

2025

DÉLICES DE • LOIRE

SÉLECTION GASTRONOMIQUE



ÉDITION

TOURAINES & VAL-DE-LOIRE



DÉLICES DE • LOIRE

SÉLECTION GASTRONOMIQUE



ÉDITION
TOURAINÉ & VAL-DE-LOIRE

Délices de Loire est bien plus qu'un simple répertoire : c'est une invitation à explorer une sélection rigoureuse d'adresses qui façonnent l'identité gourmande et généreuse de la Touraine et du Val de Loire.

Notre démarche repose sur des critères simples mais exigeants : la qualité, l'authenticité et l'indépendance. Restaurants, domaines, artisans du goût, commerces de bouche... tous ont été choisis pour ce qu'ils incarnent avec sincérité : un attachement profond à leur métier, à leur territoire et à ceux qu'ils régaleront.

Ce guide est entièrement gratuit grâce au soutien de nos partenaires, qui partagent nos valeurs et ont choisi d'y figurer pour faire découvrir leur univers. Leur contribution permet de financer l'édition, l'impression et la diffusion du guide, sans compromis sur notre ligne éditoriale.

Délices de Loire n'est pas un guide publicitaire ni un annuaire classique : il reflète des choix assumés, des rencontres humaines, et l'envie de faire rayonner le goût, la créativité et l'engagement de celles et ceux qui font vivre la gastronomie locale au quotidien.

Légende

moins de 25€ € de 25€ à 50€ €€ plus de 50€ €€€

📍 adresse postale 📞 téléphone 🌐 site Internet



Bienvenue à la découverte de Délices de Loire.

Notre guide à ancrage local est une invitation au voyage, un voyage réservé aux fins gourmets désireux de découvrir le talent et la créativité de nombreux chefs et artisans de notre Touraine Val de Loire.

Cette nouvelle édition est agrémentée par le travail de Gyslaine Pachet-Micheneau, artiste locale, dont l'univers vient mettre en valeur et enrichir cet opus. Nous aimons penser que l'art et la gastronomie sont liés par la passion de ceux qui les créent, pour offrir une émotion, un moment d'évasion et de plaisir partagé.

Au fil des pages, une escapade gourmande vous attend. Découvrez de bonnes adresses et des recettes de notre Touraine. Des lieux où les épicuriens que nous sommes, en dignes descendants de Rabelais, ont plaisir à se retrouver pour déguster des mets délicieux, concoctés avec amour, ingéniosité, générosité, force de travail et de savoir-faire.

Entre convivialité et plaisirs gastronomiques, à travers le guide Délices de Loire, nous défendons une cuisine sincère, faite maison, qui respecte les saisons et met à l'honneur les produits du terroir.

Nous croyons en la richesse d'une gastronomie ancrée dans le local, portée par des femmes et des hommes passionnés, artisans du goût, qui travaillent avec exigence et générosité.

Chaque adresse sélectionnée incarne des valeurs fortes : la qualité des produits, la transparence dans les pratiques, le respect du vivant et le sens de l'accueil.

En soutenant nos partenaires, nous valorisons une cuisine plus éthique, respectueuse des produits et aussi une manière de consommer plus consciente, plus humaine... Un cercle vertueux où chacun – du producteur à l'assiette – trouve sa juste place, pour le plaisir de tous.

Bienvenue dans un monde de saveurs, de couleurs et de passions.

Bienvenue dans Délices de Loire.

Une rencontre entre l'Art et le goût

GYSLAINE PACHET-MICHENEAU

Si Gyslaine vit et crée en Touraine depuis de nombreuses années, ses œuvres voyagent bien au-delà des frontières régionales. Elles figurent dans des collections publiques prestigieuses et enrichissent de nombreuses collections privées à travers le monde : France, Italie, Belgique, Japon, États-Unis, Corée, Afrique du Sud... Son art touche, rassemble, émeut — parce qu'il parle le langage universel de la beauté simple et sincère.



UNE RENCONTRE ENTRE L'ART ET LE GOÛT

Avec cette collaboration, Délices de Loire célèbre l'union naturelle entre la création artistique et la création culinaire. Deux formes d'art qui naissent de la passion, du savoir-faire, du besoin de partager. Nous sommes fiers et heureux d'avoir confié à Gyslaine Pachet Micheneau l'univers visuel de cette édition, et espérons que ses illustrations vous accompagneront comme des instants suspendus, tout au long de vos découvertes gourmandes.

QUAND L'ART S'INVITE À TABLE

Dans les pages de ce guide, entre deux adresses, deux recettes ou deux découvertes, **la lumière d'une aquarelle, la douceur d'une couleur, l'émotion d'un trait** vous attraperont peut-être au détour d'une illustration.

Ces œuvres portent la signature de **Gyslaine Pachet Micheneau, artiste peintre internationale** installée à **Monts**, au cœur de la Touraine. Son travail accompagne cette édition avec délicatesse et sensibilité, comme **un fil poétique** qui relie l'art à la gastronomie.

UNE PALETTE D'ÉMOTIONS

Huile au couteau, acrylique à la brosse, aquarelle libre et instinctive : Gyslaine explore différentes techniques pour exprimer ce qui l'habite. Chaque illustration est née d'un ressenti, d'une émotion face à un lieu, une ambiance, un univers culinaire. Inspirée par **les lieux emblématiques de la gastronomie tourangelle**, elle compose des tableaux qui évoquent **la chaleur d'un plat, la beauté d'un décor, l'élégance d'un geste**. Ses sujets ne sont jamais choisis au hasard : ils naissent de l'instant, du vécu, du regard porté avec bienveillance sur ce qui nous entoure.

LUMIÈRE, DOUCEUR, ÉVASION

Formée d'abord aux côtés d'une aquarelliste, Gyslaine a très vite trouvé son propre langage pictural. **Autodidacte dans l'âme**, elle peint comme elle ressent : avec une grande liberté et une profonde sincérité. Sa démarche artistique s'inscrit dans une quête **de lumière, de douceur, d'évasion**. Chaque œuvre devient une **fenêtre ouverte sur le rêve**, une invitation à ralentir, à contempler, à ressentir. Ses toiles respirent **un optimisme discret**, une joie intérieure, une forme d'apaisement rare dans le tumulte du quotidien.

#frçais

ici, commence
**LE FAIT
MAISON**



Frédéric Simonin

Restaurant Frédéric Simonin

★ MICHELIN 2024

Client des halles METRO Nanterre

f i d y **METRO.fr**

les
halles
METRO

© le nouveau klier - RCS Nanterre 399 315 613

SOMMAIRE

8

**Le centre-ville
de Tours**

Cartographie &
répertoire d'adresses

34

**Les alentours
proches de Tours**

Cartographie &
répertoire d'adresses

14

**Toutes nos adresses
partenaires à Tours**

44

**Toutes nos adresses
partenaires
aux alentours**

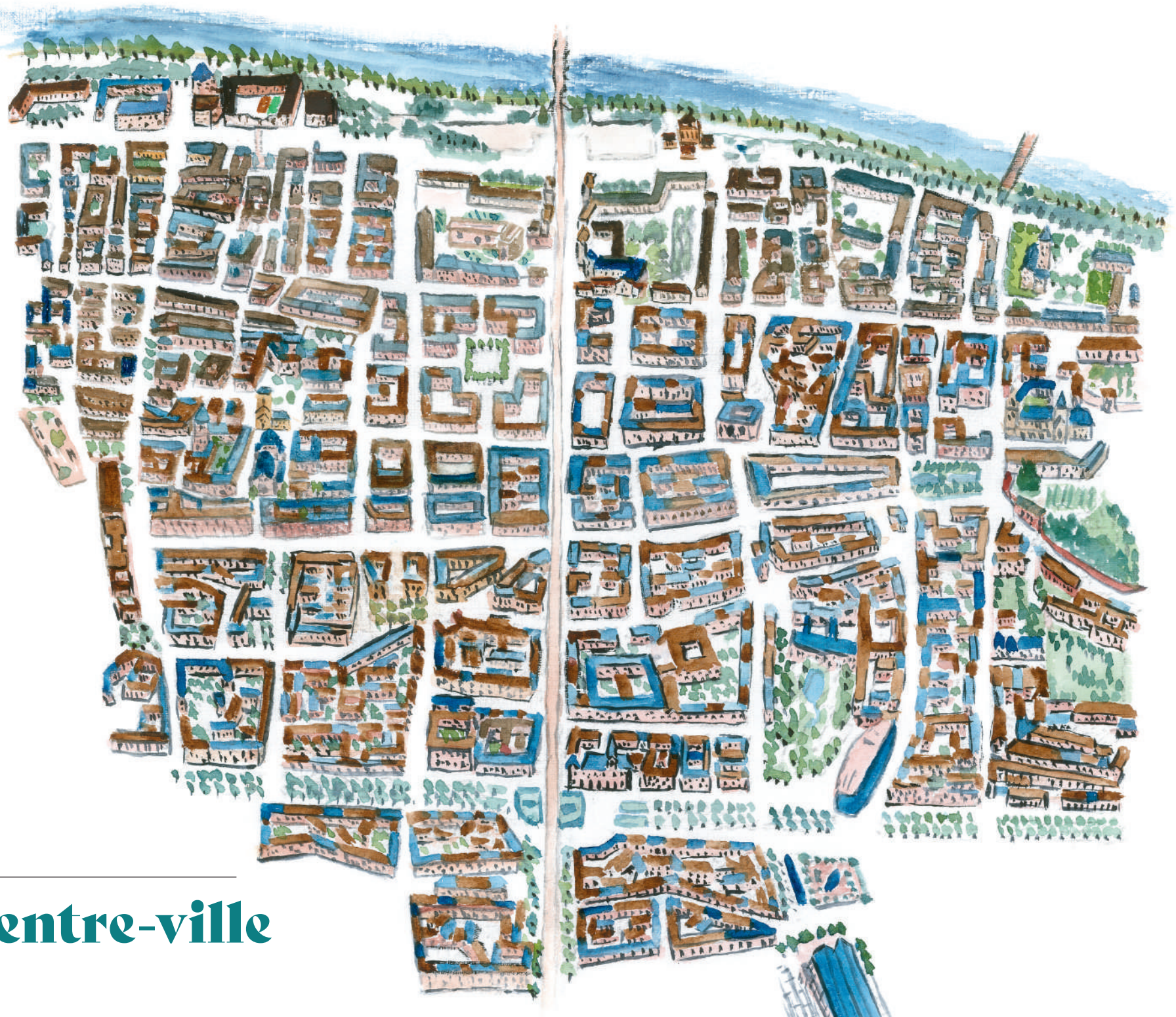
65

**Les recettes du Chef
Cyril Plateau**

71

Agenda 2025





TOURS

Le centre-ville

RÉPERTOIRE

Ceinture

(19) 20 — Caviste
Cave Dejault — Caviste
Cave la Part des Anges — Caviste
Charcuterie Goulay — Charcuterie, traiteur **p. 21**
Coop Nature — Magasin bio
L'Arrivage — Halle multifrais **p. 29**
Un Arôme 2 Chefs — Épicerie fine, cours de cuisine
Arkose — Cuisine bistro
Chai Max — Cuisine bistro, bar à vins
Château Belmont — Cuisine semi-gastronomique · Hôtel 4*
Étape 84 — Cuisine traditionnelle
Gus Restaurant — Cuisine traditionnelle
La Roche Le Roy — Cuisine gastronomique
Le Botanique — Cuisine traditionnelle
Le Coin de Table — Cuisine bistrannique
Le Jouvenceau — Cuisine bistrannique
Ô Lieudit Vin — Caviste, bar à vins, cuisine bistro

Plaisirs des Terroirs — Cuisine traditionnelle
Sésame — Cuisine traditionnelle, coffee-shop
Chez Colette — Street food, salon de thé, pâtisserie
The People Hostel Tours — Hôtel 2*
Appart'Hôtel Odalys Le Jardin des Lettres — Hôtel 3*
Campanile Tours Nord — Hôtel 3*
Ibis Styles Tours Centre — Hôtel 3*
Ibis Tours Nord — Hôtel 3*
Mercur Tours Nord — Hôtel 4*



Quartier Colbert

L'Affiné les Comptoirs — Caviste, épicerie fine
Le Petit Atelier — Salon de café
Árbol de Vida — Cuisine Argentine
Au Lapin qui Fume — Cuisine bistro
Chez Gaster — Cuisine traditionnelle
Hansel et Gretel — Cuisine familiale, salon de thé
L'Affiné — Cuisine autour du fromage
L'Aubépine — Cuisine semi-gastronomique
La Table Ronde — Cuisine traditionnelle

Le Laurenty — Cuisine traditionnelle
Le Petit Patrimoine — Cuisine traditionnelle
Le Surya — Cuisine indienne
Le Turon — Cuisine traditionnelle
Les Bartavelles — Cuisine gastronomique
Les Canailles — Cuisine traditionnelle
Les Pierres Fondues — Spécialités de viandes
O'Colibri — Caviste sans alcool
Ô Sidon — Cuisine de monde, libanaise

Quartier de la Préfecture

Le Chien Jaune — Cuisine bistro **p. 27**
Nobuki Table Japonaise — Cuisine japonaise authentique
Tours à Table — Cuisine traditionnelle



Quartier de la Scellerie

Aux Délices des Beaux-Arts — Pâtisserie, chocolaterie
Biocité — Magasin bio

La Chocolatière — Pâtisserie, chocolaterie
Brunch et Goût Thé — Tartes et salades, salon de thé
L'Hédoniste — Cuisine bistrannique
La Dinette — Cuisine traditionnelle
La Petite Cuisine — Cuisine du monde
Les Lionceaux — Cuisine traditionnelle
Les Négociants — Brasserie
Hôtel du Théâtre — Hôtel 2*
Best Western Central Hôtel — Hôtel 3*



Quartier des Halles

La Cav' par 3 — Caviste
Les Belles Caves — Caviste
Beillevaire — Fromagerie
Cap Saint-Jacques — Traiteur vietnamien (à emporter) **p. 19**
France Fromages — Fromagerie
Hardouin le Charcutier — Charcuterie, traiteur **p. 23**
Iberic'Halles — Épicerie fine ibérique, caviste
L'Atelier du Talemelier — Boulangerie, pâtisserie, traiteur
La Criée de la Boucherie — Boucherie, charcuterie artisanale
La Fine Marée des Halles — Poissonnerie
La Montagne aux Fromages — Fromagerie, crèmerie

