

CENT UN MILLE

LA REVUE DE SAUMUR VAL DE LOIRE

DÉCEMBRE 2019

N°3



Organisation
des Nations Unies
pour l'éducation,
la science et la culture



Val de Loire entre
Sully-sur-Loire et Chalonnes
inscrit sur la Liste du
patrimoine mondial en 2000

SAUMUR
VAL DE LOIRE
AGGLOMÉRATION

LOIRE VISION

Un réseau d'affichage vitrines au service d'un territoire ! Basé à Saumur depuis plus de 25 ans, Loire Vision est un acteur incontournable de la transmission d'informations avec plus de 12 000 emplacements chez des commerçants partenaires, répartis dans l'Ouest de la France.



photo Bernard Lebrech/Service communication
CA Saumur Val de Loire



Jean-Michel MARCHAND

Président de la Communauté
d'Agglomération Saumur Val de Loire

ÉDITO

Vous allez découvrir le numéro trois de la revue *Cent un mille*. Le précédent, consacré aux hommes et aux femmes qui font l'économie du territoire, a rencontré un vif succès et a permis, avec l'exposition éponyme, de montrer de nombreux savoir-faire méconnus.

Pour cette édition, j'ai souhaité que soit mise en valeur l'économie touristique de l'Agglomération. Le tourisme, activité de premier plan pour le Saumurois, est source d'emplois, produit de la richesse et développe notre attractivité. Il se conjugue avec la Loire, dernier fleuve sauvage d'Europe, un environnement d'une grande beauté, un patrimoine historique remarquable, des produits régionaux et une gastronomie renommée, au sein du val de Loire, inscrit au

patrimoine de l'humanité par l'Unesco. Sans oublier le savoir-faire des professionnels du tourisme et leur accueil toujours de qualité.

Une fois de plus, la sélection n'a pas été facile car, tant en ce domaine que dans bien d'autres, le Saumurois a de belles idées, une réelle volonté d'entreprendre et un grand dynamisme. Avant de vous laisser à la (re) découverte de ces hommes et de ces femmes je tiens à saluer le travail de coordination du Service communication, la collaboration du comité de lecture et remercier l'initiative de Jean-Luc Lhémanne, conseiller délégué à la communication.

Bonne lecture de ce numéro 3 de *Cent un mille*, belles évasions et douces rêveries en Saumurois.

SOMMAIRE

ALLONNES NP CRÉATIONS _____ P.4	LONGUÉ-JUMELLES LA FONTAINE DES GUÉRINS _____ P.32
LA-BREILLE-LES-PINS CBG MIGNOT _____ P.8	LE PUY-NOTRE-DAME HÔTEL LE CHAI DE LA PALEINE _____ P.36
DOUÉ-EN-ANJOU BIOPARC _____ P.12	MONTREUIL-BELLAY LE CHÂTEAU _____ P.40
DOUÉ-EN-ANJOU LE MYSTÈRE DES FALUNS _____ P.16	ST-HILAIRE-ST-FLORENT LES JARDINS DU PUYGIRAULT _____ P.44
GENNES-VAL-DE-LOIRE MONTGOLFIÈRES ANJOU NANTES _____ P.20	SAUMUR LA NONCHALANTE _____ P.48
CHÊNEHUTTE LA CAVE AUX MOINES _____ P.24	MONTMOREAU LE SAUT AUX LOUPS _____ P.52
LA LANDE-CHASLES CHÈVRERIE ORY _____ P.28	FONTEVRAUD-L'ABBAYE FONTEVRAUD LE RESTAURANT _____ P.56

Communauté d'Agglomération Saumur Val de Loire
11, rue du Maréchal-Leclerc - CS 54030
49408 Saumur Cedex
www.saumurvaldeloire.fr
Contact :
communication@agglo-saumur.fr

Directeur de la publication :
Jean-Michel Marchand

Rédacteur en chef : Jean-Luc Lhémanne

Rédacteur en chef adjoint :
Bernard Lebrech

Comité de rédaction : Anne Clasquin (Montreuil-Bellay), Annick Bernier, Sandra Houet (Doué-en-Anjou), Michel Bondu, Christiane Kasprzack (Gennevilliers-Val-de-Loire), Lathana Beillard (Longué-Jumelles), Sandrine Lion, Patrice Vérité (Saumur) et Samuel Allory, responsable du Service communication de la Communauté d'Agglomération Saumur Val de Loire.

Conception graphique :
Pixim Communication - Saumur

Photographies : Coralie Pilard sauf mention spéciale

Impression : Imprimerie Loire Impression

Tirage : 5 500 exemplaires

Reproduction totale ou partielle interdite

Dépôt légal à parution :
ISBN 978-2-490176-02-01





ALLONNES

NP CRÉATIONS ET FRANCK RIZZIN

DEUX DESTINS ET UNE RÉUSSITE !

Au milieu de la campagne allonnaise, surgit d'un coup une usine entourée de champs. Bienvenue chez NP Créations, le leader français du coussin de jardin et du parasol, mais pas que ! Sans l'acharnement depuis onze ans de son charismatique PDG, Franck Rizzin et la compétence de ses équipes, il est facilement imaginable que les bâtiments de 24 000 m² au total ne seraient plus qu'une friche industrielle. Rencontre.



« MON BUSINESS-ANGEL »

Cette même année, Franck Rizzin, à la tête de Kiminter, une petite entreprise de négoce en mobilier de plastique située en région parisienne, voit arriver sur son bureau un dossier de reprise d'une entreprise en liquidation judiciaire : Neyrat Peyronie. « La taille de la boîte m'a fait peur », confie l'homme à la carrure de rugbyman, normal pour un Catalan, au regard franc et au parler vrai. Cela ne l'empêche pas de se déplacer sur le site. Franck Rizzin a un autre atout : « Mon business-angel » qui n'est autre que son beau-père, Daniel Velasco, cofondateur de l'enseigne de magasins de jouets La Grande Récré et devenu actionnaire majoritaire en 2011 du groupe César, spécialisé dans la fabrication de masques et de déguisements, décédé l'an dernier.



2008, le glas sonne pour Neyrat Peyronie. Le spécialiste de la fabrication de parasols et autres accessoires de décoration de jardin, met la clé sous la porte, une quarantaine de salariés se retrouve sans emploi, une soixantaine avait perdu son travail lors d'un précédent plan. Pourtant, l'aventure avait bien débuté. En 1963, la société Plasticentre arrive à Allonnes. Surfant sur l'engouement balbutiant des Français pour leur jardin, la marque Neyrat Peyronie est lancée et des milliers de parasols et autres coussins de jardin sont produits. Jusqu'en 2000, tout va bien, mais les soucis financiers se profilent déjà. 2008, marquera le coup d'arrêt de l'entreprise saumuroise, faisant encore plus plonger le taux de chômage, déjà dans le rouge à l'époque.

PAS DE CHIFFRE, PAS DE PERTE !

Neyrat Peyronie est reprise avec 36 employés et en ligne de mire un chiffre d'affaires (CA) de 6 M d'€. « Cette première année a été belle... mais catastrophique. Nous étions trop nombreux. Nous avons fait un chiffre d'affaires de 2,3 M d'€, mais pas beaucoup de pertes », rassure le patron de la PME allonnaise. Cette année n'a été qu'une mauvaise passe, en 2010 le CA affiche 5,5 M d'€.

« Nous sommes revenus dans un bon rythme de travail. » En 2018, dix ans après la reprise c'est 8,3 M d'€ de CA, 90 personnes en équivalent temps plein et 115 en pleine période d'activité, soit d'octobre à février.

Une démarche de circuit court a aussi été lancée : « Nous récupérons chez nous et chez les matelassiers des environs, les chutes de mousse, nous les broyons et les réutilisons ici. »



400 000 € D'INVESTISSEMENT

Pour réussir cette success story, il a tout d'abord fallu investir « 400 000 en un an pour automatiser l'outil de production et ce n'est pas fini. Mais nous ne faisons pas de course à la croissance et resterons à taille humaine. Je veux connaître le nom de tous les salariés », confie le chef d'entreprise en disant toujours nous et non je. C'est aussi un travail sur les tendances à venir avec la styliste maison et les carnets de tendances des clients. Pour cette année la collection Antilles, Bamako ou bien Ziga donneront un côté exotique aux jardins, pour le cocooning et les couleurs douces ce sera plutôt du côté de Copenhague, Helsinki ou Oslo, noms des collections scandinaves, qu'il faudra se prélasser. Pour ce qui est de 2020, tout le monde est dans les starting-blocks, mais là c'est confidentiel.



DU VOLUME ET DE PETITES MARGES

Les clients, exclusivement des enseignes de la grande distribution vendront sous leur marque ou sous celle de NP Créations, Jardin Privé, distribuée en France, en Belgique et un peu en Italie. « Ne fabriquer que de petites séries ne serait pas rentable. Il est préférable de faire du volume et de petites marges, précisait Franck Rizzin au Journal des Entreprises en avril dernier. Nous ciblons donc uniquement les grandes enseignes, avec 7 à 8 % de nos marchés à l'étranger, mais ce n'est pas notre priorité. Nous saisissons plutôt les opportunités. »



AMBASSADEUR DU SAUMUROIS

En dix années, NP Créations a repris de belles couleurs et regagné la confiance de ses clients. Afin d'éviter la saisonnalité et de lisser la production sur l'année, de nouvelles marques ont été créées pour se lancer dans la maison et aussi dans les coussins pour animaux. « Même si nous ne devons pas nous reposer sur nos lauriers, il nous reste encore un beau potentiel », explique Franck Rizzin véritable amoureux et ambassadeur du Saumurois : « Cette région est incroyable et je me plais à la montrer à nos clients qui repartent toujours ravis. »

EN CHIFFRES

- **8,3 M d'€** de chiffre d'affaires en 2018
- **90** salariés, **115** en pleine saisonnalité
- **2 M** de coussins
- **80 000** parasols
- **80 000** chiliennes
- **100%** des enseignes spécialisées et **90%** de la grande distribution revendent les produits de NP Créations



Bernard LEBREC - JOURNALISTE

Service communication Agglomération Saumur Val de Loire



LA-BREILLE-LES-PINS

CBG MIGNOT : LE PARADIS DES SOLDATS DE PLOMB ET AUTRES FIGURINES

De nombreuses générations d'enfants ont mené de grandes batailles, souvent victorieuses, avec des bataillons de soldats... de plomb. Détrônées par l'aluminium entre les deux guerres

mondiales, puis par le plastique, les figurines font toujours la joie des collectionneurs grâce à l'unique fabricant en France : CBG Mignot à La Breille-les-Pins.

