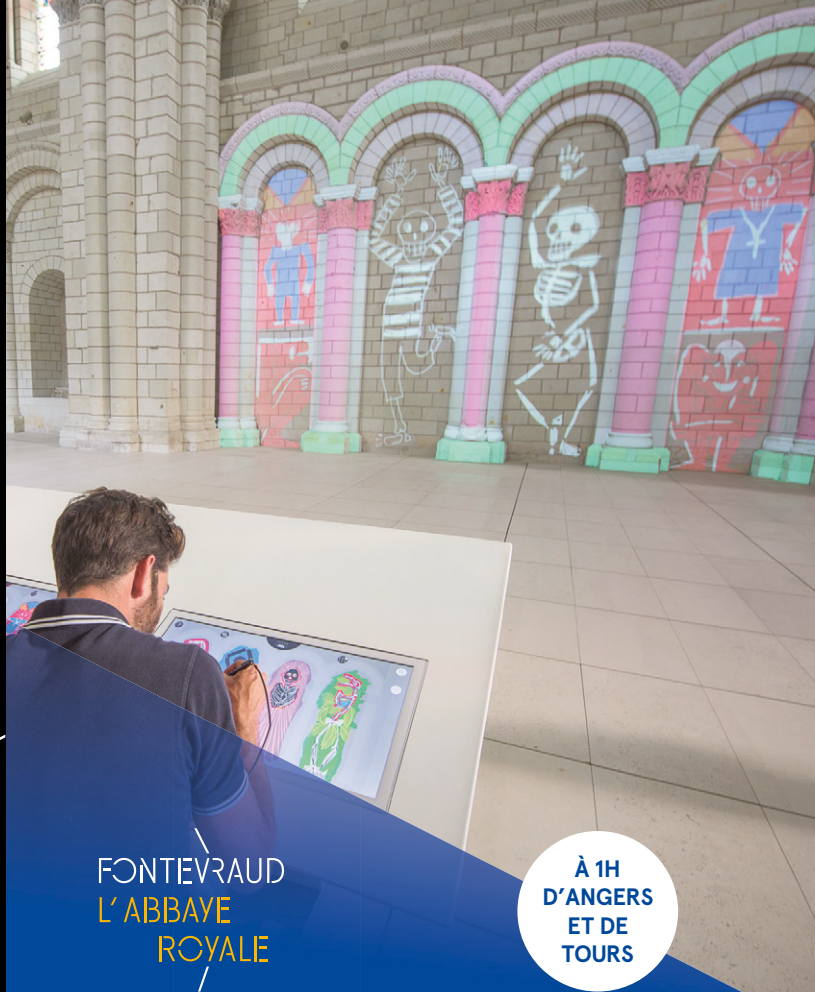


Le Cloître du Grand Moûtier.

02 41 51 73 52

Fontevraud.fr

L'émotion est
dans l'inattendu



Fontevraud
L'abbaye
royale

À 1H
D'ANGERS
ET DE
TOURS

VOYAGEZ EN FAMILLE À TRAVERS L'HISTOIRE ET L'ARCHITECTURE



Patrimoine, Expositions, Art, Escape game...

Actualité & informations pratiques sur Fontevraud.fr

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

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

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

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

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

► **Le Loiret** : la Beauce et la Sologne sont marquées par un relief modéré composé de bas plateaux, de collines et de

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

Situation hydrographique

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

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

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

par des canaux à la Seine (Briare, Nivernais), à la Saône (Centre) et au Cher (Berry).

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

Climat

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

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

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

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

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

Relief

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

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

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

FAUNE ET FLORE

Faune

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

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

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

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

Flore

Les forêts

Le Centre-Val de Loire est une région particulièrement boisée. Sur le seul département du Loir-et-Cher, la forêt couvre 2100 km², soit un tiers du département. Les forêts de Russy, de Boulogne (40 km²), de Blois, de Fréteval et de Marchenoir en Loir-et-Cher ; de Loches, d'Amboise et de Chinon, en Indre-et-Loire ; celui d'Orléans dans le Loiret ne sont que quelques massifs forestiers dont la région du Centre peut s'enorgueillir.

► **La forêt d'Orléans**, avec ses 34 500 hectares, est la plus grande forêt domaniale de France. On peut y adjoindre les 10 000 hectares de bois particuliers pour avoir toute l'étendue de ce massif forestier de 45 000 hectares environ. Historiquement, elle s'appela d'abord *Leodica Sylva* (avant l'an 1000), puis forêt Legium, au Moyen Âge, avant de prendre le nom de forêt des Loges, qu'on utilise encore parfois aujourd'hui. Elle se compose de trois massifs : massif d'Orléans, massif d'Ingrannes, et massif de Lorris (le plus vaste). Les routes forestières représentent de nos jours 200 kilomètres de réseaux, auxquels s'ajoutent 1 000 kilomètres de chemins pour les randonneurs, les cavaliers et ceux qui circulent à bicyclette (nombreux itinéraires balisés). Outre la marche ou la simple promenade, de nombreux autres loisirs sont pratiqués dans la forêt : pêche et loisirs nautiques sur les étangs et sur le canal d'Orléans ; pique-nique sur les

aires aménagées ; visite de sites comme par exemple l'Arboretum des Grandes Bruyères, à Ingrannes (voir au chapitre Orléans) ou le carrefour de la Résistance (entre Lorris et Ouzouer-sur-Loire), où se trouvait le plus important maquis du Loiret. A cela vient s'ajouter la chasse, avec la présence d'équipages de chasse à courre en pleine saison cynégétique.