La Tarterie — Tarterie, pâtisserie
Les 3 Grains — Boulangerie, Pâtisserie
Les Fines Goules — Cuisine bistrannique
Maison Caffet — Pâtisserie, chocolaterie **p. 31**
Maison Clément — Épicerie fine, caviste
Nicolas Léger — Pâtisserie, chocolaterie
Pleine Forme — Magasin bio
Rannou-Métivier — Chocolaterie, confiserie
Rodolphe Le Meunier - Les Fromages du Moulin — Fromagerie
L'Accalmie — Cuisine traditionnelle
La Maison des Halles — Cuisine traditionnelle
La P'tite Maiz - Le Bar — Cuisine créative, tapas
La Rissole — Cuisine traditionnelle
La table d'Odile — Cuisine bistro
Le Bistrot des Halles — Cuisine traditionnelle
Le Café de la Poste — Brasserie
Le Mastroquet — Cuisine traditionnelle
Les Grands Ducs — Cuisine traditionnelle
L'Idée Hall — Cuisine bistrannique, traditionnelle, cave à vins
Liber'Thé — Cuisine familiale, salon de thé
Tahina — Cuisine végane
Les Trésorières — Hôtel 5*



Quartier des Prébendes

Domaines & Récoltants — Caviste
Around the bread — Boulangerie Pâtisserie
Haulbert Traiteur — Traiteur
Au Coin Gourmand — Cuisine traditionnelle
Blend & Shaker — Cuisine traditionnelle, bar, cocktails **p. 17**
Casse-Cailloux — Cuisine bistrannique
La Chope — Brasserie, cuisine de la mer **p. 24**
Le Baccara — Cuisine bistrannique
Le Tour-Bouchon — Cuisine traditionnelle
Mao — Franco-thaïlandaise
Kyriad Tours Centre — Hôtel 3*
Central Parc — Hôtel 4*



Quartier du Vieux Tours

Balzac Burger — Burgers

Beurre Noisette —
Coffee Shop

p. 14

Caze — Cuisine
bistronomique

Chez Madie — Cuisine bistro,
tapas

Chez Pia — Pizzeria

Dagobert — Cuisine bistro

Frenchy's Burger — Spécialité
de burgers

Gusto — Cuisine italienne

L'Atelier Gourmand — Cuisine
traditionnelle

La Deuvalière — Cuisine
gastronomique

La Plume Blanche — Cuisine
traditionnelle

Le Dahlia — Cuisine
bistronomique

Le Vieux Mûrier — Cuisine
bistro

Le Chien Fou — Cuisine
traditionnelle

p. 26

Le Marché Gourmand —
Cuisine traditionnelle

Le Zinc — Cuisine
traditionnelle

Léonard de Vinci —
Cuisine italienne,
méditerranéenne

p. 25

Appart'city confort Tours —
Hôtel 3*



Quartier Gare & Grammont

Chocolaterie Fèves —
Chocolaterie

p. 12

La Vinothèque de Tours —
Caviste

Esprit Cacao — Pâtisserie,
chocolaterie, confiserie

Mon Petit Épeautre —
Boulangerie Pâtisserie

Au Martin Bleu —
Cuisine traditionnelle

Jaspe — Cuisine
gastronomique

Pure — Artisan
chocolatier

p. 25

Kabuli — Cuisine
Franco-Afghane

L'Atlas — Cuisine du monde,
marocaine

La Touraine —
Cuisine gastronomique

Le Bistrio —
Cuisine traditionnelle

Le Bon Temps —
Cuisine traditionnelle

Le Café du Printemps —
Cuisine traditionnelle, salon
de thé

Le Salon Bleu —
Cuisine traditionnelle

Le Twistin' —
Cuisine traditionnelle

Paula — Coffee shop, cantine
du midi, brunch

Hôtel de Rosny — Hôtel 2*

**Ibis Budget Tours Centre
Gare** — Hôtel 2*

Labe Hotel — Hôtel 2*

Best Western Plus Artist

Hôtel — Hôtel 3*

Hotel Criden — Hôtel 3*

Ibis Tours Centre Gare —
Hôtel 3*

Hôtel Oceania Tours —
Hôtel 4*

Le Grand Hôtel — Hôtel 4*

**Mercurie Tours Centre Gare
et Congrès** — Hôtel 4*

Novotel Tours Centre Gare —
Hôtel 4*

Quartier Nationale

22/Vins — Caviste

Les Articles de Cave —
Accessoires de cave,
spiritueux, vins et
champagnes

Betjeman & Barton —
Boutique de thés

La Fabrique à Jus — Bar à jus

Babette — Cuisine
traditionnelle

Boll N Roll — Healthy food

Chez Zein — Cuisine de
monde, libanaise

L'Akan — Cuisine ivoirienne

Le Bistrot des Belles Caves —
Cuisine traditionnelle

Les Gens Heureux —
Cuisine bistronomique

OBist'Ro — Cuisine
bistronomique

**Hilton Garden Inn Tours
Centre** — Hôtel 4*

**Hôtel des Châteaux de la
Loire** — Hôtel 2*

Le Ferdinand hôtel — Hôtel 3*

12



6H-9H30

LE MATIN

ALOUETTE

NIKO & LOLA

TOUJOURS PLUS DE HITS ET DE SOURIRE

Beurre Noisette

• TOURS

SALON DE THÉ • COFFEE SHOP • BRUNCH



Rime avec se lover dans des douceurs gourmandes. Épicurienne dans l'âme et pâtissière de formation, Clémence Rastoll a exercé dans de grandes maisons en Australie, à Hong Kong et en Suisse. De retour dans sa ville natale, Tours, elle a ouvert un charmant salon de thé / coffee shop. Là, elle confectionne chacune de ses créations 100 % maison avec amour. On aime tant ses pâtisseries et douceurs que ses créations salées, composées avec des ingrédients frais et autant que possible locaux, qui accompagnent son brunch quotidien et ses délicieux cafés de spécialité.

Nos coups de cœur • Ses pâtisseries et ses créations salées, composées d'ingrédients frais et locaux pour le petit-déjeuner ou le goûter. Elles changent quotidiennement selon son inspiration du moment et de la saison. • La brioche perdue du moment, accompagnée d'un délicieux chai bio infusé dans du lait d'avoine bio, et servi avec de la crème fouettée, du sirop de potiron maison et des graines de courge torréfiées en automne ! • Le brunch quotidien accompagné de délicieux cafés de spécialité, d'une bière artisanale ou d'un verre de vin de la région Tourangelle. • Sa terrasse d'une vingtaine de places en été.

Repartez avec... Cookies, pâtisseries, brunch de saison, thés et cafés de spécialité, thés glacés...



📍 55 rue du Grand Marché
☎ 07 68 47 37 95

🌐 www.beurrenoisette.fr

Chocolaterie Fèves • NOTRE-DAME-D'OÉ

• TOURS

CHOCOLATIER TORRÉFACTEUR • SALON DE THÉ



Offre l'authenticité du vrai goût chocolat. Car ici, on le travaille sur place, de la fève de cacao à la tablette, en « bean to bar ». Les fèves proviennent de Tanzanie, du Salvador, de la Colombie, des îles Salomon et de l'archipel de Vanuatu et invitent au voyage, à la découverte de saveurs subtiles et raffinées... pour le plus grand plaisir des gourmets. • Son salon de thé, où on déguste des boissons chaudes (variétés de thés, cafés et chocolats) accompagnées de gourmandises sucrées (biscuits, gaufres et cookies...).

Nos coups de cœur • Les tablettes Pure Origine et Gourmandes, la pâte à tartiner, le chocolat chaud, les cookies... (un délice !). Tout en ayant la possibilité d'observer les chocolatiers à l'œuvre au travers des vitres donnant sur leur labo. • Ses ateliers découvertes à partir de 15 ans tous les lundi après-midi et 3 samedi matin par mois où vous fabriquez votre propre chocolat. Ses ateliers découvertes pour les enfants tous les mercredi après-midi et un samedi par mois. • Son nouveau salon de thé et sa nouvelle boutique à Tours Centre dès le printemps 2025. • Ses chocolats de Pâques, ses chocolats de fin d'année, ses coffrets découverte...



📍 4 rue René Cassin
☎ 02 47 72 30 11

📍 28 av. Grammont
🌐 www.chocolaterie-feves.com



Blend & Shaker

• TOURS

CUISINE TRADITIONNELLE • BAR, COCKTAILS



Déguster des cocktails ciselés dans une atmosphère chic et décontractée. Blend & Shaker allie parfaitement mixologie et gastronomie dans deux ambiances distinctes pour satisfaire toutes les envies.

- Au rez-de-chaussée, on sirote des cocktails signature face à un bar style new-yorkais XXL et on dîne en mode festif. On est séduit par l'ambiance élégante et trendy de son mur tapissé de bouteilles. Whiskies, vodkas, rhums, gins, bières, vins, champagnes... La carte des alcools et spiritueux ne manque pas d'attrait.
- L'étage dissimule une salle lounge plus intimiste et un second bar qui comblera les amateurs de gin tonic, avec plus de 160 références. Régulièrement privatisé, cet espace accueille anniversaires, dîners d'entreprise, pot de thèse, départ à la retraite...
- Le chef propose une cuisine faite maison, élaborée à partir de produits

frais sélectionnés auprès de différents partenaires de la région. Il propose une carte courte, évoluant au fil des saisons et revisite de grands classiques comme la salade de chèvre chaud.

Nos coups de cœur • Les cocktails composés par un mixologue dans les règles de l'art avec des alcools premium, des jus artisanaux ou pressés minute, des sirops maison. • La très large gamme de spiritueux et de gins tonics. • Le brunch dominical, les tapas à partager entre amis.

 **Fait maison**

 3 avenue de Grammont

 02 47 39 91 99

 www.blend-shaker.fr



Cap St Jacques

• TOURS

TRAITEUR VIETNAMEN



In vite à déguster ses parfums d'ailleurs. Créée en 1987 par Victor et Anne Lê, cette enseigne est située dans l'allée centrale des Halles de Tours. D'origine vietnamienne, Monsieur Lê avait une ambition : faire découvrir les saveurs de la gastronomie de son pays natal. • Soucieux de proposer des mets succulents, la famille apporte un soin tout particulier au choix des matières premières. Avec des produits de qualité, ils parviennent à se passer de glutamate, un exhausteur de goût, pas toujours facile à digérer. Encouragé par une clientèle sensible à cette démarche, ce traiteur vietnamien maîtrise à la perfection l'harmonie des saveurs et des parfums caractéristiques de cette cuisine haute en couleur. On y découvre avec bonheur des plats authentiques, préparés sur place par la famille et son équipe.

Nos coups de cœur • Ses recettes typiques telles que le Bo Bun, la salade saïgonnaise et autres plats aux saveurs aromatiques. • Ses banh mi, sandwichs parfumés au poulet saté, au bœuf citronnelle (ou au tofu citronnelle pour les végétariens). • Ses desserts comme les perles de tapioca au lait de coco, mangue ou ananas relevé d'une pointe de citron vert. • Sa nouvelle recette : un rouleau de printemps au poulet cuisiné façon vietnamienne.

Repartez avec... Nems au porc typiquement vietnamiens, porc au caramel, bœuf au saté, rouleaux de printemps, crevettes sauce piquante, crevettes sauce coco citronnelle, samoussas...

Fait maison,
sans glutamate,
sans conservateur



Charcuterie Goulay

• TOURS

CHARCUTERIE, TRAITEUR



Maitrise à la perfection le savoir-faire charcutier. C'est en 2014 que Bruno Goulay et son épouse Chantal ont ouvert leur charcuterie artisanale et familiale. Une petite boutique depuis laquelle Bruno confectionne chaque jour avec son équipe parmi les meilleures rillettes de Tours IGP, largement récompensées par des médailles depuis 2016 et élues médaille d'argent en 2024. Doublement primé cette année, Adrien Goulay, leur fils, assure la continuité de cette charcuterie d'excellence. Son foie gras repart avec une médaille d'argent d'un concours national et son pâté croûte avec la médaille de bronze d'Indre-et-Loire. Attentive et engagée, la charcuterie Goulay travaille uniquement avec des races à viande 100 % françaises, que ce soit pour ses spécialités comme ses plats traiteur. Tout est cuisiné maison.

Nos coups de cœur • L'investissement de cette famille de passionnés, Bruno étant d'ailleurs président des Charcutiers-Traiteurs d'Indre-et-Loire et Région Centre
• L'emplacement de la charcuterie à deux pas de la gare, dans le quartier authentique de Velpeau.

Repartez avec... Les incontournables de la maison : rillettes de Tours IGP, boudins blanc et noir, andouillettes à la ficelle 5A ! Mais aussi : charcuterie, bœuf, volailles, pâté croûte, rillons de Touraine...

Fait maison, Qualichef

📍 97 rue du Rempart
☎ 02 47 46 02 31

📍 Charcuterie Goulay



Hardouin le Charcutier

• TOURS • VOUVRAY

CHARCUTERIE, TRAITEUR



Véritabile institution, la maison Hardouin, créée en 1936, a véritablement donné ses lettres de noblesse à la charcuterie. Au point de compter plusieurs boutiques, à Vouvray, Azay-le-Rideau, Tours bien sûr ainsi qu'à Paris. Bien connue des amateurs, cette charcuterie, authentique antre des beaux produits et de la gastronomie du terroir tourangeau, excelle pour ses pâtés, absolument divins, et surtout ses rillons, délicatement rissolés et arrosés de bon vin blanc, ses rillettes fondantes ou encore son andouillette à la ficelle, faite à la main. Les créations traiteur, elles, sont savoureuses et tout en finesse comme le boudin blanc aux escargots assorti d'un écrasé de pommes de terre.

Nos coups de cœur • Les rillettes IGP cuites au chaudron en fonte durant plus de six heures et dont le coup de feu, en fin de cuisson, leur confère cette saveur unique. • Le service traiteur haut de gamme, les bocaux gourmands *made in* Touraine.

Repartez avec... Rillons confits au Vouvray, rillettes de Tours IGP, saucisses sèches, andouillettes à la ficelle 5A, terrines, pâtés, plats cuisinés, boudins, jambons persillés et jambons blancs...

