

<https://cuisine-addict.com/escapade-les-logis-auberge-ecole-pontlevoy/>

UNE ESCAPADE GOURMANDE AVEC LES LOGIS {AUBERGE DE L'ECOLE, PONTLEVOY}

3 avril 2017 par Sandra — [Laisser un commentaire](#)



J'adore voyager à la **découverte de nouveaux endroits, de producteurs passionnés et de spécialités culinaires**, et même si j'ai la chance de partir souvent à l'étranger, j'adore également rester en France pour en découvrir sur notre patrimoine si riche que je n'ai jusqu'à présent qu'effleuré. En plus, il faut avouer que ces **escapades en France** sont bien moins onéreuses, peuvent se faire sur un week-end prolongé et permettent de déconnecter du quotidien! Je vous en parlais justement tout récemment en vous disant que j'étais [une adepte des box pour mes séjours courts en France](#) ;)

Récemment j'ai pu découvrir les **forfaits proposés par les Logis**¹, des escapades tout compris pour partir à la découverte d'une région. J'ai pu tester le forfait « [I love Terroir](#) » dans le Loir-et-Cher, une escapade dans un établissement de caractère, comprenant une nuit en demi-pension avec un menu composé de 3 plats composé de recettes de terroir qui privilégient les produits régionaux. Nous en avons profité pour faire quelques visites à la découverte de ces produits, ces visites vous sont d'ailleurs proposés par les hôteliers.

L'AUBERGE DE L'ECOLE, PONTLEVOY



J'ai donc séjourné à l'Auberge de l'Ecole à Pontlevoy, un établissement de charme tenu par Agnès et David qui vous accueillent chez eux à bras ouverts. Je me suis tout de suite sentie bien dans cet ancien relais de Poste où tout est fait pour inviter à la détente dans un **cadre chaleureux et romantique**.

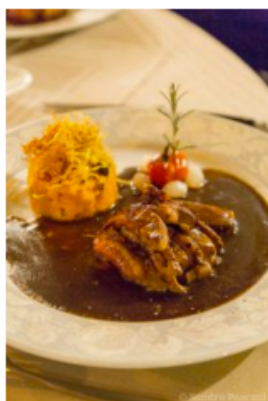


Ma chambre « *Côté Rêve* » est spacieuse, bien équipée et calme. Côté salle de bain, j'ai profité d'une baignoire balnéo, le top pour se relaxer après quelques heures de train :)



C'est David qui officie en cuisine pour proposer de **bons plats du terroir** à ces hôtes. Il privilégie les produits de saison, la mise en avant des **spécialités régionales** et surtout les produits frais, bref, vous l'aurez compris, j'adhère à 100% et j'ai été vraiment séduite par sa cuisine. Pas de chichis et de bons produits!





Mention spéciale pour le petit-déjeuner proposé par l'Auberge de l'Ecole: des produits frais, beaucoup de fait maison (confitures, compotées, cakes, brioches, etc...), un choix gargantuesque, bref de quoi bien démarrer une journée de visites dans la région!



Côté visites, voici les **3 découvertes** qui m'ont été proposées: {important: **ces visites sont ouvertes au public** et vous pourrez donc les faire également si vous êtes de passage dans la région!}

CHAMPIGNONNIÈRE CAVE DES ROCHES, BOURRÉ

C'est la première fois que je visite une champignonnière! L'ambiance en descendant dans les **anciennes carrières de tuffeau** est vraiment particulière et en voyant le plan (ou plutôt le labyrinthe) dessiné sur le plafond à l'entrée, en colle son guide histoire de ne pas se perdre dans ce dédale ^^

4 variétés de champignons sont cultivées dans les souterrains de Bourré: le pied bleu, le shitaké, le pleurote jaune et le champignon de Paris.



Insolite, une **ville souterraine** se cache également dans le labyrinthe des couloirs: près de 1500 m2 de fresques sculptées dans la masse en bas et hauts reliefs, installée là pour témoigner de manière inaltérable de l'esprit du village au 19ème siècle.



Pour en savoir plus: <http://www.le-champignon.com>

CHOCOLATERIE MAX VAUCHÉ, BRACIEUX

A peine entrés, l'odeur si particulière du cacao nous enveloppe pour une (re)découverte du processus menant de la fève de cacao au chocolat. Une visite intéressante qui se termine par une **dégustation de chocolats de différentes origines**.



Pour en savoir plus: <http://www.maxvauche-chocolatier.com>

VINS DOMAINE DES ROY, PONTLEVOY

La vallée de la Loire étant un terroir de vins, ne manquez pas de faire au moins une dégustation! Pour ma part, nous nous sommes rendus sur le **Domaine des Roy** situé à deux pas de notre hôtel. Mon petit préféré lors de cette dégustation: la cuvée « Alliance » (et avec un St Maure bien affiné c'est le paradis ^^).



Pour en savoir plus: <http://www.domainedesroy.com>

“¹ Qui sont les Logis ? Première chaîne volontaire de restaurateurs hôteliers indépendants en Europe avec plus de 2400 établissements, Les Logis sont identifiés, reconnus, appréciés pour leurs valeurs de tradition, de convivialité et de qualité. Tous les hôtels restaurants Logis sont différents et sont fiers de leur singularité, mais tous partagent un même état d'esprit particulièrement apprécié d'une clientèle en quête de plaisir, de bien-être et de découverte. En savoir plus: <https://www.logishotels.com/fr/>

Séjour offert