

2026

DÉLICES DE ♦ LOIRE

SÉLECTION GASTRONOMIQUE



Au Pays de la Gourmandise, de la douceur et de la poésie !

ÉDITION
TOURAINÉ & VAL-DE-LOIRE



DÉLICES DE ♦ LOIRE

SÉLECTION GASTRONOMIQUE



ÉDITION
TOURAINÉ & VAL-DE-LOIRE





ITINÉRAIRE GOURMAND EN PAYS LIGÉRIEN

Délices de Loire est une invitation ; une main tendue prête à vous emmener virevolter dans le cœur généreux de la gastronomie tourangelle ! Saisissez-la et laissez-vous guider jusque dans les lieux **les plus authentiques de notre territoire ligérien**. Les pages qui suivent vous accompagneront en douceur dans la découverte d'adresses locales et sincères, où passion et qualité ne font plus qu'un.

Restaurants, domaines, artisans du goût, commerces de bouche... Page après page, c'est **l'itinéraire d'un voyage multicolore** qui se dessinera sous vos yeux. Choisissez avec le cœur pour ce qu'ils sont, ce qu'ils représentent et ceux qu'ils régaleront, les établissements présents dans ce guide sont la promesse d'explorations culinaires inoubliables.



Au fil de votre balade dans ce répertoire, vous verrez apparaître — comme autant de ponctuations — les différents univers de nos partenaires. C'est grâce à leur soutien que nous pouvons vous proposer gratuitement cette publication. C'est grâce à leur contribution que nous sommes en mesure de financer l'édition, l'impression et la diffusion du guide que vous tenez entre les mains.

Vous l'aurez compris, **Délices de Loire n'est ni un guide publicitaire, ni un annuaire classique.** Délices de Loire naît avant

tout de rencontres humaines et de choix assumés. Il se veut le reflet d'une Touraine gastronomique, talentueuse, créative et passionnée. Délices de Loire, c'est la référence locale des adresses culinaires incontournables.

Légende

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

📍 adresse postale
☎️ téléphone
🌐 site Internet

#frçais



Frédéric Simonin

Restaurant Frédéric Simonin

MICHELIN 2024

Client des halles METRO Nanterre



METRO.fr

SOMMAIRE

8

Laurence Dréano

Délices de créer,
délices de vivre

36

**Les alentours
proches de Tours**

Cartographie &
répertoire d'adresses

12

**Le centre-ville
de Tours**

Cartographie &
répertoire d'adresses

46

**Toutes nos adresses
partenaires
aux alentours**

19

**Toutes nos adresses
partenaires à Tours**

59

**Les recettes du Chef
Florian Cellier**

65

Agenda 2026

Délices de créer, délices de vivre

LAURENCE DRÉANO

Il y a 22 ans, pour le plus grand plaisir de nos yeux, Laurence Dréano laissait derrière elle sa carrière de journaliste pour devenir l'artiste pluridisciplinaire que l'on connaît. Aujourd'hui, la Tourangelle d'adoption expose dans les galeries françaises et internationales mais aussi dans l'espace public et notamment en Touraine. Rencontre avec une artiste idéaliste.

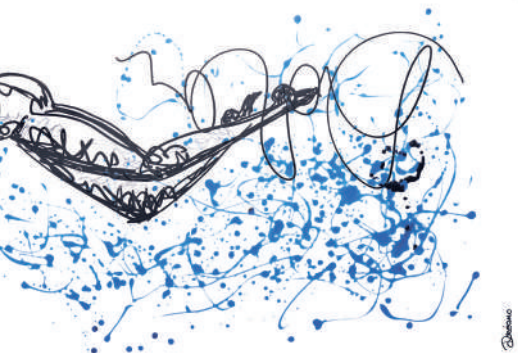
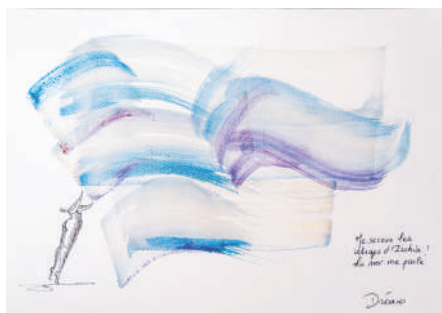
8





RENCONTRE ÉPICURIENNE

Choisir de mettre en lumière le travail de Laurence Dréano dans ce guide est une façon de réaffirmer notre volonté de soutenir les talents locaux. Au fil de ces pages, vous devinerez le côté épicurien qui nous a séduit et qui fait écho aux établissements de bouche que nous recommandons. Vous découvrirez un art du mouvement et de l'élan, un art parfois coquin et ludique, souvent croquant et idéaliste. Laurence Dréano et les chef-fes sont, chacun à leur manière, des artistes à la recherche de tableaux, de couleurs, de textures et de sens. Nous espérons que les plaisirs de vivre, partagés ici sous de multiples formes, vous apporteront joie et inspiration.



VERS UNE VIE DE POÉSIE

Parisienne arrivée à Tours en 1994, c'est après des cours de sculpture auprès de Marie-Josèphe Stenne que Laurence Dréano se prend soudainement d'un amour sérieux pour cette passion. Si sérieusement qu'elle intègre l'école Terre & Feu, ancien atelier de Matisse à Paris. Née d'un père qui a fait les Beaux-Arts aux côtés de Paco Rabanne et Niki de Saint Phalle, elle est très tôt immergée dans ce monde artistique. Aujourd'hui, elle s'épanouit au travers de la sculpture et de la peinture mais aussi de la poésie, déclencheur et fondateur de son art. Son troisième livre « Aquarelles et confidences végétales » actuellement en librairie, en est le témoin. Complémentaires, ces différentes approches lui permettent d'alterner respirations et défis techniques dans un mouvement de va-et-vient enthousiasmant.



CULTIVER LA JOIE

Vous avez certainement déjà croisé l'une des femmes monumentales de Laurence Dréano. En résine, bronze ou verre, elles habillent de leurs couleurs les maternités de Tours, le château de Blois et bien d'autres lieux proches de nous. De 8 mètres à 3 centimètres, sculptées ou peintes et souvent tatouées de poésie, ces silhouettes joyeuses et légères reflètent une manière poétique de voir la vie. Elles sont une façon de refuser la cruauté de notre monde et une invitation à retrouver la spontanéité de l'enfant en nous. Elles sont un hymne à la femme, bien sûr. Influencée par Niki de Saint Phalle, Folon, Botero, Toutain ou encore les Vénus de la préhistoire, c'est surtout la sensualité, la grâce et la rondeur des œuvres de Maillol qui l'inspirent.

ÉLAN DE CRÉATION

Un oiseau de 5 mètres pour l'église d'Ischia en Italie, une exposition de sculptures de verre au Maroc, une collection de bijoux... Laurence Dréano déborde de projets et d'envies. Pour celle qui aime avant tout concevoir, c'est un plaisir de se questionner aujourd'hui sur la végétalisation de ses œuvres monumentales. En partenariat avec La Cabane Végétale à Saint-Avertin et l'École internationale d'Art Floral de Fondettes, elle imagine l'évolution de ses sculptures au fil des saisons, leur fusion avec la nature. Les œuvres de Laurence Dréano, résolument optimistes et discrètement mais sûrement engagées, nous rappellent l'essentiel.





TOURS

Le centre-ville



R ÉP I C E R I E

Ceinture

(19) 20 — Caviste

Cave Dejault — Caviste

Cave la Part des Anges —
Caviste

Charcuterie Goulay —
Charcuterie, traiteur **p. 23**

Coop Nature — Magasin bio

L'Arrivage —
Halle multifrais **p. 27**

Un Arôme 2 Chefs — Épicerie
fine, cours de cuisine

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
bistronomique

Le Jouvenceau — Cuisine
bistronomique

Ô Lieudit Vin — Caviste, bar à
vins, cuisine bistro

Plaisirs des Terroirs — Cuisine

traditionnelle

Sésame — Cuisine
traditionnelle, coffee-shop

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*

Mercure 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 Kobo — Cuisine japonaise

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

Ô Sidon — Cuisine de monde,
libanaise

Quartier de la Préfecture

Le Chien Jaune —
Cuisine bistro **p. 31**

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

La Belle Vue - Rooftop —
Tapas, Brunch

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. 21**
France Fromages – Fromagerie
Hardouin le Charcutier – Charcuterie, traiteur **p. 25**
L'Atelier du Talemelier – Boulangerie, pâtisserie, traiteur
La Criée de la Boucherie – Boucherie, charcuterie artisanale
La Montagne aux Fromages – Fromagerie, crèmerie
La Tarterie – Tarterie, pâtisserie
Les 3 Grains – Boulangerie, Pâtisserie
Les Brocanteurs – Cuisine traditionnelle
Les Fines Goules – Cuisine bistronomique **p. 29**