Dans un écrin de verdure au milieu des bois, une discrète longère abrite CBG Mignot, le temple des soldats et des figurines de plomb, maintenant plutôt un alliage de plomb et d'étain. Aujourd'hui, c'est Loïc Pemzec qui est le garant de près de deux siècles de savoir-faire et d'un patrimoine original. Contiguë à la boutique, la salle d'exposition faisant voguer l'imagination des plus petits aux plus grands à travers des dioramas marquant chaque époque avec de nombreux faits d'armes, des scènes de la vie quotidienne telles que les fêtes de village ou les moissons et l'incontournable : le cirque. Le détail des pièces est saisissant sur les figurines historiques, pas un bouton ne manque sur ce grenadier de la garde napoléonienne et le porte-étendard voisin est strictement conforme à ce que fut la réalité.



LA MAIN DE L'ARTISAN

Toutes les étapes de la fabrication sont, encore aujourd'hui, faites à la main avec conscience et savoir-faire, selon des procédés ancestraux où la main et l'œil de l'ouvrier ont gardé leurs privilèges. Ici, rien d'industriel : de l'artisanat d'art. « Ce caractère fondamentalement artisanal fait qu'aucune des figurines n'est semblable à une autre, que chacune d'entre elles est, en quelque sorte, un original, et qu'on y sent toujours la main de l'artisan qui a participé à sa création », explique Loïc Pemzec et de poursuivre : « Comme celle du fondeur versant à la louche le métal en fusion dont la composition allie le plomb, l'étain et d'autres alliages selon des proportions immuables. »

Les moules ? Un délice que de voir sur les étagères la collection de moules en bronze ou en acier trempé créés depuis parfois plus d'un siècle, peu utilisés de nos jours et conservés religieusement. C'est une jubilation que de voir les moules des têtes de Joséphine entre ceux de Bonaparte-NAPOLÉON, comme indiqué sur l'étagère, et de l'homme aux onze blessures : le général Oudinot. Même spectacle plus loin avec les tiroirs de drapeaux, à rendre fou de jalousie n'importe quel chef de protocole ou historien averti ; en dessous le tiroir de moules de sabre de toutes formes.



AU BONHEUR DES NOSTALGIQUES

Après cette digression, retour à la fabrication : « Le refroidissement s'effectue à l'air libre, la pièce est démoulée et les aspérités, plans de joint et « carottes » (surplus de métal dans le moule) sont retirés, en quelques coups de rifloir. Cette étape s'appelle « l'ébarbage ». Vient alors le moment délicat de l'assemblage : les bras sont mis en place et les pièces détachées, têtes, fusils, accessoires, sont assemblées au fer à souder. » Une couche d'apprêt plus tard, la figurine passe entre les mains expertes des peintres, maniant d'une main sûre leurs fins pinceaux en poils de martre. La pièce unique est prête pour rejoindre les vitrines de collectionneurs ou/et de grands enfants nostalgiques.

UNE TRADITION FRANÇAISE BIEN ANCRÉE

La clientèle de passionnés, celle des musées, des entreprises en mal d'objets promotionnels originaux... a encore de beaux rêves à réaliser, d'idées à concrétiser dans tous les domaines et sur tous les continents grâce à internet entre autres et l'acharnement de Loïc Pemzec et avant lui son père Édouard, sans lequel la tradition française de la figurine de plomb ne serait plus qu'une histoire lointaine au propre comme au figuré.

Bernard LEBREC - JOURNALISTE

Service communication Agglomération Saumur Val de Loire

EN DATES

- ▶ **1825** : Association à Paris d'Augustin Cuperly et Monsieur Blondel pour fonder une entreprise de fabrique de bibeloteries, de jouets pour enfants...
- ▶ **1832** : Les premiers soldats de plomb sont fabriqués
- ▶ **1838** : L'entreprise se lance dans la fabrique de soldats de plomb, se fait connaître dans le monde entier et est de nombreuses fois primée
- ▶ **1847** : Les deux hommes s'associent avec Sosthène Gerbeau qui a épousé une demoiselle Cuperly neuf ans plus tôt. CBG est fondée
- ▶ **1865** : Retraite d'Augustin Cuperly. Sosthène Gerbeau dirige seul CBG
- ▶ **1889** : Maurice, son fils, le rejoint
- ▶ **1897** : Henri Mignot est embauché comme conseiller technique
- ▶ **1900** : Décès de Sosthène Gerbeau, son fils en devient le directeur
- ▶ **1904** : Henri Mignot s'associe à Maurice Gerbeau
- ▶ **1917** : Henri Mignot devient l'unique propriétaire
- ▶ **1928** : Rachat la maison Lucotte dont le magasin le Plat d'étain était et est toujours le paradis du soldat de plomb
- ▶ **1965** : Décès d'Henri Mignot. Sa fille, Madame Bontemps lui succède
- ▶ **1976** : Rachat par la société Rémanences
- ▶ **1992** : L'atelier doit fermer ses portes
- ▶ **1994** : Édouard Pemzec, un industriel en retraite et grand collectionneur de figurines CBG, rachète l'entreprise et l'installe à La Breille-les-Pins
- ▶ **1995** : Loïc intègre CBG Mignot
- ▶ **2008** : Il en devient le gérant

www.cbgmignot.com





DOUÉ-EN-ANJOU BIOPARC

LE SPECTACLE EST DANS LA NATURE

Avec 230 000 visiteurs par an, le Bioparc de Doué-la-Fontaine, commune de Doué-en-Anjou, est un des sites incontournables de l'Anjou. Trois générations s'y sont succédées, François Gay, l'actuel directeur, poursuit la démarche de préservation des espèces commencée par son père.

Ne demandez pas à François Gay, directeur du Bioparc de Doué-en-Anjou, s'il a un endroit préféré du zoo, ou pire encore, un animal préféré. Lion ou girafe, okapi ou vautour ?

C'est un choix impossible ! Alors que pour François Gay l'endroit est d'abord un monde en mouvement, un lieu de rencontres et de découvertes... « C'est ça que je préfère : des lieux de vie, là où il se passe toujours quelque chose d'inattendu. Ici, si on prend son temps pour regarder, on est toujours récompensé. Chez nous, il n'y a aucun animal dressé, ils font ce qu'ils veulent, quand ils veulent. Nous préférons partager avec les visiteurs des moments d'exception, le nourrissage des vautours par exemple. Le spectacle est dans la nature, et c'est suffisamment remarquable pour impressionner. »



IMAGINER LES ESPACES

Le festin des charognards se déroule dans un amphithéâtre naturel en falun, baptisé la Curée des vautours. C'est la touche de François Gay, ingénieur paysagiste diplômé de l'école de Blois (en 2001), après les Beaux-Arts. Fils et petit-fils de directeur du parc, il a grandi parmi les animaux - « À trois ans, je me promenais avec une femelle chimpanzé », et aurait pu devenir vétérinaire, « Il aurait fallu aimer les maths. J'aurais pu aussi faire une école de commerce, pour faire fructifier l'entreprise. Mais dans notre famille, on aime surtout faire plaisir et s'épanouir », sourit-il. « En fait, j'ai toujours eu comme objectif de revenir au Bioparc, avant il fallait que je trouve ma voie. » Avec le paysagisme, il a réuni ses deux grandes passions : l'esthétique et le Bioparc de Doué, avec ce qu'il faut de gestion de projet et de travail d'équipe. « Au parc, il faut imaginer des espaces qui conviennent aux animaux, aux visiteurs et aux équipes. Un vrai challenge. Pour moi, la boucle était bouclée. »



SENSIBILISER DES MILLIERS DE JEUNES CHAQUE ANNÉE

Dès la conception de leur espace de vie, le bien-être des animaux est primordial. « Pierre, mon père, écolo de la première heure, a vraiment contribué à faire évoluer la profession sur ce thème », souligne François, et le Bioparc est aujourd'hui reconnu internationalement pour son expertise dans la préservation des espèces. Le zoo est une vraie pouponnière de bébés à réintroduire dans leur milieu naturel. Une cinquantaine de vautours des Gorges du Tarn est ainsi née à Doué-en-Anjou. Le parc participe aussi à 25 projets de conservation dans le monde, le cheval de bataille de Pierre. « Et nous recevons des milliers de jeunes chaque année, nous avons un rôle clé de sensibilisation », complète-t-il. Quand il a besoin d'idées, il peut encore demander aux okapis ou aux perroquets de la volière. « La rencontre est mutuelle. Ils sont curieux de nous autant que nous sommes curieux d'eux. On a besoin de cette nature, qui nous apprend des choses tous les jours... Et qui rend plus heureux. »

LE CADRE NATUREL POUR ADN

Tout a commencé par cette idée de génie du grand-père, de racheter ces carrières de falun oubliées. « Ce cadre naturel, c'est notre ADN », insiste le directeur. Près de 60 ans plus tard, il trouve encore dans ces paysages l'inspiration pour « innover dans la présentation ». D'ici la fin 2019, deux hectares supplémentaires seront ainsi creusés dans le falun, pour offrir aux lions et aux guépards leur nouveau Cratère des carnivores, visible par les visiteurs en avant-première pendant les vacances de Noël puis à partir du 8 février 2020.

