

Invitation voyage de presse
25 (soir) au 27 juin 2008

EN LOIRE-ATLANTIQUE, LA FEMME EST L'AVENIR DU VIN !

En Loire-Atlantique, le vignoble se conjugue au féminin. Viticultrices, femmes œnologues mais aussi curieuses de découvrir, les femmes revendiquent aujourd'hui leur goût pour le précieux nectar. C'est d'ailleurs à leur attention que le Comité départemental du tourisme de Loire-Atlantique a élaboré des week-ends à effectuer entre copines, afin de découvrir les richesses des vignobles et de la gastronomie du département.

Les vignes de Muscadet (la plus ancienne appellation française datant de 1937) reçoivent les bienfaits de la Loire et de l'Océan et sont de plus en plus travaillées et cajolées par des viticultrices sachant manier l'art de la vigne.

Le Comité départemental du tourisme de Loire-Atlantique serait heureux de vous convier à rencontrer ces femmes de talent et à déguster leur production, à l'occasion d'un voyage de presse organisé du 25 (soir) au 27 juin 2008.

Ce voyage vous permettra également de découvrir les paysages du sud du département, de tester des étapes gastronomiques originales et de participer à un cours de cuisine.

LES VIGNOBLES

Le Vignoble Nantais doit son rayonnement au Muscadet, la plus occidentale et la plus ancienne appellation des vins de Loire. Selon le sol dans lequel son unique cépage (le melon de Bourgogne) prend racine, le Muscadet exprime des vins bien plus variés qu'on ne l'imagine.

Le Domaine de la Renouère (Le Landreau)

Au Domaine de la Renouère, exploitation familiale depuis plusieurs générations, découvrez la gamme de vin lors d'une dégustation animée par une œnologue, Madame Bernadette Viaud.

Le Domaine des Génaudières (Le Cellier)

Anne Athimon viendra vous faire déguster les vins de son Domaine réunissant Muscadet bien sûr mais également Gamay des Coteaux d'Ancenis.

Le Domaine de la Sébinière (près de Clisson)

Anne Cannafarina a conservé le goût de la vigne en produisant un vin dégusté uniquement par ses hôtes

DÉCOUVERTES ET BALADES

Le vignoble nantais et ses moulins

La découverte du vignoble nantais se fera sur terre et sur eau. Après une balade au cœur des vignes à la découverte des moulins du Vignoble témoignant du passé industriel et prospère de la vallée, c'est par l'eau (et plus exactement en canoë) que notre balade se poursuivra afin de nous mener à Clisson.

Clisson

Rebâtie après les guerres de Vendée à l'image des campagnes de Toscane et d'Ombrie, le décor de tuiles et de briques qu'offrent Clisson et la Garenne Lemot est une œuvre d'art inspirée par des artistes nourris de culture italienne. Bien à l'abri derrière son labyrinthe de ruelles, le cœur du village alterne le rose tendre et le parme, les murailles crénelées, les murets bas et les jardins tranquilles. A Clisson, l'œil est rarement au repos soulignant les arcs des portes et fenêtres d'une vieille bâtisse ou s'attardant sur le château dominant la Sèvre Nantaise du haut d'un éperon rocheux depuis le XIe siècle.

LES ÉTAPES GASTRONOMIQUES

Maison Baron-Lefevre (Nantes)

La maison Baron-Lefevre renouvelle les codes traditionnels de la gastronomie. A la fois épicerie fine et néo-brasserie, ce loft rénové avec cuisine ouverte, mezzanine, poutres métalliques et authentiques meubles de métier en bois blond propose une cuisine généreuse orchestrée de main de maître par son chef Jean-Charles Baron.

La Gaillotière (Château-Thébaud)

Située en plein cœur des vignes de Château-Thébaud, la Gaillotière, longère viticole en pierre, possède deux gites (3 Epis Gites de France) comprenant chacun une terrasse. L'auberge-restaurant propose de plonger ses visiteurs dans une atmosphère traditionnelle grâce à une cuisine inspirée de nos grands-mères à base de produits frais provenant du maraîcher de Château-Thébaud mijotés et servis dans des vieilles cocottes en fonte, pour une escale douillette aux abords de Nantes !

Cours de Cuisine avec Jean-Paul Gasnier, restaurant *Les Terrasses de Bel Air* (Ancenis)

Plats typiques mijotés avec les produits frais du marché, Jean-Paul Gasnier vous fera découvrir quelques unes de ses recettes lors de ce cours de cuisine. Le midi, ce sera devant le magnifique panorama sur la Loire que vous dégusterez vos réalisations accompagné de l'inégalable Muscadet.