Fait maison,
Porc Roi Rose de Touraine, IGP,
Bleu Blanc Cœur

La Chope

• TOURS

BRASSERIE • CUISINE DE LA MER



Offre un cadre cosy pour s'attabler en toute tranquillité et profiter d'excellents produits de la mer. Incontournable institution tourangelle, cette brasserie Belle Époque a su conserver toute son authenticité et son charme, avec ses banquettes confortables drapées de velours, ses grands miroirs et ses luminaires ouvragés. Au menu, des produits de la mer préparés avec gourmandise et rigueur, selon les arrivages du jour et la saisonnalité des pêches françaises. Associée à des fruits et légumes de saison, fournis par des producteurs tourangeaux, la cuisine y est fine et gourmande.

Nos coups de cœur • L'ambiance cosy dans l'esprit typique d'une brasserie parisienne. • La possibilité d'organiser des repas de famille ou des repas d'affaires (jusqu'à 120 couverts). • Les vins de la vallée de la Loire et du Centre de la France en accompagnement du repas et les coupes de champagne.

Vous apprécierez... Dos de saumon aux algues fumé maison, vapeur de morue douce à la laitue de mer, magret de canard "basse température" aux poivres de cubèbe, paleron de bœuf, andouillette au Vouvray...

 Collège culinaire de France

 25 bis avenue de Grammont
 02 47 20 15 15

 www.la-chope.fr

Léonard de Vinci

• TOURS

CUISINE ITALIENNE, MÉDITERRANÉENNE



Enchanter les palais avec sa délicieuse cuisine italienne aux saveurs locales. Ici, la bella vita se joue dans l'assiette où le chef, Pascal Blaszczyk, Maître Restaurateur, cuisine avec passion et sublime les produits de la cuisine italienne. On se régale de tout, des vins italiens, des tagliatelles à la truffe noire, du foie gras poêlé et prosciutto, à l'incontournable tiramisu au café et Amaretto. Cette belle maison tourangelle du XV^{ème} siècle vous accueille chaleureusement sous le regard complice de la Joconde pour une immersion totale dans les traditions culinaires du pays de cœur du génie florentin.

 Maître Artisan Cuisinier,
Fait maison, Maître Restaurateur

 19 rue de la Monnaie  02 47 61 07 88
 www.leonard-de-vinci.info

Pure

• TOURS

ARTISAN CHOCOLATIER



Nouvellement installé à Tours, tout est fait à la main avec passion, avec des chocolats rares et bio. De la gourmandise du praliné croustillant à l'intensité du chocolat noir pur, on y trouve des tablettes pure origine, des créations artisanales uniques, mais aussi guimauves, pâtes à tartiner, cakes et macarons. Des collections sur-mesure peuvent être commandées pour les cadeaux d'affaires ou par des restaurants. • Les tablettes pour tous les régimes alimentaires, avec des chocolats au sucre de bouleau pour les diabétiques, des chocolats à l'avoine pour les intolérants au lactose... • L'hommage à la région avec une tablette dédiée à la ville de Tours, garnie d'un praliné croustillant.

 82 avenue Grammont  02 46 46 94 41
 www.pure-artisan-chocolatier.com



Charme grâce à sa cuisine régressive, savoureuse et réconfortante. Ce chaleureux bistrot aux murs parés de tuffeau et au vieux parquet en bois est l'occasion de se régaler de plats traditionnels terriblement goûteux. Rencontrés en école hôtelière, Jean Poirier, jeune restaurateur et maître d'hôtel, et Thibault Gobry, le chef, s'attendent à proposer une cuisine généreuse dans une atmosphère joyeuse et sans chichi.

• Ici, on va d'abord choisir sa bouteille à la cave parmi 600 références. À table, le vin sélectionné est servi à la ficelle. Autrement dit, on paye ce que l'on consomme. On y trouve une cuisine régressive et des grands plats à partager dans une ambiance bon enfant chaleureuse et conviviale.

Victime du succès de son concept, Le Chien Fou a ouvert une nouvelle adresse à Orléans. Un copier-coller avec une cave deux fois plus grande, soit 1 200 références !

Nos coups de cœur • La cuisine inspirée du chef qui a fait un tour du monde culinaire... à vélo et son attachement aux produits frais en circuit court. • La qualité des viandes, cuites à la perfection : côte de bœuf, carré d'agneau fumé aux herbes, poulet fermier rôti farci au pain à l'ail servi entier... • La bière maison, brassée avec les chutes de pain, la terrasse en été, la déco vintage où se télescopent une foule d'objets hétéroclites comme le vélo du chef, clin d'œil à son périple de globe-trotter.

 **Fait maison, Gault&Millau**



Nous plonge dans un style Art déco et une atmosphère authentique. À quelques pas de la gare, juste à côté du Palais des Congrès Vinci, ce bistrot gourmand rappelle les brasseries parisiennes de la Belle Époque. Adresse emblématique de Tours, s'y attabler est l'occasion de redécouvrir les pépites de la cuisine traditionnelle française dans une ambiance conviviale et chaleureuse.

• Aux beaux jours, on profite de la terrasse, le temps d'un repas, d'un café ou d'une délicieuse assiette de fromages régionaux, accompagnée d'un verre de vin... de Touraine bien sûr.

Nos coups de cœur • Le décor Belle Époque qui vous transporte dans une brasserie des années 30, avec ses murs en bois mouluré, son bar en zinc, son plafond classé, ses miroirs, ses chaises cintrées en bois, ses hauts tabourets et ses tables soigneusement nappées. • La carte des vins, riche en belles promesses. • Les plats et desserts, concoctés maison au fil des saisons à partir des produits frais sélectionnés avec soin, auprès des producteurs locaux.

Vous apprécierez... La soupe V.G.E., aux truffes, foie gras et volaille, imaginée par Paul Bocuse, la Beuchelle tourangelle, la poitrine de veau aux pêches, le maquereau provençal sauce Romesco et des desserts comme le Trou tourangeau, une glace et eau-de-vie à la poire, finement sucrée et délicate.

 **Fait maison, Gault&Millau**



L'Arrivage

• TOURS

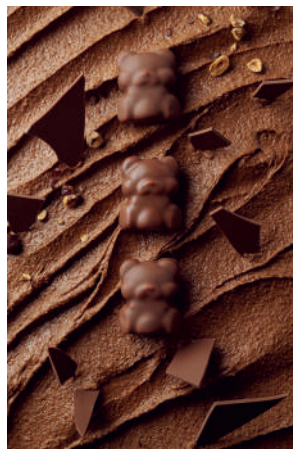
HALLE MULTIFRAIS



L'Arrivage est un véritable lieu de gourmandise pour les amateurs de produits frais et de qualité. Cette halle moderne regorge de délices locaux et faits maison, proposés par des producteurs sélectionnés avec soin. On y trouve des fruits et légumes de saison venant directement des exploitations régionales, des poissons de l'Atlantique livrés quotidiennement, mais aussi une large gamme de fromages affinés, de charcuteries artisanales, de pâtisseries et de plats traiteur préparés sur place. Ce marché offre également une sélection d'épicerie fine, des produits du terroir et des saveurs du monde entier, pour faire le plein de nouvelles découvertes gustatives. Que l'on vienne pour faire ses courses de la semaine ou pour une escapade gourmande, l'Arrivage propose une expérience culinaire complète, où qualité rime avec diversité et fraîcheur.

Nos coups de cœur • L'alliance du goût et du savoir-faire. Les rillons et rillettes maison, médaillés par la Confrérie des Rillettes et Rillons de Touraine, font l'unanimité, tout comme les éclairs au chocolat primés, fondants à souhait. • On y découvre aussi des produits rares comme les poires tapées au Vouvray sec, parfaites avec un fromage ou un foie gras. • Le plus : composer son panier gourmand sur-mesure et profiter de l'accueil attentionné, dans un lieu facile d'accès, avec stationnement à proximité. Un vrai plaisir à chaque visite.

Fait maison, Tables & Auberges de France



En orfèvre du sucré, Pascal Caffet – MOF pâtissier – qui a repris en 1986 l'enseigne familiale créée en 1954, sublime les recettes de la maison, dont les pralinés à l'ancienne. Aussi appréciés que réputés au point d'en avoir fait « sans doute les meilleurs pralinés du monde[®] », marque déposée, ce savoir-faire lui a valu le label Entreprise du Patrimoine Vivant. Pour confectionner ses chocolats et pâtisseries, la maison sélectionne des ingrédients d'exception tels que les noisettes du Piémont ou des cacaos grands crus. En résulte des collections aussi magnifiques que délicieuses grâce à une créativité infinie.

Nos coups de cœur • Ses oursons fourrés d'une douce guimauve aux deux vanilles et d'un praliné aux noisettes du Piémont. • Ses assortiments de macarons aux ganaches onctueuses : vanille, pistache, mangue, passion, tonka et bien d'autres.

• Ses fantômes en chocolat pour Halloween, ses calendriers de l'avent, ses bûches de Noël, ses moulages de saison pour Pâques...

Sa gamme de bonbons et tablettes chocolat : fourré praliné, praliné feuilleté, éclats de fèves, fruits secs ou fruits confits...

Les tablettes pure origine, les pâtes à tartiner et, aux beaux jours, les sorbets plein fruit maison.

Repartez avec... Chocolats fins, entremets, tartes, pâtisseries, cakes et gâteaux de voyage, macarons, pâtes à tartiner, guimauves, caramels et pâtes de fruits, sablés maison, crèmes glacées...

Fait maison, Meilleur Ouvrier de France, Champion du Monde des Métiers du Dessert, Entreprise du Patrimoine Vivant



La Villa Rabelais

La Villa Rabelais, Maisons des Cultures Gastronomiques de Tours, est un espace culturel et scientifique consacré à la sauvegarde et la valorisation de nos patrimoines gastronomiques et alimentaires. A l'occasion des 15 ans de l'inscription du « Repas Gastronomique des français » sur la liste du patrimoine immatériel de l'Humanité, la Villa Rabelais vous invite à participer à une programmation culturelle pour tous les goûts et tous les publics : dégustations commentées, démonstrations culinaires, conférences et ateliers culinaires. La convivialité, les fleurs comestibles et les patrimoines culinaires de notre belle région sont mis à l'honneur tout au long de cette année. Venez les découvrir, en famille ou entre amis, et laissez-vous surprendre par le bon génie des lieux.

Un jardin aromatique

À l'ombre du majestueux platane centenaire et dans le prolongement de la terrasse de la Villa Rabelais, les plantes aromatiques et arbres fruitiers sont à l'honneur avec une collection botanique d'une cinquantaine de variétés comestibles. Au total, ce sont près de 670 plantes vivaces, 45 arbustes, 43 grimpantes, 17 agrumes et 480 aromatiques plantés dans ce nouvel écrin de verdure au cœur de Tours. Ce jardin réalisé, conçu et planté par les agents de la Ville de Tours est un nouveau lieu paisible et rafraîchissant à découvrir.



DOMAINE DE CHAUMONT-SUR-LOIRE FESTIVAL INTERNATIONAL DES JARDINS



2025
19 AVRIL
02 NOVEMBRE

DOMAINE
DE CHAUMONT-SUR-LOIRE
FESTIVAL INTERNATIONAL
DES JARDINS

IL ÉTAIT UNE FOIS
AU JARDIN

ONCE UPON A TIME
IN THE GARDEN



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

[f](https://www.facebook.com/domainedechaumontsurloire) [i](https://www.instagram.com/domainedechaumontsurloire) /domainedechaumontsurloire [X](https://twitter.com/Chaumont_Loire) @Chaumont_Loire



NOUVELLES
RENAISSANCE(S)!

© DR





TOURS

Les alentours

RÉPERTOIRE

**Alentours –
Proche de Tours**

Ambillou

Domaine de la Trigalière –
Hôtel 4*

Ballan-Miré

O'Bal – Cuisine traditionnelle
Kyriad Tours Sud Ballan-
Miré – Hôtel 4*

Chambray- lès-Tours

Cave & Bouchon – Caviste
Biocoop – Magasin bio
Cadeau et Chocolat –
Chocolaterie
Charcuterie Fessard –
Charcuterie, traiteur
Coop Nature – Magasin bio
La Charrette – Magasin de
producteurs
Label Côte – Boucherie,
charcuterie
Ibis Styles Tours Sud –
Hôtel 3*
Ibis Tours Sud – Hôtel 3*

Mercure Tours Sud – Hôtel 4*
The Originals City Le
Garden – Hôtel 3*

Chanceaux- sur-Choisille

L'Épicurien Passionné –
Cuisine traditionnelle

Charentilly

Le Bistrot de la Bulle –
Cuisine bistro



Courcelles- de-Touraine

Le Restaurant du Château
des 7 Tours – Cuisine
gastronomique

Fondettes

Abbaye de Vallières – AOC
Touraine
AuTours du Vin – Caviste
Auberge de Port Vallières –
Cuisine gastronomique
L'Opidom –
1* MICHELIN **p. 59**
Le Jardin des Roches –
Cuisine traditionnelle
VRF Touraine – Hôtel 2*

Joué-lès-Tours

Intercaves – Caviste
Tours de Fermes – Magasin
de producteurs fermiers

Aux p'tits Oignons – Cuisine
traditionnelle
Château de Beaulieu –
Cuisine gastronomique
Restaurant de la Liodière –
Cuisine gastronomique,
bistronomique **p. 63**

Brit hôtel Cheops – Hôtel 3*
Château de Beaulieu –
Hôtel 3*
Hôtel du Lac le Bistro –
Hôtel 2*
Kyriad Tours Joué les Tours –
Hôtel 3*

La Riche

Cave Saint-Vincent – Caviste
Brossard Traiteur – Traiteur
Chez Fred – Cuisine
traditionnelle

La Ville- aux-Dames

Esprit de Pains – Boulangerie,
pâtisserie, snacking
Westotel Tours - Val de
Loire – Hôtel 4*

Montbazoin

Château d'Artigny – Cuisine
gastronomique · Hôtel 5*
L'Évidence – 1* MICHELIN
L'Audace – Cuisine
gastronomique

