



Belles pierres, bonnes bouteilles et petits plats...

La lumière qui se tamise sur les façades de tuffeau, ça vous tente ? Les feuilles qui se teintent de couleurs fauves, ça vous chante ? Les saveurs d'automne, ça vous met l'eau à la bouche ? Le tumulte qui s'apaise, les senteurs boisées qui s'exhalent, la Loire qui murmure, ça vous dit ? Si c'est le cas, venez partager en famille, en amoureux ou entre amis, un peu de la gourmandise de notre automne. Le plaisir est garanti !

Si, avec les premiers jours de l'automne, les températures ont pris l'habitude de baisser, l'ambiance, elle, reste au beau fixe en Touraine ! Car la fin de l'année est chez nous une période de réjouissance : l'arrivée très festive du Touraine primeur (programmée pour le 3^{ème} jeudi de novembre) et les nombreux marchés aux vins où s'échangent les secrets des AOC du Val de Loire (Ah ! chinon, bourgueil, vouvray...) viennent notamment réjouir les cœurs.

D'est en ouest, sur les coteaux qui surplombent le cours de la Loire et au milieu des grands châteaux (Amboise, Azay-le-Rideau, Chenonceau, Villandry... veillent notamment sur eux), les vignobles de Touraine préparent des AOC pleines de senteurs et emplis du plaisir de vivre : le chinon, le bourgueil, le vouvray ou le Montlouis-sur-Loire transmettent, entre autres, toute la magie de notre terroir. Autour d'un verre de vin, l'occasion est belle, aussi, de découvrir quelques-unes de nos spécialités culinaires. On le sait depuis Rabelais et Balzac (deux incorrigibles gourmands), la Touraine à une cuisine généreuse ! Chacun à leur manière, nos chefs perpétuent cette tradition d'accueil et de partage, en accommodant les mille produits du « jardin de la France ». De l'étoilé Michelin à l'auberge rurale, des plus fameuses tables aux meilleures surprises, toutes les invitations sont lancées !

*La Touraine, pays de l'or noir :
à la découverte de la truffe du Richelais*

On ne le sait pas toujours mais, dans le pays de Richelieu (15 km de Chinon), la trufficulture était une activité florissante il y a encore moins d'un siècle : on commercialisa ainsi jusqu'à 20 tonnes de truffes, en 1882, sur le seul marché de Richelieu ! Aujourd'hui, même si les quantités de truffes produites sont évidemment bien moindres, la récolte et la vente du précieux champignon reste l'un des temps forts de l'année dans le pays de Richelieu.

C'est ainsi que le village de Marigny-Marmande, particulièrement réputé pour ses truffes, reste aujourd'hui encore le berceau de la production du « diamant noir ». Ses marchés aux truffes de décembre, 2^{èmes} et 4^{èmes} samedis de janvier et du 2^{ème} samedi de février accueillent chaque année nombre de producteurs, dont la récolte (et sa vente) attirent les curieux, mais également les plus grands chefs de la région, à la recherche de l'or noir qui couronnera leurs plats. Renseignement auprès de l'Office de Tourisme du Pays de Chinon - Tel : 02.47.93.17.85.

Notre court-séjour : « Belles Pierres, Bonnes bouteilles »

A l'occasion d'un séjour au cœur d'une propriété viticole, venez découvrir la Route Touristique des Vignobles de Touraine et les grandes AOC du Val de Loire. 2 jours/1 nuit en chambres d'hôtes 4 étoiles près d'Amboise - 180€/personne. Le prix comprend : l'hébergement, le dîner, les entrées aux châteaux d'Amboise, Chinon ou Azay-le-Rideau, des visites de cave à Montlouis et Chinon (3 bouteilles remises par personne et par cave), la visite d'un atelier de production de poires tapées. Réservation : Loisir Accueil Touraine - Tel : 02.47.27.27.32

COMITÉ DÉPARTEMENTAL DU TOURISME DE TOURAINE
Samuel BUCHWALDER - Tel : 02.47.31.42.93
relations-presse@tourism-touraine.com
www.tourism-touraine.com

