



Recettes simples et gourmandes

— BALADES GOURMANDES —

Une escapade « I love le terroir » avec Logis

10/05/2017

2 Commentaires

Une escapade *I love le terroir* avec Logis, c'est une immersion à la découverte d'un terroir, de la richesse artisanale et gastronomique d'une région... bref, tout ce qui me plaît ! J'adore découvrir de nouvelles destinations, et quand elles sont à **une poignée d'heure de Paris**, c'est encore mieux. Et quoi de mieux qu'un WE prolongé comme ceux que nous avons en ce moment pour partir quelque part en France et ainsi souffler un bon coup ?

J'avais déjà eu la chance de pouvoir partir à la découverte du terroir avec Logis il y a quelques années, à la [découverte de la truffe dans le Périgord](#)... Mais ça, c'était avant la création de ces formules « Escapade ».

J'ai eu la possibilité il y a quelques temps de découvrir les formules « Escapades » proposées par **les Logis**, à travers la formule « [I Love le Terroir](#) ». Cette formule propose de séjourner dans un établissement de caractère, à l'architecture typique de la région, comme c'était le cas pour nous avec l'**Auberge de l'école à Pontlevoy**. Vous séjournez donc dans un établissement Logis en demi-pension, votre séjour comportant également un repas avec un menu en 3 plats, menu favorisant les produits locaux et régionaux. Cette escapade est également accompagnée de visites proposées par l'établissement lui-même : une sorte de séjour très « clé en main ». Plus besoin de se tracasser pour savoir quoi visiter, c'est compris dans la formule !



L'Auberge de l'école – Pontlevoy

Pour découvrir cette escapade, j'ai donc été dans le Loir-et-Cher, région que je connais très très peu. (J'ai donc eu dans la tête cette fameuse chanson au refrain entêtant « *on dirait qu'ça t'gène de marcher dans la boue* » ... c'est à peu près tout ce que je connaissais du Loir-et-Cher avant d'y aller. Mea Culpa. BREF.)

J'ai séjourné à Pontlevoy, à l'[Auberge de l'école](#), un établissement tenu par Agnès et David, son époux et chef du restaurant. Cet ancien bâtiment ayant été précédemment une Poste, a une longue tradition d'hôtellerie. Le décor mêle tradition, histoire et touche moderne pour un accueil très chaleureux. J'ai vraiment apprécié cet établissement où l'on se sent bien, au calme.



Ci-dessus, des photos de l'arrière du bâtiment, accueillant une terrasse l'été, au calme.

Chaque chambre de l'établissement a un nom différent, et une décoration qui lui est propre. Ma chambre étant très accueillante, dans un style mêlant, tradition des murs en pierre et des vieux meubles, à quelques touches romantiques. Le petit plus qui fait la différence est la baignoire balnéo : un petit plus qui permet une détente totale. En bref, un hôtel où il fait du bien de se relaxer !



Petit tour au restaurant maintenant... La salle est chaleureuse avec cette grande cheminée, baignant la pièce d'une douce odeur de bois fumé, et d'une douce chaleur très agréable pour un séjour au petit printemps...







Place à table ! Nous avons eu la chance de pouvoir petit-déjeuner, déjeuner et dîner à l'Auberge. Voici donc un petit florilège de ce que nous avons pu déguster. Le chef, David, privilégie les **produits locaux, et les circuits courts**, en allant s'approvisionner ces des producteurs du coin – nous avons ainsi pu déguster du fromage cendré de la Fromagerie Moreau, située dans le village. La cuisine est faite au maximum maison – le saumon est fumé maison par exemple ! La cuisine est délicieuse et les quantités sont généreuses !





Bien souvent, les petit-déjeuners d'hôtel ont grise mine... ici, rien de tout ça ! Un buffet généreux, et même la possibilité d'avoir de oeufs cuits à la demande ! Un grand nombre de propositions sont faites maison là encore, des confitures en passant par les brioches et autre cake... le plus dur, c'est de choisir tellement le choix est important !



A l'accueil, on retrouve quelques produits de la région mis en avant... Terroir, vous avez dit terroir ! A noter que l'Auberge est située au plein coeur des châteaux de la Loire et pas très loin du Zoo de Beauval, vous pouvez donc alterner les types de visites... plus ou moins gourmandes ! Parmi les nombreuses curiosités gastronomiques de la région, j'ai pu faire 3 visites.

Champignonnière Cave des Roches – Bourré

Ici, pas question d'alcool... mais de champignons ! Cette champignonnière est une des dernières encore en activité en France. Logée dans une ancienne cave de tuffeau, cette pierre ayant servi à construire les châteaux de la Loire, jadis... Les champignons sont cultivés dans ce dédale de galeries et de salles, un vrai labyrinthe où l'on n'a pas réellement envie de se perdre ! Je n'avais jamais visité de champignonnière et je dois dire que c'est assez magique, je vous le conseille vivement !

Dans cette champignonnière sont cultivées 4 variétés de champignons : le shiitaké, le pleurote jaune, le champignon de Paris ainsi que le pied bleu. Vous connaissiez cette 4ème variété ? Et bien moi non plus... c'est une variété assez rare, très prisée par les grands chefs pour sa chair délicate...



L'autre raison d'aller visiter cette champignonnière est la **ville souterraine** qui s'y cache, creusée dans la roche. Cette sculpture représente la ville du village telle qu'elle était au XIXème siècle... Un réalisme à couper le souffle !



Chocolaterie Max Vauché – Bracieux

Saviez-vous qu'il y avait une chocolaterie artisanale dans la région ? L'occasion de réviser ses bases : une **visite guidée** vous plongera dans la fabrication du chocolat, de la plantation à la tablette, jusqu'à une petite dégustation vous permettant d'apprécier les différences qu'il existe entre des chocolats contenant plus ou moins de cacao venant de différentes provenances... Des tablettes mais aussi des bonbons de chocolat et autres pièces de grandes tailles... personnellement, je suis repartie avec 2 tablettes ayant un gros coup de coeur pour le chocolat de Sao Tomé !



Domaine des Roy – Pontlevoy

Je suis une grande habituée des visites d'exploitation viticoles et de caves, mais j'aime toujours autant cela ! La découverte de vins que je connais peu, d'un terroir et surtout de l'histoire de cette famille de vignerons ! Ici, des vins blancs tranquilles ou effervescents, qui rendent hommage aux fromages de la région !



Séjour offert