SERVICE COMMUNICATION DE DOUÉ-EN-ANJOU

www.bioparc-zoo.fr



EN CHIFFRES

- **230 000** visiteurs par an
- **40** salariés permanents
- **60** saisonniers d'avril à fin août, dont **40** en restauration
- **130** espèces
- **1 300** animaux
- **150** naissances par an
- **17** ha de parc dont une extension de 2 ha fin 2019
- **25** projets de conservation dans le monde

EN DATES

1961 : création du parc animalier par Louis, le grand-père de François Gay

1970 : reprise par Pierre, le père de François

2003 : François rejoint le parc

2006 : il devient co-directeur du Bioparc



DOUÉ-EN-ANJOU

LE MYSTÈRE DES FALUNS

« NOTRE TOUR EIFFEL À NOUS ! MAIS SOUS TERRE »

Le pays de Doué-en-Anjou ne manque pas d'attraits touristiques, ni de sites à visiter. Et pourtant, sa principale originalité ne se voit pas, car elle est sous terre. « 60 % du territoire reposent sur des galeries creusées dans le falun », résume Jacques Grellier, adjoint au tourisme depuis 2014.

Vivre sur un gruyère, c'est déjà original et encore plus quand on connaît l'histoire du falun : un dépôt sédimentaire marin formé de coquilles. C'est ce qui reste d'un océan qui s'étendait là il y a 10 millions d'années et attire encore aujourd'hui de nombreux scientifiques et géologues. Les galeries ont ensuite été creusées par des générations de carriers qui ont aussi largement laissé leur empreinte dans ce patrimoine local.



PARIER SUR L'ORIGINALITÉ ET LA CRÉATIVITÉ

Problème ? Comment présenter cette richesse aux touristes ? « Nous avons parié sur l'originalité et la créativité », explique Jacques Grellier. Il dit nous, car « évidemment, c'est un travail d'équipe et au long cours. Le maire de l'époque, Jean-Pierre Poutu (1995-2014) y tenait beaucoup, ainsi que Brigitte Courjaret, l'adjointe à la communication », se souvient Jacques Grellier, qui a ensuite pris le relais au tourisme, sous le mandat de Michel Pattée, le maire actuel. Repris par la Ville en 2001, le site des Perrières avait besoin d'importants travaux d'accessibilité afin de rester ouvert au public.



« C'est là qu'est née l'idée d'en profiter pour imaginer quelque chose « en plus » et pour faire venir le public. » Les élus ont fait appel à une agence de scénographie d'Angers, passionnée par ce site.

Elle a imaginé le Mystère des Faluns, une installation mi-artistique, mi-pédagogique, ce circuit en immersion propose un voyage dans le temps. On y croise une baleine, des méduses, un requin... On entend les voix des anciens carriers et l'écho de vagues qui s'échouaient il y a des millions d'années. La scénographie, qui mêle jeu de lumières, ambiance sonore et installations, met en valeur les superbes salles creusées dans la roche.

PRENDRE SON TEMPS ET SE LAISSER SURPRENDRE

Jacques Grellier connaît le circuit par cœur et change d'avis souvent pour choisir son détail préféré. « Les méduses, bien sûr et le miroir d'eau. Le plus bel endroit, c'est la perspective à l'entrée », s'enthousiasme-t-il. L'ambiance sonore est aussi ce qu'il apprécie. Il conseille de « prendre son temps, pour se laisser surprendre par un orage sur la savane. » C'est aussi le film expliquant dès l'entrée l'histoire du lieu, projeté directement sur les parois, comme si les murs parlaient. « Ce que j'aime, en fait, c'est que tout est question d'émotion. Tout n'est que suggestion et repose sur l'imagination des visiteurs. »

Cela explique sans doute la réussite du site, qui attire aujourd'hui quatre fois plus de visiteurs qu'avant, soit 45 000 personnes. « C'est devenu ce que nous souhaitions, la vitrine des sites troglodytiques du Douessin, souligne l'élu. Notre objectif n'a pas changé : donner aux visiteurs l'envie d'aller plus loin, de visiter les nombreux autres sites voisins. »



EN CHIFFRES

- **800 m** de galerie à découvrir
- **10 MILLIONS** d'années entre aujourd'hui et l'époque où la mer recouvrait le Douessin
- **45 000** visiteurs en 2018, contre 38 000 en 2015 (et 10 000 avant les travaux)
- **5** emplois, dont **4** saisonniers

EN DATES

1997 : Ouverture au public du site des Perrières

2001 : La ville de Doué-la-Fontaine reprend l'exploitation du site

2013 : Début des travaux d'accessibilité et de scénographie du site, sous le mandat de Jean-Pierre Pohn

2014 : Inauguration du Mystère des Faluns par Michel Pattée

**SERVICE COMMUNICATION
DE DOUÉ-EN-ANJOU**

www.les-perrieres.com



GENNES-VAL-DE-LOIRE ANJOU-NANTES MONTGOLFIÈRES TUTOIE LE SOLEIL LIGÉRIEN

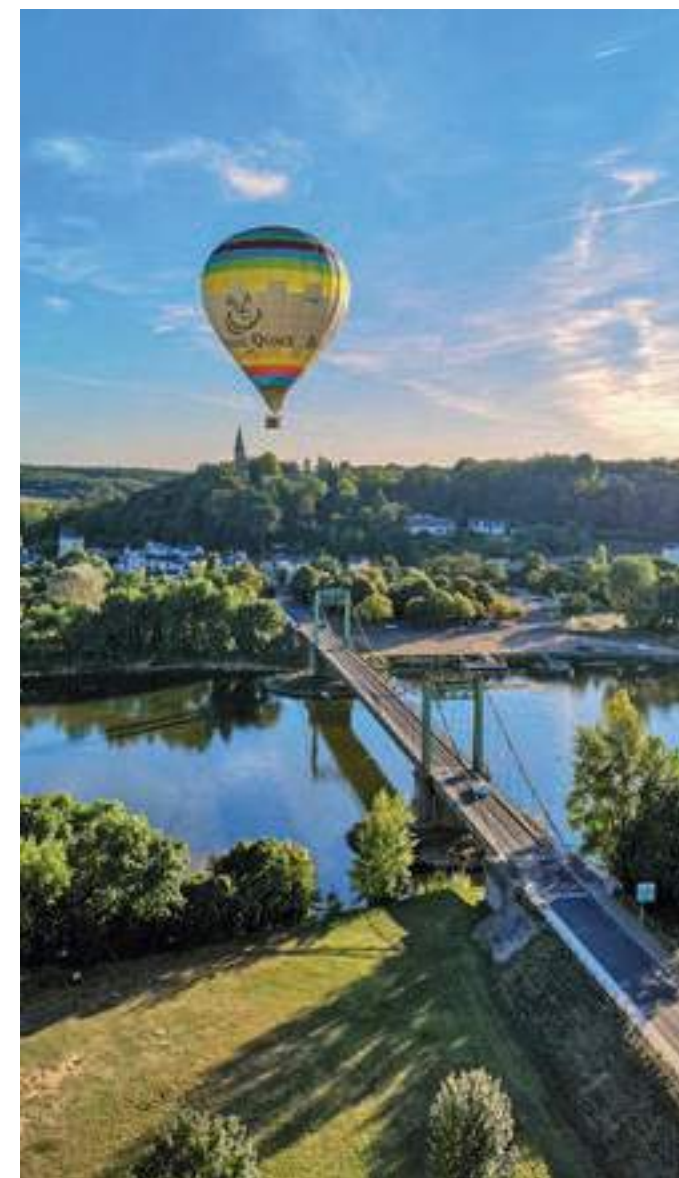
À la belle saison, les montgolfières illuminent le ciel du val de Loire au soleil levant et couchant. Anjou-Nantes Montgolfières est une de ces entreprises qui offre un instant hors du temps à ses clients. Basée à Gennes, commune déléguée de Gennes-Val-de-Loire, elle totalise une moyenne de 2 200 passagers à l'année.

En ce début de mois de novembre, le temps venteux et pluvieux n'est pas propice à faire voler des montgolfières. Pas grave ! La saison des vols est terminée pour Anjou-Nantes Montgolfières. Ils reprendront l'an prochain à partir d'avril.

C'est Guillaume Génon qui a créé l'entreprise il y a 22 ans. À l'époque, le Vendéen est un passionné des airs et est pilote d'avion pour son plaisir et informaticien pour le travail. Un simple cadeau... un vol en montgolfière, crée le déclic. En avril 1997, Montgolfières d'Anjou voit le jour à Mûrs-Érigné puis déménagera, au début des années 2000 à Gennes-Val-de-Loire sur la zone d'activité des Sabotiers. Gérant, instructeur, formateur des instructeurs à la Fédération française de l'aérostation... Une chose est sûre, Guillaume Génon est plus qu'un passionné !

