

Art de Vivre / Authenticité

Tours GOURMANDE



Le Martin Bleu © Overways

Véritable havre du bien-manger, la Touraine regorge de spécialités culinaires à déguster sans plus tarder !

À Tours, les occasions de jouer au fin gourmet se rencontrent à chaque coin de rue. Ici, les plaisirs de la bonne chère se déclinent autour d'une table raffinée, sur le bord d'un zinc ou dans un restaurant traditionnel.

Ici, se laisser tenter par une planchette de rillons et de Sainte-Maure-de-Touraine est loin d'être un péché, c'est une habitude !

Terre d'art culinaire et de vignobles réputés et appréciés, la Touraine bénéficie d'un climat et d'un sol exceptionnel qui ont permis à bon nombre de vignobles d'obtenir des AOC. Ses habitants savent céder au plaisir d'une bonne dégustation teintée de rouge ou de blanc ou encore pétillant...

**VILLE DU BIEN VIVRE
ET DU BIEN MANGER**



© Stevens Fremont



Tours est évidemment une cité gourmande proposant de **nombreuses spécialités gastronomiques** : rillettes, rillons, andouillettes, foie gras, fromage de chèvre, pruneaux, sucres d'orge, fouaces, macarons, gélines, poissons de Loire (alose, mullet, anguille, lamproie), friture de Loire (goujon, ablette, perchette), ou bien encore les poires tapées. L'une des plus célèbres spécialités culinaires de la ville reste le **Nougat de Tours**, qui a vu le jour au Moyen-Âge, à l'époque de Léonard de Vinci, grand amateur d'amandes et de fruits confits. Composé d'une pâte sucrée et d'une «macaronade» d'amandes sur un lit de fruits confits et de confiture d'abricot, ce dessert également appelé «gâteau du voyageur» a aujourd'hui sa confrérie (depuis 1998 : la confrérie du Nougat de Tours).

le bon plan



À la quête des meilleures adresses de la ville ? Le **Guide des Tables de l'Agglo** propose 46 restos, 10 pauses salées ou sucrées et la liste des marchés de l'Agglo. À retirer à l'Office de Tourisme Tours Val de Loire ou à consulter sur notre site www.tours-tourisme.fr, rubrique «Pratique».

Terre viticole par excellence, la région Val de Loire est le **3^e vignoble AOC/AOP de France**. Près de 45 % de la superficie des vignes de la région Centre-Val de Loire est situé en Indre-et-Loire, ce qui fait de la région de Tours une place viticole clé. Implantées sur des sols de craie tuffeau, argilo-calcaires ou d'argiles à silex, les vignes offrent une multitude de vins rouges, blancs ou rosés, moelleux, mousseux ou encore pétillants, comme le Vouvray, le Bourgueil ou encore le Chinon, pour n'en citer que quelques-uns.

Les amateurs de vins savoureront particulièrement Vitiloire, événement annuel réunissant les meilleurs producteurs viticoles du Val de Loire pour un week-end de **dégustations et de découvertes, en plein coeur de Tours**.



Les vignes de Chinon © Mathieu Garçon



© Stevens Fremont

Intégrée au réseau des cités internationales de la gastronomie - au même titre que Dijon, Lyon et Paris Rungis, un Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) a été créé à Tours, abrité depuis novembre 2016 par la Villa Rabelais. Située sur le boulevard Béranger, elle offre un espace de 3000m² dédié à des conférences, des expositions ouvertes au public et a pour mission la promotion de l'art de vivre « à la française ».

Didier EDON aux Hautes-Roches est étoilé Michelin.

L'Université François Rabelais et l'IEHCA, qui sont à l'origine de l'inscription par l'UNESCO du « Repas gastronomique des Français », organisent chaque année le forum « Alimentation et Culture ».

Pour en savoir plus :

www.toursvaldeloiregastronomie.fr



VitiLoire...

ou la célébration du bon vivre et du bien manger !

Depuis 16 ans, l'événement **VitiLoire**, salon des vins de Loire destiné au grand public, anime le coeur de la ville de Tours chaque dernier week-end de mai, rassemblant plus de 150 stands de vigneron. Avec plus de 40 000 visiteurs pour l'édition 2016, l'événement a battu un record de fréquentation ! Plus convivial et savoureux chaque année, ce rendez-vous est l'un des événements phares de la vie tourangelle.



VitiLoire © Cyril Chigot



© Anaïs Dutour

Au programme, des dégustations de vins issus des vignobles du Val de Loire bien entendu, mais pas que ! VitiLoire c'est aussi :

- **un village gourmand** avec des artisans et des produits du terroir ;
- **des ateliers dégustation** sur différents thèmes durant tout le week-end ;
- **des ateliers de cuisine** avec la présence de 10 grands chefs de Tours et de la Touraine qui cuisinent un plat devant le public à partir de produits du terroir.

le bon plan

Des formules Week-End « clé en main » spécial VitiLoire sont proposées par l'Office de Tourisme afin de découvrir la Touraine durant ce week-end festif.

Pour en savoir plus :

www.tours-tourisme.fr, rubrique « À voir, à faire ».

À chaque jour son marché ! L'Art de Vivre à la Tourangelle c'est aussi profiter de l'ambiance chaleureuse rencontrée sur les marchés de la Ville où Tourangeaux et touristes de passage se croisent au milieu des étals de produits régionaux.

Véritables lieux de rencontres et d'échanges, les marchés s'animent dans tous les quartiers de la ville. Celui du Carreau des Halles - coeur vibrant de la ville - a lieu deux fois par semaine. Les mercredis et samedis, il y concentre tout ce que le fertile terroir tourangeau offre de meilleur : fruits et légumes du Val de Loire, volailles et fromages, miel et autres délices made in Touraine.

Tours, c'est au moins un marché par jour et pas moins de 30 marchés !



© Sébastien Andréi



© Overways

Tours est également animée par des marchés à thèmes tel que le célèbre **marché aux fleurs du Boulevard Béranger**. Chaque **mercredi et samedi**, en hiver comme en été, il rassemble horticulteurs, fleuristes et pépiniéristes.

Une autre institution des places tourangelles, le marché Velpeau qui existe depuis 1897. On y compte environ 180 marchands le dimanche et une quarantaine le jeudi ; il figure parmi les marchés les plus complets de Touraine. C'est ici que l'on vient trouver le vêtement à la mode à petit prix, le poulet du dimanche ou l'article que l'on ne trouvera nulle part ailleurs.

À Joué-lès-Tours, le marché de la Rabière du jeudi matin permet de faire le plein de produits asiatiques, africains, portugais et bien sûr tourangeaux. Un lieu de rencontres incroyables !

le bon plan

Afin de cuisiner au mieux les produits de la région, l'Office de Tourisme Tours Val de Loire propose aux groupes des **ateliers de cuisine régionale et traditionnelle**. L'occasion de s'initier à une cuisine tourangelle familiale **dans une maison troglodytique**, que l'on soit cuisinier en herbe ou amateur éclairé !

Informations et réservations :
www.tours-tourisme.fr