Trois massifs composent la forêt d'Orléans

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

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

► **Le massif d'Orléans** se situe à l'ouest de la forêt domaniale. Partout évoluent cerfs, biches, chevreuils et sangliers. L'ONF organise à l'automne des sorties pour écouter le brame du cerf, à la tombée de la nuit. Au sujet de la forêt d'Orléans, voir notamment le remarquable site des Naturalistes orléanais et de la Loire moyenne : www.loiret-nature-environnement.org

Une multitude d'essences : chênes sessiles et chênes pédonculés règnent en maîtres sur ces lieux. Mais on voit encore bon nombre de pins sylvestres, essence bénie au XIX^e siècle en raison de la rapidité de sa croissance, tout comme le pin laricio, autrefois très utilisé pour le reboisement. Mais là-dessus des points de vue (mais aussi les besoins) ont changé : désormais, place à la diversité ! Une cinquantaine d'espèces (trembles, corniers, charmes, néfliers, pommiers sauvages, etc.) habitent bois et sous-bois. Cette forêt domaniale comporte bon nombre de sentiers fort bien aménagés et balisés, pour le plus grand bonheur des promeneurs, randonneurs et cyclistes, qui devront néanmoins penser qu'à l'automne, il leur faudra cohabiter avec les chasseurs, parfois même avec des équipages de chasse à courre...

Parcs et réserves naturelles

Un parc naturel régional est un territoire rural vivant mais fragile, qui allie la volonté de se développer économiquement tout en sauvegardant son patrimoine naturel et culturel. Lieu de vie qui entretient pour l'avenir, ce n'est pas une réserve naturelle ni un parc national, encore

moins un zoo. La France dénombre 48 parcs naturels régionaux, dont une charte définit les orientations pour dix années (gestion adaptée des milieux naturels, protection du patrimoine, aménagement du territoire, contribution au développement économique social et culturel, accueil information et éducation des publics, réalisation d'actions expérimentales).

► **Créé en 1996** et situé à cheval sur la région Centre (Indre-et-Loire) et les Pays de la Loire (Maine-et-Loire), le parc naturel Loire-Anjou-Touraine couvre une superficie de 270 800 hectares et s'étend sur 141 communes. La Loire a largement contribué à rendre ces terres fertiles, le fleuve façonnant vallées, prairies et îles, tandis que l'homme dessinait les contours du bocage, des vignes et des forêts. Au sud, une succession de plateaux parsemés de noyers et entrecoupés de petites vallées humides forment un paysage voué aux exploitations céréalières. Les massifs forestiers (Chinon, Saumur, Fontevraud) ainsi que les landes qui occupent des terres plus ingrates abritent le cerf, l'engoulevent et le busard Saint-Martin. Grâce au savoir-faire des hommes qui ont su tirer parti des terroirs et d'un ensoleillement exceptionnel, des crus réputés comme le chinon, le bourgueil et le saumur font partie de ce patrimoine. Dans une telle diversité de milieux naturels, espèces végétales et animales peuvent s'épanouir. Le castor a été réimplanté dans les années 1970 et entretient activement les saulaies, tout en ménageant les grands arbres qui sont autant de reposoirs pour le grand cormoran et le balbuzard pêcheur. La sterne pierregarin, la sterne naine et le petit gravelot nichent également en été sur les îlots, au moment de la nidification. Plus de 200 espèces d'oiseaux sont inventoriées (héron cendré, aigrette garzette...). La Maison du Parc vous permettra d'organiser pleinement votre visite.

■ **MAISON DU PARC NATUREL RÉGIONAL
LOIRE-ANJOU-TOURAINÉ**
15, avenue de la Loire
MONTSOUREAU

☎ 02 41 38 38 88

www.parc-loire-anjou-touraine.fr

info@parc-loire-anjou-touraine.fr

Fermé du 13 novembre au 5 mars. Basse saison : ouvert le lundi et du mercredi au samedi de 9h15 à 13h et de 14h à 18h ; le mardi de 10h à 13h et de 14h à 18h ; le dimanche de 10h à 12h. Haute saison : le lundi et du mercredi au samedi de 9h15 à 19h ; le mardi de 10h à 19h ; le dimanche de 10h30 à 17h30. Gratuit. Ouvert toute l'année, pour les groupes et les scolaires, sur réservation.

La Maison du Parc est un lieu plein de ressources pour ceux qui veulent découvrir l'histoire et les paysages des 250 hectares du parc naturel régional Loire-Anjou-Touraine. L'espace, entièrement scénographié, propose tout plein d'outils pédagogiques et d'activités ludiques qui permettent de comprendre comment, au fil des siècles, les hommes ont construit les paysages de la région. La Maison du Parc est également le point de départ de nombreuses sorties accompagnées, de circuits pédestres, cyclistes et équestres. Elle dispose de toutes les cartes et fiches des sentiers balisés, des sentiers d'interprétation, des rivières, des sites d'observations

d'oiseaux, des circuits patrimoniaux... Et des adresses de restaurants à tester ! Des accueils personnalisés pour les groupes sont également proposés, avec possibilité de visite commentée également.