CARRÉ D'AS DE PILOTES

En 2006, Julien Plard, accessoirement aérostatier à ses heures perdues, rejoint l'entreprise, puis deux ans après, c'est au tour de Miguel Tuffreau, passionné aussi. Parallèlement, SairM (Service Air Montgolfière), une Unité d'entretien des aéronefs, est créée, permettant ainsi d'avoir une activité constante toute l'année. Pour compléter l'équipe, Manuella Pineau, chargée de mission et commerciale d'Anjou-Nantes Montgolfières, rejoint l'équipe en 2016. Nul va sans dire, elle est (jeune) pilote aussi. Ce carré d'as se répartit les vols en pleine saison sur la base de Gennes et celle d'Ancenis, cette dernière accueillait Nantes Montgolfières, rachetée par Guillaume Génon en 2011. Deux récupérateurs et un pilote renforcent l'équipe en saison.



© Anjou-Nantes Montgolfières



© Benjamin Lorjou

UNE TRADITION BIEN ANCRÉE

Le chef d'entreprise perpétue ainsi « une tradition fortement ancrée dans la région » depuis le premier vol des frères Montgolfier, Joseph-Michel et Jacques-Etienne, en 1783, la région a connu de nombreuses exhibitions qui perdurent comme la Montgolfiade de Brissac-Quincé et autres championnats de France et d'Europe* de la discipline, on note même un musée qui est consacré aux ballons, celui de L'Homme volant à Sablé-sur-Sarthe. Depuis ce vol, les montgolfières ont toujours connu le même équipement : une nacelle, un brûleur et une enveloppe.

**Guillaume Génon a participé à la création des championnats à Brissac-Quincé et au développement d'Arc-en-ciel d'Anjou, l'association organisatrice de ces événements.*



© Anjou-Nantes Montgolfières

LA PASSION DU BALLON ET DE LA RÉGION

Pour Guillaume Génon, « la sécurité prédomine » et aussi « la qualité des prestations en étant à l'écoute de notre clientèle et en lui faisant partager notre passion d'aérostier et aussi celle de la région. » C'est donc plénitude, sérénité et calme qui sont offerts aux passagers avec un panel d'offres de vols décliné en exclusif, soleil levant et vol de groupe, ce dernier idéal pour renforcer la cohésion d'une équipe.

TUTOYER LE SOLEIL

Au chapitre projet : de nouveaux supports de communication et « asseoir notre réputation en nous démarquant et en continuant d'améliorer la qualité de nos services et en créant de nouvelles prestations », le tout en tentant de maîtriser la météo dont chaque aérostier est dépendant.

Quel beau métier que celui de marchand de rêves, permettant de toucher les nuages, caresser la Loire, jeter un œil discret au-dessus de châteaux centenaires et surtout de tutoyer le soleil sans jouer les Icare !

Bernard LEBREC
JOURNALISTE

Service communication
Agglomération Saumur Val de Loire

www.montgolfieres.fr



© Gérard Champion



© Anjou-Nantes Montgolfières





GENNES-VAL-DE-LOIRE

LA CAVE AUX MOINES

PERPÉTUE L'HISTOIRE DU CHAMPIGNON

La Caves aux moines, dans le hameau de Préban à Chênehutte-Trêve-Cunault, commune déléguée de Gennes-Val-de-Loire, tient certainement son nom des moines bénédictins, de l'abbaye Saint-Florent-le-Jeune, sans cesse repoussés par les Vikings. Aujourd'hui, le lieu est paisible et fait honneur aux champignons cultivés sur place pour le plaisir des curieux, des gourmets voire des fêtards.

Loire d'un côté, troglodytes de l'autre, deux incontournables richesses du Saumurois sont immédiatement à la disposition du regard des visiteurs de la Cave aux moines dans le petit hameau de Préban. L'entrée du site est gardée par une maison troglo et l'œil curieux décèlera des restes d'une écurie, ceux d'une niche à chiens et des anneaux usés par les liens servant à attacher les animaux. Bienvenue à la Cave aux moines, au restaurant Les Pieds bleus et à la discothèque.



UNE LONGUE HISTOIRE

La longue galerie, « On en compte sept kilomètres » confie Benjamin Lemonnier, l'actuel propriétaire, amène au restaurant et au circuit de visite. Ses parois portent encore les traces des pics des carriers qui ont exercé là plusieurs centaines d'années. Logiquement au XIX^e siècle, comme dans de nombreuses carrières, c'est la culture du champignon qui prend place. À la Cave aux moines, l'exploitation durera jusqu'à la fin des années soixante et d'une certaine façon, au-delà.

MONTRER LE SAVOIR-FAIRE ARTISANAL

En effet, Martine et Lionel Lemonnier, les parents de Benjamin, achètent l'endroit en 1991 afin « de montrer le savoir-faire artisanal de l'exploitation du champignon ». Ce sont tout d'abord ses secrets qui sont révélés avec les différents modes de culture à travers les années. C'est ensuite la découverte de la culture maison. Les champignons de Paris, pleurotes et autres shiitakés poussent un peu plus loin et sont utilisés pour le restaurant Les Pieds bleus, le maintenant mal nommé, puisque ce champignon ne pousse plus ici : « Je suis partisan des circuits courts et pour ce champignon, il n'existe plus de fournisseurs en France ». Une quinzaine de tonnes par an est produite sur le site. « Tout est utilisé pour le restaurant. Nous ne vendons ni au public, ni aux professionnels. »





Bernard LEBREC
JOURNALISTE

Service communication
Agglomération Saumur Val de Loire

www.cave-aux-moines.com



GALIPETTES, FOUÉES, CLUB...

Le restaurant donc ! Créé en 1993, 220 places attendent les gourmands de galipettes, les sympathiques chapeaux du champignon fourrés aux rillettes d'ici ou avec d'autres produits locaux, tout comme les fouées, les hamburgers angevins, le tout cuit au feu de bois, cela va sans dire. Les shiitakés et les pleurotes font aussi partie des délices maison, tout comme les escargots, dont le visiteur découvre aussi le vivarium des gros gris, le must, où ils produisent leurs œufs. Un caveau à vin occupe aussi une galerie, pour des dégustations au frais et au calme de la large production viticole locale. Enfin, un club permet de danser jusqu'au bout de la nuit ou presque, avec l'avantage de ne pas déranger le voisinage

Le site, ouvert toute l'année, reçoit 15 000 à 20 000 visiteurs et, avec les autres activités, pas moins de 40 000 personnes. Des chiffres somme toute logiques à en juger par l'originalité des troglos, des services et la qualité de l'accueil.



LA LANDE-CHASLES

LA CHÈVRERIE ORY

PRATIQUE LES CIRCUITS COURTS DEPUIS TOUJOURS

Une chose est certaine à la Lande-Chasles, c'est que la plus petite commune de Maine-et-Loire compte plus de chèvres que d'habitants. 122 âmes contre 200 têtes dans l'élevage caprin de la Picotière, tenue par les frères Ory, Éric et Robert et leurs femmes. Labellisée Ferme de découverte, l'exploitation est ouverte au public.



L'exploitation a été créée par les parents de Robert et Éric en 1970. En 1994, la retraite, bien méritée sonne pour eux et les deux frères ainsi que leurs épouses prennent le relais. À la Picotière de la Lande-Chasles, les circuits courts n'ont pas attendu les prises de conscience environnementales : la famille Ory a depuis plus de trente ans transformé sur place l'intégralité de la production de lait, en fromage de chèvre au lait cru et ce, de manière artisanale.





DES PRAIRIES POUR GAMBADER

Qu'ils soient frais nature, frais cendré, frais poivré, frais ail et fines herbes, cendrés secs ou demi-secs, les amateurs auront déjà fait leur(s) choix, les fromages rejoindront les étals des marchés des alentours* ou bien celui de la ferme pour être vendus et dégustés. L'occasion de joindre l'utile à l'agréable en visitant librement les installations en famille, chaque jour de l'année avec le moment le plus important, après les câlins aux chevreaux, l'heure de la traite. Les éleveurs ont à cœur d'expliquer leur métier, les techniques, leurs problèmes et surtout leur bonheur d'être près de la nature et de lui faire le moins de mal possible. C'est pour cela aussi que l'alimentation vient des céréales produites sur place, tout comme le foin et sans compter les prairies réservées au pâturage où il fait bon gambader pour le bien-être de ces sympathiques animaux à cornes. Les vingt hectares environnants permettent l'autosuffisance.

**Les Rosiers-sur-Loire (lundi), Gennes (mardi), Saint-Hilaire-Saint-Florent (mercredi), entre les ponts (jeudi), quartier du Chemin-Vert (vendredi) et place Saint-Pierre à Saumur ainsi que Baugé (samedi).*



À LA DÉCOUVERTE DU MONDE AGRICOLE

Labellisée Ferme de découverte par la Chambre d'agriculture, une visite commentée, pour les groupes d'au moins 20 personnes, est aussi proposée avec la démonstration de la traite, de la fabrication du fromage et bien sûr une dégustation, pour 3,50 €... et un fromage offert. Une aventure pédagogique et ludique permettant aux visiteurs de toucher du doigt la réalité du monde agricole et de la vie en milieu rural.

Lathana BEILLARD

Service communication de Longué-Jumelles





LONGUÉ-JUMELLES DE LA GARE DE PASSAGERS À LA CAVE FONTAINE DES GUÉRINS

La gare de Longué-Jumelles, située le long du contournement de la ville, n'a plus accueilli de trains depuis les années quatre-vingt. Les guichets et la salle d'attente ont laissé place aux rayons de bouteilles de vins.

Issu d'une lignée de vignerons de l'appellation coteau-du-layon, Jean-Pierre Girardeau a fondé sa société, JP Girardeau, en 1977 au Vieil-Baugé, commune déléguée de Baugé-en-Anjou, afin de commercialiser les vins de son vignoble de la Fosse-de-Tigné, commune déléguée du Lys-Haut-Layon, ainsi que ceux de vignerons partenaires. En 1994, il acquiert l'ancienne gare de Longué-Jumelles afin d'y créer la Cave Fontaine des Guérins.