Maison Caffet – Pâtisserie, chocolaterie **p. 33**

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

Le Bistrot des Halles – Cuisine traditionnelle

Le Café de la Poste – Brasserie



Le Mastroquet – Cuisine traditionnelle

Le Pavillon d'Olivier Arlot – Cuisine de saison

Les Grands Ducs – Cuisine traditionnelle

L'Idée Hall – Cuisine bistronomique, traditionnelle, cave à vins

Liber'Thé – Cuisine familiale, salon de thé

Les Trésorières – Hôtel 5*

Maison Amour – Cuisine traditionnelle



Quartier des Prébendes

Chai des Copains – Caviste

Around the bread – Boulangerie Pâtisserie

Haulbert Traiteur – Traiteur

Au Coin Gourmand – Cuisine traditionnelle

Blend & Shaker – Cuisine traditionnelle, bar, cocktails

Casse-Cailloux – Cuisine bistronomique

La Chope – Brasserie, cuisine de la mer **p. 28**

Le Baccara – Cuisine bistronomique

Le Tour-Bouchon – Cuisine traditionnelle

Mao – Franco-thaïlandaise

Kyriad Tours Centre – Hôtel 3*



Quartier du Vieux Tours

Balzac Burger — Burgers

Beurre Noisette —
Coffee Shop

Case. — Cuisine
bistronomique

Chez Madie — Cuisine bistro,
tapas

Chez Pia — Pizzeria

Dagobert — Cuisine bistro

Frenchy Resto — Spécialité de
burgers

Gusto — Cuisine italienne

La Deuvalière — Cuisine
gastronomique

La Plume Blanche — Cuisine
traditionnelle

Le CéCi'Bon — Cuisine
bistronomique

Le Dahlia — Cuisine
bistronomique

Le Vieux Mûrier — Cuisine
bistro

Le Triptyque — cave à manger

Le Chien Fou — Cuisine
traditionnelle **p. 30**

Lazy Suzy — Spécialité de
burgers

Léonard de Vinci —
Cuisine italienne,
méditerranéenne

Max Vauché — chocolatier

Miettes — cave à manger



Quartier Gare & Grammont

Anglade Pierre — Cuisine de
saison - cuisine des Iles **p. 19**

Chocolaterie Fèves —
Chocolaterie

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

Kabuli — Cuisine
Franco-Afghane

L'Atlas — Cuisine du monde,
marocaine

La Touraine —
Cuisine gastronomique

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*

**Mercure 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

Chez Zein — Cuisine de
monde, libanaise

Le Bistrok Tours — Cuisine
bistronomique

Le Mamidou — Cuisine
traditionnelle

Les Gens Heureux —
Cuisine bistronomique

Mensa et potus — Cuisine
traditionnelle

OBist'Ro — Cuisine
bistronomique

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

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

Le Ferdinand hôtel — Hôtel 3*



ADRESSES

2026

Alouette

OÙ ET QUAND VOUS VOULEZ !



1^{ÈRE} RADIO RÉGIONALE DE FRANCE
TOURS - 90.1

CUISINE DE FUSION



Anglade Pierre est un jeune chef au parcours hors du commun. Originaire de l'Île de Saint-Martin, il voyage beaucoup avant d'ouvrir son restaurant tourangeau en février 2026 : Saint-Domingue, Haïti, La Guadeloupe et surtout la Guyane où il passe 5 riches années. Très métissé, ce pays lui apprend beaucoup et lui permet de créer son identité culinaire : une cuisine de fusion et de saveurs. L'amour des épices, très présentes dans sa cuisine, lui vient de sa mère et de ses plats de caractère qui venaient lui chatouiller le nez enfant. Il lui doit aussi sa passion pour la gastronomie qu'il découvre à l'âge de 13 ans. Passé par des maisons prestigieuses – Le P'tit Polyte aux 2 Alpes ou chez Didier de Courten en Suisse – le chef propose une cuisine gourmande et unique mêlant les saveurs des Caraïbes à celles de la Touraine. Au menu : émotions, voyage, métissage !



Nos coups de cœur • La proximité du chef qui vient rencontrer sa clientèle après le service • Le vrai menu végétarien • Le tout fait-maison : pain, glaces, sauces...
• La carte renouvelée à chaque saison
• Une carte de vins locaux qui évolue en fonction des plats.

Vous apprécierez... Le punch coco fait maison, la banane pesée, le riz djon-djon, le risotto de petit mil. Le ceviche de silure de Loire et son gel de citron au safran de Touraine. Le Tataki de bœuf aux saveurs caribéennes.





Avant de devenir le traiteur réputé ouvert par Victor et Anne Lê en 1987, Cap Saint-Jacques est le nom donné par les Français à Vũng Tàu : une ville du sud du Vietnam dans laquelle Victor Lê a grandi. Près de 40 ans plus tard, les parfums typiques continuent d'embaumer les Halles grâce à leurs trois enfants qui ont repris la boutique. En mêlant les recettes traditionnelles et celles nées de la fusion avec la cuisine française, ils font perdurer l'héritage qui séduit tant. On se laisse séduire par la légèreté et la fraîcheur du Bo bun, surprendre par le Banh mi : sandwich aux carottes marinées, viande ou tofu et coriandre. Sa grande palette d'aromates (citronnelle, saté, cannelle, anis étoilé, piment, curry, etc.) et la qualité de ses préparations maison font de Cap Saint-Jacques un voyage à ne pas manquer.

Depuis fin avril 2026, le voyage se poursuit au Foodcourt La Belle Vue où une carte bien différente de plats chauds nous plonge dans une délicieuse ambiance de street food vietnamienne !

Nos coups de cœur • Le très large choix de produits adapté aux différents régimes alimentaires • La promesse d'une cuisine naturelle, sans glutamate ni conservateur.

Repartez avec... Banh mi, Bo bun, rouleaux de printemps, poulet aux amandes ou à l'ananas, porc au caramel, bouillons, salade saïgonnaise, samoussas, crevettes coco citronnelle, perles du Japon mangue et coco...





23

TOURS •

Chantal et Bruno Goulay se sont installés dans cette petite boutique du quartier Velpeau en 2014 et ne l'ont plus quitté depuis, pour le bonheur des 200 à 250 personnes qui leur rendent visite chaque jour ! Ce qu'ils trouvent ici ? Un accueil chaleureux, des petites attentions qui font la différence et des produits de qualité préparés sur place. Aujourd'hui, l'équipe se compose de 13 personnes dont les deux enfants du couple. La passion s'est transmise tout naturellement à Claire, qui accompagne sa mère à la vente depuis 2014, et à Adrien, bras droit de son père à la fabrication depuis 2012. Le moins que l'on puisse dire, c'est que la relève est assurée ! En 2025, Adrien remporte de belles médailles d'argent pour son boudin créatif et son boudin blanc à l'ancienne ainsi qu'une médaille d'or pour son foie gras.

Nos coups de cœur • La gentillesse et la bonne humeur de Chantal Goulay • La livraison de buffets dans un rayon de 10km • « L'oreiller de la belle Alysse », une nouveauté à base de foie gras, canard, poulet et pintade imaginée par Adrien.

Repartez avec... Les fameuses rillettes de Tours, les andouillettes 5A et les rillons • Sans oublier les œufs plein air, les soupes, le Sainte-Maure, les yaourts Fierbois et tant d'autres produits de Touraine.



Hardouin le Charcutier

• TOURS • VOUVRAY

CHARCUTERIE • TRAITEUR



25
TOURS •

Créée en 1936 par André Hardouin, la maison Hardouin est devenue une véritable institution locale. Près d'un siècle plus tard, on retrouve plusieurs boutiques à Vouvray, Tours, Azay-le-Rideau et Paris où la réputation de ses produits n'est plus à faire. Côté charcuterie, Hardouin s'affirme comme un repaire authentique de la gastronomie du terroir tourangeau. Elle est connue, reconnue et appréciée pour ses pâtés, ses rillettes fondantes, ses rillons rissolés et arrosés de vin blanc, sans oublier son andouillette à la ficelle. Côté traiteur, Hardouin propose des créations savoureuses à l'image du boudin blanc aux escargots, des bouchées à la reine ou des choux farcis. Pâté de Noël et de Pâques, terrine de crabe et écrevisse, choucroute

ou tartiflette : on prend aussi un délicieux plaisir à redécouvrir chaque année les spécialités saisonnières.

Nos coups de cœur • Les rillettes IGP cuites au chaudron en fonte pendant plus de 6 heures ; c'est le coup de feu en fin de cuisson qui leur donne cette saveur unique • Le service traiteur haut de gamme et les bœufs gourmands.