Réserves naturelles

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

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

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

► **A ce sujet, notons que Tours, Orléans et Montargis bénéficient de liaisons ferroviaires** qui mettent Paris à 1 heure de trajet de milliers de voyageurs qui, chaque matin, prennent le train pour aller travailler. Le projet de ligne à grande vitesse Paris-Orléans-Clermont-Lyon (POCL, également nommé TGV Cœur de France) pourrait permettre, depuis la région Centre et au-delà, de rejoindre l'aéroport de Roissy ou encore prendre le RER C, sans passer par la capitale. Depuis longtemps, les usagers du Loiret espèrent une réouverture de la ligne SNCF Orléans-Châteauneuf : ce projet devient moins chimérique avec cette actualité. On évoque aussi une extension vers Montargis et Gien,

où la demande est loin d'être illusoire. En témoigne le succès des lignes de bus Ulys, mises en place par le Conseil général du Loiret (2,30 € le ticket). Le nombre de bus ne cesse d'augmenter, notamment sur la ligne Orléans-Montargis, avec parfois quatre bus au départ les jours ou heures de pointe. Même ainsi, il arrive fréquemment que des usagers restent à quai ou sur le bord de la route... Parmi ces usagers, on compte un grand nombre de lycéens pensionnaires et des étudiants de la faculté d'Orléans, mais aussi quelques-uns passant par Orléans pour rejoindre Angers, ville universitaire s'il en est.

► **En 2016**, la région Centre-Val de Loire, qui n'a pas évolué en ce qui concerne ses frontières, comptait 2 577 435 habitants, soit presque 30 000 habitants supplémentaires par rapport à 2010. Pour ajouter quelques chiffres, cela représente 137 000 personnes supplémentaires en quinze ans et 3,92 % de la population française, ce qui situe la région Centre en milieu de peloton parmi les 22 régions qui composent la France. Le Loiret rassemble 667 812 habitants (11 700 habitants de plus qu'en 2010). L'Indre-et-Loire compte 602 025 habitants (11 500 habitants de plus qu'en 2010). Le Loir-et-Cher compte 333 758 habitants (3 600 habitants de plus qu'en 2010). La densité de population dans ce département (52 habitants/km²) est déjà un peu en dessous de la moyenne régionale (65 habitants/km²), tandis qu'elle plafonne à 96 et 97 habitants au km² en Indre-et-Loire et dans le Loiret, zone relativement plus dense – surtout en agglomération – sans que cela nuise à la qualité de vie, bien au contraire.

► **Mais tout cela n'est rien au regard du dynamisme affiché à l'ouest**, notamment en Maine-et-Loire, avec 804 860 habitants (population légale en 2014, source INSEE), soit une hausse de 20 000 habitants depuis les quinze dernières années répartis sur 7 166 km², le Maine-et-Loire affiche ainsi une densité de population de 112 habitants au km² (dont 147 571 habitants rien qu'à Angers, en 2010). Là aussi, les chiffres sont à la baisse : Angers enregistre 4 118 habitants de moins entre 2009 et 2010 au profit des villes de sa banlieue, qui elle, en compte 274 708. Néanmoins, cela n'entache en rien le dynamisme démographique des départements de la façade atlantique ainsi que le caractère incroyablement jeune de la capitale angevine. Il n'y a qu'à voir l'ambiance de cette ville, notamment les jours de fête comme lors des Accroche-Cœurs, festival de spectacles de rue qui a lieu en septembre, pour le mesurer. Avec une population étudiante estimée à près de 32 000 étudiants, une ville ancienne préservée et admirablement bien entretenue avec ses 55 m² d'espace vert par habitant, son tram et ses 500 spectacles annuels, Angers a plus d'un atout à cultiver. D'ailleurs, elle a été classée n°3 des villes moyennes où il fait bon étudier, palmarès 2016-2017 du magazine l'Étudiant et 1^{re} ville de France où il fait bon vivre selon le magazine l'Express.

© AM STOCK NATURE



Vignoble de Sancerre.

HISTOIRE

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

Moyen-âge

Jeanne d'Arc et Orléans

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

libératrice, la cité johannique fête Jeanne d'Arc chaque année à partir du 1^{er} mai, pendant une dizaine de jours, au cours des fêtes johanniques.

De la Renaissance à la Révolution

Renée de France à Montargis

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



Jeanne d'Arc – Orléans.



Montargis.

De nos jours

Chaque département, chaque ville a ses historiens locaux, dont les travaux sont précieux pour ne pas perdre ce qui fait la « petite histoire », parfois tout aussi passionnante que la grande. Mais ces travaux sont souvent trop sérieux pour le commun des lecteurs. Aussi la série des *Polars du Gâtinais* (éditions de l'Ecluse, Châtillon-Coligny) constituent-ils une alternative heureuse pour les lecteurs

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

PATRIMOINE ET TRADITIONS

Patrimoine culturel

Littérature

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

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

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

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

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

► **Maurice Genevoix (1890-1980)** est né à Châteauneuf-sur-Loire dans le Loiret et fréquenta le lycée Pothier, à Orléans. *Rabotiot* évoque la Sologne et le braconnage, mais l'écrivain et académicien a consacré une bonne part de son œuvre à l'expérience la plus traumatisante de son existence : la guerre des tranchées qu'il vécut sur le front de Lorraine. Il est l'un des auteurs les plus prolifiques sur la question avec, *Sous Verdun*, août-octobre 1914 (édité dès 1916) ; *Nuits de guerre*, *Hauts de Meuse* (1917) ; *La Boue* (1921) et *Les Eparges*

(1923). Ces récits ont été rassemblés en un seul livre, *Ceux de 14*, publié en 1949 et toujours édité. Un musée lui est consacré à Saint-Denis-de-l'Hôtel, près d'Orléans.

