

Communiqué de presse \ 2 octobre 2025

FONTEVRAUD L'ERMITAGE: UNE TABLE REMARQUABLE SALUÉE PAR LE GAULT & MILLAU

Le célèbre guide Gault & Millau vient de porter à 16/20 la note du restaurant de Fontevraud L'Ermitage, récompensant ainsi le travail d'excellence mené par le chef Thibaut Ruggeri, Bocuse d'Or 2013, et l'ensemble de son équipe.

C'est une nouvelle qui ravit l'ensemble du personnel de Fontevraud, le chef Thibaut Ruggeri en tête : le restaurant de Fontevraud L'Ermitage vient d'obtenir la note de 16/20 au Gault & Millau. Une distinction rare - et même unique dans le département - soulignant la constance et la maturité d'une cuisine aujourd'hui pleinement affirmée, l'excellence d'un service aussi professionnel qu'humain et, en premier lieu, la qualité des produits et producteurs situés à proximité immédiate de l'abbaye.

« Depuis une dizaine d'années, la table de Thibaut Ruggeri, Bocuse d'or 2013, est à l'image des lieux remplis d'histoire qui abritent la nécropole royale des Plantagenêts [...]. La cuisine de ce chef amoureux des arts, modifie les codes, associe la terre et la mer et vice versa, le fruit et le légume, dans une élégante sobriété, un raffinement épuré ou le superflu n'a pas sa place [...] », peut-on lire dans l'avis du guide gastronomique de renom qui consacre Fontevraud L'Ermitage comme "Table Remarquable".

Cette nouvelle note vient enrichir un palmarès déjà prestigieux :

- 1 étoile Michelin depuis 2017
- L'étoile Verte Michelin dès sa première édition en 2020
- Et 3 Toques Gault & Millau obtenues en 2022.

Autant de reconnaissances qui, année après année, viennent saluer une cuisine de l'essentiel, sincère et poétique, ancrée dans son terroir.



Le chef Thibaut Ruggeri © Christophe Martin

À propos de Fontevraud L'Ermitage, l'hôtel et le restaurant

Situé au coeur de l'Abbaye royale de Fontevraud, l'hôtel de Fontevraud L'Ermitage, 1 Clef Michelin, perpétue l'art de recevoir. Dans un cadre majestueux, loin des tumultes du monde, il privilégie confort et sobriété. L'hôtel séduit par son design épuré et sa mise en valeur du patrimoine. L'art de vivre et la quiétude se mêlent pour offrir une expérience incomparable.

En 2014, les architectes d'intérieur et designers Patrick Jouin et Sanjit Manku ont réinventé le monument en un nouveau concept hôtelier contemporain. Fontevraud abrite, dans l'enceinte de son abbaye, un hôtel 4 étoiles et un restaurant gastronomique porté par Thibaut Ruggeri, Bocuse d'Or, 1 étoile Michelin, 3 toques Gault & Millau également récompensé par l'étoile verte de la gastronomie durable. Une expérience unique à vivre avec un accès privilégié au site 24h/24.

Avec sobriété et singularité, Thibaut Ruggeri apporte au restaurant de Fontevraud L'Ermitage une cuisine créative, contemporaine, sensorielle et porteuse des valeurs de l'excellence française : une cuisine qui s'inspire du savoir-faire nourricier de Fontevraud.

Fort d'une riche expérience puisée dans les plus grandes maisons françaises, Thibaut Ruggeri se concentre sur une cuisine de l'essentiel, celle où le superflu et l'apparat n'ont pas leur place.

En constante réflexion, pariant toujours sur le pragmatisme, il fait du beau et du bon, avec les produits du terroir à sa disposition. La carte évolue ainsi en permanence au fil des saisons, en fonction de la disponibilité des produits locaux... et même ultra-locaux puisque de nombreux produits sont ceux cultivés au sein même de l'Abbaye royale.