





Editeur : Les Presses de Touraine  
29 rue Bugatti - 37000 TOURS  
Tél. 02 47 66 64 10  
Directeur général : Jérôme BECHY  
Directrice de Régie Publicitaire :  
Isabelle BUYTARD-CHRETIEN - 06 43 85 35 21  
isabelle.buytard@pressesdetouraine.fr  
Conseillères en communication  
Responsables de secteur :  
Mélissa NEVES  
Elodie MAUBERT  
Impression : Les Presses de Touraine  
Dépôt légal à parution



[www.pressesdetouraine.com](http://www.pressesdetouraine.com)



IMPRIM'VERT®



Agissez pour  
le recyclage des  
papiers avec  
Les Presses  
de Touraine  
et Ecofolio.

## Le mot de la rédaction

Chers lecteurs,

Le printemps est enfin là et la Touraine s'éveille sous les doux rayons du soleil. Les jardins fleurissent, les vignes bourgeonnent, et nos marchés locaux nous offrent les délices de notre terroir, comme les fraises de Loches et les asperges de la Vallée de la Loire.

C'est le moment idéal pour profiter de balades au bord de la Loire et découvrir les paysages éblouissants de notre région. Les événements culturels se multiplient, mettant en avant les talents locaux et enrichissant notre agenda printanier.

Profitez de cette saison de renouveau pour flâner, déguster et célébrer le charme de la Touraine.

Avec élégance et passion,  
L'équipe du Tours'N Chic



**Isabelle BUYTARD-CHRETIEN**  
Directrice de Publication



# Sommaire

## COMMERÇANTS COUP DE |

Parking Street Art Gambetta .....	06 & 07
Boutique Encore des Filles .....	09
Chocolaterie Max Vauché .....	11
Dominique Barbier .....	13
Villa Marceau .....	15
Le collectif des Lunetiers - Fabien Desnoues .....	16 & 17

## PLAISIRS GOURMANDS |

MaMiDou .....	21
Oceania L'Univers .....	23
Les Gens Heureux .....	25
Château Belmont .....	27
Domaine de la Tortinière .....	29
Château de Rochecotte .....	31
Château d'Artigny .....	33
Bistrot Gourmand .....	35

## AUTOMOBILE |

MINI Store Tours .....	41
------------------------	----

## TOURS 'N CHIC AIME |

Cadre Noir de Saumur .....	46 & 47
----------------------------	---------

## CÔTÉ MAISON |

Camif Habitat Tours .....	50 & 51
Cap Vert Paysage .....	54 & 55
APA 37 - Aquilus Piscines .....	56 & 57
Quinet .....	60 & 61
Atelier du décor .....	65

## SE LAISSER GUIDER |

Pompes Funèbres Assistance .....	70 & 71
----------------------------------	---------





# COMMERÇANTS COUP DE

---

Au cœur de Tours, certaines rues regorgent de trésors souvent méconnus. Entre Rue de la Scellerie, Rue des Halles et Rue Marceau, les commerçants indépendants font vivre un art de proximité précieux. Ici, on découvre de vraies pépites, portées par la passion, le savoir-faire et surtout la gentillesse de celles et ceux qui les font exister au quotidien. Une invitation à redécouvrir le commerce local, humain et authentique.

OÙ \_\_\_\_\_  
SE *garer*  
À TOURS ?

PARKING *Street Art*  
GAMBETTA



8 rue Gambetta - 37000 Tours  
Sous le Monoprix

1.80€  
la 1<sup>ère</sup> heure

5.80€  
les 3 heures

L'UNIQUE PARKING GRAFF ART DE TOURS

COMMERÇANTS - COUP DE



Découvrez les  
œuvres urbaines  
des artistes :

**SUN7**  
**HAZUL**  
**LARRIVAZ**  
**BAULT**  
**MATAONE**  
**DA CRUZ**  
**CHANOIR**  
**MR DHEO**  
et d'autres...

**200 places**  
accès facile et  
sécurisé par  
un gardien

Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 21h

# Les accessoires féminins indispensables de cette saison Printemps-Été

Les accessoires ne sont plus de simples compléments : ils deviennent les véritables pièces fortes du look. Du sac statement au foulard revisité, Cette saison Printemps-Été 2026 mise sur des détails qui font toute la différence, entre créativité et légèreté.

