

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



Une troisième toque pour Fontevraud le Restaurant

L'année 2022 ne pouvait pas mieux se lancer du côté des cuisines de Fontevraud. Thibaut Ruggeri, Chef de Fontevraud le Restaurant, obtient une nouvelle et troisième toque par Gault et Millau France.

Le mardi 11 janvier 2022, Thibaut Ruggeri, Bocuse d'Or et Chef de Fontevraud le Restaurant depuis 2014, reçoit la nouvelle par Marc Esquerré, du guide gastronomique français Gault et Millau. Après un passage distingué au sein de Fontevraud et la découverte du menu "Lune", l'établissement obtient une troisième toque ainsi qu'une note de 15/20.

Cette très belle distinction est le reflet du juste travail quotidien accompli depuis des lunes par le chef Thibaut Ruggeri et l'ensemble de ses équipes. Elle vient s'ajouter à l'obtention d'une étoile au Guide Michelin en 2017 ainsi qu'à l'apparition dans la première sélection "Gastronomie Durable" du Guide Michelin en 2020.

En effet, le respect de l'environnement est au cœur de la cuisine du Chef. Potager biologique de 5000m², miel produit sur place ou encore tri des déchets, tant d'engagements venant caractériser la conception du menu "Lune", un menu unique renouvelé à chaque cycle et symbolisant l'ancrage de la cuisine du Chef dans le rythme de la nature.

/ À propos de Thibaut Ruggeri

Le Chef Thibaut Ruggeri s'est notamment formé à Taillevent à Paris auprès de Jean-Claude Vrinat et d'Alain Solivérès, avant de rejoindre en 2007 la Maison Lenôtre. En 2013, il obtient le Bocuse d'Or. L'année suivante, il devient Chef du nouveau restaurant de l'Abbaye Royale de Fontevraud. Il obtient une étoile au Guide Michelin en 2017.

/ À propos de l'Abbaye Royale de Fontevraud :

Au cœur du Val de Loire, inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO, au sein d'un parc de 13 Ha, l'Abbaye Royale de Fontevraud constitue le plus vaste ensemble monastique d'Europe. Dernière demeure d'Aliénor d'Aquitaine et de son fils Richard Cœur de Lion, l'Abbaye Royale de Fontevraud est associée à jamais à l'incroyable histoire des Plantagenêts. Labellisée Centre Culturel de Rencontre depuis 1975, elle propose tout au long de l'année une programmation culturelle dense associant la voix, les expositions historiques et la création contemporaine.

Depuis mai 2021, l'Abbaye Royale de Fontevraud aborde une nouvelle page de son histoire avec l'ouverture en son sein d'un nouveau musée de France : Fontevraud le Musée d'art moderne - collections nationales Martine et Léon Cligman. Situé dans la cour d'honneur à l'entrée de la cité monastique, dans un bâtiment entièrement rénové, Fontevraud le musée d'Art moderne invite à découvrir une collection de près de 900 œuvres où de grands noms de l'histoire de l'art du XIXe et XXe siècle dialoguent avec des arts extra-européens et de l'Antiquité. Toulouse-Lautrec, Degas, Derain, Delaunay, Vlaminck ou encore Richier côtoient ainsi des œuvres d'Afrique, d'Asie ou d'Amérique, apportant un regard à la fois intime et nouveau sur l'art moderne.

L'Abbaye Royale de Fontevraud abrite aussi depuis 2014 un hôtel 4 étoiles et un restaurant gastronomique 1 étoile Michelin, également récompensé par l'étoile verte de la gastronomie durable, qui en font une destination à part entière du Val de Loire.

CONTACT PRESSE :
presse@fontevraud.fr
06.30.27.05.60