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

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

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

Peinture

► **Anne-Louis Girodet (1767-1824)** fut élève de David, qu'il lui arriva de surpasser... Il passa son enfance à Montargis, dans le Loiret, où un très beau musée lui est consacré. Il est notamment auteur de l'un des trois portraits officiel de Napoléon I^{er} et du portrait de Chateaubriand jeune, pour ses œuvres les plus connues. En 2005, le Louvre lui a consacré une exposition rassemblant une centaine de ses œuvres. A noter : le musée est fermé pour travaux jusqu'à la fin de l'année 2017. En attendant sa réouverture, le P'tit musée Girodet propose depuis le 1^{er} février 2014 des expositions thématiques et des ateliers de pratiques artistiques. Il est situé au 35, rue Dorée à Montargis, ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h.

Sculpture

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

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

Patrimoine architectural

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

Villes et villages

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

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

► **Du Loir-et-Cher au Loiret**, plusieurs villages ont su, au fil du temps, conserver leurs vieilles maisons à colombages. C'est le cas dans des villages comme Souvigny-en-Sologne, Chaon, Marcilly-en-Gault, Saint-Viâtre, ou Chaumont-sur-Tharonne pour le Loir-et-Cher, et bien d'autres encore. Autrefois, les murs étaient édifiés en pans de bois hourdis (remplis entre les solives) de torchis. Les toits des maisons étaient recouverts de roseau, de



Château de Chambord.

chaume ou même de bruyère. À partir du XIX^e siècle, les maisons furent montées en briques et les toits garnis de tuiles plates, donnant ainsi tout leur caractère aux villages solognots.

Traditions et modes de vie

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

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

► **La nuit de Noël est propice aux miracles et aux pierres tournantes.** C'est aussi le moment où les pierres et dolmens – héritages directs des rites païens – se mettent à tourner, voire à léviter, pour laisser le passage vers un trésor. Les lieux sont connus, le moment guetté, mais gare à celui qui voudrait s'y aventurer : l'issue se referme dès que les douze coups de minuit ont sonné ou au plus tard au moment où le prêtre sonne l'élévation. A chaque fois, les fieffés, pourtant prévenus, se sont fait piégés, car sous les pierres, les richesses sont telles qu'ils en furent comme hypnotisés. Moralité : ces impies auraient mieux fait d'aller à la messe plutôt que de convoiter. . . Ils sont encore prisonniers de la pierre crapaud de Lion-en-Sullias, près de Sully-sur-Loire, aisément reconnaissable à sa silhouette de batracien. La pierre tournante de Tavers, non loin d'Orléans, est en fait un dolmen : au moment de Noël, il tourne si vite sur lui-même – et certainement il se met à léviter – qu'on ne le voit même pas tourner ! Baugé en Anjou (commune d'Echemiré) est aussi le lieu de semblables événements fantastiques. Deux mégalithes très connus sont surnommés la Pierre du Coq et la Pierre de la Poule (la poule est plus petite). Dans plusieurs récits, on a pu lire que la Pierre du Coq se met à tourner quand elle entend un coq chanter.



Escaliers du château de Chambord.

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

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

Langue

La navigation sur la Loire et l'attraction exercée par Orléans (capitale franque pendant un demi-millénaire), sous Gontran, Charles-le-Chauve et les premiers capétiens, donnèrent aux trois provinces leur relative unité linguistique. On employait des dialectes occitans en bas Berry, mais le haut Berry se rattachait plus aux langues d'oïl, de Touraine et de l'Orléanais. Même au plus profond des campagnes, le patois n'est guère plus qu'un souvenir.

Artisanat

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

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

► **Depuis 1821, la faïence de Gien est reconnue pour sa qualité** et la créativité qui s'y exprime, fruits d'un savoir-faire traditionnel mêlé aux techniques modernes. Orientée au début vers des services de table de qualité, la production se diversifia à partir de 1855, avec des pièces décoratives. La réputation de la faïencerie giennoise s'installe grâce à la reproduction de décors raffinés d'inspiration Renaissance italienne, notamment le célèbre décor aux dauphins et chimères, plus connu sous le nom de « fond bleu de Gien ». Il faut aussi ajouter les reproductions japonaises, chinoises, puis françaises du XVIII^e siècle (Rouen, Moustiers, Marseille, Strasbourg). La faïencerie multiplia aussi la création de séries d'assiettes imprimées en camaïeu de bruns. A chacune des expositions universelles de la fin du XIX^e siècle, la faïencerie de Gien a été couronnée de médailles. De nombreuses expositions furent également organisées à travers le monde afin de présenter ces pièces remarquables qui suscitaient l'admiration. En 2002,

Louis Grandchamp des Raux reprit la direction de cet établissement de renom. L'image de la faïencerie de Gien s'est modernisée grâce à des créateurs reconnus. Créé en 1986, le musée de la Faïencerie est installé dans une ancienne cave à pâte de faïence du XIX^e siècle dont la façade est restée telle quelle.