## Sacs : entre audace et fantaisie

Impossible de passer à côté du sac, star de la saison. On le choisit coloré, texturé ou orné de franges pour dynamiser une tenue. Les modèles en paille ou aux teintes vitaminées s'imposent, tandis que les détails (gri-gris, foulards noués) personnalisent chaque pièce.

## Le foulard, l'accessoire caméléon

Grande tendance de 2026, le foulard se porte partout : autour du cou, dans les cheveux, à la taille ou même accroché au sac. Il structure une silhouette et apporte instantanément du style, même aux looks les plus simples.

## Bijoux : l'art de l'accumulation

Colliers, bracelets et boucles d'oreilles se portent en accumulation. Les styles varient du minimalisme aux pièces plus audacieuses, permettant à chacune d'affirmer sa personnalité. Les bijoux deviennent un véritable moyen d'expression et signent l'allure.

## Les petits détails qui changent tout

Pochettes, broches ou accessoires de cheveux font leur grand retour. Ces petites touches permettent de twister une tenue en un instant, avec élégance et originalité.





# Boutique Encore des Filles



Blouse Indi&Cold  
> 109 €



◀ Jongs  
Atelier 1811  
> 19 €



▲  
Chemisier Tinsels  
> 159 €



▲  
Sac Ma Poésie > 119 €



▲  
Foulard Ma Poésie > 69 €



▲  
JC Sophie  
Veste > 119 €  
Pantalon > 119 €



◀ Chaussettes  
Atelier  
St Eustache  
> 25 €

*Encore des Filles*

3 rue de la Scellerie - 37000 Tours  
02 47 66 98 83  
[www.encoresdesfilles.fr](http://www.encoresdesfilles.fr)



MARQUES : YERSE - SESSUN  
ISLOW - MAISON HOTEL - HOD

# Fête des mères et Fête des pères : Des idées cadeaux pour faire plaisir



Chaque année, la Fête des Mères et la Fête des Pères sont l'occasion parfaite de témoigner son affection avec une attention particulière. Pas besoin de chercher le cadeau parfait pendant des heures : ce sont souvent les idées simples, choisies avec soin, qui font le plus plaisir.

## **Des cadeaux personnalisés et attentionnés**

Rien ne touche davantage qu'un cadeau pensé spécialement pour la personne. Bijoux gravés, objets personnalisés, albums photos ou créations artisanales : ces attentions uniques ont une vraie valeur sentimentale et traversent le temps.

## **Le plaisir des expériences**

Offrir un moment à vivre est une tendance qui séduit de plus en plus. Un dîner dans un bon restaurant, un soin bien-être, une activité à partager ou une escapade le temps d'un week-end : autant d'idées pour créer des souvenirs plutôt que d'accumuler des objets.

## **Les valeurs sûres qui font toujours plaisir**

Certains cadeaux restent incontournables. Parfums, accessoires, vêtements ou livres sont des classiques efficaces, à condition de bien connaître les goûts de chacun. Et parmi ces valeurs sûres, difficile de passer à côté du chocolat : raffiné, gourmand et universel, il s'adapte à toutes les envies. Coffrets de dégustation, chocolats artisanaux ou créations originales apportent toujours une touche de douceur et d'élégance à cette journée spéciale.

## **Le charme du local et de l'artisanat**

Privilégier les commerces de proximité ou les créateurs locaux donne encore plus de sens au cadeau. Produits faits main, spécialités régionales ou objets uniques permettent d'offrir quelque chose d'authentique tout en soutenant le savoir-faire.



## Chocolaterie Max Vauché

Chez Max Vauché Tours, le chocolat se savoure comme un véritable art gourmand. La boutique invite petits et grands à découvrir l'univers d'un maître chocolatier reconnu pour son savoir-faire artisanal depuis 1986. Dans ses vitrines, une large gamme de créations chocolatées ravit les papilles : assortiments raffinés, tablettes de grands crus, pâtes à tartiner artisanales ou encore spécialités maison comme l'Ourson de Lalie®, une guimauve fondante enrobée de chocolat. Toute l'année, la boutique propose des collections gourmandes à partager ainsi que des créations saisonnières pour les grandes occasions. Célébrez les Mamans et Papas avec un chocolat authentique, fruit d'une passion et d'un savoir-faire qui se transmettent dans chaque création.