Neuillé-le-Lierre

Liberté – Cuisine
gastronomique

Notre-Dame- d'Oé

Chocolaterie Fèves –
Chocolaterie

Parçay-Meslay

Cave Benoît Gautier – AOC
Vouvray
L'Arche de Meslay – Cuisine
gastronomique
L'Atelier Parcillon – Cuisine
traditionnelle
Hotel Premiere Classe Tours
Nord Parçay – Hôtel 1*

Rochecorbon

Château Gaudrelle – AOC
Vouvray
Domaine Bourillon-
Dorléans – AOC Vouvray
Domaine Le Capitaine – AOC
Vouvray
Grandes Caves St Roch -
Blanc Foussy – AOC Touraine
Maison Brédif – AOC Vouvray
Les Hautes Roches –
Cuisine gastronomique
Hôtel 4* **p. 55**
L'Auberge du Croissant –
Cuisine traditionnelle **p. 47**
La Part Belle – Cuisine
bistronomique **p. 48**
Le café Corbon – Cuisine
bistronomique
Art Hôtel – Hôtel 4*



Saint-Avertin

Charcuterie Dubourg –
Charcuterie, traiteur
La Chocolatière –
Pâtisserie, chocolaterie
La Mesure –
Épicerie fine de vrac

Au'19 – Cuisine traditionnelle
Le Clapotis –
Cuisine traditionnelle
The Originals City Hôtel
Ambacia – Hôtel 3*
Hôtel Le Faisan – Hôtel 2*

Saint-Cyr- sur-Loire

Bottega Bastiano –
Épicerie fine italienne
Les Gourmets de St-Cyr –
Boulangerie, pâtisserie,
chocolaterie
Au Gué de Louis XI –
Cuisine traditionnelle
L'Atelier d'Olivier –
Cuisine bistronomique
L'Alchimie – Cuisine
bistronomique
L'ArtiBlo – Cuisine bistro
La Grange des Frangins –
Cuisine bistro

Saint-Pierre- des-Corps

La Maison du Gâteau –
Pâtisserie
Pâtisserie Vandepuy –
Boulangerie, pâtisserie,
chocolaterie
Kyriad Tours Saint Pierre des
Corps – Hôtel 3*

Semblançay

La Mère Hamard – Cuisine
gastronomique · Hôtel 3*

Sonzay

Le Signal – Cuisine
traditionnelle



Alentours – Est de Tours Amboise

Galland Épicerie de Terroirs –
Caviste
La Cave de Montdomaine –
Caviste
La Closerie de Chanteloup –
AOC Touraine Amboise
Le Domaine de la Gabillière –
AOC Touraine Amboise
Les Caves Ambacia – Caviste
Art is an Ale Brewing –
Brasserie artisanale
Chantilly & Co – Salon de thé
Coolen – Boucherie,
charcuterie
Gauvreau – Boulangerie,
pâtisserie
La Biscuiterie d'Amboise –
Biscuiterie
Léonardo Cafés –
Torréfacteur, cafés, thés
Pâtisserie Bigot – Pâtisserie,
chocolaterie, confiserie,
glacerie, salon de thé
Chez Bruno – Cuisine
traditionnelle
Crêperie les 4 Saisons –
Crêperie
L'Alliance – Cuisine
gastronomique
L'Écluse – Cuisine
traditionnelle
L'Épicerie – Cuisine
traditionnelle
L'Îlot – Cuisine
bistronomique
Restaurant Berthelot –
Cuisine gastronomique **p. 61**
La Fourchette – Cuisine
traditionnelle

La Pause du Temps — Cuisine traditionnelle
Le Lion d'Or — Cuisine gastronomique
Le Parvis — Cuisine traditionnelle, grillades
Les Arpents — Cuisine traditionnelle
Le Clos d'Amboise — Hôtel 4*
The Originals Hotel Chaptal — Hôtel 2*

Athée-sur-Cher

Château de Nitray — AOC Touraine
La Boulaye — Cuisine traditionnelle

Bléré

Cellier du Beaujardin — AOC Touraine
Domaine de la Grange — AOC Touraine
Le Cheval Blanc — Cuisine gastronomique · Hôtel 3*



Cangey

Domaine Cocteaux — AOC Touraine Mesland
Le Colonial — Cuisine semi-gastronomique

Céré-la-Ronde

Auberge de Montpoupon — Cuisine bistronomique
Château de Razay — Hôtel 4*

Chançay

Caves Cathelineau — AOC Vouvray
Château de Valmer — AOC Vouvray
Domaine Paris Père & Fils — AOV Vouvray
Domaine Vigneau-Chevreau — AOV Vouvray
Vignoble Alain Robert — AOV Vouvray

Chargé

Plou & Fils — AOC Touraine Amboise
Sauvage — Caviste
L'Arôm'Arrangé — Fabrique de punchs et de rhums arrangés
Château de Pray — Cuisine gastronomique 1* MICHELIN

Chaumont-sur-Loire

Le Grand Chaume — Cuisine gastronomique **p. 53**

Chenonceaux

Auberge du Bon Laboureur — Cuisine gastronomique
La Roseraie — Cuisine gastronomique
Le Relais Chenonceaux — Cuisine traditionnelle

Cheverny

Les Sources de Cheverny
L'Auberge — Cuisine traditionnelle
Le Favori — 1* MICHELIN

Chisseaux

Auberge du Cheval Rouge — Cuisine traditionnelle

Civray-de-Touraine

Caves du Père Auguste — AOC Touraine Chenonceaux



Francueil

La Gourmandière — AOC Touraine

Larçay

Boucherie La Tourangelle — Boucherie, charcuterie

Limeray

Bonnigal Bodet Vignerons — AOC Touraine Amboise
Caves de Moncé — AOC Touraine Amboise
Domaine des Bessons — AOC Touraine Amboise
Domaine Dutertre — AOC Touraine Amboise
Auberge de Launay — Cuisine gastronomique

Montlouis-sur-Loire

Cave des Vignerons — AOC Montlouis-sur-Loire

Domaine de la Croix Mélier — AOC Montlouis-sur-Loire
La Cave Insolite — Caviste
Maison Laudacius — AOC Montlouis-sur-Loire
Il Barista — Torréfacteur, cafés, thés
Pâtisserie Poirier — Pâtisserie
La Toquée Gourmande — Cuisine traditionnelle
Le Berlot — Cuisine bistronomique
Gueuleton — Cuisine traditionnelle
Château de la Bourdaisière — Hôtel 3*

Mosnes

Domaine Xavier Frissant — AOC Touraine Amboise
Domaine des Thômeaux — Hôtel 3*

Nazelles-Négron

Château de Montdomaine — AOC Touraine Amboise

Noizay

Château de Noizay — Cuisine gastronomique

Pocé-sur-Cisse

Les Caves de la Croix Verte — Cuisine traditionnelle, familiale

Reugny

Domaine du Viking — AOC Vouvray
Château Louise de la Vallière — Cuisine gastronomique · Hôtel

Saint-Martin-le-Beau

Alain Joulin & Fils — AOC Montlouis-sur-Loire
Franck Breton Vigneron — AOC Montlouis-sur-Loire
Le Pigeonnier de Fombèche — AOC Montlouis-sur-Loire
Frédeville Organisation — Traiteur
Auberge de la Treille — Cuisine traditionnelle

Saint-Ouen-les-Vignes

L'Aubinière — Cuisine gastronomique · Hôtel 4*

Vernou-sur-Brenne

Domaine des Raisins Dorés — AOC Vouvray
Domaine Sylvain Gaudron — AOC Vouvray
Domaine Vincent Carême — AOC Vouvray

Vouvray

Au Jardin Vouvillon — Caviste
Château Moncontour — AOC Vouvray
Domaine du Clos de l'Épinay — AOC Vouvray
Domaine Nicolas Brunet — AOC Vouvray
La Cave de Vouvray — Caviste **p. 64**
Hardouin Le Charcutier — Charcuterie, traiteur **p. 23**
Le Val Joli — Cuisine traditionnelle
Les Gueules Noires — Cuisine traditionnelle



Alentours – Ouest de Tours

Azay-le-Rideau

Château de l'Aulée — AOC Crémant de Loire
Au Royal Chocolat — Pâtisserie, chocolaterie
Biscuithé — Biscuiterie
Auberge Pom'Poire — 1* MICHELIN
L'Aigle d'Or — Cuisine gastronomique
L'Épine — Cuisine gastronomique
La Crédence — Cuisine traditionnelle
Restaurant Les Grottes — Cuisine traditionnelle
Hôtel de Biencourt — Hôtel 3* **39**
Hôtel des Châteaux — Hôtel 3*
Le Grand Monarque — Hôtel 4*

Benais

Domaine de la Cabernelle — AOC Bourgueil
Domaine de la Chanteleuserie — AOC Bourgueil
Domaine de la Noiraie — AOC Bourgueil
Domaine des Vienais — AOC Bourgueil

Bourgueil

Domaine du Rochouard — AOC Bourgueil
Domaines Géleries — AOC Bourgueil

Maison Audebert & Fils —
AOC Bourgueil

Maison des Vins de Bourgueil — AOC Bourgueil

Pâtisserie Brémaud —
Pâtisserie, chocolaterie,
glacerie, confiserie, salon
de thé