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

Sports et jeux traditionnels

La boule de fort est un jeu traditionnel en Anjou. En parcourant les campagnes angevines, il n'est pas rare de croiser de longs bâtiments couverts d'un toit d'ardoise et comportant de larges baies vitrées. Ces bâtiments abritent les jeux des sociétés de boule de fort. Fort prisé en région angevine, ce jeu serait né sur la Loire : une fois le bateau déchargé, les marins jouaient avec ces boules de bois, dans la cale au fond incurvé. Mais cette origine est controversée et il existe d'autres versions. Le fait est que le ministère de la Culture s'y est intéressé, pour le classer à l'Inventaire général du patrimoine culturel, comme étant caractéristique du patrimoine ligérien et plus particulièrement encore de l'Anjou. Les terrains sont d'une longueur comprise entre 18 et 24 mètres et d'une largeur de 5 à 6 mètres. Les extrémités sont relevées. Selon un principe à peu près semblable à la pétanque, il s'agit de faire rouler une boule le plus près possible du « maître » (l'équivalent d'un cochonnet). Les boules, en bois et cerclées de fer, ne sont pas sphériques mais légèrement aplaties et présentent un côté plus bombé que l'autre (le « fort »). Lieux d'amitié et de convivialité, les sociétés de boule de fort étaient à l'origine des associations de personnes de même obédience, rassemblées pour converser et commenter les journaux, à une époque où le plus gros de la population n'y avait pas accès. Aujourd'hui ces sociétés sont des lieux de détente familiale et de loisirs ouverts à tous. Informations sur le site Internet de la fédération : www.fedebouledefort.free.fr

LA VALLÉE DE LA LOIRE GOURMANDE

PRODUITS DU TERROIR

Viandes, volailles et gibiers

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

- ▶ **Le poulet noir fermier de l'Orléanais**, célèbre depuis le Moyen Age, perpétue l'image des volailles de terroir dont il est directement issu.
- ▶ **Le poulet jaune fermier de l'Orléanais** (médaille d'or au Concours général de Paris en 2001) est issu des plus anciennes souches de poulets de terroir.
- ▶ **Le saint-sauveur** (médaille d'or au Concours général de Paris en 1999) est un poulet original qui perpétue l'authentique image des volailles du terroir. Il est issu du croisement d'une poule noire et d'un coq à pattes bleues. Sa finition aux produits laitiers assure le moelleux et la blancheur de sa chair. Il est l'un des rares poulets label Rouge à bénéficier d'une durée d'élevage de 100 jours minimum.
- ▶ **La malvoisine** est une volaille fermière rustique et naturelle, nourrie aux céréales et gorgée de nature.

Crémet d'Anjou et confitures... Le duo gourmand !

Il est un délice encore trop méconnu puisque peu médiatisé et encore moins transmis de génération en génération : le crémet d'Anjou. Et pourtant, cette simple préparation associant crème fouettée et blancs en neige est née de l'idée d'une crémière à la fin du XIX^e siècle et s'est rapidement répandue sur une partie de l'Anjou. Vaguement entretenu par quelques-uns, le sujet est aujourd'hui pris très au sérieux par Sophie Reynouard, ancienne institutrice, femme d'un vigneron du Puy-Notre-Dame dans la région de Saumur et désormais vouée à la réhabilitation des vieilles recettes oubliées de l'Anjou. Elle a donc déposé la marque Crémet d'Anjou, fait réaliser de jolis moules à égoutter par une amie potière de Doué-la-Fontaine et ouvert boutique et cours de cuisine dans son domaine du Puy-Notre-Dame avec chambres et table d'hôtes à l'appui. Traditionnellement, le crémet se sert avec une crème fraîche liquide et du sucre, mais le coulis de fruits rouges reste la meilleure association au dessert. On décline cette préparation légère et nuageuse en version salée et aucune limite d'imagination dans les mariages n'est permise (ail et fines herbes, saumon et citron, betterave et fenouil, coulis de poivron au piment d'Espelette... A chacun sa création !). Au dessert, il s'accommode avec tous les coulis, ananas, fruits exotiques, agrumes, à condition que l'acidulé l'emporte. Enfin, Sophie s'est accoquinée avec Florence Tessier, une confiturière également installée au Puy, puisque ses confitures se marient à merveille avec le Crémet d'Anjou, évidemment. Sous couvert de ce label ainsi déposé, le crémet refait donc surface un peu partout en restaurants et crémeries de l'Anjou. Pensez à le réclamer lors de vos agapes !