MAX VAUCHÉ

*Chocolatier Créateur*

20 place de la Résistance - 37000 TOURS  
02 46 99 08 80

[maxvauche-chocolatier.com](http://maxvauche-chocolatier.com)





## Le bijou sur mesure : l'atout précieux de vos événements

Avec le retour des beaux jours, la saison des célébrations s'ouvre : mariages, communions, baptêmes... Autant d'occasions uniques où chaque détail compte. Et parmi eux, le bijou sur mesure s'impose comme une tendance forte, alliant élégance, émotion et personnalisation.

### **Une pièce unique pour un moment unique**

Contrairement aux bijoux classiques, le sur-mesure permet de créer une pièce totalement personnalisée. Gravure d'une date, choix des pierres, forme spécifique... chaque bijou raconte une histoire. Pour un mariage, il peut s'agir d'alliances uniques ou d'un collier pensé spécialement pour sublimer une robe. Pour une communion ou un baptême, médailles et bracelets deviennent des souvenirs précieux à conserver toute une vie.

### **Un cadeau chargé de sens**

Offrir un bijou personnalisé, c'est offrir bien plus qu'un simple objet. C'est transmettre une émotion, marquer une étape importante et créer un lien durable. Ce type de cadeau séduit par sa dimension intime et symbolique, bien au-delà des tendances.

### **Le savoir-faire au cœur de la création**

Faire appel à un artisan bijoutier, c'est aussi valoriser un savoir-faire et bénéficier de conseils sur mesure. Du choix des matériaux à la conception finale, chaque étape est pensée avec soin pour garantir une pièce de qualité, conçue pour durer.



# Dominique Barbier

*Bijoutier - Joaillier*

Dominique Barbier perpétue depuis 30 ans la tradition du bijou artisanal, où précision, passion et savoir-faire se conjuguent pour donner naissance à des pièces uniques qui accompagnent et racontent les plus beaux moments de la vie. Bagues, pendentifs, boucles d'oreilles ou bracelets... chaque bijou est façonné sur place entre les mains de ce Maître Artisan bijoutier-joaillier à partir d'une idée, d'une pierre précieuse ou d'un souvenir personnel. Des créations sur mesure pour marquer des moments importants de vie, véritable symbole durable, chargé d'émotion. Reconnu pour la restauration et la transformation de bijoux anciens, Dominique Barbier redonne vie à vos bijoux et pièces chargées d'histoire, en respectant leur valeur sentimentale et leur authenticité.



Photos non contractuelles



Atelier de création - Réparation  
 Restauration de pièces anciennes  
 37 bis rue Marceau à TOURS

02 47 61 45 52 - [dbarbier.bij@gmail.com](mailto:dbarbier.bij@gmail.com) 



© Villa Marceau

## Qu'est-ce qu'un concept store ?

Les concept stores séduisent par leur originalité et leur univers unique. Plus que de simples boutiques, ce sont des lieux où l'on vient autant pour découvrir que pour acheter. Le centre-ville de Tours fourmille de ces espaces, offrant aux visiteurs une vraie promenade inspirante à travers des univers variés.

### Un univers à part

Chaque concept store repose sur une identité forte : un style de vie, des valeurs ou une ambiance. Décoration, sélection et atmosphère créent une expérience immersive.

Mode, décoration, accessoires, cosmétiques ou épicerie fine : les produits sont choisis avec soin, souvent issus de créateurs ou de marques confidentielles.

### Authenticité et expérience

Ces boutiques mettent en avant le savoir-faire et invitent à prendre le temps. Certains proposent même des ateliers ou espaces conviviaux.

Le concept store est un lieu inspirant où shopping rime avec découverte et plaisir.



# Villa Marceau

## Nouveau Concept Store

Vous reconnaissez peut-être ce visage ? Garance vous accueille dans sa nouvelle boutique qui a ouvert ses portes le 10 mars. VILLA MARCEAU c'est quoi ?

Un concept store dans lequel on retrouve du prêt-à-porter avec des marques connues comme AN'GE ainsi que des pièces exclusives de fabrication indienne et brodées main. VILLA MARCEAU c'est aussi tout une collection de bijoux et d'accessoires, de la décoration artisanale, un espace dédié aux créateurs de la région avec entre autres MLLÉ CHOUCOU... Bref, une boutique où l'on peut se faire plaisir et trouver une multitude d'idées cadeaux pour tous les budgets.



