



ACADÉMIE
DE LA TRUFFE



Un art de vivre, un art de travailler

La **truffe noire**, prestigieuse et mystérieuse, fleuron de notre terroir, renaît depuis les années 80 dans la région de Rabelais. Cette renaissance nous offre aujourd'hui l'occasion de vivre **une expérience inédite et authentique qui associe travail, découverte et convivialité**. À destination des groupes professionnels, **l'Académie et le lieu pour réussir vos réunions en offrant un cadre unique à vos séminaires.**



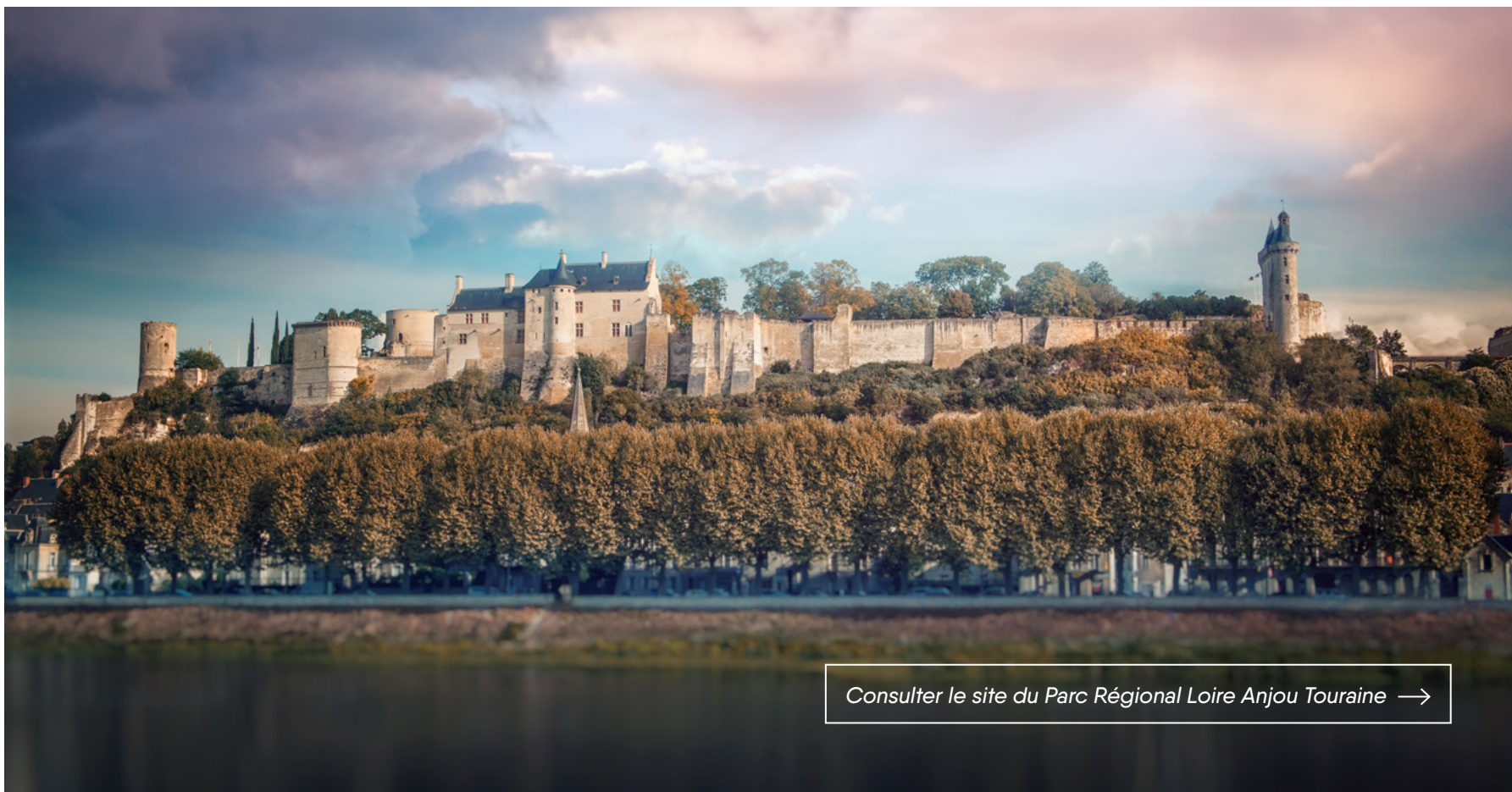
PRÉAMBULE.....	2
L'ENVIRONNEMENT	4
LE PLAN DU DOMAINE.....	5
LE DOMAINE	6
Les truffières	
Les Jardiniers	
Le grand potager	
LE CONTEXTE	9
LES ACTIVITÉS SUR PLACE	10
LES ACTIVITÉS À L'EXTÉRIEUR.....	11
LE LIEU	12
Les espaces de vie et d'activités	
Les espaces de réunion	
LA TABLE.....	15
UNE OFFRE SUR-MESURE	16
NOS TARIFS.....	17
CONTACT & ACCÈS.....	18