Vous apprécierez... Les rillons confits au Vouvray, les saucisses sèches, les andouillettes à la ficelle 5A, les terrines et pâtés, les boudins, les jambons blancs et persillés...





27

TOURS •

Un large choix de produits locaux, une qualité supérieure et de précieux conseils donnés avec le sourire, voilà tout ce que l'on vient chercher à l'Arrivage depuis 2003. Organisées selon les traditionnels rayons de boucherie, charcuterie, fromagerie, crèmerie, boulangerie, etc., ces halles gourmandes sont la promesse de produits frais à forte valeur ajoutée, soigneusement sélectionnés. Chaque jour, une équipe spécialisée guide les client-es parmi les quelques 12 000 références présentes en magasin ! Attentionnée, elle prépare les produits tout en conseillant sur leur préparation, leur conservation. L'Arrivage, c'est le conseil en plus et la garantie de ce lien humain irremplaçable. Les produits sont régulièrement renouvelés, très qualitatifs et frais. Pour les courses du quotidien ou pour un événement gourmand, l'Arrivage, c'est les halles idéales.

Nos coups de cœur • Les bons conseils donnés dans chaque rayon par une équipe de spécialistes • La collaboration avec une dizaine de producteurs locaux.

Repartez avec... L'un des 20 plats disponibles chaque jour au rayon traiteur • Les idées originales et les produits spécialement choisis pour les différentes périodes de fête.



Depuis 2004, l'équipe ravit leurs convives grâce à des spécialités essentiellement issues de la mer. Quel beau clin d'œil pour ce lieu qui a débuté son histoire en tant que bar, tabac et comptoir d'huîtres en 1902 ! Aujourd'hui, dans cet écrin qui a retrouvé son charmant style Belle Epoque, la part belle est aussi faite aux grands classiques des brasseries françaises. Beuchelle, dos de saumon aux algues, pavé de bar ou de cœur de rumsteack... Depuis les entrées jusqu'aux desserts, une attention particulière est toujours portée à proposer une cuisine de produits nobles et respectueuse des saisons. À la carte, les produits de Touraine sont mis à l'honneur toute l'année. Le résultat est un équilibre gourmand, où se rencontrent tradition et touches de modernité.

Nos coups de cœur • Le décor typique de la brasserie parisienne Belle Epoque avec ses grands miroirs, ses lampes tulipes, ses nappes blanches et son comptoir en zinc • Les plateaux d'huîtres et de fruits de mer à composer soi-même • Les soirées moules de bouchot-frites maison chaque mardi entre septembre et novembre.

Vous apprécierez... La vapeur de morue douce à la laitue de mer, racines de saison et aioli. L'andouillette au Vouvray, frites et fondue d'échalotes. Les huîtres fines de Claires n°4. La crêpe soufflée au Grand Marnier, segments d'orange sanguine et glace vanille.

CUISINE TRADITIONNELLE



Le chef Maxime Drouet propose une cuisine traditionnelle qualitative inspirée des belles maisons étoilées qu'il a côtoyées à Courchevel, Porto-Vecchio ou encore chez Clément Bruno, le roi de la truffe. Pour cet ancien chef de l'Embellie et de l'Accalmie à Tours, l'ouverture des Fines Goules en avril 2024 représente un nouvel espace de liberté. Il y explore avec joie des mélanges de saveurs, tout en restant dans un univers connu, apprécié et réconfortant. En effet, si une fusion aux notes asiatiques pointe parfois son nez, sa cuisine se veut avant tout traditionnelle et gourmande, drapée dans la finesse. Une finesse du dressage, de l'assaisonnement et des associations de goûts. Dans une ambiance chaleureuse et tamisée le soir, entourés de jarres, de caisses de vin et de vieilles lampes, on vient ici retrouver les émotions de saveurs authentiques.

Nos coups de cœur • La belle carte des vins avec 80 références, pour tous les budgets • Le souci du détail, à l'image du beurre composé qui accompagne le repas • La carte à base de produits frais et français, renouvelée tous les mois.

Vous apprécierez... Le pigeon de Racan truffé en feuilleté, foie gras, embeurré de chou. La pomme de ris de veau poêlée, purée et champignons sauvages. Le biscuit Macadamia, gelée de fraise à la baie du paradis, fraises fraîches et en sorbet.



D'abord maître d'hôtel dans un 2 étoiles parisien, Jean Poirier se lance dans un tour du monde à vélo en solitaire lors du Covid. 18 000 kilomètres plus tard, il revient à Tours et crée Le Chien Fou, un bistrot convivial nommé en référence à un surnom qu'on lui donnait plus jeune. On vient ici entre copains, pour bien manger et faire la fête ; ambiance musicale des années 1980 dans les oreilles et plats à partager dans l'assiette ! Poulet jaune rôti farci au pain à l'ail, terrine et côte de bœuf font partie des incontournables, à la carte toute l'année. Ne travailler qu'avec des produits bruts, aller droit au but et sans prétention, voilà l'intention première. Pour le vin aussi on reste dans la simplicité et on va chercher soi-même sa bouteille à la cave, comme à la maison !

Nos coups de cœur • La cuisine ouverte • Un décor qui rappelle le tour du monde à vélo dans une ambiance chaleureuse en bois et tuffeau • Le Garde-Manger, une extension bar à vins et tapas juste à côté, au cœur d'une magnifique cour végétalisée, pour attendre qu'une table se libère au Chien Fou !

Vous apprécierez... Une ouverture 7/7 jours le soir et le midi en week-end • Les 600 références de vin disponibles • La carte réduite et qualitative avec 5 entrées, 5 plats et 5 desserts, renouvelée tous les 2 mois.



Le Chien jaune

• TOURS

CUISINE TRADITIONNELLE



C'est la promesse d'un saut dans le temps ! Ouvert dans les années 1980, Le Chien Jaune est une institution tourangelle qui nous plonge dans l'ambiance d'un bistrot à la parisienne des années 1930. Le bar en zinc, la décoration, les miroirs et le plafond aux peintures burlesques nous en feraient presque oublier de regarder le menu... Ce serait bien dommage car la cuisine bistrotière proposée ici est 100% maison et en accord parfait avec le cadre mythique. Soupe VGE, escargots et champignons, homard à la parisienne, sole meunière, bœuf Wellington, baba au rhum ou crêpe Suzette : tous les incontournables sont présents et maîtrisés.

Nos coups de cœur • La carte des vins exceptionnelle avec 1 500 références françaises dont de très belles appellations (Romanée-Conti, Château Rayas...) • La traditionnelle Beuchelle tourangelle et sa purée Grand-Mère • L'ambiance unique qui nous transporte le temps d'un repas.

Vous apprécierez... Le piano bar tous les vendredis soirs • Une ouverture 7/7 jours, midi et soir • Sa situation centrale, à deux pas de la gare et du Palais des Congrès • La carte qui change tous les 2 mois, imaginée à partir de produits frais de saison • La terrasse aux beaux jours.

31
TOURS •





33

TOURS •

En 2024, la Maison Caffet a soufflé ses 70 bougies ! Un bel anniversaire pour une Maison qui a conquis les gourmands au fil du temps. A l'aube de cette aventure en 1954, Bernard et Lydie Caffet ouvrent leur boulangerie près de Troyes. Puis, la vocation du petit Pascal naît rapidement : il reprend l'entreprise familiale en 1986 et devient MOF Pâtissier en 1989. Il se démarque par sa passion des goûts simples et francs. Aujourd'hui, la Maison Caffet continue de confectionner pâtisseries et chocolats avec rigueur et savoir-faire. Elle est notamment reconnue par ses pairs et sa clientèle pour la qualité de son praliné à l'ancienne ! Le secret ? La torréfaction, le broyage mais aussi la quantité des fruits secs (jusqu'à 65%) rigoureusement sélectionnés.

Nos coups de cœur • « Les p'tits nomades » : une nouvelle gamme de gâteaux aux saveurs noisette, chocolat ou fruité, faciles à transporter et à conserver. • Le Mortier d'Or, le praliné feuilleté signature de la Maison Caffet. • Les créations spéciales pour les fêtes (Noël, Saint-Valentin, Pâques...).

Repartez avec... Des macarons, entremets glacés, cakes et gâteaux de voyage. Des tablettes et bonbons de chocolat fourrés praliné et ganache, ainsi que toute une gamme de confiserie de chocolat avec les incontournables mendiants, oursons guimauve et pâte à tartiner...