26 rue Marceau - 37000 TOURS

**02 46 46 83 88**

Du mardi au samedi de :  
10h30 - 13h30 / 14h30 - 19h

# Le savoir-faire cocorico !

DÉCOUVREZ  
NOS VERRES  
FABRIQUÉS DANS  
LES YVELINES\*

ORIGINE  
FRANCE  
GARANTIE

Référence monture : modèle Joey de La Collection des Lunetiers certifiée Origine France Garantie (BV Cert. 6025249). \*Les opticiens Le Collectif des Lunetiers vous proposent une sélection de verres correcteurs certifiés Origine France Garantie (BV Cert. : 6019258) parmi la collection de verres ZEN. Liste des verres certifiés Origine France Garantie disponible sur [www.originefrancegarantie.fr](http://www.originefrancegarantie.fr). Les lunettes correctrices sont des dispositifs médicaux qui constituent des produits de santé réglementés portant à ce titre le marquage CE. Consultez un professionnel de santé spécialisé. Change. Iconographie : © Coline Gascon. KGS RCS Versailles 421 390 188. Mars 2020.



## Le collectif des Lunetiers Fabien Desnoves

Le Collectif des Lunetiers est un réseau d'opticiens lunetiers de proximité à taille humaine qui partagent des valeurs communes et mettent la relation client au cœur de leur métier.

Pour vos achats de lunettes de vue, solaires ou vos commandes de lentilles, nos équipes d'opticiens lunetiers, libres et passionnés, situés à Bléré et Amboise, vous accueillent dans un cadre chaleureux et vous proposent un large choix de montures.

Une équipe d'experts est à votre disposition pour vous conseiller sur le choix de vos lunettes, que vous recherchiez une paire correctrice à porter au quotidien ou un modèle de lunettes de soleil de marque.



**Bléré** - 50, rue du Pont - **02 42 85 00 08**

**Amboise** - Centre Commercial Leclerc  
Avenue Léonard de Vinci - **02 42 85 10 10**  
[www.lecollectifdeslunetiers.fr](http://www.lecollectifdeslunetiers.fr)







# PLAISIRS GOURMANDS

---

# Les principes de l'accord mets et vins



L'accord mets et vins consiste à rechercher l'harmonie entre un plat et un vin, afin que chacun mette l'autre en valeur sans le dominer. Contrairement aux idées reçues, il ne s'agit pas d'une science rigide, mais plutôt d'un équilibre subtil guidé par quelques principes simples.

Le premier est celui de l'équilibre : l'intensité du vin doit correspondre à celle du plat. Un mets puissant, comme une viande grillée, appelle un vin structuré, tandis qu'un plat délicat, comme un poisson, s'accordera mieux avec un vin plus léger.

**Deux grandes logiques permettent de construire un accord :**

- **La similarité**, qui consiste à associer des saveurs proches pour créer une continuité (plat crémeux avec un vin rond).
- **Le contraste**, qui joue sur les oppositions, par exemple un vin vif pour alléger un plat riche.

Les grandes saveurs (sucré, salé, acide, amer) influencent également l'accord. Par exemple, un dessert nécessite en général un vin plus sucré que lui, tandis que l'acidité d'un plat demande un vin tout aussi frais pour rester équilibré.

Il existe aussi quelques repères utiles : les accords régionaux fonctionnent souvent bien, car vins et plats ont évolué ensemble. À l'inverse, certains aliments comme les plats très acides ou très épicés peuvent compliquer les associations.

Enfin, il ne faut pas oublier que le goût personnel reste primordial. L'accord mets et vins est avant tout une expérience sensorielle et subjective.

Réussir un accord mets et vins, c'est trouver le bon équilibre entre règles, intuition et plaisir.



PLAISIRS GOURMANDS

## MaMiDou

*L'art de réunir, l'envie d'y revenir*

À Tours, MaMiDou, le nouveau restaurant de l'hôtel Hilton Tours, s'impose comme une table chaleureuse et authentique, ouverte à tous. Derrière une cuisine entièrement faite maison, le lieu défend une approche sincère et généreuse, mettant à l'honneur des produits locaux travaillés avec soin. Une cuisine gourmande et réconfortante, qui célèbre le plaisir des choses simples sans renoncer à la qualité. Le midi, le restaurant suit le rythme de la ville avec une formule à l'ardoise, idéale pour des pauses déjeuner rapides et savoureuses. Le soir, MaMiDou change d'ambiance et révèle toute sa personnalité : plus chaleureux, presque comme à la maison, on s'y retrouve pour partager et prendre le temps. Entre amis ou en famille, le lieu devient un véritable espace de convivialité. MaMiDou propose aussi des brunchs deux dimanches par mois, de véritables parenthèses gourmandes. Une adresse vivante et authentique, pensée pour le partage !



