

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

7 mars 2023



© Christophe Martin / Anjou Tourisme

## L'ÉTOILE MICHELIN CONTINUE DE BRILLER AU-DESSUS DE FONTEVRAUD

**Thibaut Ruggeri, Bocuse d'Or et Chef de Fontevraud le Restaurant, obtient une étoile pour la sixième année consécutive et conserve sa place dans la sélection « Gastronomie Durable » du Guide Michelin. Une étoile n'étant jamais définitivement acquise, cette récompense apporte une joie profonde pour les équipes de Fontevraud.**

Lundi 6 mars, l'édition 2023 du prestigieux Guide Michelin a de nouveau décerné deux récompenses au Chef Thibaut Ruggeri. En plus de la reconduction de l'étoile obtenue en 2017, il fait partie des 50 Chefs de la sélection « Gastronomie Durable ». Valorisant les démarches respectueuses de l'environnement, cette distinction est une reconnaissance essentielle pour le Chef engagé qui place le respect de la « Terre nourricière » au cœur de sa cuisine.

Potager biologique de 5000m<sup>2</sup>, miel produit sur place ou encore tri des déchets, tant d'engagements viennent 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 et figure, en 2020, dans la première sélection « Gastronomie Durable » du Guide Michelin. En 2022, il obtient une troisième toque au Gault et Millau.

### / 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 plus de 800 œuvres où de grands noms de l'histoire de l'art du XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> 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, 3 toques Gault et Millau, 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