DOMAINE DE CHAUMONT-SUR-LOIRE FESTIVAL INTERNATIONAL DES JARDINS

2026
22 AVRIL
01 NOVEMBRE

**LE JARDIN
FAIT SON
CINÉMA**

*THE GARDEN
THE STAR OF
THE SHOW*



DOMAINE
DE CHAUMONT-SUR-LOIRE
FESTIVAL INTERNATIONAL
DES JARDINS

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

  /domainedechaumontsurloire

RÉGION
CENTRE
VAL DE LOIRE

NOUVELLES
RENAISSANCE(S)

© DR



VALHOR

téva

Les Echos
MÉTÉO



LE FIGARO

la Nouvelle
à République





Domaine de **La Huberdière**

Salle de Réception, Chambres d'Hôtes
Gîte en Val de Loire

Un domaine d'exception aux portes de Tours

Situé à Fondettes, au cœur de la Touraine, le Domaine de La Huberdière vous accueille toute l'année dans un cadre naturel et paisible.

Ancienne ferme du XVIII^e siècle entièrement restaurée, le domaine offre un lieu idéal pour l'organisation de vos événements privés et professionnels : mariages, séminaires, réceptions ou réunions.

Deux salles de réception modulables, des espaces extérieurs et un environnement verdoyant vous garantissent un moment unique, entre charme et authenticité.

Le domaine propose une capacité d'accueil d'une vingtaine de couchages, répartis en studios, chambres et dortoirs tout confort, avec vue sur la campagne..

Un lieu de charme pour vos événements en toute sérénité



Domaine de La Huberdière - Rue Henri Garih – La Huberdière 37230 Fondettes

02 47 51 96 96 – 06 61 35 18 91 – www.domainedelahuberdiere.com



TOURS

Les alentours



R É P E R T O I R E

**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
BBM – Cuisine traditionnelle
Biocoop – Magasin bio
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

Fondettes

Abbaye de Vallières – AOC
Touraine
AuTours du Vin – Caviste
Bistrot Gourmand – Cuisine
traditionnelle
L'Opidom –
1* MICHELIN
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. 55

Brit hôtel Cheops – 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*

Montbazou

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
Hôtel Première 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
L'Auberge du Croissant – Cuisine traditionnelle **p. 47**
La Part Belle – Cuisine bistronomique **p. 50**
Le café Corbon – Cuisine bistronomique
Art Hôtel – Hôtel 4*



Saint-Avertin

Charcuterie Dubourg – Charcuterie, traiteur
La Chocolatière – Pâtisserie, chocolaterie
Au'19 – Cuisine traditionnelle
Inèle – Cuisine bistronomique
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
Rive Blanche – 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
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 **p. 51**
Restaurant Berthelot – Cuisine gastronomique **p. 49**
La Fourchette – Cuisine traditionnelle

La Pause du Temps – Cuisine traditionnelle

La Planque – 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

La Planque – Cuisine traditionnelle

Le Cheval Blanc – Cuisine gastronomique · Hôtel 3*



Cangey

Domaine Cocteaux – AOC Touraine Mesland

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 punches 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

Restaurant L'Auberge – 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

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

AO créations sucrées – Cuisine traditionnelle, pâtisseries

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

La Millésime — Boucherie

Le Berlot — Cuisine
bistronomique

Gueuleton — Cuisine
traditionnelle

Château de la Bourdaisière —
Hôtel 3*

La Tourangelle — Cuisine
traditionnelle

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

Chenin — Cuisine
traditionnelle

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. 56**

Hardouin Le Charcutier —
Charcuterie, traiteur **p. 25**

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

Hôtel de Biencourt — Hôtel 3*

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 Géléries — AOC
Bourgueil

Maison Audebert & Fils —
AOC Bourgueil

Maison des Vins de Bourgueil — AOC Bourgueil

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

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

Les Deux Soeurs — Cuisine
traditionnelle, du monde

L'Océanic — Cuisine
gastronomique

L'Ardoise — Cuisine
bistronomique

Les Années 30 — Cuisine
gastronomique

Nemrod — 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
bistronomique

Presept — Cuisine
bistronomique

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

Au Coin des Halles – Cuisine
bistronomique

Le Polichinelle – Cuisine
bistronomique

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 Coteleraie –
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 Jaroterie –
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*

Savigny-en-Véron

Domaine Wilfrid Rousse –
AOC Chinon

Stéphane et Pierre Prieur –
AOC Chinon

Savonnières

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 Douce Terrasse – Cuisine
traditionnelle

Le Gosier Sec – Cuisine
traditionnelle



Alentours – Sud de Tours

Chédigny

Le Clos aux Roses – Cuisine gastronomique

Cigogné

Le Concept – Cuisine bistro

Cormery

Au Petit Moine Gourmand – Épicerie fine

Les Roseaux Pensants – Cuisine semi-gastronomique

44 Courçay

L'Atablée des Rochers – Cuisine traditionnelle

Descartes

L'Assiette Creuse – Cuisine gastronomique

Esvres-sur-Indre

Rousseau Frères – AOC Touraine Noble-Joué

La Ronde des Crêpes – Crêperie

Loire Valley Lodges – Cuisine bistro · Hôtel 4*

O Bistro Quai – Cuisine traditionnelle

Le Louroux

La Table du Prieuré – Cuisine traditionnelle

Le Petit-Pressigny

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 bistro

Le Georges – Cuisine bistro

Le P'tit Restau – Cuisine bistro

Le Prosper – Cuisine bistro

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

Sainte-Maure-de-Touraine

La Ciboulette – Cuisine gastronomique

La Cave – Caviste

La Table des Halles – Cuisine traditionnelle

Sorigny

L'Œnophil' – Caviste **p.57**

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

Mamé Paillettes – Cuisine traditionnelle

Yzeures-sur-Creuse

Le Relais de la Mothe – Cuisine traditionnelle

200 PLACES CENTRE VILLE

sous Monoprix
accès direct
rue Nationale

PARKING

GAMBETTA

1,80€
la 1^{ère} heure



Du lundi au samedi
de 8H30 à 21H
8 rue Gambetta
Tours



L'Auberge du Croissant

• ROCHECORBON

CUISINE SEMI-GASTRONOMIQUE



47
• ALENTOURS •

Dans cette même bâtisse en 1860, l'Hôtel du Croissant était courtier en vins. 159 ans plus tard, Grégory Avakian lui redonne son nom et continue d'écrire son histoire vinicole. Amoureux du vin et des Hommes qui le font, il propose une carte de près de 800 références qu'il veut accessible. Attrayante grâce aux meilleurs vignerons français, elle fait la part belle aux vins de Loire tout en s'ouvrant largement sur la France et le monde. Pour l'accompagner ? La cuisine de Florian Cellier, ancrée dans le local et guidée par les saisons. Déjà passé par plusieurs étoiles, le jeune chef imagine des créations équilibrées et sincères, pensées en harmonie avec le vin. A travers une cuisine raffinée et élégante, l'Auberge du Croissant met en valeur un patrimoine

et un terroir à défendre. Sans jamais être guindé, le lieu est aussi convivial que rigoureux.

Nos coups de cœur • « Le dîner du vigneron » : 5 rendez-vous exceptionnels par an ! Un vigneron prestigieux est invité à partager un repas autour d'une grande table de 15 à 30 personnes. Repas en 6 services, accord met et vin • Le Menu du Marché qui change chaque semaine.

Vous apprécierez... L'œuf parfait façon carbonara. La raviole de homard et de ris de veau pané, fenouil confit aux baies de timur et sa bisque. Le dôme aux deux chocolats, compotée de pommes confites aux épices, croustillant praliné et glace vanille.





49

TOURS •

A Amboise, la belle histoire du restaurant de la Famille Berthelot a commencé il y a 18 ans. Dans cet écrin aussi charmant que convivial, on rencontre d'abord Isabelle qui a l'art d'accueillir les convives pour les mettre à l'aise. C'est elle aussi qui saura vous guider parmi les 300 références françaises de la carte des vins, composée avec passion au fil des voyages de la famille. En cuisine, son mari Jérôme et leur fille Justine, cheffe pâtissière, imaginent des plats raffinés inspirés par la nature et les cueillettes sauvages. Près d'une centaine de producteurs leur fournissent des produits de qualité frais, locaux et de saison qui leur permettent de créer une cuisine entièrement maison. Leurs souhaits ? Sublimier le végétal ; mettre en valeur les producteurs en composant de délicieux

mets à partir des produits les plus bruts possible. Oui, on peut véritablement parler d'une transmission réussie de l'amour du terroir.

Nos coups de cœur • La terrasse agréable, au cœur du jardin fleuri en saison • Le menu surprise en 8 temps pour la Saint-Valentin • Le service unique pour les 8 tables du restaurant • L'ambiance raffinée et décontractée à la fois.

Vous apprécierez... La carte renouvelée à chaque saison. Le pain maison au levain. Le soufflé whisky tourbé, glace café, ganache chocolat noir café de Justine. Le fameux ris de veau cuit au sautoir, dahl et ail noir de Jérôme.