**MaMiDou**

CUISINE & MOMENTS GOURMANDS



Hilton  
HOTELS & RESORTS

Nos actualités et prochains RDV



1 place Anatole France  
37000 Tours  
**02 42 67 02 80**

Suivez-nous pour  
rien louper !

# Les distinctions dans les restaurants : que signifient-elles ?

Quand on choisit un restaurant, on entend souvent parler de labels et distinctions : Michelin, Gault & Millau, Maître Restaurateur, Bib Gourmand... Mais que signifient-ils exactement ?

## Les distinctions les plus célèbres

- **Michelin** : Les étoiles Michelin récompensent l'excellence culinaire. Une, deux ou trois étoiles reflètent la créativité, la technique et l'harmonie des saveurs.

- **Gault & Millau** : Ce guide note les restaurants sur 20, mettant l'accent sur la qualité, l'innovation et l'originalité des plats.

- **Maître Restaurateur** : Label français officiel garantissant une cuisine 100 % maison à partir de produits frais et de qualité.

- **Bib Gourmand (Michelin)** : Récompense les restaurants offrant une cuisine de qualité à un prix abordable.

## Autres distinctions et labels à connaître

- **Relais & Châteaux** : Label international pour restaurants et hôtels de luxe, valorisant excellence et expérience globale.

- **World's 50 Best Restaurants** : Classement mondial basé sur l'avis d'experts et de chefs, récompensant créativité et innovation.

- **Bocuse d'Or** : Concours prestigieux qui distingue les chefs pour leur savoir-faire et leur créativité.

- **Cuisine de Terroir / Produit du Terroir** : Label français valorisant l'usage de produits locaux et de saison.

- **Étoiles Bio / Ecocert** : Certifie l'utilisation de produits biologiques et des pratiques durables.

- **Slow Food / Terra Madre** : Valorise le patrimoine culinaire, les produits locaux et l'agriculture durable.

Certaines distinctions récompensent **l'excellence et la créativité** (Michelin, Gault & Millau, Bocuse d'Or), d'autres garantissent **la qualité artisanale et l'authenticité** (Maître Restaurateur, Terroir), et d'autres encore mettent en avant **le respect de l'environnement et des pratiques durables** (Étoiles Bio, Slow Food). Ensemble, elles aident les clients à identifier la qualité, le style et l'authenticité d'un restaurant.

PLAISIRS GOURMANDS

## Oceania L'Univers Hôtel\*\*\*\* Spa & Restaurant

Une invitation à redécouvrir la gastronomie locale dans un cadre élégant et chaleureux au cœur de Tours. L'Oceania L'Univers vient récemment de franchir une nouvelle étape en obtenant pour son restaurant « La Touraine » le prestigieux label de Maître Restaurateur, une distinction qui récompense le savoir-faire, l'exigence des produits frais et une cuisine entièrement faite maison.

La nouvelle carte du Chef propose une expérience gourmande authentique, entre tradition revisitée et créativité maîtrisée, mettant à l'honneur les produits du terroir et les saveurs de saison.

Une parenthèse gourmande, idéale pour un déjeuner ou un dîner au cœur de la ville.



Oceania  
L'Univers  
TOURIS  
★★★★

Maître Restaurateur  
CENTRI-VAL DE LOIRE

5 boulevard Heurteloup - 37000 Tours  
02 47 05 37 12 - [www.oceaniahotels.com](http://www.oceaniahotels.com)  
[oceania.tours@oceaniahotels.com](mailto:oceania.tours@oceaniahotels.com)





© Pamplemousse de Floride

**Pour 4 personnes :**

**Préparation :** 30 min

**Cuisson :** 30 sec - **Repos :** 1 h

**Ingrédient :**

2 pamplemousses de Floride, 400 g de veau en tranches fines (demander à votre boucher), 1 scamorza fumée ou une mozzarella fumée, 40 g de pignons de pin, 2 poignées de roquette, 1 petite botte de ciboulette ou de la cébette. Pour la vinaigrette : 1 petite gousse d'ail, ½ c.e à c. de moutarde, 4 anchois, 2 branches d'estragon, huile d'olive, sel et poivre.