UNE LARGE GAMME DES VINS DE LOIRE

Des bords du Layon aux quais de la gare de Longué-Jumelles, en passant par le Baugeois, un fil conducteur : le vin. Dans l'ancienne halte ferroviaire, est commercialisée la quasi-majorité de la large gamme des vins de Loire de l'Appellation d'origine protégée gros-plant-du-pays-nantais à celle d'origine contrôlée sancerre. Ces dernières années, elle s'est enrichie de vins d'autres vignobles français ainsi que de whiskies, de bières artisanales et de bières en fûts de 6 et 30 litres pour les fêtes et les professionnels.



CONSEILS ET SÉLECTION

La clientèle est essentiellement constituée de particuliers et de professionnels de la région. Elle apprécie la sélection et les conseils de Claude Fossat, le « chef de gare » de l'arrêt Cave de Fontaine des Guérins depuis 2004. Ce sont aussi les nombreux touristes de passage, venus du nord-ouest de la France et de Grande-Bretagne qui peuvent ainsi faire un voyage à travers les vignobles, dégustation comprise, en un instant, sur le large escalier en amphithéâtre, pièce maîtresse du lieu, creusé entre rez-de-chaussée et sous-sol.



À SAVOIR

La ligne ferroviaire La-Flèche-Vivy a été mise en service en 1874 entre Vivy et Longué-Jumelles. Elle a été fermée au service des voyageurs le 3 mars 1969 ; au service des marchandises entre Clef et Baugé le 1^{er} février 1971, puis peu de temps après entre La Flèche et Clefs. Le tronçon de Baugé à Longué-Jumelles a été, quant à lui, fermé le 1^{er} avril 1987.

Lors de la construction de l'A85 entre Corzé et Bourgueil de 1995 à 1997, la plate-forme de la ligne a été utilisée pour construire une aire de repos, ce qui a entraîné la dépose de la voie entre Baugé et Longué-Jumelles. La ligne a été encore utilisée il y a quelques années entre Vivy et la coopérative céréalière de Longué-Jumelles pour le transport de céréales. En juillet 2010, un buttoir est posé au point kilométrique 39,309, réduisant la longueur restant exploitée de la ligne. La gare se trouvant au-delà, elle n'est plus desservie par les trains.

Lathana BEILLARD

Service communication
de Longué-Jumelles



LA FONTAINES DES GUÉRINS La Gare - 49160 LONGUÉ-JUMELLES

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



LE PUY-NOTRE-DAME CHAI DE LA PALEINE UN HÔTEL ET BIEN PLUS ENCORE...

Un hôtel trois étoiles, deux chambres d'hôtes dans le château, des hébergements insolites, un gîte, un spa-balnéo et une salle de réception... Le tout rassemblé sous le nom Hôtel Chai de la Paleine, un site qui était encore un domaine viticole il y a encore 50 ans. Désormais, son chai a trouvé une toute autre destination, il accueille la salle de restauration de l'hôtel et les petits-déjeuners servis dans d'anciens tonneaux.

Professionnels de l'hôtellerie, Isabelle Grandin et Richard Serrault cherchaient une structure de caractère, dotée d'un fort potentiel de développement. En 2016, ils ont eu le coup de cœur pour cet ensemble de trois hectares composé à l'époque du château, de l'hôtel et des logements insolites.



© Chanel Koehl

TOUJOURS DES PROJETS

Installés en famille dans le château, ils ont programmé différentes phases de travaux. Après un rafraîchissement de l'existant, l'ancien musée de la soie s'est transformé en salle de réception et l'ancien lavoir... en spa. Deux chambres d'hôtes ont été créées dans le château, ainsi qu'un gîte indépendant dans l'ancienne maison du gardien. Et ce n'est pas fini ! Les projets à venir portent sur la création de deux chambres d'hôtes supplémentaires et d'un sauna, l'agrandissement de la salle de réception et la climatisation des hébergements insolites. Isabelle et Richard souhaitent valoriser le site en s'adaptant à une demande en évolution.



© Chanel Koehl

UNE OFFRE À LA CARTE, VOIRE INSOLITE

Aujourd'hui, leur structure possède une capacité d'accueil de 48 couchages, un réel atout pour décliner leur offre à la carte ; recevoir aussi bien les particuliers que les groupes, des réunions de famille comme des séminaires, à la nuitée, à la semaine ou au week-end jusqu'à la privatisation complète du site... Un randonneur sur le chemin de Compostelle peut faire une halte bien méritée dans la roulotte. Un astrologue en herbe, venir observer le ciel en famille dans un des quatre logements insolites, les Carrés d'étoiles, équipés de télescopes et d'une coupole transparente au-dessus du lit afin de dormir la tête dans les étoiles. Un jeune couple d'amoureux peut venir fêter son union, entouré de ses proches et des collègues travailler dans un cadre de verdure propice à la réflexion...



© Chanel Koehl

DES SERVICES EN PLUS

Même si le cœur de métier d'Isabelle et Richard demeure l'hôtellerie, ils l'agrémentent d'une multitude de services qui contribuent à la satisfaction de la clientèle. Des séjours clé en main avec des coffrets à thèmes, comme un séjour bien-être avec petit-déjeuner, un apéro gourmand avec spa ou un séjour étape pour les professionnels en déplacement, avec petit-déjeuner et repas servis en chambre ou en salle.



SÉJOUR DÉTENTE

Le spa balnéo, dernier né des services, est ouvert à tous. En duo, vous pouvez réserver des créneaux par tranche de 45 minutes. Et sur rendez-vous, les clients peuvent aussi bénéficier de soins du corps et de massages.

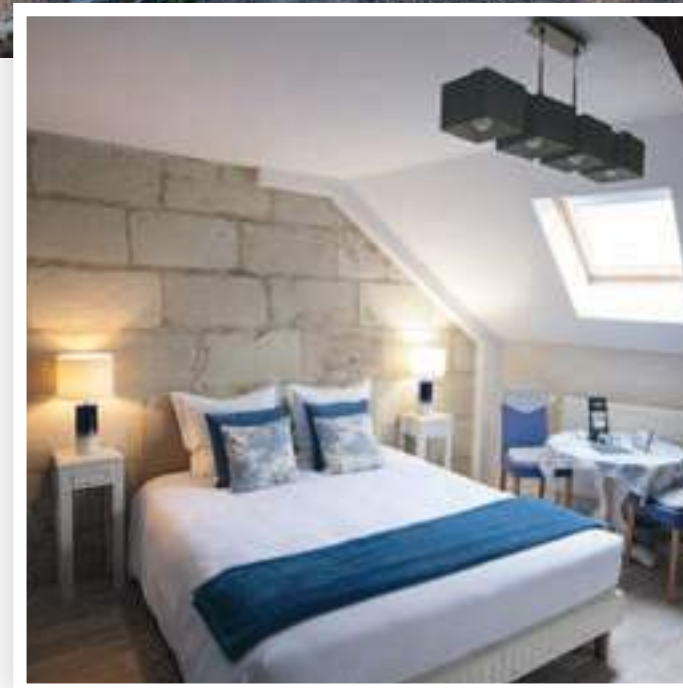
RAVIR LES PAPILLES

Au-delà des petits-déjeuners préparés quotidiennement avec des produits faits maison ou locaux, l'hôtel propose également une offre de restauration sous plusieurs formes originales : en panier campagne ou gourmand garni de spécialités locales et de produits de saison, sans omettre une bouteille des appellations des alentours ou bien choisir parmi la gamme de délicieux plats du traiteur Meunier, en bocaux à réchauffer sur place avec un appareil vapeur intelligent équipé d'un lecteur de puce électronique présente sur le produit.

L'œnologie, indissociable du terroir du Puy-Notre-Dame, se découvre chez un vigneron partenaire ou en laboratoire avec l'intervention de Nathalie, œnologue installée dans le village. L'espace boutique propose des vins et des produits locaux, à déguster sur place ou à emporter comme souvenir d'un séjour en Saumurois.

Avec un chiffre d'affaires en belle progression chaque année depuis 2016, l'hôtel Chai de la Paleine commence à récolter le fruit de ses investissements. Il est ainsi encouragé à poursuivre ses projets de développement, pour élargir l'offre à l'échelle du territoire et laisser aux clients un souvenir mémorable de leur séjour.

**À ne pas confondre avec Le domaine viticole de la Paleine, situé à deux pas de l'hôtel. La Paleine, une plante utilisée en vannerie a donné son nom à ce quartier du Puy-Notre-Dame.*



2016 : Achat de l'hôtel (12 chambres) et ses hébergements insolites : roulotte et Carrés d'étoiles

2017 : Rénovation du gîte cinq personnes ; création de deux chambres d'hôtes dans le château et de la salle de réception transformable en salle de séminaire

2018 : Création du pôle restauration, lancement d'un nouveau site internet et refonte de la signalétique

2019 : Création du spa balnéo

SERVICE COMMUNICATION DE MONTREUIL-BELLAY

www.paleine.fr



MONTREUIL-BELLAY

LE CHÂTEAU, SON DOMAINE VITICOLE ET UN HÔTEL

La citadelle de Montreuil-Bellay, charmante silhouette tracée par le château et sa collégiale surplombant le Thouet, ravit toujours autant les Saumurois que les visiteurs. La famille de Valbray, propriétaire du château depuis le XIX^e siècle, œuvre au quotidien avec passion à l'entretien et au développement du site, du domaine viticole et d'un hôtel.