Le Café de la Promenade —
Cuisine bistro

Le Moulin Bleu — Cuisine
gastronomique



Cheillé

Château de la Roche en Loire — AOC Touraine Azay-le-Rideau

Chinon

Cave Monplaisir — AOC Chinon

Caves Plouzeau — AOC Chinon

Château de la Grille — AOC Chinon

Château du Rivau — AOC Chinon

Couly-Dutheil - Clos de l'Écho — AOC Chinon

Domaine de Noiré — AOC Chinon

Domaine des Béguineries — AOC Chinon

La Cabane à Vin — Caviste

La Cave Voltaire — Caviste

Pierre et Bertrand Couly — AOC Chinon

Isiris — Biscuiterie, confiserie

Le Palais de Rabelais —
Épicerie fine, caviste

Pierre Colin — Pâtisserie,
chocolaterie

Au Chapeau Rouge —
Cuisine gastronomique

Les Deux Soeurs — Cuisine
traditionnelle, du monde

L'Océanic — Cuisine
gastronomique

L'Ardoise — Cuisine
bistronomique

Les Années 30 — Cuisine
gastronomique

Nemrod — Cuisine
bistronomique

L'Ardoise — Cuisine
bistronomique

Chouzé-sur-Loire

Domaine Jérôme Godefroy —
AOC St-Nicolas-de-Bourgueil

Cravant-les-Côteaux

Cave Baudry-Dutour — AOC Chinon

Domaine B. et P. Lambert —
AOC Chinon

Domaine de Pallus — AOC Chinon

Domaine Gouron — AOC Chinon

Domaine Jourdan-Pichard —
AOC Chinon

Pierre Sourdais — AOC Chinon

L'Auberge des Coteaux —
Cuisine traditionnelle

Fontevraud L'Abbaye

Fontevraud l'Ermitage —
Cuisine gastronomique



Ingrandes-de-Touraine

Château de Minière — AOC Bourgueil

Domaine des Chesnaies —
AOC Bourgueil

Domaine des Ouches — AOC Bourgueil

Vinc. Cuis. de Campagne —
Cuisine régionale

L'Île-Bouchard

Auberge de l'Île — Cuisine
gastronomique

La Roche-Clermault

Vignobles du Paradis — AOC Chinon

Langeais

Maison des vins de Langeais — Caviste

Graines de Loire — Épicerie
fine

Les Agapes — Traiteur

Au Coin des Halles — Cuisine
gastronomique

Ligré

Domaine de la Noblaie — AOC Chinon

Domaine Dozon — AOC Chinon

Les Jardiniers — Cuisine de
potager

Luynes

Le XII de Luynes — Cuisine
gastronomique

Monts

Monts et Merveilles —
Boulangerie, Pâtisserie

Panzoult

Domaine Charles Pain —
AOC Chinon

Domaine de Beauséjour —
AOC Chinon

Domaine de la Commanderie — AOC Chinon

Restigné

Domaine des Mailloches —
AOC Bourgueil

Domaine du Petit Bondieu —
AOC Bourgueil

Domaine la Chevalerie —
AOC Bourgueil

Rivarennnes

Domaine Nicolas Paget —
AOC Touraine Azay-le-Rideau

Rivière

Domaine Brocourt —
AOC Chinon

Les Arts de Loire —
AOC Chinon

Saché

Auberge du 12^e siècle —
Cuisine gastronomique 1*
MICHELIN



Saint-Étienne-de-Chigny

Château de Beauvois —
Cuisine gastronomique ·
Hôtel 4*

Saint-Nicolas-de-Bourgueil

Cave Bruneau Dupuy — AOC St-Nicolas-de-Bourgueil

Domaine Amirault — AOC St-Nicolas-de-Bourgueil

Domaine David et Nathalie Drussé — AOC St-Nicolas-de-Bourgueil

Domaine de la Chopinière du Roy — AOC St-Nicolas-de-Bourgueil

Domaine de la Cotelleraie —
AOC St-Nicolas-de-Bourgueil

Domaine des Vallettes —
AOC St-Nicolas-de-Bourgueil

Domaine du Fondis —
AOC St-Nicolas-de-Bourgueil

Domaine Frédéric Mabileau —
AOC St-Nicolas-de-Bourgueil

Domaine Laurent Mabileau —
AOC St-Nicolas-de-Bourgueil

Domaine Lysiane et Guy Mabileau — AOC St-Nicolas-de-Bourgueil

Domaine Olivier — AOC St-Nicolas-de-Bourgueil

Domaine Taluau Foltzenlogel — AOC St-Nicolas-de-Bourgueil

Hervé Morin - Domaine de la Rodaie — AOC St-Nicolas-de-Bourgueil

Les Caves du Plessis —
AOC St-Nicolas-de-Bourgueil

Pascal et Alain Lorieux —
AOC St-Nicolas-de-Bourgueil

Vignoble de la Jarnoterie —
AOC St-Nicolas-de-Bourgueil

Chez Odette — Cuisine
Bistronomique



Saint-Patrice – Coteaux-sur-Loire

Les Petites Terrasses —
Cuisine traditionnelle

Château de Rochecotte —
Cuisine gastronomique ·
Hôtel 4* **p. 45**

Savigny-en-Véron

Domaine Wilfrid Rousse —
AOC Chinon

Stéphane et Pierre Prieur —
AOC Chinon

Savonnières

Les Vins Sarments — Caviste

L'Atelier des Gourmandises —
Boulangerie, pâtisserie

La Maison Tourangelle —
Cuisine gastronomique

Sazilly

Domaine Charles Joguet —
AOC Chinon

Auberge du Val de Vienne —
Cuisine gastronomique

Villandry

L'Épicerie Gourmande —
Cuisine traditionnelle

L'Étape Gourmande —
Cuisine traditionnelle

La Doucle Terrasse — Cuisine
traditionnelle

Le Gosier Sec — Cuisine
traditionnelle **p. 49**



alentours – Sud de Tours

Chédigny

La Closerie du Tilleul –
Cuisine traditionnelle

Le Clos aux Roses – Cuisine
gastronomique

Cigogné

Le Concept – Cuisine
bistronomique

p. 51

Cormery

Les Roseaux Pensants –
Cuisine semi-gastronomique

Courçay

L'Atablée des Rochers –
Cuisine traditionnelle

Descartes

L'Assiette Creuse –
Cuisine gastronomique

Esvres-sur-Indre

La boucherie du coin –
Charcutier Traiteur

Rousseau Frères – AOC
Touraine Noble-Joué

La Ronde des Crêpes –
Crêperie

Loire Valley Lodges – Cuisine
bistronomique · Hôtel 4*

Le Louroux

La Table du Prieuré –
Cuisine traditionnelle

Le Petit-Pressi- gny

La Promenade Maison
Dallais – 1* MICHELIN

Le Grand- Pressigny

L'Auberge – Cuisine
traditionnelle

Ligueil

À la ferme – Magasin de
producteurs

Loches

La Loire en Tonneaux –
Caviste

Les Flaveurs de la Terre –
Caviste

Confiserie Hallard –
Chocolaterie, confiserie,
fabrication artisanale

Amoremio – Cuisine italienne

Arbore & Sens – Cuisine
gastronomique 1* MICHELIN

Hôtel de la Cité Royale –
Cuisine bistronomique

Le Georges –
Cuisine bistronomique

Le P'tit Restau –
Cuisine bistronomique

Le Prosper – Cuisine bistro

**Best Western Premier Hotel
de la Cité Royale** – Hôtel 4*

Manthelan

Cadeau et Chocolat –
Chocolaterie

Montbazoin

Au Petit Moine Gourmand –
Épicerie fine

Le Rillon Chaud – Charcuterie
Traiteur
Au coeur du fromage –
Fromager

Sainte-Maure- de-Touraine

La Ciboulette – Cuisine
gastronomique

La Cave – Caviste

La Table des Halles – Cuisine
traditionnelle

Sorigny

L'Œnophil' – Caviste

p. 64

Domaine de Thais –
Cuisine bistro

Truys

Vin'Coeur – Caviste

Veigné

Le Coin des Saveurs –
Épicerie fine

Les Blés de Demain –
Boulangerie, pâtisserie

Domaine de la Tortinière –
Cuisine gastronomique ·
Hôtel 4*

La Folie – Cuisine
traditionnelle

Yzeures- sur-Creuse

Le Relais de la Mothe –
Cuisine traditionnelle



Artiste : SUN7 - HAZUL - LARRIVAZ - BAULT - MATAONE - DA CRUZ - CHANOIR - MR DHEO



Château de Rohecotte

• COTEAUX-SUR-LOIRE

CUISINE GASTRONOMIQUE | ♥ REMARQUABLE



Cultive l'art de vivre et de recevoir. Au cœur du Val de Loire, ce superbe château XVII^e cultive le luxe tout en harmonie, offrant un décor rare et une gastronomie de haute volée. Le château de Rohecotte illustre magnifiquement l'élégance à la française : décors raffinés, parc boisé de 25 hectares, jardins à la française et table audacieuse... On y retrouve deux ambiances de restauration : le Dino dans un esprit classique et La Verrière, plus contemporaine. Les chefs Emmanuelle Pasquier et Franck Joly y proposent une cuisine authentique et passionnée avec des produits de saison.

Dans la passion et le respect du terroir, ce duo s'attache à l'élégance culinaire associant modernité et tradition.

Nos coups de cœur • La formule « Ma journée au Château » permettant de profiter d'un lunch avec accès à la piscine (59 €). • Le salon de thé de Franck Joly et ses bijoux sucrés (20 €). • L'engagement responsable du château qui cultive son potager et produit son miel, ainsi que son vin d'appellation Bourgueil.

Fait maison, guide MICHELIN, Maître Restaurateur, Qualité Tourisme



L'Auberge du Croissant

• ROCHECORBON

CUISINE TRADITIONNELLE



Festoyer dans la convivialité autour d'un terroir généreux et haut en couleur. Entre vignes et Loire, cette auberge abritée dans un beau bâtiment du XIX^e siècle est une étape incontournable pour les gourmets voyageurs. Sous la houlette de Grégory Avakian (ancien ingénieur qui redonne vie au lieu en 2018) et de Florian Cellier (précédemment chez Barrier et aux Hautes Roches), L'Auberge du Croissant est l'occasion de goûter une cuisine de terroir, savoureuse et authentique, joliment travaillée. • Ici, on célèbre les éleveurs, pêcheurs, agriculteurs et surtout les vignerons, avec une très belle carte des vins de plus de 800 références. Le tout dans un cadre épuré et convivial. Attablez-vous dans la grande salle lumineuse sous les poutres anciennes.

Ou venez déguster des tapas à la Française dans le salon lounge : le « 1947 Wine Bar », un clin d'œil au millésime légendaire de l'appellation Vouvray.

Nos coups de cœur • Le dîner du vigneron : un dîner par mois en présence d'un grand vigneron pour découvrir des cépages d'ici et d'ailleurs, en parfait accord avec un menu revisitant les spécialités du terroir. (Attention, places limitées !) • La qualité des matières premières, rigoureusement sélectionnées en circuit court. • S'offrir une nuit dans l'une des quatre chambres avec vue sur la Loire. • Privatiser les lieux.

Fait maison,
Collège Culinaire de France,
1 Toque au Gault&Millau

52 Quai de la Loire
02 47 37 16 72

www.laubergeducroissant.com

La Part Belle

• ROCHECORBON

RESTAURANT • CAVISTE



Dévoile une cuisine gourmande et créative. La cheffe, Marie Gatineau – 3^{ème} du Best Of Gastronomie 2024 –, compose avec finesse une carte épurée, mais différente chaque semaine. Seule exception à la règle, le plat signature du restaurant à déguster sans modération tous les jours : le steak tartare coupé au couteau et ses épices. Ornée de bouteilles de vin et de bière, la salle est très lumineuse et apaisante avec sa vue sur le jardin. Ici, la carte des vins est adaptée chaque semaine, en harmonie avec le menu. Un espace salon de thé permet de goûter les thés en vrac vendus sur place. C'est le moment idéal pour profiter d'un délicieux dessert.

• Romain Leblanc, le gérant, organise aussi un brunch le premier dimanche de chaque mois. Au menu, un généreux buffet salé et sucré 100 % fait maison.

Nos coups de cœur • Son menu qui change toutes les semaines en fonction des arrivages des producteurs et des suggestions de la cheffe. • Sa cave de vins, de bières artisanales (locales, françaises et étrangères) et de spiritueux, accolée au restaurant, idéale pour repartir avec une bouteille de choix chez soi.



📍 5 rue de l'Église
☎ 02 47 65 36 78

🌐 www.lapartbelle-rochecorbon.fr

Le Gosier Sec

• VILLANDRY

CUISINE TRADITIONNELLE



Surprend avec son cadre troglodytique typique de la région. À côté du château de Villandry, ce restaurant taillé à même la roche est logé dans une ancienne cave où l'on réservait vins et fruits. On y déguste, dans une atmosphère conviviale, une cuisine authentique et faite maison, dont foie gras, rillons et terrine. Chinon, Saint-Nicolas et Vouvray viennent accompagner votre repas. • Aux beaux jours, on profite de sa terrasse verdoyante.

Nos coups de cœur • Le charme intemporel des lieux. Le cadre atypique et original. L'accueil chaleureux. • L'accueil de groupes jusqu'à 50 personnes pour les événements privés ou les repas d'entreprise.

Vous apprécierez... Une assiette Tourangelles (salade, rillons, chèvre chaud), une gaufre de pomme de terre, la terrine du Gosier Sec et son confit d'oignons... • Le plat du moment, une délicieuse bavette de bœuf, un pavé de saumon, un pavé de Lieu jaune... • Le Royal Chocolat, une crème brûlée à la fève de tonka ou une brioche pain perdu, caramel beurre salé et sa boule de glace vanille...

📍 Les Caves d'Amont, route de Lignières
☎ 02 47 37 73 77

🌐 www.restaurant-le-gosier-sec.eatbu.com



Le Concept

• CIGOGNÉ

RESTAURANT BISTRONOMIQUE • ÉPICERIE FINE



Une invitation à savourer une cuisine inventive. Chaque plat préparé sous la houlette du chef Maître Restaurateur, Emmanuel Cesary, sublime les produits locaux, raconte un parcours passionné.

- De ses premiers pas aux fourneaux, près de sa grand-mère, aux restaurants étoilés, son savoir-faire s'est aiguisé au fil du temps. Chef particulier de personnalités, comme Eddy Barclay, et Maître restaurateur depuis 2020, il honore la tradition d'une cuisine entièrement faite maison en pleine campagne Tourangelle dans son restaurant Le Concept. Au cœur de ce petit village, il propose une carte épurée à déguster dans une salle lumineuse ou depuis une terrasse ombragée. Gourmandise et inventivité sont au rendez-vous.

Nos coups de cœur • Les soirées à thème comme celle de la Saint-Valentin.

- Le service traiteur, pour un repas gourmand à emporter chez soi notamment pour les fêtes de fin d'année.
- L'association de l'élégance d'une cuisine bistronomique, avec l'authenticité du fait maison à partir de produits locaux et l'atmosphère conviviale d'un petit village.
- La possibilité de repartir avec des produits du terroir grâce à la sélection de l'épicerie fine, avec ses bières et huiles artisanales, sa charcuterie et ses conserves de poissons de Loire, ses miels et confitures, ses vins et fromages locaux.

Fait maison,
Maître Restaurateur
Touraine Gourmande





Le Grand Chaume • CHAUMONT-SUR-LOIRE

CUISINE GOURMANDE | ♥ REMARQUABLE



Art, nature et gastronomie : l'accord parfait ! Le Grand Chaume, table gastronomique nichée au cœur du Domaine de Chaumont-sur-Loire, est une véritable pépite poétique dans le circuit des châteaux de la Loire. Bien plus qu'un restaurant, c'est une escale artistique entre château, jardins et Loire sauvage. Édifiée juste à côté du magnifique hôtel "Le Bois des Chambres", son architecture envoûtante, mélange subtil d'une grange contemporaine et d'une fleur de chaume, intrigue dès le premier regard. En cuisine, le jeune chef Victor Villatte, qui a notamment travaillé dans le restaurant de Philippe Etchebest, à Bordeaux, officie sous la houlette de Jean-François Leclerc, chef exécutif responsable de tous les restaurants du Domaine de Chaumont-sur-Loire, dont l'atelier de création culinaire du Grand

Velum. Sa cuisine, fine et engagée, célèbre le vivant, le local, le saisonnier.

Nos coups de cœur • L'inventivité de la cuisine, qui conjugue produits de saison et du terroir, met en valeur la diversité des produits locaux et s'engage pour une gastronomie durable. • La beauté partout : château, jardins, installations artistiques, hôtel... Le restaurant lui-même ressemble à une immense fleur de chaume qui offre plusieurs vues époustouflantes sur la terrasse de l'étang, la cour de la ferme ou le jardin. À l'intérieur, sous sa charpente spectaculaire, on dîne comme sous un ciel étoilé...

 **Fait-maison**
Gault&Millau
Partenaire de La Loire à Vélo

 **Queneau**

 www.domaine-chaumont.fr/fr/restaurants/le-grand-chaume

 **02 36 65 84 00**



Les Hautes Roches

• ROCHECORBON

CUISINE GASTRONOMIQUE ET BISTRONOMIQUE

♥ REMARQUABLE



Quand l'élégance des lieux rivalise avec l'élégance de l'assiette. À l'abri du temps, cet hôtel troglodytique de luxe révèle un décor ultra élégant et une cuisine tout en délicatesse. Surplombant les rives de la Loire, cet hôtel-restaurant dévoile une bâtisse du XVIII^e siècle sertie dans un écrin de verdure. La magie opère instantanément, que ce soit depuis l'hôtel et ses chambres luxueuses taillées dans la roche, ou depuis ses deux tables, gastronomique et bistronomique. Le duo de chefs, aux talents prometteurs, Benjamin Chrétien et la cheffe pâtissière Pauline Macé, insufflent à leurs créations culinaires, une touche de modernité, subtil mélange entre tradition et innovation. Cette cuisine du terroir sublime les produits locaux de saison.

Nos coups de cœur • La cuisine française revisitée avec raffinement et contemporanéité. • Les plats signatures

qui enchantent les plus fins gourmets : le Homard bleu, la Raviole "Terre et Mer" (langoustines et foie gras) ou encore la Pomme en "Trompe l'œil". • On s'attarde dans l'élégante salle du restaurant gastronomique, à moins de lui préférer la terrasse ombragée et sa vue imprenable sur le fleuve royal.

• L'atmosphère chic et cosy du bistro aux allures de jardin d'hiver très XVIII^e et le bar cheminée, creusé dans le tuffeau, cette roche veloutée, parfait pour apprécier un verre de vin, un cocktail ou un café. • Le cadre, magnifié à la nuit tombée par un subtil jeu d'éclairages sur la roche.