## Recette

# Carpaccio de veau au pamplemousse rose de Floride

Commencez par éplucher et prélever les suprêmes des pamplemousses en prenant bien soin de récupérer le jus au-dessus d'un bol et de presser les membranes pour récupérer tout le jus restant. Demandez à votre boucher de vous découper le veau en très fines tranches.

Disposez-les dans un grand plat bien étalées et pas trop superposées. Versez 6 c. à s. de jus dans le plat. Couvrez et placez une heure au réfrigérateur. Mixez les anchois avec la petite gousse d'ail dégermée et écrasée, 2 c. à s. de jus de pamplemousse et la moutarde. Ajoutez de l'huile au fur et à mesure pour émulsionner. Salez et poivrez puis rajoutez de l'estragon ciselé finement.

Découpez la scamorza en copeaux fins et ciselez la cébette finement. Faites torréfier les pignons de pin 30 secondes à feu vif dans une poêle sans matière grasse. Disposez le veau dans 4 assiettes et répartissez la sauce en petites touches. Ajoutez la roquette, les suprêmes de pamplemousse ainsi que la scamorza, les pignons et la cébette.

Servez avec du pain type ciabatta.

## Les Gens Heureux

Et si vous redécouvriez le plaisir d'être surpris au restaurant ?

Récompensé par le Gault & Millau et Maître Restaurateur, le restaurant est recommandé par les locaux et particulièrement apprécié des touristes en quête d'une cuisine différente, sincère et savoureuse.

Aux Gens Heureux, chaque plat raconte une histoire : des associations inattendues, des saveurs franches, et cette petite touche créative qui fait toute la différence. Ici, on vient pour se faire plaisir... et pour vivre une vraie expérience. En plein cœur du Vieux Tours, le chef sublime les produits de saison avec audace et sens du détail. La carte évolue régulièrement, pour que chaque visite reste unique et mémorable.

- Cuisine créative, surprenante & gourmande
- Produits frais & de saison
- Vins de Loire & cocktails maison

Les gens  
Heureux



English  
spoken



Hablamos  
español

5 rue Marceau - 37000 Tours - 02 47 20 98 10  
[www.gensheureux.fr](http://www.gensheureux.fr) - [contact@gensheureux.fr](mailto:contact@gensheureux.fr)  
Du mardi au samedi midi & soir





© Fraises de France

**Pour 2 personnes :**  
**Préparation :** 20 min  
**Cuisson :** 6 min - **Repos :** 1 nuit

**Ingrédient :**  
80 g de chocolat blanc, 70 g de fraises, 15 cl de crème liquide entière, 15 feuilles de pâte filo, quelques feuilles de menthe, 1 grosse noix de beurre fondu.

## Recette

# Croustillant de chocolat blanc et fraises

La veille, préparez la mousse. À l'aide d'un couteau, hachez le chocolat blanc. Portez à ébullition 5 cl de crème fraîche liquide et laissez infuser quelques minutes 5 feuilles de menthe. Puis, versez la préparation sur le chocolat, mélangez, la préparation doit être lisse.

Transvasez dans un récipient, filmez et entreposez au frais pendant toute une nuit. Le lendemain, battez la préparation et ajoutez progressivement les 10 cl restants de crème fraîche liquide très froide jusqu'à obtenir une mousse, filmez et réservez au frais. Pour les croustillants, préchauffez le four à 180 °C. Découpez 12 carrés de pâte filo, beurrez-les, superposez-les 2 par 2 et garnissez les empreintes d'un moule à muffins. Faites cuire au four 4 à 6 min selon le four (le croustillant doit être doré). Laissez refroidir et démoulez-les délicatement.

Pour le dressage, mettez deux morceaux de fraise dans chaque croustillant, recouvrez de mousse au chocolat blanc à l'aide d'une poche à douille et décorez d'une fraise entière si celle-ci est petite ou de morceaux et de quelques feuilles de menthe. Réservez au froid jusqu'au moment de servir.



PLAISIRS GOURMANDS

## Château Belmont Hôtel\*\*\*\* Restaurant - Spa

Au coeur d'un parc arboré de 2,5 hectares, le **Château Belmont** offre une parenthèse de sérénité à deux pas du centre-ville. Dans ce cadre élégant chargé d'histoire, la **Table du Château Belmont** invite les gourmets à découvrir une cuisine raffinée qui met à l'honneur les produits locaux et de saison, au fil d'une carte légère et gourmande inspirée par le printemps et le terroir tourangeau.