Situé à proximité de la Loire surplombée par ses châteaux, celui de Montreuil-Bellay est implanté au cœur de la ville close. Le défi à relever pour la famille de Valbray est de taille pour continuer à y attirer le public, d'où la nécessité de se réinventer sans cesse.

L'EXCELLENCE POUR CONSOLIDER LEUR RÉPUTATION

L'infrastructure du château n'a pas vocation à recevoir des visiteurs en masse. Monsieur et Madame de Valbray ont plutôt misé sur l'excellence, un trait de caractère à l'image de leur demeure, très bien entretenue par un personnel dévoué au service d'une belle exigence.



UN ACCUEIL DE QUALITÉ

Une attention particulière est donnée à la qualité de l'accueil, un point sensible qui fera toujours la différence. L'équipe de guides, choisie minutieusement, est imprégnée par les lieux et à l'écoute des visiteurs. L'aménagement de l'espace d'accueil et de dégustation a d'ailleurs totalement été repensé pour répondre à une nécessité de rapport de proximité et de convivialité avec la clientèle.

UN VIGNOBLE À LA TRADITION ANCESTRALE

Datant de 1699, une aquarelle de Louis Boudan peignant pour le compte de Roger de Gaignières, le célèbre antiquaire et collectionneur sous le règne de Louis XIV, montre déjà la présence de vignes au pied du château. La reproduction est aujourd'hui présente sur les étiquettes de certaines cuvées du domaine. La tradition viticole perdue à ce jour. Monsieur de Valbray et Jannick le vigneron mettent beaucoup de cœur à améliorer la qualité de leurs vins. Ils ont depuis dix ans élargi la gamme de leurs produits, travaillent en culture raisonnée et espèrent rapidement être certifiés HVE (Haute Valeur Environnementale) pour ensuite franchir le pas de l'agriculture biologique : « On doit composer avec la nature, on prend ce qu'elle nous donne, c'est un métier d'humilité et de créativité », souligne Monsieur De Valbray.



LES VISITES À THÈME

Sur réservation toute l'année, des visites à thème, en demande croissante, sont organisées pour des groupes de 25 personnes minimum, avec une dégustation commentée des vins de la propriété et la visite des chais si le calendrier de vinification le permet.



LE RELAIS DE BELLAY

Les Valbray ont acquis en 2006 l'hôtel voisin, le Relais de Bellay. Ils se sont lancés dans une phase de restauration des chambres, d'aménagement des extérieurs et de la piscine, d'amélioration du spa et des salles de réception pour compléter cette offre d'excellence. Outre les clients de l'hôtel, chacun peut y venir partager un apéritif en terrasse, profiter du spa ou bien réserver une des salles équipées pour organiser des réunions.

Faire preuve d'adaptabilité, mettre l'humain au cœur d'un patrimoine vivant d'exception pour en apprécier ses richesses, tels sont les maîtres mots des hôtes du château, des vignes et de l'hôtel et bien plus encore.

LE CHÂTEAU

30 000 visiteurs par an

2006 : Reprise de la gestion du château par M. et Mme de Valbray

2009 à 2011 : Restauration du châtelet

2009 à 2011 : Restauration de la façade ouest du Château-Neuf

LE RELAIS

22 chambres dont **12** avec vue sur le château

2006 : Achat de l'hôtel

LE DOMAINE VITICOLE

- **16** hectares de vignes en cabernet franc, chenin et chardonnay et en AOP saumur et crémant de Loire
- **9** médailles en 2019
- **2** labels : Vignoble et découvertes et Cave touristique du Val de Loire

SERVICE COMMUNICATION DE MONTREUIL-BELLAY

www.chateau-de-montreuil-bellay.fr



SAINT-HILAIRE-SAINT-FLORENT LES JARDINS EXTRAORDINAIRES DU PUYGIRAULT

Ici pas de canards parlants anglais, pas de statues dansant la nuit et encore moins d'oiseaux qui tiennent buffet, pourtant Charles Trenet trouverait là certainement l'inspiration dans non pas un, mais 14 jardins, ceux de Puygirault à Saint-Hilaire-Saint-Florent, pari audacieux de Yann et Stanislas Bouchard les (déjà) fondateurs du musée du Champignon et de Pierre et Lumière, deux sites voisins.



Non content de visiter un jardin extraordinaire composé de quatorze chapitres voire d'univers, c'est aussi un voyage étonnant que fait le visiteur en parcourant les jardins de Puygirault, fruits de l'imagination des frères Stanislas et Yann Bouchard et de la complicité de Patrick Genty, le célèbre jardinier paysagiste et créateur du Festival des jardins de Chaumont (Loir-et-Cher). C'est lui qui a défini les contours à la fois historiques et géographiques, en élaborant le descriptif précis et pédagogique de chaque jardin.

QUIÉTUDE ET DOUCEUR

Depuis l'arrivée de l'Homme sur la Terre, son premier moyen de se nourrir a été la cueillette de fruits sauvages. Difficile d'imaginer que ce lointain ancêtre est devenu un grand carnivore ! Ce premier tableau fait plonger dans la nuit des temps où l'activité principale était de s'alimenter. La quiétude règne et les passages des différents espaces se font en douceur. Ici, le Jardin antique voisine avec le médiéval et le médicinal. Celui du contentement rend hommage à Olivier de Serres, le père de l'agronomie française.



VOYAGE AU CENTRE DE LA TERRE

Tout en se laissant bercer par le bruissement de la source qui alimente le réseau d'irrigation datant du XIV^e siècle, c'est aussi le bourdonnement des abeilles qui fait écho. Attention ! Celles-ci sont un brin crâneuses : Médaille d'or du concours des miels d'Anjou, ça classe ! Des Amérique à l'Asie les sens demeurent en ébullition, tout comme au passage du Jardin bouquetier qui, à la fraîche, donne le meilleur de ses parfums. Cette balade s'achève dans les entrailles de la terre, un boyau de tuffeau devenu caves troglodytiques, le Jardin intérieur, lieu d'introspection, véritable retour à la source termine en apothéose cet enrichissant voyage.



STÉPHANE MICHON - RESPONSABLE DE LA COMMUNICATION

UNE IMMERSION DANS LA NATURE

« C'est le petit dernier des grands jardins d'Anjou et de Touraine » aime à dire Yann Bouchard, le Parc oriental de Maulévrier ou bien les jardins de Villandry comme comparses, il y a de quoi être fier. Le jardin en mode tourisme est très tendance et tout particulièrement en Anjou : retour à la terre, aux origines, démarche environnementale, patrimoniale, culturelle autant de raisons pour le visiteur de s'immerger dans ce milieu où la nature est reine.



EN CHIFFRES

- **3 sites** composent Saumur Troglonature
- **14 jardins** comme autant d'univers dédiés
- **1 000** plantes
- **10 000** ans d'histoire évoqués
- **5 000** visiteurs

TROIS SITES UNIQUES

Les jardins de Puygirault sont le troisième acte d'une pièce qui prend le titre de Saumur Troglonature. Les trois coups ont été frappés en 1978 pour le musée des Champignons et le rideau s'est levé pour le deuxième acte sur Pierre et Lumière. « Trois sites uniques, une seule destination réunissant culture, beauté, travail, terre, matière et recueillement » conclut Yann Bouchard la tête déjà dans d'autres projets. Au loin, le jour tombant, des canards semblent chanter « Thank you, very much Monsieur Bouchard. » Sacré Trenet !

Bernard LEBREC
JOURNALISTE

Service communication
Agglomération Saumur Val de Loire

www.jardins-du-puygirault.com



SAUMUR LA NONCHALANTE

DU TRANSPORT DE MARCHANDISES À CELUI DE TOURISTES

Un petit tour au large... de la Loire avec Vincent Pocquereau, capitaine emblématique de la Nonchalante, un chaland de Loire qui accueille les visiteurs pour découvrir le fleuve royal. Un choix en air de vacances et aussi parce que le tourisme en Saumurois est un levier économique important.



La lourde silhouette de la Nonchalante interpelle le promeneur des quais de Saumur. Au milieu des toues et autres gabarres, le chaland, réplique du XVIII^e siècle, en impose. Le bateau a été construit en 2009 sur les chantiers de Max Pannier à Saint-Germain-sur-Vienne à la demande de deux Angevins, un peu fous, en 2009 en s'inspirant d'une gravure de 1855. Il sera acquis en 2017 par Émilie et Vincent Pocquereau.

La fière embarcation n'est plus dédiée aux transports de marchandises mais à celui de passagers. Jusqu'au milieu du XIX^e siècle, les chalands descendaient la Loire au gré des courants et la remontaient à la voile carrée, d'où le mat escamotable. Le vent de Galerne comme « propulseur », le rhum, les épices, le sucre et autres denrées « exotiques » étaient embarqués à Nantes pour être livrés à Paris uniquement par l'eau. De Nantes, le chaland remontait le Fleuve royal jusqu'à Orléans, alors véritable nœud fluvial, en passant par Saumur où du vin pouvait être chargé. Ensuite, passage par le canal d'Orléans, le Loing, le canal de Briard puis la Seine et déchargement au cœur de la Capitale, quai de Bercy. L'arrivée du chemin de fer dans les années 1850 cause la fin du transport fluvial.