Marine la pâtissière, Marie la cheffe et Stéphane au service : toute l'équipe de Romain est animée par une grande curiosité et l'envie de faire plaisir en faisant ce qu'elle aime ! Le pari est gagnant ; la recherche de saveurs constante. Ici, tout le monde goûte les plats et partage son avis pour proposer à la clientèle une cuisine bistronomique sincère, loin des effets de mode. Renouvelée chaque semaine, la carte suit les saisons et propose un poisson, une viande et un plat végétarien. L'été, les pâtisseries au sucre naturel sont réalisées grâce aux fruits du jardin. Motivé par les nouveaux projets, le circuit court et le goût des bonnes choses, Romain affine lui-même Saint-Nectaire, Brie et prépare les infusions de verveine et menthe du jardin. En cuisine comme en salle - et sur une terrasse idyllique aux beaux jours, l'ambiance est douce, chaleureuse et conviviale chez La Part Belle.

Nos coups de cœur • La belle cave de vins, bières artisanales et spiritueux
• La « Pause gourmande » dès 16 h avec son chocolat chaud maison, ses gaufres, moelleux au chocolat, thé glacé maison...
• Le brunch, le premier dimanche de chaque mois.

Vous apprécierez... Le gaspacho andalou aux légumes printaniers, chantilly fraise basilic, croûtons à l'ail et dés de feta. Le tartare de bœuf au couteau et pommes grenailles au four au paprika fumé.



CUISINE BISTRONOMIQUE



C'est en 2016 qu'Olivier Vincent réalise son rêve : ouvrir son restaurant avec un îlot central lui permettant de cuisiner au milieu de ses convives ! Après avoir travaillé dans de nombreux établissements de la région, dont certains étoilés, le chef natif de Loches est heureux d'offrir à son tour un lieu convivial et authentique. Au sein de cette remarquable maison à colombages du 16^e siècle, il propose une cuisine maison, locale, fraîche et de saison avec une carte renouvelée chaque jour. Son moteur ? La passion. Son inspiration ? La météo ! Celui qui se demande chaque matin ce qu'il aimerait manger en fonction du temps qu'il fait, ravit depuis 10 ans les habitués et gens de passage. S'il ne manque pas d'idées, le chef aime particulièrement cuisiner les poissons et revisiter les plats de grand-mère, ces plats en sauce réconfortants qu'on ne prend plus le temps de faire : blanquette, pot au feu, fricassée...

Nos coups de cœur • Les deux entrées, plats et desserts renouvelés chaque jour
• La possibilité de discuter avec le chef installé dans l'îlot central tandis qu'il cuisine • L'ambiance familiale et conviviale.

Vous apprécierez... Le parmentier de viande, la souris d'agneau confite à l'ail, le filet de lieu noir sauce champignons, la marmite gourmande de l'océan, les petits couteaux, le sablé aux fraises parfum coquelicot...





53

• ALENTOURS •

Si vous connaissez déjà la beauté et la convivialité du Domaine de Chaumont-sur-Loire, vous ne serez pas déçu par son restaurant. Emmené avec talent par le chef Victor Villatte depuis janvier 2025, Le Grand Chaume vit en harmonie avec son environnement. Depuis l'impressionnante fleur de chaume qui abrite le restaurant jusqu'aux produits qui composent les assiettes en passant par la mare attenante, l'art et la nature sont partout et ne font plus qu'un. Grâce à une carte renouvelée à chaque saison, vous aurez le plaisir de suivre l'imagination du chef, saluée de deux toques par le célèbre Gault & Millau. Inspiré par ses nombreuses rencontres, ses voyages et ses passages dans de belles maisons, Victor Villatte propose une cuisine créative à la fois aromatique et proche des racines de la tradition française. Produits

locaux et de saison, poissons et viandes françaises : cette « Table de Chef » offre une douce plongée dans une gastronomie fine et durable.

Nos coups de cœur • Les soirées gourmandes des jeudis et vendredis
• Le Festival International des Jardins, l'édition de 2026, *Le Jardin Fait son Cinéma* ! 30 nouveaux jardins à découvrir jusqu'au 1^{er} novembre.

Vous apprécierez... La quenelle de brochet et son coulis de mâche, l'épaule de sanglier de 18 h et sa sauce au vin de Chinon, les pois cassés à l'orange, la tartelette de butternut aux noix et la carte des vins 100% locale.



Restaurant de la Liodière

• JOUÉ-LÈS-TOURS

CUISINE GASTRONOMIQUE — LE RESTAURANT

€ € €

CUISINE TRADITIONNELLE — LE BISTROT

€



55
• ALENTOURS

C'est au cœur d'une ferme du 16^e siècle entourée de vignes qu'œuvre Cyril Plateau, chef de La Liodière. Dans cette authentique et chaleureuse demeure, le chef sublime le terroir en mêlant tradition et innovation. Passionné par l'héritage de la cuisine française, c'est ici qu'il crée la sienne, emprunte d'une modernité savamment dosée. L'expérience culinaire est magnifiée par des produits locaux de qualité et de saison. Au restaurant, on plonge dans une ambiance cossue où la finesse des plats fait écho à celle des pierres de tuffeau. Côté bistrot, la convivialité est de mise et la cuisine plus traditionnelle ne concède jamais rien au goût. Concernant les vins, Karine Plateau a concocté une belle carte où se côtoient près de 80 références

venues de toutes les régions. Bref, pour être charmé et vivre pleinement l'aventure de La Liodière, il suffit de se laisser guider.

Nos coups de cœur • Les menus spéciaux pour la Saint-Valentin et les fêtes de fin d'année • Les petits changements permanents d'une carte gourmande qui évolue au fil des saisons • Les salles privatives à l'étage, parfaites pour des séminaires, des repas de groupes et de famille.

Vous apprécierez... Les bons plats qui ne quittent pas la carte du bistrot : les plats mijotés ou le burger du moment. Les incontournables ris de veau, poisson noble et lièvre à la royale en saison au restaurant.

📍 7 allée de la Ferme – ZA la Liodière

☎ 02 47 67 96 80

🌐 www.lalodiere.com



Fondée en 1953 par un petit groupe de vignerons, La Cave des Producteurs de Vouvray compte 25 vignerons répartis sur 400 hectares. Qu'ils soient nouveaux ou issus de la 3^e génération, tous sont rassemblés par cette envie de porter l'appellation en produisant des vins représentatifs de qualité. Chaque exploitation est certifiée Haute Valeur Environnementale, un critère obligatoire garantissant des pratiques respectueuses de la nature. Travailler en accord avec la terre, limiter les intrants et sulfites, réaliser des audits réguliers : la coopérative à taille humaine s'est dotée d'engagements forts pour honorer cette appellation exceptionnelle ! C'est en effet sur une petite superficie, où il n'est possible de vinifier que le seul cépage du Chenin Blanc, que les vignerons parviennent à créer une large palette de vins effervescents, secs, demi-secs, moelleux et liquoreux.

Nos coups de cœur • Les visites guidées et libres toute l'année, suivies d'une dégustation de 4 à 5 vins • Les soirées Accords mets et vins, avec le chef Alexandre Timar • L'escape game.

Repartez avec... Le Vineola, vin tranquille à marier avec un plateau de fromages, le Rendez-vous, un « Fines bulles » vieilli 8 ans en cave.





C'est en 2012, après une reconversion et un diplôme de sommelier obtenu à l'Université du Vin de Suze-la-Rousse dans la Drôme provençale, que Philippe Vigeant ouvre sa cave à vins. Cette passion qui ne l'a jamais quitté, il l'a indéniablement transmise à Lou, sa fille, qui a suivi le même parcours. L'aventure de L'Enophil' continue donc de plus belle ! Depuis avril 2026, Lou a repris les rênes de la belle boutique de 50m², où se côtoient plus de 400 références de vins et 300 de spiritueux. Ici, les vins sélectionnés sont à 95% bio et d'origines variées, avec une prédilection pour les vins du sud de la France et plus particulièrement de la Vallée du Rhône. Dès juin 2026, l'ouverture d'un bar à vins dans la cour du magasin offrira une nouvelle agréable occasion de les découvrir.

Nos coups de cœur • La soirée dégustation mensuelle autour d'un thème : cépage, domaine, tour de France, nouveautés, accords fromages et vins... • Les dégustations privées en famille et entre amis, de 6 à 15 personnes • Le salon du vin organisé en mars sous la Halle de Sorigny, avec 15 vignerons invités et plus de 60 vins à déguster • L'ouverture prochaine du bar à vins.

Repartez avec... Un Croze-Hermitage « Le clos des grives » du domaine Combier ; un Rasteau du domaine Elodie Balme ; un rhum en provenance de Laguiole dans l'Aubrac.