Avec l'arrivée des beaux jours, la terrasse du restaurant, face au parc et à l'ancienne bâtisse du XVIIIe siècle, devient l'un des plus beaux spots de Tours pour un déjeuner au calme, un dîner gourmand ou simplement un verre sous la verrière historique du château. Prolongez l'expérience et accordez-vous une pause bien-être au SPA (piscine intérieure chauffée, hammam, sauna et fitness) avec ou sans soin, et possibilité de déjeuner au restaurant. Des offres accessibles **à partir de 59 € par personne**, pour s'offrir une journée détente et gastronomie dans un cadre naturel d'exception.



Château Belmont  
Tours  
\*\*\*\*

57 rue Groison - 37100 Tours

02 47 46 65 00 - [accueil@chateaubelmont.com](mailto:accueil@chateaubelmont.com)

[www.chateaubelmont.com](http://www.chateaubelmont.com)



# Nos spécialités culinaires

La Touraine, surnommée le "jardin de la France", est riche en spécialités culinaires qui ravissent les gourmets.



**Rillettes de Tours** : Cette charcuterie à base de porc, cuite lentement dans sa graisse, est délicieuse sur du pain frais.

**Tarte Tatin** : Cette tarte aux pommes caramélisées, souvent associée à la région, est un incontournable dessert.

**Fromage de Chèvre** : Le Val de Loire, avec sa texture crémeuse, est un fromage de chèvre emblématique de la Touraine.

**Soupe Tourangelle** : Une soupe rustique à base de légumes de saison et de pain, illustrant la cuisine de terroir.

**Fruits et Légumes** : La région est connue pour ses poires, prunes et asperges vertes, souvent mises à l'honneur dans les plats.

**Croustillant de Poire** : Un dessert à base de poires et de pâte feuilletée, servi tiède avec une boule de glace.

La cuisine tourangelle, axée sur le partage et les produits locaux, séduit tous les palais.



PLAISIRS GOURMANDS

## Domaine de la Tortinière Château Hôtel\*\*\*\* Restaurant

Au cœur d'un parc arboré dominant l'Indre, le Domaine de la Tortinière rouvre les portes de son restaurant Aurore, avec une nouvelle dynamique culinaire. Le nouveau chef Mickaël Thiong-Ly insuffle une signature originale mêlant inspirations asiatiques et réunionnaises aux traditionnels plats français, le tout sublimé par des produits locaux de saison. Sa cuisine créative et généreuse se décline avec une nouvelle formule bistrot-chic, pensée pour offrir une expérience gourmande et conviviale dans le cadre élégant du domaine.

Dès mi-mai, les beaux jours dévoileront une nouvelle terrasse avec espace lounge, idéale pour profiter d'un déjeuner au vert, d'un dîner au coucher du soleil ou d'un moment de détente face à la nature. Parmi les nouveautés de la saison : un brunch tous les dimanches pour savourer le week-end en douceur, ainsi que des soirées brasero promettant une ambiance chaleureuse.



  
DOMAINE  
DE LA  
**TORTINIÈRE**  
CHATEAU HÔTEL RESTAURANT  
\*\*\*\*

  
aurore

10 route de Ballan - 37250 Veigné

02 47 34 35 00 - [www.tortiniere.com](http://www.tortiniere.com)   



## À la Découverte des Vins de Touraine

Nichée dans le Val de Loire, la Touraine est un trésor pour les amateurs de vin, réputée pour la diversité et la qualité de ses productions. Ses vignobles offrent des paysages pittoresques et sont célèbres pour des cépages comme le Sauvignon Blanc, le Chenin Blanc et le Cabernet Franc, qui produisent des vins blancs frais et des rouges élégants.

Le Vouvray, à base de Chenin Blanc, se décline en secs, moelleux et effervescents, avec des arômes de pomme et de miel. Les rouges, tels que le Touraine Cabernet Franc, sont légers et fruités, parfaits avec viandes et fromages locaux.

Les vignerons tourangeaux, passionnés par leur terroir, pratiquent souvent une viticulture durable, respectueuse de l'environnement. Que vous soyez connaisseur ou novice, les vins de Touraine vous promettent une expérience sensorielle unique. Explorez cette région viticole riche en histoire et savourez ses nectars d'exception. À votre santé !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



PLAISIRS GOURMANDS

## Château de Rochecotte

### Restaurant gastronomique

Ouvert midi et soir - du lundi au dimanche  
(tarif : à partir de 42€ / pers. entrée et dessert).