ENTRE TERRE ET EAU

Longtemps oubliée, la batellerie de Loire renaît actuellement, faisant ainsi revivre le patrimoine et permettant une activité touristique originale et de plus en plus prisée. Pour le patron de la Nonchalante, Vincent Pocquereau, c'est plutôt la terre qui était son milieu en se destinant aux métiers du vin. Ce Saumurois pur souche : « Florentais » précise-t-il, découvre la batellerie de Loire sur le Thouet voisin avec le célèbre Vent de Travers, la mémoire vivante locale dans le domaine et pilier de la reconquête de la Loire par les toues, sablières et autres fûtreaux. Alors âgé d'une vingtaine d'années, Vincent écoute les conseils de son « maître » : « Il m'a dit que je devrais construire une toue. » À cet âge-là, on n'a pas le sou mais des idées et de l'énergie. Tronçonneuse en main, un arbre de la forêt de Gizeux devient en 2015 la Jeanne-Louise, du prénom de ses deux premières filles après pas mal d'efforts et d'abnégation. « C'est la réplique exacte des toues de pêche aux saumons. » Vendue quelques années plus tard, elle demeure arrimée à quelques encablures de la Nonchalante.



SIX MOIS SUR L'EAU ET SIX EN TROGLO

Sa vie professionnelle suit son cours comme caviste à la Maison Bouvet-Ladubay à... Saint-Hilaire-Saint-Florent. Puis il entame une « double vie » entre terre et eau, saumur brut et Loire, œnologie et tourisme. Pas facile de concilier les deux activités ! C'est sans compter sur Patrice et Juliette Monmousseau, PDG et directrice générale de Bouvet-Ladubay : « Ils m'ont donné la chance d'un mi-temps. Six mois sur l'eau et six mois dans les troglo. »

Avec Loire Évasion, créée avec son épouse, les balades sur la Loire se déclinent en évasion simple, œnologique, gastronomique, contemplative au coucher de soleil, festive ou bien encore studieuse en séminaire. L'activité de mars à novembre est en évolution : « L'année dernière a été bonne, celle qui se profile, devrait être encore mieux. »



PRÉOCCUPÉ PAR L'ENVIRONNEMENT

Le marinier au look de pirate avec ses tatouages, ses rouflaquettes, sa vareuse et sa carrure n'en n'est pas moins inquiet dans cette carte postale quasi idyllique. « Je suis très préoccupé, cette année encore plus, par la pollution du fleuve. Je n'ai jamais vu autant de cyanobactéries, le regard tourné vers l'eau où les algues ne cessent de passer. J'ai appris qu'un chien était mort, dimanche aux Ponts-de-Cé après s'être baigné dans le Louet, à cause de ça. 25 ans que je navigue et je n'en ai jamais vu autant ! » C'est aussi le sable qui a été trop prélevé et le seuil de Bellevue à Nantes, un enrochement qui a disparu, accentuant le courant et faisant disparaître le peu de sable qu'il reste pour faire apparaître le gravier. Et enfin, c'est le comportement des usagers des berges ou de l'eau de la Loire qui mettrait presque en rage le marinier : « Je suis un éboueur de la Loire. Chaque jour je ramasse des kilos de déchets » confie Vincent Pocquereau alors que juste à côté, un zodiac des pompiers accoste avec plusieurs vélos et cyclomoteurs rouillés et boueux.

Il est temps pour notre homme de larguer les amarres de la Nonchalante, les mains sur la piautre (le gouvernail) pour le plaisir des touristes en route pour des émotions bien ligériennes.

EN CHIFFRES

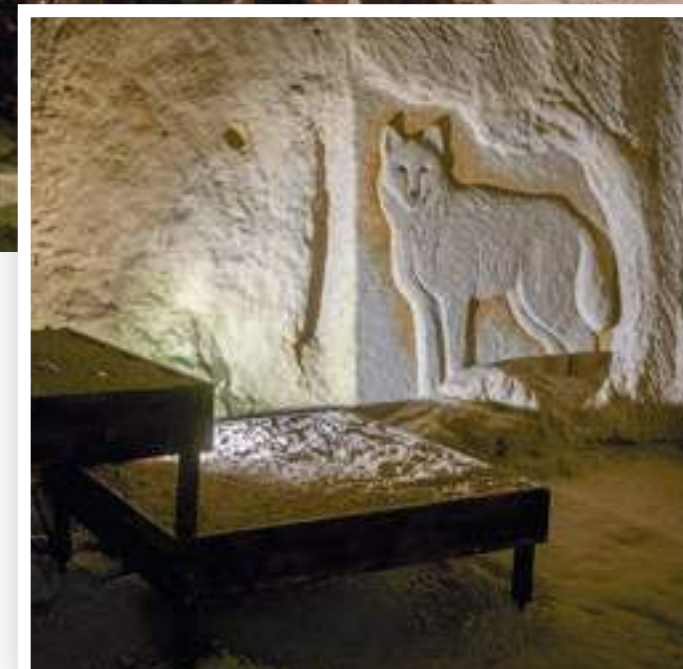
- **9,6 tonnes**
- **17 m de long**
- **4,5 m de large**
- **115 chevaux pour le moteur**
- **2 000 l d'essence par saison**
- **7 hélices par an du fait du manque de profondeur du fleuve**



Bernard LEBREC
JOURNALISTE

Service communication
Agglomération Saumur Val de Loire

www.loireevasion.com
www.facebook.com/loireevasion



MONTSOREAU

DU HAUT DU SAUT AUX LOUPS 4 000 ANS VOUS CONTEMPLENT

Le site du Saut aux loups à Montsoreau domine à la fois l'entrée du village et la Loire. Il abrite un musée du champignon, une boutique et un restaurant. Aurélien Schneider a repris le site en 2015 sur un gros coup de cœur.

Discret, le Saut aux loups ne reçoit pas moins de 50 000 visiteurs par an, ce qui lui permet de caracoler au top quinze des sites les plus visités en Maine-et-Loire. Caverne de nos ancêtres préhistoriques quelque temps après que l'océan se soit retiré du Saumurois. Le lieu était idéal pour se protéger des mammouths et autres rhinocéros. Les loups en feront plus tard leur tanière. Il faudra attendre le Moyen Âge pour y voir l'extraction du tuffeau qui servira à bâtir les châteaux de la Loire et les maisons de la région. La carrière tarie, les trois kilomètres de galerie sont convertis en champignonnières à la fin du XIX^e siècle. Au Saut aux loups, le champignon est toujours là mais pour le plaisir du touriste et des gourmets.

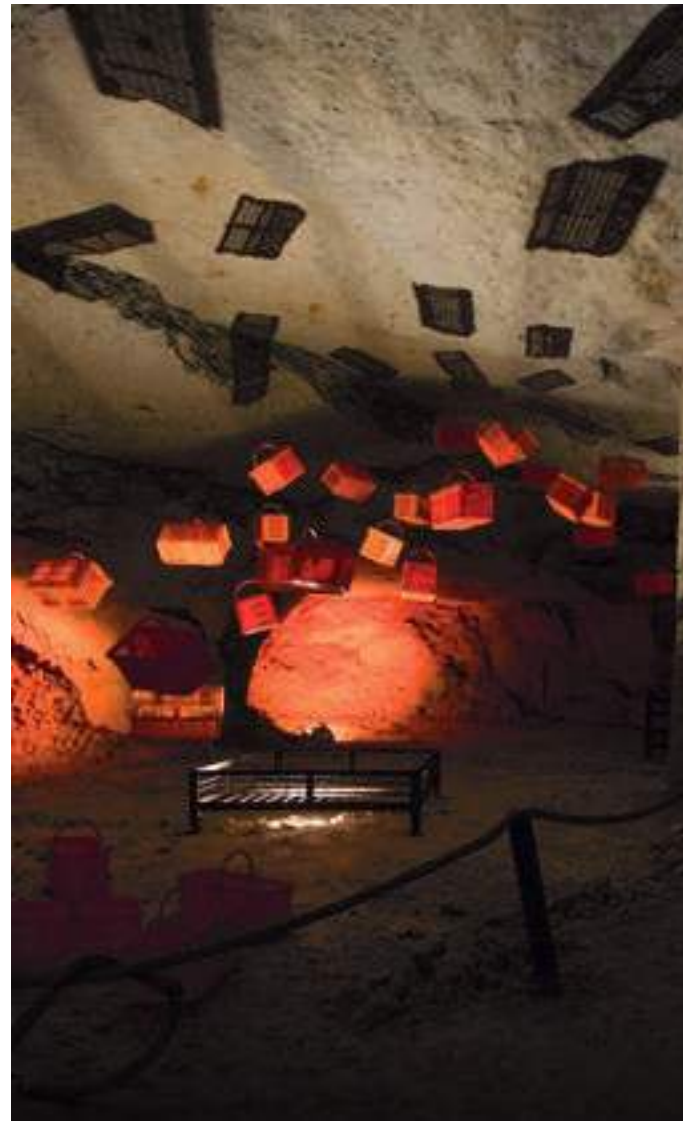


COUP DE Foudre À MONTSOREAU

« Je suis tombé amoureux du site dès la première visite. C'est un lieu qui ne laisse pas indifférent et qui est chargé d'histoire », confie son actuel propriétaire, Aurélien Schneider. Il quitte donc les bords de l'Atlantique où il était gérant d'établissements de vacances en Vendée, pour les bords de Loire. « J'ai d'abord investi dans le parcours et dans le restaurant ». Le restaurant est une ancienne maison troglodytique, avec au menu... des champignons déclinés en velouté et en galipettes cuites au feu de bois, une découverte d'un pan de la gastronomie locale qui se complète par les immanquables fouées.