Contacts presse :

Stéphane Barthélémi - Fabienne Frédal / AB3C

Tél. 01 53 30 74 00 - stephane@ab3c.com

Tiphaine Blot – CDT Loire-Atlantique

Tél. 02 51 72 95 42 - t.blot@loire-atlantique-tourisme.com

PROGRAMME DU VOYAGE DE PRESSE EN LOIRE-ATLANTIQUE, LE MUSCADET SE CONJUGUE AU FÉMININ

MERCREDI 25 JUIN

- 17h Départ du train pour Nantes
19h10 Arrivée à Nantes.
20h00 Dîner à la Maison Baron Lefevre
22h30 Nuitée à l'Hôtel Pommeraye, à Nantes

*Maison Baron-Lefevre
33, rue Rieux
44 000 Nantes
Tél : 02 40 89 20 20*

JEUDI 26 JUIN

- 09h30 Départ de l'Hôtel
10h00 Découverte du vignoble Nantais (30min à pied / 30 min en canoë)
Vous irez à la rencontre du vignoble Nantais grâce aux chemins de randonnées et aux parcours en canoë-kayak de la Sèvre. L'occasion de découvrir les moulins du Vignoble symbole du passé industriel de la Vallée.
Les plus sportifs d'entre vous pourront se tester au canoë tandis que les autres se laisseront promener.

*Vignoble Loisirs
Organisation
Monsieur Franck Pasquier
35, rue de la Combe
44690 St Fiacre sur Maine
Tél. 02 51 71 65 74
<http://www.vlo.fr/>*

- 12h00 Déjeuner au Restaurant de la Vallée à Clisson
Face au Château et au bord de la Sèvre, le chef du restaurant de la Vallée, Hervé Déramé vous propose de découvrir une cuisine novatrice et des mets aux saveurs authentiques en parfaite harmonie avec ce site d'exception.

*Restaurant de la Vallée
1 rue de la Vallée
44190 Clisson
Tél : 02 40 54 36 23*

- 14h00 Visite guidée à Clisson

*Office de Tourisme
Clisson
Place du Minage
BP 89124
44190 Clisson cedex
Tel. 02 40 54 02 95
www.valleedecisson.fr*

- 16 h00 Dégustation au Domaine de la Renouère
Découvrez une gamme de vin lors d'une dégustation animée par l'œnologue, Mme Bernadette Viaud.

*La Renouère
44 430 LE LANDREAU
Tél : 02.40.06.43.05
www.muscadet-vincentviaud.com*

- 20h00 Dîner à la Gaillotière

*La Gaillotière
44690 Chateau-Thébaud
Tel : 02 28 21 31 16
www.auberge-laqaillotiere.fr*

- Nuit Soirée et hébergement au Château de la Sébinière
A seulement quelques minutes de Clisson, en plein cœur du vignoble de Muscadet, le château de la Sébinière offre la sérénité et l'authenticité d'une propriété viticole du XVIIIème et du XIXème siècle. La chaleur de l'ocre rouge, fil conducteur de chaque pièce, les badigeons à la chaux, les vieilles terres cuites, les cheminées, les meubles d'époque,

*Château de la Sébinière
Madame Anne Cannaferina
La Sébinière
44 330 Le Pallet
Tél : 02 40 80 49 25
www.chateausebiniere.com*

contribuent à vous procurer une sensation de bien être.

VENDREDI 27 JUIN

- 09h00 **Cours de cuisine avec M. Jean-Paul Gasnier - Les terrasses de Bel Air**
Le chef des Terrasse de Bel-Air vous accueille dans ce cadre raffiné dominant la Loire pour vous apprendre en toute convivialité, à concocter de délicieux petits plats.
- Les Terrasses de Bel Air
Route d'Angers
Saint-Herblon
Ancenis
Tél : 02 40 83 02 87*
- 12h00
15h15 **Déjeuner sur place**
- 15h30 **Balade sur La Loire à bord La Luce**
- Loire en scène
www.champtoceaux.fr*
- 16h30 **Dégustation des vins du Domaine des Génaudières**
Anne Athimon vous fera découvrir les vins de son Domaine dont les vignes s'étendent jusqu'à la Loire faisant du Muscadet des Coteaux de la Loire un vin très typé. Vous pourrez également savourer le Gamay des Coteaux d'Ancenis gouleyant et très fruité aux notes de framboises.
- Domaine des Génaudières
Mme Anne Athimon
44850 Le Cellier
Tél : 02 40 25 40 27*
- 18h00 **Départ de Nantes**
20h20 **Arrivée à Paris**

COUPON RÉPONSE

**VOYAGE DE PRESSE EN LOIRE-ATLANTIQUE
L'ŒNOTOURISME SE CONJUGUE AU FÉMININ
25 AU 27 JUIN 2008**

A retourner dès réception

Par fax au 01.53.30.74.09 ou par courriel : stephane@ab3c.com

Nom :

Prénom :

Média :

Téléphone :

Portable :

(Ce numéro ne sera utilisé que dans le cadre du voyage de presse)

e-mail :

Souhaite participer au voyage de presse

Sera remplacé(e) par :

Ne pourra assister au voyage de presse

Afin d'éviter tout désagrément merci de nous faire part de vos

éventuelles allergies alimentaires :

.....

Contacts presse :

Stéphane Barthélémi - Fabienne Frédal / AB3C

Tél. 01 53 30 74 00 - stephane@ab3c.com

Tiphaine Blot – CDT Loire-Atlantique

Tél. 02 51 72 95 42 - t.blot@loire-atlantique-tourisme.com