



<http://sobusygirls.fr/2017/03/23/i-love-le-terroir-federation-internationale-des-logis/>

LIFESTYLE

*On a testé pour vous  
l'escapade "I love le terroir",  
et on s'est régalés !*

23 MARS 2017 - 09 : 35



PAR EMILIE

La rédac' Sobusygirls a testé pour vous [l'escapade "I love le terroir"](#) proposée par [la Fédération Internationale des Logis](#). Avant de vous raconter le week-end exceptionnel que nous avons vécu, je dois tout d'abord planter le décor! En effet, il faut savoir qu'en Europe, il y a 2 300 établissements de charme qui ont pour but de mettre à l'honneur leur région ainsi que leurs produits du terroir.

Au départ, cette fédération avait pour but de lutter contre la désertification du milieu rural après la seconde guerre mondiale. Cette chaîne a connu un succès rapide et s'est développée partout en France durant les 20 années qui ont suivi, ce qui n'est pas étonnant étant donné la richesse de nos milieux ruraux tant au niveau gastronomique qu'au niveau patrimonial !

Parmi ces 2 300 établissements, L'Auberge de l'Ecole, une magnifique petite auberge pleine de charme située en plein cœur des pays de la Loire. Elle possède 2 cheminées et 3 cocottes (classification de l'hébergement et de la restauration par les Logis) qui nous a garanti tout le confort dont on avait besoin et une expérience plus que délicieuse au niveau culinaire.

L'escapade "I love le terroir" consiste à séjourner dans un **établissement de caractère à l'architecture typique de son territoire**. Au cours de ce séjour en demi-pension, le Chef propose **un menu composé de 3 plats** élaborés à partir de recettes de terroir qui privilégient les produits régionaux, les circuits courts et les spécialités locales.



Lorsque nous sommes arrivés, nous avons eu droit à un accueil très chaleureux des propriétaires des lieux avec une petite visite guidée ! C'est une auberge très jolie munie d'une terrasse pleine de charme. Déjà convaincus par le confort et le charme des lieux, nous nous retrouvons à table pour un repas digne de ce nom, avec bien sûr mise en valeur des produits du terroir ! Après le Pontilévien (un apéritif contenant de la crème de fraises des bois, du Touraine pétillant et de la griotte), on a pu déguster :

- La mise en bouche : Cappuccino de Champignons de Bourré
- L'entrée : Effilochée de Volaille fermière (Maison Menard), Crème de moutarde ancienne
- Le plat : Dos de Cabillaud à l'unilatéral, Mousseline de légumes de saison, crème safranée et
- Le dessert : Sabayon de rhubarbe aux Fines Bulles Pontiléviennes (Domaine des Roy)





Après ce délicieux repas, nous nous sommes mis en route pour visiter un peu la région et ses trésors comme par exemple la chocolaterie Max Vauché, avec petite visite et dégustation de chocolat, inutile de vous dire que c'était délicieux et très intéressant !

Ensuite, au programme, visite de **la cave des Roches** ainsi que de sa champignonnière de Bourré où sont cultivés à l'ancienne et récoltés entièrement à la main des champignons gastronomiques (pleurote, pied bleu, shii také...).

Puis, avant de retourner à l'hôtel, visite et dégustation de vins dans **les caves de Monmousseau** (inscrit au patrimoine mondial de L'UNESCO).

Donc journée bien remplie, suivie de nouveau d'un repas à l'Auberge de l'Ecole. Avant de vous donner l'eau à la bouche avec le menu, il faut de que je vous dise que je n'ai jamais bu du vin aussi bon avant d'aller dans cette auberge ! En particulier, un vin blanc, du CHEVERNY du Domaine du Salvard, que je compte me faire livrer d'ailleurs pour le faire goûter à mes proches !

Je partage avec vous le menu :

- Mise en bouche : Brouillade d'œuf fermier truffée
- Entrée : Saumon fumé Maison & son Tartare de Sainte Maure de Touraine frais de la « Maison Moreau »
- Plat : Filet de Canette française au Miel de Sologne, Embeurrée de patate douce rose aux champignons de Bourré
- Fromage : Briochine de Sainte Maure de Touraine au Romarin rôti au four
- Dessert : Trilogie de sucreries autour du crémeux cacaoté à cœur, Cappuccino de crème Mousseline, glace vanille en crumble de Pain d'épices de la « Maison du pain d'épices ».



Autant vous dire que je ne me suis jamais autant régalée que durant cette escapade I love le terroir ! Des plats raffinés plein de goûts et de saveurs étonnantes et surprenantes en bouche, accompagnés de vins tous aussi bon les uns que les autres...

Après une bonne grosse nuit de digestion, c'est reparti pour un petit-déjeuner à la hauteur des repas gastronomiques de la veille, Brioche maison, cakes cerise ou chocolat, jus et salade de fruits frais, œufs brouillés ou à la coque confectionnés spécialement par le chef, pains au chocolats, croissants, fromage... Bref ! Un petit dej' hyper complet, avec uniquement des produits frais et cuisinés par le chef qui nous a bien calé pour toute la matinée !

Avant de finir notre weekend en beauté à l'Auberge de la Caillière qui est "table distinguée" (ce qui signifie qu'elle possède plus de 4 cocottes ! Elle est sélectionnée par des experts culinaires car elle "élève l'art de la table à son plus haut niveau d'excellence"), nous nous sommes rendus au **Domaine des Roy** afin de déguster du vin certifié bio et vendangé uniquement à la main ! Donc hyper naturel et délicieux de surcroît, j'y ai d'ailleurs acheté entre autres une bouteille de Sauvignon qui était particulièrement fruité et raffiné.

Puis nous avons terminé notre petit weekend à L'auberge de la Caillière pour un repas gastronomique digne de ce nom !

Au menu :

- Saveurs d'ici & d'ailleurs à l'apéritif, L'amuse-bouche
- L'araignée de mer : Araignée de mer décortiquée, Saint Jacques marinées minutes, crème de corail
- Le homard de Bretagne : Juste Rôti, artichauts, pomme, safran «cœur val de Loire», voile de cochon, cardinal
- La selle d'agneau : Cuite basse température, royale d'ail confit, cannelloni croustillant, fine ratatouille, jus truffé
- Chariot de fromages frais et affinés, d'ici et d'ailleurs
- Dessert au choix à la carte et Mignardises

Moi qui n'étais jamais allée dans cette région de la France, j'ai adoré ! Les gens que j'y ai rencontrés étaient tous très accueillants et agréables, la région est pleine de charme et de produit du terroir absolument exquis !

En allant dans cette charmante auberge pour l'escapade "I love le terroir", j'ai passé d'excellents moments, autant au niveau culinaire qu'au niveau du confort et de l'ambiance chaleureuse! J'ai aussi pu en profiter pour visiter la région, déguster du chocolat, du vin, du fromage, bref, les produits du terroir de la région !

Je vous conseille vivement cette escapade "I love le terroir", pour découvrir une région avec ses proches ou même en amoureux c'est l'idéal ! Il existe aussi d'autres escapades comme "Vivons gourmand", "Je me relaxe", "Oui à l'insolite", "En amoureux", "Passionnément curieux"... pour profiter d'un beau séjour en fonction des envies et préférences de chacun.

Pour plus d'infos sur les escapades Logis, [rendez-vous ici](#) !