Au cœur du Parc Régional Loire Anjou Touraine

Bienvenue à Chinon ! Ici, découvrez la beauté des paysages classés au patrimoine mondial de l'UNESCO, **savourez les vins et la truffe noire**, sentez l'art de vivre Chinonais, « la fine fleur du Jardin de la France », patrie de **Rabelais** imprégnez vous de l'Histoire de France, entre la Forteresse Royale et le centre ville historique. La Loire, la Vienne, les nombreux châteaux de la Vallée de la Loire et les Jardins Remarquables jalonnent notre territoire et offrent **un environnement exceptionnel**.



L'Académie de la Truffe au Domaine du Moribot

Quinze hectares de jardins, de truffières et de vergers à flans de coteaux, un restaurant
« Les Jardiniers » en bordure de voie verte, un grand potager en maraîchage, des ruches, des fleurs...

[En savoir plus sur les truffières →](#)

[À propos du restaurant →](#)

[Au sujet du grand potager →](#)





Les truffières

Cinq truffières de plus de 12 000 pieds ont été plantées selon une pratique culturale innovante appelée « **Méthode Intégrée** », comprenant 4 axes le travail du sol, la surmycorhization la taille, et l'irrigation. Chaque truffière est plantée selon un dessin choisi et évocateur :
la Spirale, l'Éventail, les Rangs serrés, les Bosquets,
la Feuille de Chêne.

Deux espèces de truffes sont présentes sur le Domaine, pour un approvisionnement en truffes tout au long de l'année la truffe noire d'hiver *Tuber Melanosporum* et la truffe d'été *Tuber Estivum*.



Les Jardiniers

Le restaurant potager du domaine **Les Jardiniers** offre une cuisine authentique, créative et engagée.

Les légumes, plantes aromatiques, fleurs comestibles et fruits qui composent les plats sont cultivés dans le grand potager verger de 5 000 m².

Le miel et l'huile de noix sont produits sur le domaine.

La cheffe, **Virginie Thenot** propose une carte locale et de saison, préparée à l'aide de la cueillette du potager et d'ingrédients sélectionnés auprès de producteurs locaux.





Le grand potager

Il fournit des légumes, des aromatiques mais aussi des fleurs comestibles et d'ornement.

Conçu selon les principes de l'agroécologie, l'arrosage est effectué à l'aide de goutte à goutte reliés à des cuves de récupération d'eaux pluviales enterrées, les planches sont paillées afin de garder l'humidité.

Les désherbages sont effectués à la main. Le sol est enrichi à l'aide de compost et d'engrais verts.

Des potions naturelles maisons sont préparées comme engrais ou pour lutter contre les maladies et parasites.





Une expérience unique Un séminaire au vert, au cœur des truffières

À l'Académie, tout est pensé « **comme à la maison** », vous permettant de profiter d'un environnement dédié à la réunion dans le plus grand confort.

Côté travail, les espaces de réunion contemporains sont tous équipés d'écrans XXL et de visioconférence : la fibre nous connecte au reste du monde.

La découverte, c'est **la truffe** racontée par ceux qui la produisent : dressage de chiens, cavage, petits et grands secrets de la Taille, de l'arrosage, et de la lune...

Le team-building s'orchestre dans **l'Atelier culinaire** conçu spécifiquement pour accueillir les animations des chefs les plus exigeants autour des produits du potager et en saisons les truffes, asperges, cèpes et girolles....