AGITATEUR DE PAPILLES DEPUIS 2016

**SOMMELIER CONSEIL - GROSSISTE - AGENCE
COMMERCIALE**

**Plus de 60 DOMAINES VITICOLES répartis sur toute
la France**

CONTACT@QUILLESDELOIRE.FR

 **QUILLESDELOIRE**



R E C E T T E S

du Chef
Florian
Cellier

Les recettes du Chef

FLORIAN CELLIER



60

LE PLAISIR DE L'EXPERIENCE

Avant de devenir chef-cuisinier de **L'Auberge du Croissant à Rochecorbon** en 2023, **Florian Cellier** est passé par d'autres très belles maisons tourangelles. Son parcours, il le commence en 2008 aux côtés de Ludovic Launay, à L'Arche de Meslay, où il réalise son apprentissage. Il passe ensuite 5 années auprès de Didier Edon au domaine étoilé des Hautes Roches en tant que chef de partie, puis 5 autres en tant que chef de cuisine au sein du célèbre restaurant Charles Barrier.

Ces différentes étapes et rencontres lui donnent **le goût d'une cuisine authentique, sincère et lisible**, ancrée dans le local et guidée par les saisons : bref, tout ce qui nous tient à cœur chez *Délices de Loire*.

Dans cette rubrique, nous vous proposons une plongée dans l'univers culinaire de Florian Cellier. Le Chef, qui aime particulièrement travailler des produits **simples et bruts** qu'il transforme directement à L'Auberge du Croissant, vous propose ici **3 recettes représentatives de sa cuisine**. Laissez-vous tenter par l'expérience **du goût et de la justesse à la maison**. A l'instar de chacun de ses plats, ces 3 recettes ont été pensées pour créer **une émotion et un équilibre gustatif, offrir un moment de bonheur et de partage**. Pour reproduire cela à la maison, rien de plus simple : laissez-vous guider...

Saumon à la crème d'estragon



50 g de bruschetta

50 g de saumon fumé

20 g de mascarpone

1 petite échalote (facultatif)

1 cuillère à café de jus de citron

Estragon frais (ou sec)

Sel, poivre

Un filet d'huile d'olive

Préparation de la crème

- ◆ Mélanger le mascarpone avec le jus de citron
- ◆ Ajouter l'estragon finement ciselé
- ◆ **Optionnel** – Ajouter une échalote très finement hachée
- ◆ Saler légèrement, poivrer et bien mélanger jusqu'à obtenir une crème lisse.

Préparation du pain

- ◆ Faire griller la bruschetta au four ou à la poêle avec un filet d'huile d'olive pour qu'elle soit bien croustillante.

Finition

- ◆ Ajouter un peu d'estragon frais sur le dessus
- ◆ Un tour de poivre et éventuellement un filet d'huile d'olive ou un zeste de citron.

Médailлон de lotte, duo d'asperges, morille et condiment petits pois orange au jambon ibérique, sauce gingembre



62

130 g de lotte

2 asperges blanches ; 3 asperges vertes ;
4 morilles séchées

Sauce gingembre

1 échalote

5 g de gingembre

5 cl de vin blanc

10 cl de fumet

8 cl de crème

20 g de beurre

Condiment

40 g de petits pois

Orange en dés

10 g de jambon ibérique

Zeste d'orange

Huile d'olive

Préparation de l'accompagnement

◆ **Morilles** — Réhydrater 20 min, rincer, poêler au beurre. ◆ **Asperges blanches.** Éplucher, cuire 8 min ◆ **Asperges vertes.** Cuire 3 min ◆ Réchauffer au beurre.

Préparation du condiment

◆ Mélanger les petits pois cuits, l'orange, le jambon, le zeste et l'huile.

Préparation de la sauce

◆ Faire suer l'échalote et le gingembre
◆ Ajouter le vin blanc, réduire ◆ Ajouter le fumet, réduire ◆ Ajouter la crème
◆ Monter au beurre.

Préparation de la lotte

◆ Poêler, arroser au beurre
◆ Finir en cuisson douce 3 min.

Poire pochée à la cardamome, crumble & granité fenouil



Poire pochée

1 poire (type Williams)

250 ml d'eau

40 g de sucre

3 gousses de cardamome

Zeste de citron

Crumble

20 g de beurre

20 g de sucre

20 g de farine

1 pincée de sel

Granité fenouil

200 ml d'eau

30 g de sucre

1 petite branche de fenouil (ou graines)

1 cuillère à café de jus de citron

Préparation du granité fenouil (à faire en avance)

◆ Porter à ébullition l'eau, le sucre et le fenouil ◆ Laisser infuser 15 min hors du feu ◆ Filtrer, ajouter le citron puis verser dans un plat ◆ Mettre au congélateur et gratter toutes les 30 min à la fourchette pour obtenir des cristaux.

Préparation de la poire pochée

◆ Éplucher la poire en gardant la queue ◆ Porter à frémissement l'eau, le sucre, la cardamome écrasée et le zeste ◆ Plonger la poire et pocher 15 à 20 min (elle doit être fondante) ◆ Laisser tiédir dans le sirop.

Préparation du crumble

◆ Mélanger le beurre froid, le sucre, la farine et le sel ◆ Émietter du bout des doigts ◆ Enfourner à 180°C pendant 10-12 min jusqu'à coloration dorée.



AS
EN
DA
2026



JUSQU'AU 3 JANVIER 2027

Exposition: Drôles de bêtes!

Ils ont des couleurs, des motifs ou des formes étonnantes! Les animaux que le Museum d'Histoire Naturelle de Tours nous présente dans cette exposition sont une occasion de découvrir et de comprendre le monde si riche et varié qui nous entoure.

📍 Tours

☎ 02 47 21 68 08

🌐 www.musees.tours.fr

SAMEDI 4 AVRIL

Atelier: Cuisine sauvage

Après identification et récolte de quelques plantes sauvages comestibles autour des Etangs de Narbonne, il sera temps de les cuisiner et, bien sûr, de les déguster!

📍 Joué-Lès-Tours

☎ 0209 81 33 98 17

🌐 www.couleurs-sauvages.com

4 > 6 AVRIL

Fête des Plantes et du Printemps

En 2026, le célèbre rendez-vous du Château de la Bourdaisière fête son 30^e anniversaire ! Exposants, vente de plants de tomates, grandes chasses aux œufs, conférences et animations rythmeront ce festif week-end de Pâques.

📍 Montlouis-sur-Loire
☎ 02 47 45 16 31
🌐 www.labourdaisiere.com

4 > 6 AVRIL

Loches en fête

La foire-exposition est l'événement annuel festif, commercial et populaire de Loches. Elle est l'occasion pour les entreprises et artisans de mettre en lumière leurs produits et métiers. Ajoutez une fête foraine et diverses animations et vous obtenez un événement du Sud Touraine à ne pas manquer !

📍 Loches
☎ 02 47 91 70 01
🌐 www.ville-loches.fr

MARDI 14 ET JEUDI 16 AVRIL

Atelier: Les chevrettes et la magie du fromage

La Ferme du Cabri au Lait vous invite à rencontrer les chevrettes nées en février ainsi que leurs mamans dans les prairies. Lors de cet atelier familial, vous pourrez aussi découvrir la création du fromage de chèvre et fabriquer le vôtre !

📍 Sepmes
☎ 02 47 32 94 86
🌐 www.cabriaulait.fr

MERCREDI 15 AVRIL

Découverte: Les oiseaux des bords de Loire

Sur l'Île de la Métairie, cet atelier nature vous propose de découvrir et d'apprendre à reconnaître les différentes espèces d'oiseaux qui peuplent les bords de Loire. Un bel atelier pour renouer avec la nature.

📍 La Ville-aux-Dames
☎ 02 47 50 97 52



SAMEDI 18 AVRIL

Les 40 ans du Château de Rochecotte

Cocktail dînatoire, mentaliste, diseuse de bonne aventure, soirée dansante... Sur le thème du magicien d'Oz, le Château de Rochecotte a imaginé une soirée-événement surprenante. Un mémorable anniversaire en perspective.

📍 Coteaux-sur-Loire

☎ 02 47 96 16 16

🌐 www.chateau-de-rochecotte.com

DIMANCHE 26 AVRIL

Journée nationale des véhicules d'époque

Quel meilleur endroit pour vivre cette journée que le Musée Maurice Dufresne ? La Cité Rétro-Mécanique — Parc & Collection Maurice Dufresne ouvre ses réserves pour vous faire découvrir une centaine de machines. N'oubliez pas la lampe torche !

📍 Azay-le-Rideau

☎ 02 47 45 36 18

🌐 www.musee-dufresne.com



MA

1ER • 10 MAI

Foire de Tours

Cette année, c'est l'Inde qui sera célébrée pendant 10 jours au sein du Parc des Expositions ! De nombreux exposants, un village gastronomique et une profusion de démonstrations, rencontres et animations font la renommée de cette manifestation régionale majeure !