Fait maison,
Relais & Châteaux,
Collège Culinaire de France

86 quai de la Loire

02 47 52 88 88

www.leshautesroches.com

CARTE TOURISTIQUE



Le savoir-faire culinaire
au service du solidaire
WWW.TOURAINEGOURMANDE.FR



- 1 **AU MARTIN BLEU**
34 Avenue de Grammont
37000 TOURS
02 47 66 79 33
aumartinbleu@hotmail.fr
www.aumartinbleu.com
- 2 **AUBERGE DU VAL DE VIENNE**
30 Route de Chinon
37220 SAZILLY
02 47 95 26 49
www.aubergeduvaldevienne.com
- 3 **AUBERGE LE SIGNAL**
478 Route de Tours
37360 SONZAY
02 47 24 70 07
lesignalsonzay@gmail.com
www.aubergelesignal.com
- 4 **CHÂTEAU DE BEAULIEU**
67 Rue de Beaulieu
37300 JOUÉ-LÈS-TOURS
02 47 53 20 26
reservation@chateaubeaudeau37.com
www.chateaubeaudeau37.com
- 5 **FRÉDEVILLE
TRAITEUR**
La Ferme du Boulay
37270 SAINT-MARTIN-LE-BEAU
02 47 50 27 07
contact@fredeville-traiteur.fr
www.fredeville-traiteur.fr
- 6 **L'ARCHE DE MESLAY**
14 Rue des Ailes
37210 PARÇAY-MESLAY
02 47 29 00 07
archedemeslay@orange.fr
www.larchedemeslay.fr
- 7 **L'ORIGAN –
CHÂTEAU D'ARTIGNY**
Château d'Artigny, Rue de Monts
37250 MONTBAZON
02 47 34 30 50
artigny@grandsetapes.fr
www.restaurant-origan.fr
- 8 **LA LIODIÈRE**
7 Allée de la ferme
37300 JOUÉ-LÈS-TOURS
02 47 67 96 80
laliodiere@gmail.com
www.laliodiere.com
- 9 **LA RISSOLE**
51 Place du Grand Marché
37000 TOURS
02 47 49 20 04
contact@larissolle.fr
www.larissolle.fr



- 10 LA TABLE DES HALLES**
30 Place du Maréchal Leclerc
37800 SAINTE MAURE
DE TOURAINE
09 81 86 53 57
bonjour@latabledeshalles.com
www.latabledeshalles.com
- 11 LE BACCARA**
108 bis Avenue de Grammont
37000 TOURS
02 47 05 11 78
lebaccara-restaurant.fr
- 12 LE CHEVAL BLANC**
5 Place Charles Bidault
37150 BLÉRE
02 47 30 30 14
aguinoiseau@lechevalblancblere.fr
www.lechevalblancblere.fr
- 13 LE CLAPOTIS**
10 Boulevard Paul-Doumer
37550 SAINT-AVERTIN
02 47 27 94 71 / 06 62 00 94 71
restaurantleclapotis@orange.fr
www.leclapotis.fr
- 14 LE CONCEPT**
8 Rue de Reignac
37310 CIGOGNÉ
02 47 23 13 86
leconcept37310@gmail.com
www.leconcept37.fr
- 15 LE LION D'OR**
17 Quai Charles Guinot
37400 AMBOISE
02 47 57 00 23
leliondor.amboise@orange.fr
<https://leliondor-amboise.eatbu.com>
- 16 LE MASTROQUET**
19 Place Gaston-Paillhou
(Les Halles)
37000 TOURS
02 47 61 48 21
lemastroquet.37@orange.fr
www.lemastroquet.fr
- 17 LES ARPENTS**
5 Rue d'Orange
37400 AMBOISE
02 36 20 92 44
contact@restaurant-lesarpents.fr
www.restaurant-lesarpents.fr
- 18 LES BLÉS DE DEMAIN**
20 Place du Maréchal Leclerc
37250 VEIGNÉ
02 47 26 02 82
lesblesdedemain@gmail.com
www.lesblesdedemain.com
- 19 MONTS & MERVEILLES**
73 Rue du Val de l'Indre
37260 MONTS
02 47 26 78 65

Illustrations et conception graphique : www.stephanieplateau.com



L'Opidom

• FONDETTES

CUISINE GASTRONOMIQUE, 1* MICHELIN

♥ REMARQUABLE



Un écrin élégamment feutré et lumineux où découvrir une cuisine ciselée, véritable invitation au voyage. Orchestré par Jérôme Roy, qui a fait ses classes dans de prestigieuses maisons en France et à l'étranger, et son épouse Valérie, l'Opidom distille depuis 2019 une approche délicate, créative et sensorielle. Maître Restaurateur depuis 2024, le chef revisite les codes de la cuisine classique pour une expérience sensorielle agréablement déroutante. Natif de la région, Jérôme Roy met les produits du terroir tourangeaux à l'honneur en jouant avec toutes les nuances chromatiques, olfactives et gustatives des agrumes et épices qu'il affectionne. L'originalité des associations invite au voyage avec des recettes aux saveurs d'Asie comme ses

rillons laqués au soja relevés de yuzu et sésame. Ce restaurant gastronomique brille d'une étoile au MICHELIN depuis 2021.

Nos coups de cœur • Les différentes ambiances proposées avec la douceur et le confort de la salle principale, le calme et l'élégance de la véranda entièrement vitrée donnant sur les rives du fleuve royal et le cadre intimiste de son salon privatisable. • Se laisser surprendre par la cuisine d'émotion du chef. • L'accueil bienveillant et discret de Valérie et son équipe.

Fait maison, 1* MICHELIN, 2 Toques au Gault&Millau, Maître Restaurateur

4 Quai de la Guignière
02 47 35 81 63

www.lopidom.fr



Restaurant Berthelot

• AMBOISE

CUISINE GASTRONOMIQUE

€€€



Œuvre pour la mise en beauté du terroir. Passionnément amoureux des beaux produits et du travail de la terre — au point qu'il a un temps songé à devenir agriculteur —, Jérôme Berthelot compose une cuisine fine et millimétrée. Chaque jour, il sélectionne méticuleusement ses produits frais, toujours en circuit court. Passé par de grandes maisons, dont le Ritz à Paris ou Harrods à Londres, il travaille à quatre mains avec sa fille Justine, cheffe pâtissière. Son épouse Isabelle veille sur la salle.

Nos coups de cœur • Prendre place à table pour découvrir la passion du Chef, l'art de la table, les bons produits locaux. • Les recettes créatives imaginées autour des poissons de Loire et les pâtisseries

tout en délicatesse. • La mise en scène des amuse-bouches et mignardises sur des sculptures d'artistes en métal qui émaillent également le jardin arboré. • Prolonger le plaisir en réservant l'une des 14 chambres de cet hôtel de charme 3*.

Fait maison, Gault&Millau, Collège Culinaire de France, Tables & Auberges de France, Table distinguée, Logis de France, Qualité Tourisme, Vignobles & Découvertes, Loire à vélo



Restaurant de la Liodière

• JOUÉ-LÈS-TOURS

CUISINE GASTRONOMIQUE – LE RESTAURANT



CUISINE TRADITIONNELLE – LE BISTROT



La délicatesse des plats et l'élégante simplicité des lieux. Dans une superbe demeure des XVI^e et XVIII^e siècles, entourée de vignes et baignée de lumière, le chef Cyril Plateau magnifie le terroir tout en finesse. Dans une ambiance rétro côté bistro, on se régale d'une cuisine traditionnelle du marché qui suit le rythme des saisons. Côté restaurant, la table gastronomique se veut, quant à elle, chaleureuse et épurée, avec sa cheminée et ses murs en pierre de tuffeau, poutres et tomettes. On y valorise les produits des producteurs locaux avec une passion pour le détail. L'amour du travail bien fait anime Karine, l'épouse du chef, et leurs équipes pour vous garantir une expérience culinaire mémorable.

Nos coups de cœur • Les petits plats mijotés du bistro tels que la blanquette ou le burger du moment. • Les incontournables : ris de veau, rôti au beurre, filet de Saint Pierre et lièvre à la royale en saison. • Se laisser guider par Karine, pour de subtils accords mets et vins. • Les trois salles à l'étage, parfaites pour des séminaires professionnels et des repas de famille. • L'engagement éco-responsable de l'équipe.

Fait maison, Maître Restaurateur, Collège Culinaire de France, Touraine Gourmande, Tables & Auberges de France



📍 7 allée de la Ferme – ZA la Liodière

🌐 www.laliodiere.com

☎ 02 47 67 96 80

La Cave de Vouvray

• VOUVRAY

CAVISTE • ÉPICERIE FINE



Fondée en 1953, cette coopérative regroupe une vingtaine de viticulteurs passionnés dont les vignes s'étendent sur toute l'appellation Vouvray. Après une sélection minutieuse de leur récolte, différentes cuvées sont travaillées en méthode traditionnelle. En boutique, une dégustation gratuite, commentée et conviviale, permet aux visiteurs de découvrir 4 à 5 vins. Pour une expérience complète, le caviste dispose d'une épicerie fine, où l'on peut trouver de nombreux produits du terroir. • Visites de caves, Escape Game et soirées dégustation sont organisés sur le site principal.

Caves Touristiques d'Excellence

38 rue de la Vallée Coquette
 • 24 avenue Léon Brûlé **02 47 52 75 03**
 www.cavedevouvray.com

64

L'Enophil'

• SORIGNY

CAVISTE



Surprend avec sa sélection de vins du sud. Sommelier de profession, Philippe Vigeant accompagne sa clientèle pour trouver les bons accords entre vins biodynamiques et mets. Il a su, sans nul doute, transmettre sa passion du vin à sa fille, Lou, qui le rejoindra dans cette aventure dès la mi-juillet. Dans sa cave à vin, toutes les régions françaises sont représentées, avec une prédilection pour les vins du sud en général, et les vins de la vallée du Rhône, Languedoc-Roussillon en particulier. On aime aussi ses vins hors de nos frontières, complétés par de nombreuses références de spiritueux. Une soirée dégustation est organisée tous les mois et un salon du vin tous les ans au mois de mars.

34 rue Nationale **02 47 72 07 73**
 www.loenophil-sorigny.fr



R E C E T T E S

du Chef
Cyril
Plateau

CYRIL PLATEAU



66

LA TOURAINE DANS L'ÂME ET DANS L'ASSIETTE

Chaque territoire a ses voix, ses visages, ses ambassadeurs du goût.

En Touraine, **Cyril Plateau** en fait partie. Chef du restaurant **La Liodière**, à Joué-lès-Tours, il incarne **cette génération de cuisiniers engagés**, qui allient savoir-faire, terroir, générosité et transmission.

Dans cette nouvelle rubrique, il nous ouvre les portes de sa cuisine. **Des recettes accessibles, inspirées, de saison**, pensées pour être réalisées chez soi, mais toujours empreintes d'authenticité et de raffinement.

Cyril n'est pas seulement un chef passionné : il est aussi **un acteur impliqué dans la valorisation de la gastronomie tourangelle**, notamment à travers son engagement actif au sein de **l'association La Touraine Gourmande**.

Aux côtés d'autres professionnels, il œuvre pour faire rayonner le patrimoine culinaire local, promouvoir les producteurs, soutenir les jeunes talents et porter haut les couleurs d'une cuisine à la fois enracinée et inventive.

Son approche de la cuisine est fidèle à celle que nous défendons dans ce guide : **respect du produit, amour du geste, et plaisir du partage**.

À travers cette rubrique, nous sommes heureux de vous faire découvrir **un univers culinaire sincère**, où chaque plat raconte **une histoire de territoire et de passion**.

Préparez vos tabliers, aiguiser vos papilles... **Cyril Plateau vous emmène en cuisine.**

✂ 4 PERSONNES

ENTRÉE

Asperges blanches de Richelieu rôties, morilles, saumon fumé et émulsion beurre noisette



67

RECETTES DU CHEF •

12 asperges blanches calibre 22

1 c. à s. d'huile d'olive

200 g de saumon fumé

40 g de morilles séchées

125 g de beurre

150 g de lait

50 g de crème 35 %

◆ Éplucher les asperges ◆ Cuire les asperges à l'eau bouillante salée : cuisson al dente, puis les égoutter ◆ Hydrater les morilles dans 200g d'eau frémissante.

◆ Tailler le saumon fumé en allumettes ◆ Chauffer le beurre à la casserole jusqu'à ce qu'il prenne une coloration noisette. ◆ Ajouter le lait et la crème. ◆ Assaisonner et verser dans un siphon de 50 cl. Gazer une fois ◆ Couper les asperges en 3 tronçons et les faire rôtir à la poêle dans un filet d'huile d'olive, ajouter les morilles préalablement émincées. ◆ Laisser cuire à feu doux 3 minutes. ◆ Dresser les tronçons en assiette creuse puis ajouter l'émulsion au siphon et parsemer d'allumettes de saumon fumé.

Possibilité d'agrémenter d'une ciboulette ciselée du jardin.

Cubes de Roi rose de Touraine confit et crémeux de sardine



68

250 g de sardines fraîches
75 g crème fleurette
175 g de fromage frais
1 gousse d'ail
Sel poivre et tabasco
500 g de poitrine de roi rose découpée et désossée
1 gousse d'ail
20 cl de bouillon de légumes

Cubes de Roi rose

◆ Colorer la poitrine sur les deux faces dans une cocotte, assaisonner ◆ Mouiller avec le bouillon, couvrir la cocotte et terminer la cuisson au four à 150° C pendant 2 bonnes heures. ◆ La poitrine doit être cuite et rester moelleuse.

Crémeux de sardine

◆ Cuire les sardines à la poêle avec un filet de matière grasse. Les refroidir ◆ Désarêter les sardines et les mixer finement avec le reste des ingrédients. ◆ Vérifier l'assaisonnement et réserver au frais. ◆ Découper la poitrine en cubes de 3 cm, les colorer légèrement à la poêle et servir avec le crémeux de sardine en guise de condiment.

Salade de fraises, madeleine miel et thym, gourmandise de chèvre frais



Madeleine (à faire la veille)

100 g de farine
8 g de levure chimique
100 g de sucre
70 g d'œuf
40 g de lait entier
50 g de beurre 1/2 sel

◆ Mélanger les œufs et le sucre, ajouter le mélange farine et levure. ◆ Mélanger en ajoutant progressivement le lait entier ◆ Terminer par le beurre fondu Laisser reposer la pâte au réfrigérateur jusqu'au lendemain ◆ Remplir les moules à madeleine puis enfourner à four très chaud 270°/275° C pendant 30 secondes, puis 8 minutes à four éteint sans l'ouvrir.

Sirop Miel et Thym

◆ Infuser 6 branches de thym dans 25 cl d'eau frémissante et 4 c.à s. de miel. Refroidir et filtrer ◆ Nettoyer les fraises et enlever la queue.