Voir les espaces de vie et de réunion →

Les activités du Domaine

Les activités s'orchestrent dans les Truffières, dans l'Atelier Culinaire, dans le Potager, dans les Jardins... ou bien plus loin, dans les châteaux, sur la Vienne ou sur les routes de la Vallée de Loire...



LE SENTIER DES TRUFFES

Parcours didactique sur la **culture de la truffe** en extérieur (cartels explicatifs et station de conférence). Explications et présentation de la culture de la truffe par un spécialiste.



CAVAGE DE TRUFFES

Expérience en plein cœur des truffières, accompagné par un chien et son maître : recherche et **cavage de truffes fraîches** au sein du Domaine.



ATELIER DES CHEFS

Dans une cuisine toute équipée, accompagnés d'un chef, découvrez les recettes de la cuisine du potager et de nos truffières.

Les découvertes aux alentours

La Touraine recèle de **monuments** à visiter aux environs de Chinon, de sites originaux à découvrir comme les caves troglodytes, les champignonnières. Partez à la recherche de Rodin, Camille Claudel, Léonard de Vinci, Balzac, Ronsard, Calder...



CHÂTEAUX & MONUMENTS

Forteresse Royale de Chinon, châteaux d'Azay le Rideau, Rigny Ussé, Langeais, Villandry, Amboise, Château du Rivau, Abbaye Royale de Fontevraud, la Devinière, le Clos Lucé.



CAVES & VINS

Visites de caves ou de domaines, dégustations de vins thématiques, découverte de l'appellation Chinon, rencontres avec les vignerons.



AUTOUR DE CHINON

Balades à cheval, à vélo (la Voie Verte ou Loire à vélo), sorties en bateau traditionnel ou en canoë, team building rallye en 2CV ou en 4L.

Les espaces de vie et d'activités

SALLE 1

ESPACE RABELAIS

L'Atelier Culinaire et la cuisine du chef

Composé d'un îlot participatif pour les animations culinaires en team building, d'une cuisine professionnelle équipée pour répondre aux besoins des chefs les plus exigeants et d'une grande table monastère, créée sur-mesure pour d'accueillir dîners, moments d'échanges et de convivialité.

L'espace Rabelais est le cœur de l'Académie



SALLE 2

WORK CAFÉ

Que l'on s'y réunisse pour prendre une pause, boire un café, ou tenir une réunion informelle, le Work café est le « **chez vous** » de l'Académie.

Équipé d'une petite cuisine comprenant réfrigérateur, machine à café et thé en libre service, jus de fruits, douceurs, fruits frais, le Work café est aussi équipé d'écrans, de visioconférence, de sonorisation, de tables et salons vous permettant de vous **approprier cet espace**.

Les espaces de réunion, connectés et au calme, à la campagne

Les espaces de réunion contemporains sont modulables et tout équipés : écrans tactiles, vidéoprojecteur, visioconférence et audio. Toutes les salles sont **connectées à la fibre** qui diffuse le **wifi en très haut débit**.



SALLE 3

ESPACE RODIN

RÉUNION PLÉNIÈRE

90 m²

Capacités :

- 50 personnes en théâtre
- 40 personnes en tables rondes
- 30 personnes en école
- 25 personnes en demi-lune

Équipement :

Grand écran
Vidéoprojecteur
Audio

Différentes configurations de salles de réunions

Les espaces de réunion contemporains sont modulables et tout équipés : écrans tactiles, vidéoprojecteur, visioconférence et audio. Toutes les salles sont **connectées à la fibre** qui diffuse le **wifi en très haut débit**.

SALLE 4

ESPACE LÉONARD DE VINCI

BOARDROOM

30 m²

Capacité :

12 personnes max. en boardroom

Équipement : grand écran



SALLE 5

ESPACE BALZAC

SOUS COMMISSION

15 m²

Capacité :