■ LA MAISON DU CRÉMET D'ANJOU

Manoir de la Tête Rouge
3, place Jules-Raimbault – Le-Puy-Notre-Dame
☎ 02 41 38 76 43 - 06 84 76 72 15
sophie@manoirdelateterouge.com – www.cremetdanjou.net

■ CONFITURES LES DÉLICES DE FLO

Florence Tessier
8, rue de Montreuil – Le-Puy-Notre-Dame ☎ 06 71 39 56 51
www.lesdelicesdeflo.fr – ltessier@orange.fr

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

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

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

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

Charcuteries

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

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

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

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

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

Poissons, fruits de mer et crustacés

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

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

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

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

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

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

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

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

Fromages, produits laitiers

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

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

► **Le royaume du crottin de Chavignol** commence à Poilly-lez-Gien : qu'on se le dise ! En effet, la zone d'appellation s'étend depuis le Cher jusqu'au Loiret et la Nièvre. Sur le Loiret, quinze communes sont concernées. Pour la petite histoire, en 1896, Moïse Boulay fut le premier affineur de « fromages de chèvre » à Chavignol (petit village de la commune de Sancerre, dans le Cher). A sa mort en 1922, son épouse Léontine continua le travail

puis son gendre, Georges Dubois, reprit le flambeau. Ce délicieux petit fromage de chèvre de forme cylindrique, légèrement bombé, est fabriqué au lait cru entier. La richesse de l'herbage de la région de Sancerre, là où pâturent les chèvres, a été le premier maillon de cette grande réussite. Il est reconnu en AOC depuis 1976 et fait partie des 45 produits français bénéficiant d'une AOP (appellation d'origine protégée, sigle européen).

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

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

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

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

► **Une onctueuse préparation baptisée crémet d'Anjou** est élaborée à partir de fromage frais mêlé à

des blancs en neige et un peu de crème. Elle est servie en fromage avec des aromates (poivre, ciboulette, ail, cumin, safran, sarriette, etc.) ou au dessert avec un coulis de fruits (rouges le plus souvent). Certains fromagers le vendent (notamment sur les marchés) et quelques (trop rares) restaurants lui offrent les honneurs de leur carte.

Fruits et légumes

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

► **Côté fruits, la seule véritable tradition se range du côté de la reine-claude**, en Anjou. Ce fruit doit son nom à Claude de France, première épouse de François 1^{er}, qui en raffolait. Délicieux, il est mûr aux environs du 15 Août. On peut le disposer entier avec son noyau, comme pour une tarte, sur une pâte mi-sablée mi-briochée (à chacun sa recette) que l'on referme en laissant une cheminée centrale. En bénéficiant de l'humidité du fruit, la pâte devient alors moelleuse, tout en restant croquante. Ce pâté aux prunes est un dessert typique de l'Anjou et rassemble tous les suffrages. On ne peut passer l'été en Anjou sans le rencontrer à tous les coins de table. Les autres pâtisseries angevines sont souvent élaborées à base de Cointreau. Olivet est réputé pour ses poires dont on tire une délicieuse eau de vie et pour ses cerises. Le Berry produit surtout des pommes que l'on retrouvera dans une tarte comme la célèbre Tatin.



Harmonie et couleurs au marché de Tours.

Pains, pâtes

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

Huiles, épices, condiments

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

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

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

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

Douceurs

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

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

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

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

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

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

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

VINS ET VIGNOBLES

Vins

Les vins d'AOC d'Anjou et de Saumur

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

Les vins rouges

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

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

► **AOC anjou-villages** : l'anjou-villages ne peut être produit que dans 56 communes. Le vignoble s'étend sur 278 hectares et permet de produire environ 14 000 hl

par an, sur des sols schisteux (rendement : 55 hl/ha). Issu du cabernet franc et/ou du cabernet sauvignon, il se différencie de l'anjou-rouge par la sélection de ses terroirs et par sa vinification : un an minimum d'élevage est requis avant sa commercialisation. D'une couleur soutenue, un rouge profond, il développe des arômes complexes de type fruits noirs et sous-bois. C'est un vin charpenté, aux tanins soyeux, harmonieux, apte au vieillissement.

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

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

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

Les vins rosés

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

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

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

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

Les vins moelleux et liquoreux

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

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

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

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

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

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

Les vins blancs et effervescents

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

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

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

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

Les vins AOC de Touraine

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

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

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

vingt ans et plus, suivant les millésimes. Ce sont alors des vins corsés, charpentés, aux arômes complexes (notes empreintes de champignons et animales).

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

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

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

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

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

Les vins blancs tranquilles, les pétillants

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

► **AOC vouvray** : l'aire de production s'étend sur 2 000 hectares et huit communes, situées en amont de Tours, au nord de la Loire. Le vignoble est planté sur les sols argilo-calcaires ou argilosiliceux qui couvrent la craie tuffeau. La production tourne autour de 110 000 hectolitres, dont plus de la moitié en vins tranquilles (rendement : 52 hl/hectare). Les vins mousseux sont produits selon la méthode traditionnelle de seconde fermentation en bouteille. Les vins de l'AOC vouvray sont des vins blancs issus de chenin. Le vouvray tranquille

peut être sec, demi-sec ou moelleux. Il présente des arômes de fruits (pêche, coing) et de fleurs blanches qui évoluent vers le miel avec l'âge.

Les vins blancs liquoreux

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

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

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

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

► **AOC touraine-noble-joué** : ce vin a retrouvé sa place d'honneur sur les tables, après avoir disparu quelques



**Secours
Catholique
Caritas France**



FAMILLES FRAGILISÉES, PERSONNES ISOLÉES,
TRAVAILLEURS PAUVRES, ENFANTS DEFAVORISÉS, VICTIMES DE CATASTROPHES...