Crème de Chèvre Frais

250 g de crème 35 %
50 g de jaune d'œuf
60 g de sucre
4 g de gélatine
20 g d'eau
125 g de bûche de chèvre frais non cendré

◆ Blanchir les jaunes et le sucre, ajouter la crème chaude et cuire à la casserole à 83° C maximum. ◆ Retirer du feu rapidement et incorporer la gélatine ramollie. ◆ Refroidir puis incorporer au fouet le chèvre frais. ◆ Dresser la salade de fraises surmontée d'une madeleine. ◆ Arroser le tout du sirop de miel et thym puis à la cuillère servir la crème de chèvre frais.

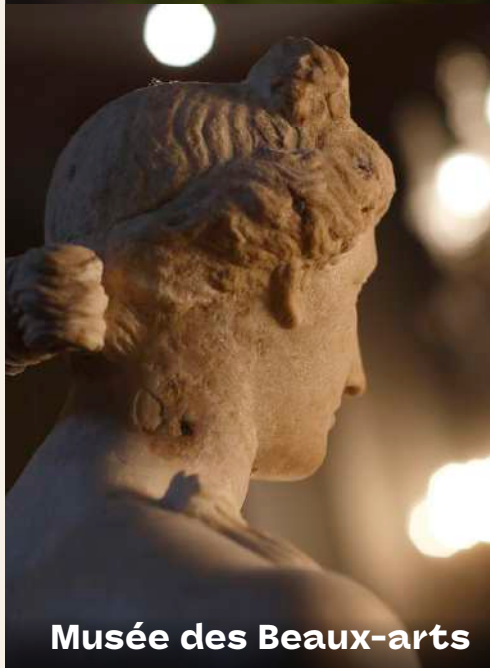
69



Muséum
d'histoire naturelle



Musée du
Compagnonnage



Musée des Beaux-arts



Château de Tours



tours.fr



VILLE DE
TOURS



A
S
E
N
D
A

2025

En ce moment...

JUSQU'AU 1^{er} MAI

Sparkling Game

En équipe de 2 à 8 joueurs, vivez un jeu de piste immersif dans des caves troglodytiques. L'objectif? Aider la famille LaCheteau à protéger la méthode traditionnelle de son vin effervescent!

📍 **Maison LaCheteau, Grandes Caves Saint-Roch** — Rochecorbon

📞 02 47 40 40 20

JUSQU'AU 4 MAI

Exposition collective « Presi per incantamento »

Le fil rouge des œuvres de l'exposition : un paysage visionnaire qui nous arrache un instant à la réalité.

📍 **Centre de Création Contemporaine Olivier Debré (CCC OD)** — Tours

🌐 cccod.fr

JUSQU'AU 18 MAI

Exposition « Letizia Battaglia »

Cette exposition rend hommage à la photographe et activiste italienne Letizia Battaglia (1935-2022). 200 tirages parmi les 500 000 photographies de son œuvre dévoilent le parcours incandescent de la photographe depuis ses débuts dans le Milan des années 1970 jusqu'à sa mort.

📍 **Château de Tours** — Tours

📞 02 47 21 61 95

🌐 www.chateau.tours.fr

JUSQU'AU 30 JUIN

Concours de recettes

La Métropole de Tours, en partenariat avec l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA), a lancé un concours de recettes mettant en valeur les produits du terroir du Val de Loire. Cuisinier amateur ou confirmé : aux fourneaux pour promouvoir une alimentation plus saine et responsable!

📍 **Tours**

📞 02 47 80 11 11

JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE

Dégustation de vins et chocolats

Un instant de gourmandise par comme les autres vous attend pour une dégustation de cinq accords de vins et de chocolats. Une douce association proposée en partenariat avec les chocolatiers torréfacteurs tourangeaux « Fèves ».

📍 **Château de Minière** — Coteaux-sur-Loire

📞 02 47 96 94 30



JUSQU'AU 13 MAI

Visite guidée du Grand théâtre

Classé monument historique depuis 2024, le Grand Théâtre/Opéra de Tours ouvre ses portes pour une visite guidée : l'occasion de découvrir l'histoire du lieu au travers du péristyle, de son escalier monumental, du foyer du public et de la salle de spectacle à l'italienne. Situé dans le quartier historique de la ville, le Grand Théâtre accueille l'Orchestre symphonique Région Centre-Val de Loire/Tours depuis 2002.

📍 **Grand théâtre** — Tours

📞 02 47 70 37 37

JUSQU'AU 22 SEPTEMBRE

Exposition « Une folle histoire du Temps »

L'Abbaye royale de Fontevraud présente une exposition qui interroge sur la notion du temps, profondément liée à l'histoire millénaire du lieu : abbaye puis prison.

📍 **Abbaye royale de Fontevraud** — Fontevraud-L'abbaye

📞 02 41 51 73 52





4 AVRIL › 16 MAI

Exposition «Autistes-Artistes»

Une dizaine d'artistes présentent dessins, peintures et sculptures, certains pour la première fois.

📍 Mairie — Beaulieu-lès-Loches

☎ 02 47 91 94 94

5 AVRIL › 5 OCTOBRE

Exposition interactive «Vautrin contre Balzac»

À l'occasion de la sortie d'un roman graphique réalisé en partenariat avec le Musée Balzac, Bruno Lecigne et Régis Penet s'intéressent à Vautrin, figure criminelle phare de La Comédie Humaine... Dans cette exposition, découvrez de manière ludique comment Honoré de Balzac construit une affaire criminelle.

📍 Musée Balzac (Château de Saché) — Saché

☎ 02 47 26 86 50

🌐 www.musee-balzac.fr

12 AVRIL › 30 JUIN

Exposition «Présences passagères»

François Chaillou Marie taille directe du bois, modelage et moulage pour offrir une vision singulière de l'humain. Il insuffle à ses sculptures un côté organique, en ajoutant des éléments naturels, pour replacer l'humain au cœur de la nature.

📍 Musée Jules Desbois — Parçay-les-Pins

☎ 02 41 82 28 80

🌐 www.3museesinsolitesenanjou.com



19 › 21 AVRIL

Loches en fête

La foire-exposition «Loches en fête» se déroule chaque année le week-end de Pâques. C'est le rendez-vous de la Touraine du Sud qui permet aux entreprises et artisans de mettre en valeur leur métier et de présenter leurs produits. Une fête foraine et des animations sont également proposées durant trois jours.

📍 Place de Verdun — Loches

☎ 02 47 91 70 01

🌐 www.ville-loches.fr

19 › 21 AVRIL

Fête des Plantes et du Printemps

Pour cette 29^e édition, les exposants proposent aux amateurs de jardin : graines, plantes, outillage et décoration de jardin. Le Château de la Bourdaisière propose aussi ses fameux plants de tomates issus du Conservatoire national de la Tomate de la Bourdaisière. Une grande chasse aux œufs est organisée pour les enfants.

📍 Château de la Bourdaisière
— Montlouis-sur-Loire

☎ 02 47 45 16 31

🌐 labourdaisiere.com

JEUDI 24 AVRIL

Cours d'œnologie

Envie de participer à une dégustation ? Goûtez 6 vins blancs et rouges produits dans différents pays tels que l'Argentine, le Chili, l'Uruguay, le Mexique...

📍 Charmigny — Chançay

☎ 06 52 16 97 07

🌐 www.rdvdanslesvignes.com

VENDREDI 25 AVRIL

Soirée dégustation

Découvrez cinq mises en bouches spécialement créées autour de la gastronomie des îles méditerranéennes, accordées à cinq vins du Val de Loire.

📍 Vouvray

☎ 02 47 52 75 03

🌐 www.cavedevouvray.com

SAMEDI 26 AVRIL

Les vignerons dans la ville

Ce salon des vins est organisé chaque année en avril en l'honneur des vignerons chinonais. Pendant ce moment de convivialité, les vignerons font déguster leur millésime en avant-première, à tous ceux qui aiment le Chinon !

📍 **Chinon**

SAMEDI 26 AVRIL

Foire aux Brochettes

Cette fête traditionnelle allie brocante, marché gourmand et animation musicale.

📍 **Salle Maurice Bourdin —
Nouans-les-Fontaines**

☎ **06 88 37 85 99**

SAMEDI 26 AVRIL

76

Défi Alimentation

Participez gratuitement aux nombreux ateliers, visites et temps ludiques animés par l'association Couleurs Sauvages tout au long de 2025. Pour cet atelier, le thème choisi est « jardiner au naturel ». Venez apprendre à réaliser un semis, une plantation, à manier les outils ou découvrir le monde du compost et des auxiliaires du jardin.

📍 **Île de la Métairie — La Ville-aux-Dames**

☎ **06 85 26 09 02**



26 • 27 AVRIL

Portes ouvertes Maison Darragon

Portes ouvertes au vignoble pour une dégustation des vins du Val de Loire, une visite commentée du chai et des caves troglodytiques. Profitez d'un parcours culturel et gastronomique avec ambiance musicale.

📍 **Maison Darragon — Vouvray**

☎ **02 47 52 74 49**

🌐 **www.maisondarragon.com**

VENDREDI 18 AVRIL

Papy Stub

Xavier Stubbe, auteur-compositeur tourangeau, revient avec un nouveau spectacle musical et familial dans lequel il incarne le personnage de Papy Stub : le gagnant officiel du concours des papys ! Les chansons pop de ce papy drôle et dynamique s'accompagnent de percussion, drum-machines, guitares électriques...

Dès 3 ans.

📍 **Espace Culturel Jean Cocteau — Monts**

☎ **02 47 34 11 80**

MA

11 MAI • 14 SEPT

Visite guidée du Vieux-Tours

Une visite guidée du quartier du Vieux-Tours vous emmène entre maisons médiévales à pans de bois et hôtels particuliers, autour de la place Plumereau. Retracez l'histoire jusqu'à l'immense église collégiale dédiée à Saint-Martin, l'un des plus anciens lieux de pèlerinage de la chrétienté.

📍 **Hôtel des Ducs de Touraine — Tours**

☎ **02 47 70 37 37**

JEUDI 1^{er} MAI

Visite guidée costumée dans le Vieux-Tours

Redécouvrez le Tours médiéval du XIII^e siècle, guidé par Mahaut, la fille intrépide d'un milicien croisé, incarnée par votre guide conférencière en tenue de combat d'époque.

📍 **Centre-ville — Tours**

☎ **02 47 70 37 37**



1^{er} > 11 MAI

Foire de Tours

Le plus grand événement commercial de la Région Centre-Val de Loire se tient tous les ans au Parc Expo de Tours. Les visiteurs pourront profiter d'un espace d'exposition, de différents halls et extérieurs pour rencontrer les exposants présents, assister à des concerts chaque soir et se restaurer dans l'emblématique Village Gastronomique.

📍 Parc des Expositions — Tours
☎ 02 47 32 37 10
🌐 www.lafoiredetours.fr

2 MAI > 29 AOÛT

Visite guidée nocturne

Découvrez Tours au fil de son « Parcours Lumière » qui met en valeur ses monuments et espaces naturels. Rues du Vieux-Tours, maisons à pans de bois de la Place Plumereau, Basilique Saint-Martin, Tour Charlemagne, Grand Théâtre... le paysage urbain révèle un autre visage.

📍 Office de Tourisme de Tours
Val de Loire — Tours
☎ 02 47 70 37 37

3 > 4 MAI

Opération Jardins ouverts pour le Neurodon

Chaque année, les plus beaux parcs et jardins de France soutiennent le Neurodon en permettant à un large public de venir les visiter. Une partie du prix du ticket d'entrée est reversé à la Fondation pour la Recherche sur le Cerveau.

📍 Jardins du château de Valmer — Chançay
☎ 02 47 52 93 12
🌐 www.chateauvalmer.com

DIMANCHE 4 MAI

Vélotour

Vous avez déjà roulé dans un musée ? Traversé un hôtel à vélo ? Pédalé dans un stade de foot ? Dans une ambiance conviviale, découvrez une ville autrement en visitant à vélo des monuments historiques, enceintes sportives, bâtiments administratifs, usines, scènes musicales... Une balade à vélo insolite !

📍 Centre-ville — Tours
🌐 www.velotour.fr/tours

17 ET 18 MAI

Rando-grillades à La Chopinière du Roy

Découverte guidée du terroir au travers d'une randonnée commentée des vignes. Grillades et frites sur réservation le midi. Dégustation de vin toute la journée.

📍 Domaine de la Chopinière du Roy — Saint-Nicolas-de-Bourgueil
☎ 02 47 97 77 74
🌐 www.chopiniereduroy.fr

DIMANCHE 18 MAI

Sieste musicale «Coton»

Cette sieste musicale immersive est imaginée par la compagnie Emotive. Pouvant accueillir une trentaine de participants, elle propose un moment de détente pour rêver, se relaxer ou s'endormir. Ce spectacle est programmé dans le cadre de la Fête de la nature.

📍 Parc de la mairie — Bourgueil
☎ 02 47 97 25 14

DIMANCHE 18 MAI

Fête des plantes et des jardins

Ce rendez-vous régional majeur est dédié aux amoureux des plantes, des jardins et du patrimoine. L'espace d'une journée, le lycée propose au public : stands horticoles, maraichers, artisanaux et artistiques, animations musicales et culturelles.

📍 Arborétum et parc du Lycée Professionnel Agricole Sainte Jeanne d'Arc — Loches
☎ 02 47 91 80 20



24 MAI > 2 NOV

Exposition «Trésors royaux»

Venez découvrir les trésors des rois, princes et puissants seigneurs : joyaux étincelants, pièces d'orfèvrerie, livres anciens, tapisseries raffinées et armures d'exception.

📍 Forteresse royale de Chinon — Chinon
☎ 02 47 93 13 45
🌐 www.forteressechinon.fr

SAMEDI 24 MAI

Estivales de Veigné

Des concerts gratuits réunissent tous les ans des talents émergents de la scène française pour petits et grands.

📍 Veigné
☎ 02 47 34 36 36

24 › 25 MAI

Bourgueil et entrecôte

Venez déguster le nouveau millésime de Bourgueil, accompagné d'une entrecôte. L'occasion aussi de découvrir des produits gastronomiques et artisanaux locaux. Dégustation gratuite pour les parents et château gonflable pour les enfants !