📍 Tours

☎ 02 47 70 70 70

🌐 www.lafoiredetours.fr



VENDREDI 1^{er} MAI

Festivin: Foire aux vins

La Cave Touristique de la Sibylle regroupe 15 viticulteurs indépendants et vous attend, comme chaque 1^{er} mai, pour une nouvelle édition de sa foire aux vins. Une journée festive qui promet découverte de la cave, dégustations, food-trucks, marché de producteurs et animations pour petits et grands.

📍 **Panzoult**

☎ **02 47 58 38 33**

🌐 **www.cavedelasibylle.com**

2 ET 3 MAI

Rando Grillades

Le Domaine de la Chopinière du Roy a imaginé une expérience œnologique gourmande au cœur du domaine. Elle commence par une randonnée dans les vignes pour comprendre le travail des vignerons, se poursuit autour d'un repas de grillades et se conclut par une visite de la cave.

📍 **Saint-Nicolas-de-Bourgueil**

☎ **02 47 97 77 74**

🌐 **www.chopiniereduroy.fr**

DIMANCHE 3 MAI

Rallye Touristique « Loire Valley Tours »

Profitez d'une journée de printemps pour vous balader sur les belles routes de Touraine avec votre voiture ancienne, youngtimer ou sportive. Vous pouvez aussi en louer une pour l'occasion afin de ne pas manquer le riche programme qui attend les passionnés !

📍 **Azay-le-Rideau**

☎ **06 61 65 35 76**

MERCREDI 20 MAI

Les orchidées sauvages de Touraine

Cette sortie naturaliste est l'occasion de découvrir un monde magnifique et fascinant, tout près de nous.

📍 **Bléré**

☎ **02 47 50 97 52**

🌐 **www.maisondelaloire37.fr**



23 > 25 MAI

Pique-nique chez les vignerons

70

Chaque année, les Vignerons Indépendants ouvrent les portes de leur domaine pour un moment chaleureux au cœur des vignes. Pique-nique dans les vignes, échanges, découvertes et dégustation sont au programme !

 Loir-et-Cher/Touraine

 www.vignerons-independants.com

SAMEDI 30 MAI

Chinon en fanfares

Concerts, déambulations, battles, rythmes bouillonnants ou mélodieux... Les fanfares s'en donnent à cœur joie pour cette journée placée sous le signe de la musique qui rassemble !

 Chinon

 02 47 93 53 00

 www.ville-chinon.com

30 ET 31 MAI

Vitiloire

Sur le Boulevard Heurteloup et dans le Jardin de la Préfecture, Vitiloire est chaque année l'événement incontournable pour les amoureux des vins du Val de Loire. Le principe est simple : on achète son verre de dégustation puis on déambule, on goûte, on achète. Près de 140 domaines viticoles sont représentés !

 Tours

 02 47 70 37 37

 www.tours.fr

30 ET 31 MAI

Festival des Roses

Le village labélisé « Jardin remarquable » de Chédigny accueille près de 15 000 visiteurs lors de son festival annuel ! Venez flâner dans les charmantes petites rues débordantes de fleurs, venez découvrir les exposants et artistes, sans oublier de repartir avec une petite plante pour le jardin.

 Chédigny

 02 47 92 51 43

 www.chedigny.fr



6 ET 7 JUIN

Fête des Roses

La collection de roses parfumées du Château du Rivau, labellisée par le Conservatoire des Collections Végétales, compte plus de 500 variétés ! Elles sont à découvrir lors de ce week-end artistique et gourmand très animé.

 **Léméré**

 **02 47 95 77 47**

 **www.chateaudurivau.com**



14 JUIN

Ironman

Tours Métropole — Loire Valley

Tours accueille désormais un full Ironman soit 3,8 km de natation en rivière, 180,2 km à vélo et 42,195 km de course à pied. Le profil plat de l'épreuve — entre châteaux, parcs et sentiers — en fait l'une des plus rapides du circuit !

 **Tours**

 **www.ironman.com**

27 ET 28 JUIN

Festival International du Poivre

Terre Exotique organise une nouvelle fois ce gourmand festival ouvert à tous ! L'occasion d'en découvrir plus — grâce à des animations variées — sur les origines, cultures, spécificités et usages des poivres et épices du monde.

 **Rochecorbon**

 **02 47 85 55 00**

 **www.terreexotique.fr**

JULIET

JUILLET

Dégustation sous les étoiles

Dans le cadre somptueux des jardins du Château de Chenonceau, passez une soirée musicale unique sous les étoiles, en compagnie des producteurs de l'AOC Touraine-Chenonceaux.

📍 **Chenonceaux**

☎ **02 47 23 90 07**

🌐 **www.chenonceau.com**



2 JUILLET

À la recherche du Castor

Préparez-vous à l'affût au crépuscule ! Chaussez vos jumelles et venez observer en bord de Loire ce gros rongeur et d'autres animaux.

📍 **Montlouis-sur-Loire**

☎ **02 47 50 97 52**

🌐 **www.maisondela Loire37.fr**

4 ET 5 JUILLET

Fête des Berges

Ambiance intergénérationnelle conviviale garantie lors de la Fête des Berges ! Les animations, spectacles, rencontres et balades qu'elle propose participent à sensibiliser le public à la richesse et à la fragilité de cet environnement classé à l'UNESCO.

📍 **Véretz**

☎ **02 47 35 70 00**

🌐 **www.veretz.fr**

Festival Terres du Son

On ne présente plus ce festival qui est, depuis plus de 20 ans, reconnu pour son engagement fort en matière de développement durable. Enveloppés d'une riche programmation musicale dans l'écrin de verdure du Domaine de Candé, vivez l'expérience d'une société plus écologique, inclusive et solidaire.

📍 **Monts**

☎ **02 18 88 50 70**

🌐 **www.terresduson.com**

20 JUILLET • 31 AOÛT

Visite du Château de la Motte-Sonzay

Classé aux Monuments Historiques, le Château de la Motte-Sonzay vous ouvre ses portes durant l'été.

📍 **Sonzay**

☎ **02 47 24 70 19**



Dans les vignes au crépuscule

Au cœur de l'AOC Vouvray, rendez-vous pour une balade-dégustation d'exception à la fraîcheur du crépuscule. Myriam vous emmène dans les vignes pour une balade commentée suivie d'une pause accord mets et vins gourmande. Un retour aux lampions conclura ce moment pour vous laisser un souvenir inoubliable.

📍 **Chançay**

☎ **06 52 16 97 07**

🌐 **www.rdvdanslesvignes.com**

30 JUILLET

Balade nature en kayak

Embarquez pour une sortie ludique et immersive sur l'Indre! Depuis l'eau, observez les paisibles paysages qui bordent la rivière, leur faune et leur flore.

📍 **Loches**

☎ **02 47 91 82 82**

🌐 **www.loches-valdeloire.com**

31 JUILLET • 2 AOÛT

Festival Yzeures'n'Rock

Pour ses 20 ans, le festival a prévu une grosse programmation toujours éclectique et détonante en invitant notamment Gims, Manau, Gaëtan Roussel, Marcel et son orchestre Lilly Wood and the Prick, Jean-Louis Aubert ou Sniper!

📍 **Yzeures-sur-Creuse**

🌐 **www.yzeuresnrock.com**

31 JUILLET > 2 AOÛT

Les Nuits des Mille Feux

Tandis que les dernières lueurs du jour s'estompent, ce sont celles de 2000 bougies qui prennent le relai pour illuminer et nous faire voir autrement les jardins du Château de Villandry. En attendant le feu d'artifice, cette promenade poétique sera ponctuée d'animations.

📍 Villandry

☎ 02 47 50 02 09

🌐 www.chateauvillandry.fr

23, 30 JUILLET ET 13 AOÛT

Apé'rivau

Que vous ayez votre propre pique-nique ou une réservation au restaurant La Table des Fées, profitez d'une soirée musicale au cœur des jardins du Château du Rivau.

📍 Léméré

☎ 02 47 95 77 47

🌐 www.chateaudurivau.com

16 JUILLET ET 6 AOÛT

Marché nocturne de Loches

Lors de ces soirées d'été, le centre-ville se métamorphose pour accueillir de nombreux exposants qui présentent bijoux, maroquinerie, jeux, livres, vins...

📍 Loches

☎ 02 47 91 19 50

🌐 www.ville-loches.fr

7 AOÛT

Balade-apéro sur le Cher

Par une belle fin de journée d'été, les Mariniers du Jean Bricau et RDV dans les Vignes vous invitent à une balade en fûtreau sur le Cher. A bord, la dégustation de 3 vins de Touraine et de mets régionaux servis en accord sera sublimée par les paysages environnants.