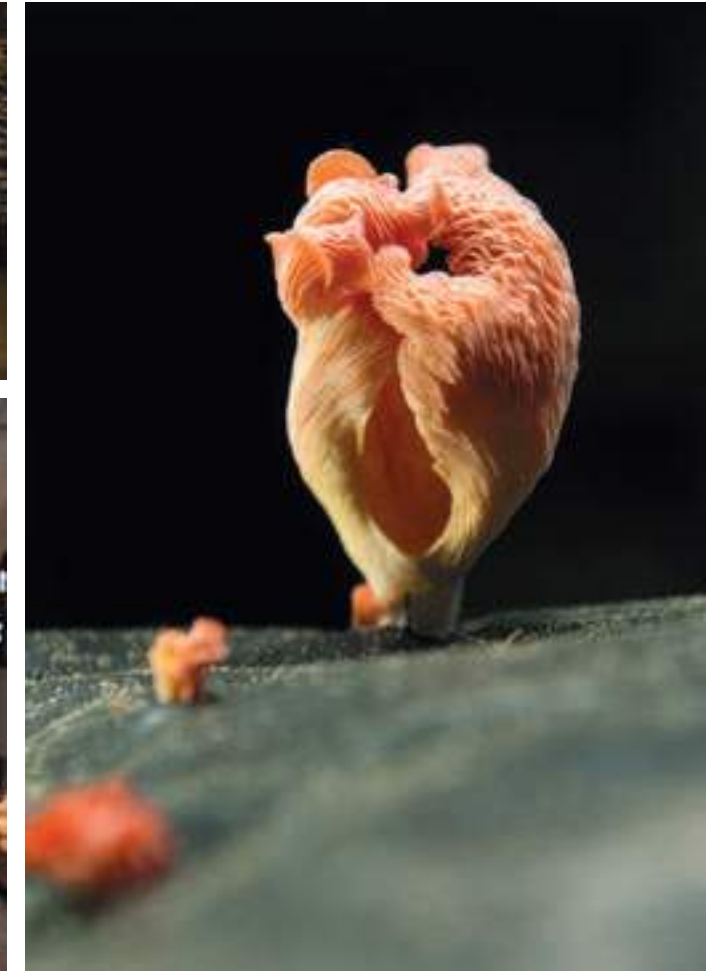
UNE IMMERSION COMPLÈTE

Pour les champignons le circuit est on ne peut plus court, ils arrivent des galeries toutes proches. Trois tonnes sont produites par an, exclusivement réservées aux visiteurs, « par souci d'honnêteté ». La digestion peut se faire ensuite, lors de la visite du musée. La scénographie, refaite à l'arrivée d'Aurélien Schneider, conte le champignon en multiples chapitres. La préhistoire et le tuffeau font aussi partie de l'histoire. 600 mètres d'immersion, dans un silence quasi total.



ÊTRE REMARQUABLE ET REMARQUÉ

Le jeune chef d'entreprise n'en reste pas là et poursuit la modernisation du Saut aux loups. Son souhait ? « Monter et monter encore en puissance », et pour ce faire, outre la scénographie, travailler autour des produits dérivés du champignon pour en faire des conserves cuisinées ou bien des alcools.



Aurélien Schneider a un œil neuf sur l'économie touristique en Saumurois : « Vendée = la mer = une destination. Ici, c'est plus difficile. Il a fallu que les acteurs du tourisme se fédèrent et soient solidaires entre eux et ça fonctionne. Il y a de véritables liens d'amitié tissés entre les sites, ce qui nous permet d'être cohérents sur l'offre et d'arriver à un haut niveau de qualité. Nous devons être remarquables et remarqués », conclut le patron du Saut aux loups avant de repartir dans ses galeries.

Bernard LEBREC - JOURNALISTE

Service communication Agglomération Saumur Val de Loire



FONTEVRAUD-L'ABBAYE

THIBAUT RUGGERI,

LE CHEF LUNAIRE ET ÉTOILÉ DE FONTEVRAUD LE RESTAURANT

Thibaut Ruggeri, le chef étoilé du restaurant de l'abbaye royale de Fontevraud et récent directeur exécutif du Fontevraud Resort, a trouvé sa voie dans les voix de l'abbaye millénaire. Il propose avec sobriété et singularité, une cuisine créative, contemporaine et sensorielle. Inspiré par le lieu, il s'en remet, depuis peu, à un ermite fontevriste qui lui a confié ses secrets de la Lune... Toqué le chef ? Plutôt les pieds dans la terre et la tête dans les étoiles.



PROJET ATYPIQUE ET DANS LE FLOU

Au début des années 2010, une réflexion est entamée sur l'ancien prieuré Saint-Lazare, devenu hôtel-restaurant. Thibaut Ruggeri participe à la réflexion aux côtés des designers Sanjit Manku et Patrick Jouin. « Le poste que l'on m'a proposé, tout comme le projet, était atypique. » Le lieu retrouve son esprit originel : accueil, partage, médiation dans un décor épuré où le bois se marie au tuffeau et la lumière joue avec les formes et les matières. Les espaces sont pensés, les codes de l'abbaye sont discrètement omniprésents. Le décor est planté. Le chef étoilé peut entrer en scène.

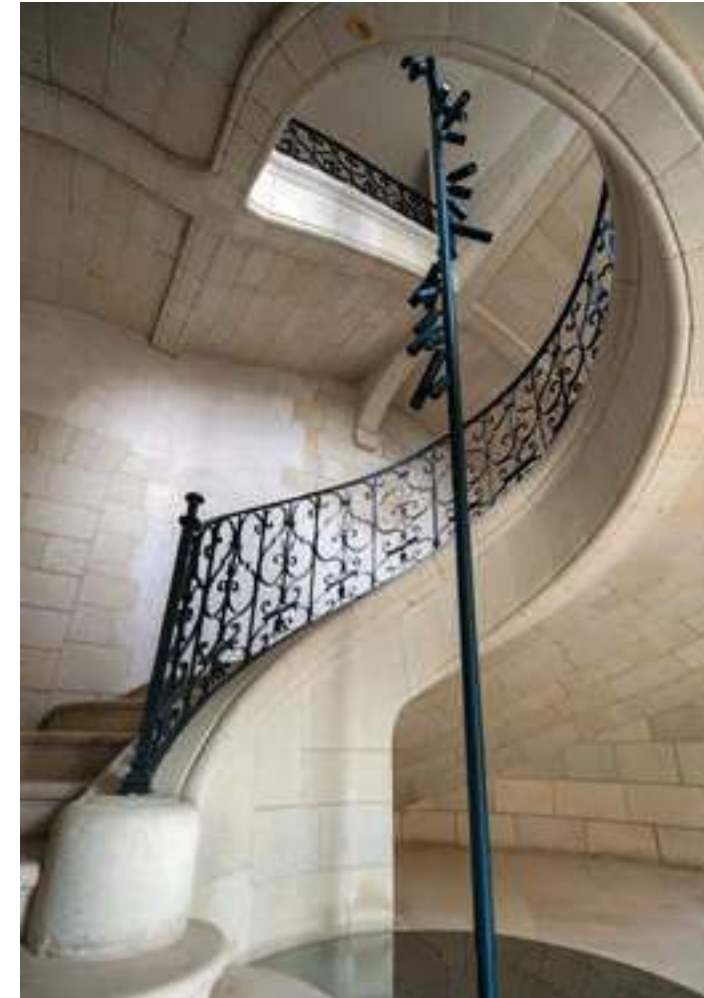


LE BON SENS PAYSAN

La région est sa basse-cour, sa prairie, son étable, sa bergerie, son étang, son chai et le troglo, le paradis de son marqueur : LE champignon. Et depuis le début de l'année, la Lune sa complice. Le souvenir imaginaire ou réel de Thibaut Ruggeri : la rencontre d'un ermite vivant dans la forêt dominant l'abbaye et qui en fait son « terrain de jeu » et d'expérimentation à la nuit tombée. Son carnet de notes abandonné dans le potager révèle les mystères de l'astre sélénite au chef : « Depuis, à chaque nouvelle lune nous changeons de carte. C'est du bon sens paysan à l'image du vigneron Antoine Foucault qui déguste ses vins selon le cycle lunaire. » Il n'y a pas là une volonté d'autarcie, les religieuses vivaient-elles en autonomie ?

CULTIVER CE QUI Pousse ICI

« Ma volonté première est de travailler ce qu'offre notre territoire en viticulture, maraîchage, élevage... Il est très riche. Cela a toujours été ma lecture. Je ne comprends pas que l'on fasse venir les aliments par avion... Pour asseoir cette volonté de sens, j'ai créé un potager dans l'enceinte de l'abbaye. » L'endroit, avec le Logis-Bourbon pour abri de jardin, est tenu par Nicolas Royer. Il explique avec passion sa façon de cultiver et de travailler le sol. Frôlant les aromates de ses mains pour en apprécier le parfum, stimulant quelques pousses en enlevant une feuille, humant un fruit, grattant la terre argileuse et sablonneuse pour laisser voir le tronc d'arbre servant à la maturité des rhubarbes en permaculture... Tout ici est couleur, odeur, saveur. « Ma ligne directrice est qu'ici, on cultive ce qui pousse », confie le chef.



Tout ici est étudié pour « Nourrir son corps et son esprit et faire une retraite contemporaine », être rassuré par la quiétude du lieu, entouré des esprits des nonnes, chatouillé par celui des bagnards et envoûté par l'ermite...

Thibaud Ruggeri a visé la Lune, elle lui a beaucoup donné, il a eu aussi une étoile par ricochet, d'autres l'attendent dans le firmament de la gastronomie, continuant là son histoire pour bâtir sa voie... lactée. Normal pour un chef !

Bernard LEBREC - JOURNALISTE

Service communication Agglomération Saumur Val de Loire

DIRECTION
SILVIO PACITTO

THÉÂTRE
OPÉRA
DANSE
MUSIQUE
POÉSIE
FESTIVALS


le Dôme
Théâtre - Pôle culturel et artistique


**SAUMUR
VAL DE LOIRE**
AGGLOMÉRATION