📍 **Domaine des Mailloches** — Restigné

☎ **02 47 97 33 10**

🌐 **www.domainedesmailloches.fr**

24 › 25 MAI

Vitiloire

Tours fête les vins du Val de Loire et sa gastronomie à l'occasion d'une manifestation régionale à ciel ouvert. Plus de 150 exposants présentent leurs spécialités et savoir-faire en viticulture et gastronomie locale.

📍 **Boulevard Heurteloup** — Tours

☎ **02 47 21 65 77**

🌐 **www.tours.fr**

24 › 25 MAI

Festival des roses

Chédigny, ce village emblématique des roses, ouvre ses portes aux amoureux de la nature et du patrimoine végétal. Plus de 60 exposants – horticulteurs, pépiniéristes et artisans – viennent partager leur savoir-faire. Les artistes locaux ouvrent leurs ateliers et accueillent peintres, sculpteurs, céramistes et photographes. Des animations musicales et expositions rythment la découverte des rues du village.

📍 **Centre du village** — Chédigny

☎ **02 47 92 51 43**

29 › 31 MAI

Vie de château

Découvrez les multiples facettes de la vie au temps de Louis XI. Au programme notamment : démonstrations de tir de couleuvrine et entraînements à l'épée.

📍 **Château et parc de Langeais** — Langeais

☎ **02 47 96 72 60**

🌐 **www.chateau-de-langeais.com**

SAMEDI 31 MAI

Randonnée dinatoire

Profitez d'une randonnée dinatoire pour partir à la découverte du paysage Chenoncellois.

📍 **Chenonceaux**

☎ **02 47 23 90 13**

SAMEDI 31 MAI

Chinon en Fanfares

Pour cette 15^e édition, cinq fanfares sont invitées à se produire dans le centre-ville de Chinon pour faire danser le public, convaincre spectateurs et membres du jury.

📍 **Chinon**

☎ **02 47 93 53 00**



MARDI 3 JUIN

Atelier fantaisies d'écriture

Chaque 1^{er} mardi du mois, Françoise Cousseau vous met au défi de ses jeux d'écriture. Peu importe votre niveau, l'objectif est de vous amuser avec les mots !

📍 **Médiathèque Jacques Lanzmann** — Loches

☎ **02 47 59 29 57**

6 JUIN › 30 AOÛT

Balade Apéro sur la Loire

L'association BOUTAVANT vous propose des promenades apéro tout au long de l'été sur la Loire au départ de Tours. À bord d'une embarcation traditionnelle, profitez d'une balade d'une heure. Un panier de spécialités tourangelles vous accompagne avec un verre de vin (rosé ou blanc) et un jus de fruits pour les enfants.

📍 **Du château de Tours vers l'Abbaye de Marmoutier** — Tours

☎ **02 47 70 37 37**

Les « Rendez-vous aux Jardins »

Cette manifestation, destinée à valoriser les nombreux parcs et jardins publics et privés de France, convie les visiteurs à une redécouverte des jardins et à une prise de conscience de l'importance de l'entretien et de la préservation de ce patrimoine. Le thème national cette année : « Les jardins face au changement climatique ». Tout au long du week-end, des animations viendront rythmer et agrémenter la visite. Promenades en calèche et visites guidées seront autant de façons d'apprécier la majesté des jardins de Villandry.

📍 **Jardins de Villandry** — Villandry

☎ **02 47 50 02 09**

🌐 **www.chateauvillandry.fr**

SAMEDI 14 JUIN

82 Visite guidée du quartier Sainte-Radegonde

Sous la conduite d'un guide-conférencier, retracez l'histoire de ce quartier de l'Ancien Régime à aujourd'hui.

📍 **Mairie annexe de Sainte Radegonde** — Tours

☎ **02 47 70 37 37**

20 > 22 JUIN

Chinon Classic

Commémoration du Grand Prix de Tours

Démonstrations de voitures et motos anciennes, rallye touristique avec buffet campagnard au château de Monts-sur-Guesnes ou déjeuner au château de Vayres... cette manifestation rassemble collectionneurs et amateurs.

📍 **Chinon**

☎ **06 80 72 24 18**

🌐 **www.chinonclassic.com**



SAMEDI 21 JUIN

Festival St Jean en Musique

Nouvelle édition de ce festival gratuit pour fêter l'arrivée de l'été avec un programme musical varié accueillant des artistes de la scène tourangelle.

📍 **Veigné**

☎ **02 47 34 36 36**



27 JUIN, 25 JUILLET ET 22 AOÛT

Visite guidée sur l'Antiquité

Sous la conduite d'un guide-conférencier, assistez à une visite thématique de la ville, fondée au I^{er} siècle sous le nom de Caesarodunum, comme chef-lieu romain sur le territoire des Turones.

📍 **Centre-ville** — Tours

☎ **02 47 70 37 37**

SAMEDI 28 JUIN

Arboredanse

Spectacle de danse contemporaine proposé par les danseurs de l'association Arboredanse. Chorégraphie de Stéphane Vincent.

📍 **Salle des fêtes** — Chedigny

☎ **07 83 13 75 91**

JULIET

MERCREDIS 2 JUILLET ET 13 AOÛT

Visite guidée sur La Renaissance

Une visite guidée de 1h30 pour découvrir Tours et les monuments qui témoignent de La Renaissance, sous la conduite d'un guide-conférencier.

📍 **Centre-ville** — Tours

☎ **02 47 70 37 37**

4 > 6 JUILLET

Avoine Zone Groove

De grands artistes vous donnent rendez-vous : Kool & the Gang, Ben Mazué, The Avenir, Jérémy Frerot, Deluxe, 47Ter, Joseph Kamel...

📍 **Rue Georges Joubert** — Avoine

☎ **02 47 98 11 15**

🌐 **www.avoinezonegroove.fr**

5 > 6 JUILLET

Fête des Berges

Pour cette grande manifestation gratuite en plein air, différentes animations sont proposées et suivies d'une soirée dansante. Au programme : animations nature, spectacles de rue, musiques, marché des berges, balade sur le Cher, feu d'artifice...

📍 **Rue des Isles** — Veretz

☎ **02 47 35 70 11**

Terres du Son

Pour les 20 ans du festival, préparez-vous à vivre trois jours de musique dans un cadre unique avec des invités variés pour satisfaire tous les goûts : Caravan Palace, Clara Luciani, Philippe Katerine, Lamomali, Damso, Helldebert, Worakls Orchestra, Chinese Man, Danakil...

📍 **Domaine de Candé** — Monts

☎ **02 47 34 11 71**

11 JUILLET, 8 AOÛT

Visite guidée de la cathédrale Saint-Gatien et ses vitraux

Sous la conduite d'un guide-conférencier, l'Office de Tourisme et la Ville de Tours vous proposent une visite de la Cathédrale Saint-Gatien et son quartier, l'un des plus anciens de Tours.

📍 **Place de la cathédrale** — Tours

☎ **02 47 70 37 37**

13 JUILLET > 17 AOÛT

Siestes balzacienes

Durant l'été, après le déjeuner du dimanche, le musée Balzac vous accueille à l'ombre de ses arbres centenaires pour des siestes littéraires. Profitez du silence des lieux, allongés dans un transat ou sur l'herbe, pour écouter des extraits lus par une médiatrice du musée.

📍 **Musée Balzac (Château de Saché)** — Saché

☎ **02 47 26 86 50**

🌐 **www.musee-balzac.fr**

SAMEDI 19 JUILLET

Jour de Cher

Ce festival fluvial sur et autour du Cher est un événement culturel et artistique placé sous le signe de la convivialité au cœur d'un territoire riche et passionnant.

📍 **Bléré Plage** — Bléré

☎ **02 47 23 58 63**

🌐 **www.jourdecher.fr**



SAMEDI 19 JUILLET

Dégustation sous les étoiles

Les producteurs de vins Touraine-Chenonceaux vous proposent une soirée inoubliable. La nuit venue, venez flâner, un verre à la main, dans les jardins illuminés du château de Chenonceau.

📍 **Château de Chenonceau** — Chenonceaux

☎ **02 47 23 90 07**

🌐 **www.chenonceau.com**

SAMEDI 26 JUILLET

Foire à l'ail et au basilic

Pour l'occasion, la ville s'habille de vert, rose et blanc et accueille des producteurs d'ail et de basilic. L'ail parce que la Touraine est une terre de production et le basilic parce que les légendes disent de lui qu'il éloigne le mauvais œil. Cette foire est une tradition depuis le Moyen Âge.

📍 **Place des Halles** — Tours

☎ **02 47 21 68 92**



VENDREDI 1^{ER} AOÛT

Les Nuits des Mille Feux

Villandry vous convie à une promenade ponctuée par des animations. Plus de 2 000 bougies illuminent les allées et révèlent les motifs des buis. La soirée se clôture par un spectacle d'eau et de lumières tout en poésie.

📍 Jardins du château de Villandry — Villandry
☎ 02 47 50 02 09
🌐 www.chateauvillandry.fr

1^{ER} • 3 AOÛT

Festival Yzeures'n'Rock

Venez découvrir les artistes du moment et de nombreux artistes régionaux dans une ambiance festive et chaleureuse.

📍 Site de la Baignade — Yzeures-sur-Creuse
☎ 06 23 35 74 39
🌐 www.yzeuresnrock.com

SAMEDI 2 AOÛT

Marché médiéval de Chinon

Cette grande fête traditionnelle vous transporte au Moyen Âge grâce aux nombreuses personnes costumées déambulant dans le centre historique de la ville.

📍 Chinon
🌐 www.ville-chinon.com

3 AOÛT • 21 SEPTEMBRE

Exposition «Au fil de l'eau»

Découvrez les écosystèmes diversifiés de la faune aquatique de la Touraine au travers d'une exposition temporaire.

📍 Muséum national d'Histoire naturelle — Tours
☎ 02 47 21 68 48

15 • 17 AOÛT

Les Médiévales de Loches

La Ville de Loches vous propose de nombreuses animations au cœur de la forteresse médiévale : marché d'artisans, danses et musiques médiévales, bal, combats de chevaliers, jonglerie et musiciens...

📍 Cité royale et centre-ville — Loches
☎ 02 47 91 82 82



SEPTEMBRE

OCTOBRE

13 • 14 SEPTEMBRE

Festival de la Tomate et des Saveurs

Une cinquantaine d'exposants proposent : graines, plantes gustatives, objets décoratifs, produits culinaires, cosmétiques. C'est l'opportunité de visiter les parcs et jardins du domaine, dont le Potager Conservatoire de la Tomate agréé par le CCVS (Conservatoire des Collections Végétales Spécialisées) qui réunit plus de 780 variétés de tomates. La Tomate sera de la fête avec des animations culinaires proposées par des Chefs renommés.

📍 Château de la Bourdaisière — Montlouis-sur-Loire
☎ 02 47 45 16 31
🌐 www.labourdaisiere.com

11 • 12 OCTOBRE

Fête de la citrouille et de l'automne

Un rendez-vous incontournable en Touraine autour de la collection de cucurbitacées qui fait partie du Patrimoine légumier de la Région Centre. Admirez les jongleurs de coloquintes. Rencontrez des cougourdonniers (artisans travaillant la courge séchée pour en faire des objets décoratifs). Conteurs, maquilleuses, ateliers, marché gourmand attendent petits et grands.

📍 Château du Rivau — Léré
☎ 02 47 95 77 47
🌐 www.chateaudurivau.com





Une aventure collective, locale et passionnée

♦ Merci à celles et ceux qui ont contribué à faire exister ce guide. ♦

Un merci tout particulier pour les bons conseils de Florence Guiraud

Coordination & édition

Arnaud Blain – Directeur
des publications

Cyril Toupin (TCMP) – Relations
partenaires

Photographie

Alexandre Yagoubi Idrissi
David Frette, Stéphanie Plateau

Direction artistique & graphisme

Adeline Goyet – Graphiste
& directrice artistique

Rédaction

Mathilde Breton

Illustrations

Gyslaine Pachet Micheneau
Guillaume Reynard (pages de garde)

Recettes du chef

Cyril Plateau

Impression

Kdecom

Crédit photo

Alexandre Yagoubi / David Frette / p. 18-19 :
© Hardouin le Charcutier / p. 26-27 : © Maison
Caffet / p. 28 © La Villa Rabelais / p. 38-39
© Le Grand Chaume pour les photos 4-5-6
/ p. 40-41 : © Les Hautes Roches / Agenda :
p. 72, 76-77, 78, 85, 86 : © Jean-Christophe
Coutand / Agence Départementale du
Tourisme de Touraine / p. 73, 75, 79, 80, 81,
82, 82-83 : © Léonard de Serres / Agence
Départementale du Tourisme de Touraine /
p. 74, 84, 87 : © Stevens Fremont / Agence
Départementale du Tourisme de Touraine

Une impression responsable

Le guide Délices de Loire est
imprimé dans le respect de
l'environnement et des savoir-faire
durables, grâce à des partenaires
engagés dans une démarche
écoresponsable.

Nos engagements :

Imprim'Vert ♦ traitement
écoresponsable des déchets
et produits utilisés

PEFC ♦ papiers issus de forêts
gérées durablement

Imprim'France ♦ réseau d'imprimeurs
français responsables et locaux

Imprim'Luxe ♦ exigence qualité et
production soignée, locale et durable

Nous privilégions les circuits courts,
des formats optimisés et des
impressions pensées pour durer.
Parce que la gourmandise peut aussi
être engagée.

Mentions légales

Le présent guide est une publication
de la SAS Sésame Édition Tours,
au capital social de 1500 €

RCS Tours 823 293 550 – Siège social :
27 rue des Érables, 37260 Monts

Toute reproduction, même partielle,
des contenus, textes, visuels ou mises
en page du guide Délices de Loire, sans
l'autorisation préalable de Sésame
Édition Tours, est interdite.

Toute utilisation non autorisée est
susceptible de constituer une contrefaçon
au sens des articles L.335-2 et suivants
du Code de la propriété intellectuelle.

Suivez-nous !







“

Bien chers amis, cette Touraine, [...] est vraiment
une terre de délices. [...] Je n'ai pas trouvé d'endroit
qui convînt mieux au climat de mon cœur.

ANATOLE FRANCE

ÉDITION **TOURAINE & VAL DE LOIRE 2025** / N°1

Édition gratuite, ne peut être vendue