📍 Véretz

☎ 06 52 16 97 07

🌐 www.rdvdanslesvignes.com

74





8 ET 9 AOÛT

Joutes équestres

Le Château du Rivau propose une plongée dans l'époque des joutes médiévales ! Un tournoi en armure, animé par la Chevalerie Initiatique, verra s'affronter les Châteaux du Rivau et de Langeais. D'autres activités médiévales pour petits et grands seront à retrouver au cœur des jardins.

 **Léméré**

 **02 47 95 77 47**

 **www.chateaudurivau.com**

14 - 16 AOÛT

Les Médiévales de Loches

Au cœur de la Cité royale, vivez une aventure médiévale en famille. Marché d'artisans, danses et musiques, combats de chevaliers, ateliers, jeux et spectacles rythmeront ce joyeux week-end hors du temps !

 **Loches**

 **02 47 91 82 82**

 **www.ville-loches.fr**

SAMEDI 15 AOÛT

Fête historique au Château de Gizeux

A Gizeux, le 15 août est l'occasion de découvrir le château par une plongée dans l'Histoire grâce à de nombreuses animations. Personnes costumées, auberges et tavernes, fauconniers et escrimeurs : l'immersion est totale !

 **Gizeux**

 **02 47 96 45 18**

 **www.chateaudegizeux.com**

29 ET 30 AOÛT

Echappées en Loire

Chaussez vos baskets pour une expérience œnologique autour de Nantes, Angers, Saumur, Tours, Vendôme ou Blois. 11 appellations sont à découvrir et déguster via des balades gourmandes au cœur des vignobles de Loire. Vivez 2 jours passionnants avec des gens passionnés !

 **Val de Loire**

 **www.echappeesloire.fr**

DIMANCHE 30 AOÛT

La Forêt des livres chez Gonzague Saint Bris

Avant-première de la rentrée littéraire, cette manifestation reçoit chaque année de nombreux auteurs et autrices particulièrement attendus. 2026 promet une belle 30^e édition avec de nouveaux invités captivants.

 **Chanceaux-près-Loches**

 **02 47 91 63 76**

 **www.lesecrivainschezgonzague-saintbris.com**

SEPTEMBRE

11 • 20 SEPTEMBRE

Festival Jazz en Touraine

C'est LE festival pour découvrir ou redécouvrir le jazz d'aujourd'hui. Lors de cette édition anniversaire (40 ans!) les mélomanes se délecteront une fois de plus de la présence de grands noms, associée à de belles découvertes.

76

📍 Montlouis-sur-Loire
☎ 02 47 50 72 70
🌐 www.jazzentouraine.com

12 ET 13 SEPTEMBRE

Festival de la Tomate et des Saveurs

C'est un autre événement à ne pas louper au Château de la Bourdaisière : le paradis de la tomate. Le Prince Jardinier des lieux vous propose diverses visites, jeux pour les enfants, escape game, ateliers et conférences autour de la tomate, sans oublier le marché.

📍 Montlouis-sur-Loire
☎ 02 47 45 16 31
🌐 www.labourdaisiere.com



DIMANCHE 13 SEPTEMBRE

Fête du Battage

Après deux années d'absence, la traditionnelle Fête du Battage organisée par la Cité Rétro-Mécanique (Musée Maurice Dufresne) revient pour nous faire découvrir les métiers d'autrefois. On admire le travail des artisans d'un côté, on se restaure dans une ambiance musicale et conviviale de l'autre !

📍 Azay-le-Rideau
☎ 02 47 45 36 18
🌐 www.musee-dufresne.com



19 ET 20 SEPTEMBRE

Journées Européennes du Patrimoine

Lors de ce rendez-vous, de nombreux lieux ouvrent leurs portes au public, gratuitement ou à des tarifs préférentiels. Cette année, les animations et autres visites guidées auront pour thème le « Patrimoine en danger ».

 **Partout en France**

26 ET 27 SEPTEMBRE

Les Journées du Potager

Septembre est une saison idéale pour apprécier les jardins et le potager décoratif du Château de Villandry ! Lors de ce week-end convivial, on célèbre l'automne, on se nourrit de bonnes idées et on repart avec quelques légumes dans son panier.

 **Villandry**

 **02 47 50 02 09**

 **www.chateauvillandry.fr**

DIMANCHE 27 SEPTEMBRE

Running Loire Valley

Les sportives et sportifs de Tours et d'ailleurs se retrouvent en nombre pour ce rendez-vous devenu incontournable. Marathon, 10 ou 20 km, course des jeunes ou handisport : tout le monde trouvera son bonheur lors de cet événement sportif-festif !

 **Tours**

 **02 47 31 70 11**

 **www.runningloirevalley.com**





10 ET 11 OCTOBRE

Fête de la Citrouille et de l'Automne

Encore un temps fort festif et gourmand pour toute la famille au Château du Rivau ! Au milieu des fleurs d'automne, on découvre une grande collection de cucurbitacées, on récolte les astuces et conseils des jardiniers. On profite aussi des ateliers créatifs, des contes, d'un photobooth...

📍 Léméré

☎ 02 47 95 77 47

🌐 www.chateaudurivau.com

17 ET 18 OCTOBRE

Festival de la Forêt et du Bois

Au Château de la Bourdaisière, cette 10^e édition mettra encore à l'honneur le bois sous toutes ses formes ! Jeux, conférences, spectacles, ateliers et balades avec les forestiers de l'ONF : un beau week-end pour apprendre et s'émerveiller.

📍 Montlouis-sur-Loire

☎ 02 47 45 16 31

🌐 www.labourdaisiere.com

17 ET 24 OCTOBRE

Curieuses Visites: Le passé industriel de Beaulieu

Parmi les différentes visites guidées thématiques organisées par la municipalité, celle-ci s'attache à vous faire découvrir le passé industriel de Beaulieu-lès-Loches : une histoire pas si lointaine.

📍 Beaulieu-lès-Loches

☎ 02 47 91 94 94

🌐 www.beaulieulesloches.eu





DÉCEMBRE

79
AGENDA •

DÉCEMBRE

Le village du Père Noël

Tout le mois de décembre, la Forteresse de Montbazon accueille le vrai Père Noël et ses lutins farceurs. Dans un décor plein de lumières scintillantes, le village propose patinoire, ateliers créatifs, manèges et bien sûr des échoppes gourmandes pour réchauffer les cœurs !

📍 **Montbazon**

☎ **02 47 34 34 10**

🌐 **www.fortressedemontbazon.com**

28 NOVEMBRE 2026 › 4 JANVIER 2027

Noël au Pays des Châteaux

En décembre, les Châteaux d'Amboise, Azay-le-Rideau, Chenonceau, Chinon, Loches et Villandry se parent de leurs plus belles décorations. Une façon de découvrir ou redécouvrir ces lieux à travers le filtre de la féerie de Noël !



Une aventure collective, locale et passionnée

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

Coordination & édition

Arnaud Blain – Directeur
des publications

Cyril Toupin : 07 77 31 94 74
Relations partenaires

Photographie

David Frette

Direction artistique & graphisme

Adeline Goyet

Rédaction

Anaïs Andos

Illustrations

Laurence Dréano
Guillaume Reynard (page de garde)

Recettes du chef

Florian Cellier

Impression

Kdecom

Crédit photo

© Pierre Anglade, p. 4-5, 19 / © Charcuterie Goulay, p. 4-5, 22-23 / © L'auberge du croissant, p. 4-5, 46-47, 60 à 63 / © Le grand Chaume, p. 4-5, 52-53 / © Maison Caffet, p. 4-5, 32-33 / © L'ilot, p. 4-5, 51 / © L'Oenophil, p. 4-5, 57 / © La Brèche, p. 4-5, 48-49 / © Le Chien Jaune, p. 4-5, 31 / © Laurence Dréano, p. 8 à 11 / © Cap St Jacques, p. 20-21 / © Hardouin, p. 24-25 / © L'arrivage, p. 26-27 / © La Chope, p. 4-5, p. 28 / © Les Fines Goules, p. 29 / © Le chien fou, p. 4-5, p. 30 / © La part belle, p. 50 / © La Lodièrre, p. 4-5, p. 54-55 / © La maison du Vouvray, p. 4-5, p. 56 / © Jean-Christophe Coutand / Agence Départementale du Tourisme de Touraine, p. 66, 68, 70, 72, 74, 77, 78-79 / © Léonard de Serres / Agence Départementale du Tourisme de Touraine, p. 67, 73 / © David Darrault / Agence Départementale du Tourisme de Touraine, p. 68 / © Wolfgang Hasselmann – Unsplash, p. 71

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.







“

Les plaisirs de la table sont de tous les âges,
de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours.

HONORÉ DE BALZAC

ÉDITION **TOURAINE & VAL DE LOIRE 2026** / N°2

Édition gratuite, ne peut être vendue