**DONNER C'EST
DÉJÀ AGIR**



KWOCRAF* - PHOTO : ELODIE PERRIOT



secours-catholique.org

BP455 - 75007 PARIS

DOMAINE DES ROY (PONTLEVOY)	274
DOMAINE DU CIRAN (MENESTREAU-EN-VILLETTE)	322
DOMAINE DU CROC DU MERLE (MUIDES-SUR-LOIRE)	237
DOMAINE GUEROT (BEAULIEU-SUR-LOIRE)	317
DOMAINE HUBERT AUDEBERT (RESTIGNE)	113
DOMAINE HUET L'ECHANSONNE (VOUVRAY)	212
DOMAINE LE CAPITAINE (ROCHECORBON)	206
DOMAINE LES FEUILLAITS (CROUZILLES)	130
DOMAINE LES LUTINIÈRES – JEAN-CHRISTOPHE DARDEAU (MONTLOUIS-SUR-LOIRE)	200
DOMAINE TALLIAU ET FOLTZENLOGEL (SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL) 112	
DNJON DU TOUR CESAR (BEAUGENCY)	298
DOUE-LA-FONTAINE	409
DOULCE TERRASSE (VILLANDRY) (LA)	144
DURTAL	416

E / F

ECLOSES ET GARES D'EAU DE MANTELLOT (CHATILLON-SUR-LOIRE)	315
ECOMUSEE DU VERON (SAVIGNY-EN-VERON)	133
ECOULANT	385
ECUILLE	405
EGLISE ABBATIALE DE LA TRINITE (VENDOME)	290
EGLISE ABBATIALE SAINT-PIERRE (PREUILLY-SUR-CLAISE)	149
EGLISE ABBATIALE SAINT-PIERRE-ET-SAINT-PAUL (FERRIERES-EN-GATINAIS)	318
EGLISE SAINT-ETIENNE (BEAULIEU-SUR-LOIRE)	316
EGLISE SAINT-ETIENNE (BRIARE)	308
EGLISE SAINT-MARTIN (SOULMIGNY-EN-SOLOGNE)	258
EGLISE SAINT-PATERNE RACAN	167
EGLISE SAINT-JEANNE-D'ARC (GIEN)	323
EMBARCADERE (ROCHECORBON) (L)	204
ENFIN DU VIN (CANDES-SAINT-MARTIN)	129
ENVIGNE (SAINT-AVERTIN) (L)	206
EPICURION (MONAIE) (L)	196
ESPACE AUTOMOBILES MATRA (ROMORANTIN-LANTHENAY)	276
ESPACE RICHELIEU	160
ESTAMINET (BEAULIEU-LES-LOCHES) (L)	158
ETANG DE BEAUMONT (NEUNG-SUR-BEUVRON)	256
ETANG DU LOUROUX	165
ETAPE GOURMANDE (VILLANDRY) (L)	144
FABRIQUE DES BIERES D'ANJOU – LA PIAUTRE (LA) (LA MENTIRE)	432
FAVEROLLES-SUR-CHER	273
FAYE-LA-VINEUSE	163
FENEU	429
FERME D'O PRODUCTIONS (LA) (PONTLEVOY)	274
FERME DE LA BORDE (SAINT-BENOIT-SUR-LOIRE)	358
FERME DES HAIES (SAINT-AGIL)	262
FERRIERES-EN-GATINAIS	317
FERTE-IMBAULT (LA)	253
FERTE-SAINT-AUBIN (LA)	318
FERTE-SAINT-CYR (LA)	233
FOLIE HOTEL-RESTAURANT (LA) (VEIGNE)	209
FONDETTES	193
FONTAINE-LES-COTEAUX	265
FONTEVRAUD	417
FORET D'ORLEANS (LA)	340
FORET DOMANIALE DE LOCHES	153
FORTERESSE DU FAUCON NOIR (MONTBAZON) (LA)	196
FORTERESSE ROYALE DE CHINON	121
FORTERESSE ROYALE DE CHINON	16
FOUGERES-SUR-BIEVRE	244
FOUR A BRIQUES (LE) (JOUY-LE-POTIER)	303
FRETEVAL	293

G / H

GADAWI PARK (JOUE-LES-TOURS)	194
GARE HISTORIQUE DE MONTOIRE – MUSEE DES RENCONTRES (MONTOIRE-SUR-LE-LOIR)	263
GENNES	422
GERMIGNY-DES-PRES	357
GIEN	322
GIEVRES	279
GITES DE FRANCE TOURAINE VAL DE LOIRE (CHAMBRAY-LES-TOURS)	192
GIZEUX	113
GOLF DE LA CARTE (CHOUZY-SUR-CISSE)	244
GOLF DE LIMERE (ARDON)	321
GOSIER SEC (VILLANDRY) (LE)	144
GRAND AQUARIUM DE TOURAINE (LUSSAULT-SUR-LOIRE)	95
GRAND VATEL (VOUVRAY) (LE)	210
GRAND-PRESSIGNY (LE)	146
GRANDE SOLOGNE (LA) (NOUAN-LE-FUZELIER)	257
GRANDES CAVES SAINT-ROCH (ROCHECORBON) (LES)	203
GRANGE AUX DELICES (LA TOUR-SAINT-GELIN) (LA)	163
GRANGE DE MESLAY (PARCAY-MESLAY)	202
GRANGE PYRAMIDALE (LA TOUR-SAINT-LOIRE)	316
GREZ-NEUVILLE	429
GREZILLE	425
GRILLADIN (CHANCEAUX-SUR-CHOISILLE) (LE)	192
GROTTES PETRIFIANTES (SAVONNIERES)	143
GUERCHER (LA)	148