6/8 personnes en table ronde

Équipement : écran tactile



SALLE 5

ESPACE RONSARD

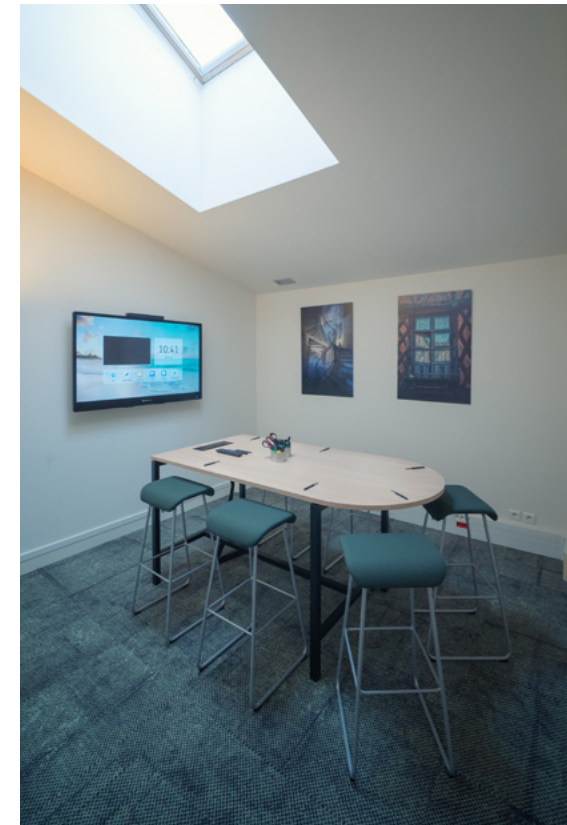
SOUS COMMISSION

15 m²

Capacité :

6/8 personnes en table ronde

Équipement : écran tactile, visioconférence



Différentes propositions de repas

Les moments de restauration sont des moments fort de convivialité et de création de lien.
Plusieurs options s'offrent à l'Académie :



CUISINE DE CHEF À L'ACADÉMIE

Menu sur-mesure cuisiné
par un chef dédié.



DÉJEUNER TRAITEUR À L'ACADÉMIE

Déjeuner de travail dans le Work café
avec notre traiteur partenaire.



REPAS AUX JARDINIERS

Déjeuner très local dans le restaurant
du Domaine, Les Jardiniers.

[Voir le site du restaurant →](#)

Une équipe dédiée pour construire sur-mesure votre séminaire



Que ce soit **en amont** de votre venue (avec la création de votre séminaire, le repérage, la mise en place des timings de réunion et d'activité, l'utilisation des espaces, la tenue de votre budget, les transports et transferts, les recommandations de visite ou création de team building, les dégustations et découvertes) ou pendant votre séjour, **un accompagnement de tous les instants vous est proposé.**



Les réunions

JOURNÉE SÉMINAIRE

79 € HT

Incluant la location des espaces de l'Académie, matériel audiovisuel (écrans tactiles, vidéoprojecteurs, paper board connexions) accueil café, pauses en matinée et après midi, déjeuner, accès à la cuisine (café, thé, jus de fruits, eaux minérales, douceurs) à volonté.

DEMIE-JOURNÉE

49 € HT

Incluant la location des espaces de l'Académie, matériel audiovisuel (écrans tactiles, vidéoprojecteurs, paperboard, connexions) accueil café, pause en matinée, accès à la cuisine (café, thé, jus de fruits, eaux minérales, douceurs) à volonté.

Les activités

DÉCOUVERTE DE LA TRUFFE

40 € HT

Expérience en plein cœur des truffières, accompagné par un chien et son maître recherche et cavage de truffes fraîches au sein du Domaine.

TEAM BUILDING CUISINE

120 € HT

Dans une cuisine toute équipée et accompagnés d'un chef, découvrez les secrets de la cuisine en direct de notre potager et de nos truffières.

La table

DÉJEUNER OU DÎNER AVEC UN CHEF

Sur devis

Autour d'un produit de saison du Domaine ou menu sur-mesure : truffe noire, truffe d'été, asperges, girolles, cèpes...

Académie de la truffe

11 rue des Douces – 37500 Ligré

PLAN DE SITUATION



PLAN D'ACCÈS ET PARKINGS



EN VOITURE

Paris : 300 km • 3 h 30 min env.

Orléans : 175 km • 2 h env.

Tours : 55 km • 45 min env.

Nantes : 186 km • 2 h env.

Angers : 97 km • 1 h 15 min env.

Nous écrire →

contact@academiedelatruffe.com



ACADÉMIE

DE LA TRUFFE

Nous écrire →

contact@academiedelatruffe.com