GUINGUETTE DE ROCHECORBON – LULUPARC	205
HALLE (LA) (LORRIS)	331
HARAS DU PARC (LE) (SAINT-ROMAIN-SUR-CHER)	285
HARDOUIN CHARCUTIER (VOUVRAY)	212
HAUT DES LYS (VILLANDRY) (LE)	145
HAUTES ROCHES (ROCHECORBON) (LES)	204, 204
HEBERGEMENTS LABELLISES LOIRE A VELO (ORLEANS)	339
HELIANTE (L) (TURQUANT)	478
HELIBERTE – CIE HELICOPTERE (DIERRE)	120
HOIRIE (L) (BEAUOUZE)	384
HOTELLERIE DU CHATEAU DE L'ISLE (CIVRAY-DE-TOURAINE)	118
HOTEL CHATEAU DE VALLAGON (BOURRE)	272
HOTEL DE FRANCE (CONTRES)	250
HOTEL DE L'ECU DE FRANCE (MALESHERBES)	353
HOTEL DE L'IMAGE (PREUILLY-SUR-CLAISE)	149
HOTEL DE LA DILIGENCE (LA FERTE-SAINT-CYR)	233
HOTEL DES CRENEAUX (ORLEANS)	341
HOTEL DES VOYAGEURS (BONNY-SUR-LOIRE)	326
HOTEL DU PARC (CHATEAUNEUF-SUR-LOIRE)	329
HOTEL DU PETIT LUSSAULT (MAZELLES-NEGRON)	96
HOTEL L'OREE DES CHATEAUX (BRACIEUX)	231
HOTEL LE GRAND CHENE (GIEVRES)	279
HOTEL LE VERGER (SAINT-LAURENT-NOUAN)	238
HOTEL VALEZIEUX (ROCHECORBON)	205
HOTEL-RESTAURANT DU CHEVAL BLANC (TROO)	267
HUTTOPIA RILLE	142

I / J

IL BARISTA (MONTLOUIS-SUR-LOIRE)	200
ILE BOUCHARD (L)	132
ILES DE BONNY (LES) (BONNY-SUR-LOIRE)	326
IMAGO (LA ROCHE-CLERMAULT)	130
INDRE-ET-LOIRE	10, 59, 82
INGRANDES-DE-TOURAINE	110
INTEMPORELLE (L) (SAINT-LAURENT-NOUAN)	238
INTIMITE DU BRAME (L) (CHAMBORD)	230
JARDIN ARBORETUM D'ILEX (MEUNG-SUR-LOIRE)	305
JARDIN BOTANIQUE (TOURS)	177
JARDIN DE CHANTAL (LE) (JOUY-LE-POTIER)	303
JARDIN DES PLANTES (ORLEANS)	342
JARDIN DURZY (MONTARGIS)	335
JARDINS DE LA COLLERETTE (MONTARGIS)	335
JARDINS DE ROQUELIN (LES) (MEUNG-SUR-LOIRE)	306
JARDINS DES METAMORPHOZES (LES) (VALAIRE)	246
JARGEAU	327
JOUE-LES-TOURS	194
JOUY-LE-POTIER	303
JUIGNE-SUR-LOIRE	397

L

LAISSEZ-VOUS CONTER VENDOME	289
LAME-DELISLE-BOUCARD – DOMAINE DES CHESNAIES (INGRANDES-DE-TOURAINE)	111
LAMOTTE-BEUVRON	254
LANGEAIS	135
LARÇAY	195
LASSAY-SUR-CROISINE	279
LAVARDIN	265
LEMERE	132
LIODIERE (JOUE-LES-TOURS) (LA)	194
LION D'OR (LE) (PIERREFITTE-SUR-SAUDRE)	257
LION D'OR (LE) (CANDE-SUR-BEUVRON)	242
LION D'OR (LE) (SELLES-SUR-CHER)	285
LION-D'ANGERS (LE)	428
LIONNIERE (LA) (MAREUIL-SUR-CHER)	284
LOC. VAL DE LOIRE (SAINT-JEAN-DE-BRAYE)	349
LOCHES	150
LOGIS DE BOIS RENARD (SAINT-LAURENT-NOUAN)	238
LOGIS TROGLO DU VIGNERON (LE) (PARNAV)	473
LOIR-ET-CHER	19, 66, 216
LOIRE VELO NATURE (BREHEMONT)	138
LOIRE	430
LOIRET	24, 68, 298
LORRIS	330
LOURESSE-ROCHEMENIER	414
LOUROUX (LE)	165
LOURY	348
LUNAY	286
LUSSAULT-SUR-LOIRE	95
LUYNES	140

M

MADELINE (LA) (SAINT-BENOIT-SUR-LOIRE)	358
MAGNANERIE (LA) (BOURRE)	272
MAILLE	165
MAINE-ET-LOIRE	26, 70, 362
MAIRIE DE CHALMONT-SUR-THARONNE	256
MAISON D'A COTE (MONTLVAULT)	234
MAISON DE JULIEN (LA) (BEAUCHAMPS-SUR-HUILLARD)	332