### Carte lunch « Les Caprices de Dorothée »

Ouvert le midi en saison estivale - du lundi au dimanche (tarif : 36€ / pers. plat et dessert).

### Barbecues au Château

Ouvert le midi - dates fixes : samedi 13 juin 2026 -  
samedi 25 juillet 2026 - samedi 8 août 2026 -  
samedi 26 septembre 2026 (tarif : 65€ / pers. accès au buffet, barbecue, eau filtrée et boisson chaude).

### Tea time by Franck Joly

Ouvert de 15h30 à 17h30 - du lundi au dimanche  
(tarif : 22€ / pers. pâtisseries et boisson non alcoolisée).

### Ma Journée au château




Lunch & piscine - offre proposée en saison estivale du lundi au dimanche (tarif : 59€ / pers. accès piscine (de 10h à 17h30 - serviette fournie), lunch « les Caprices de Dorothée » : plat et dessert, boisson non alcoolisée et boisson chaude).



Sur réservation au 02 47 96 16 16

## CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

43 rue Dorothée de Dino - Saint-Patrice

37130 Coteaux-sur-Loire   

02 47 96 16 16 - [www.chateaurochecotte.fr](http://www.chateaurochecotte.fr)

# S'accorder une parenthèse détente en Touraine : gourmandise et bien-être à portée de main



Et si vous redécouvriez votre propre territoire autrement ? La Touraine regorge d'adresses qui proposent de véritables parenthèses détente, alliant plaisirs de la table et soins bien-être. Le temps d'une journée ou d'un week-end, offrez-vous une pause ressourçante sans quitter votre département.

## Redécouvrir la Touraine

Même en étant d'ici, on oublie parfois la richesse de notre terroir. Pourtant, de nombreuses tables revisitent les classiques tourangeaux avec créativité et élégance et vous invitent à de véritables expériences culinaires.

Entre châteaux, domaines et hôtels de charme, plusieurs établissements locaux ont développé des offres mêlant spa, soins et gastronomie. Une belle manière de ralentir le rythme et de transformer une sortie classique en expérience immersive. Ces lieux proposent souvent des packages incluant repas, accès au spa, voire nuitée, permettant de s'évader sans contrainte d'organisation.

## Une nouvelle façon de prendre soin de soi

S'offrir une parenthèse détente en Touraine, c'est aussi changer de regard sur son quotidien. Pas besoin de voyager loin pour décrocher : il suffit parfois de quelques kilomètres pour retrouver calme, plaisir et sérénité.

PLAISIRS GOURMANDS



## Château d'Artigny hôtel\*\*\*\*\* restaurant - spa

À quelques minutes de Tours, le Château d'Artigny invite à une escapade printanière élégante et ressourçante.

Côté table, le chef Hervé GUTTIN dévoile une nouvelle carte de saison, mettant à l'honneur les produits du terroir avec finesse et créativité, idéale pour un déjeuner en terrasse aux beaux jours.

Le domaine séduit aussi par ses infrastructures récemment rénovées : piscine repensée l'été dernier, spa avec formules bien-être pour une pause détente sur mesure, sans oublier le tennis et les terrains de padel pour une parenthèse sportive dans un cadre nature.

Entre gastronomie, relaxation et activités, le Château d'Artigny s'impose comme l'escapade locale parfaite pour profiter pleinement du printemps.

Lieu d'exception, le Château d'Artigny est également parfait pour accueillir vos réceptions privées ou événements professionnels.



CHÂTEAU  
D'ARTIGNY

92 rue de Monts - 37250 Montbazou  
02 47 34 30 30

[www.chateauartigny.com](http://www.chateauartigny.com)





> La Cuisine Bistronomique

## Une Évasion Culinaire Accessible

La cuisine bistronomique est un concept qui marie l'esprit des bistrotts traditionnels avec la gastronomie raffinée. Elle vise à offrir des plats de haute qualité, élaborés à partir de produits frais et de saison, tout en restant dans une ambiance décontractée et accessible. Née en France, la bistronomie a émergé dans les années 2000 en réponse à la recherche d'une cuisine authentique et créative, loin des restaurants étoilés coûteux.

Les restaurants bistronomiques proposent des menus courts, souvent renouvelés, mettant en avant des ingrédients locaux. La cuisine est généralement réalisée avec des techniques raffinées, tout en conservant une approche simple et conviviale. L'atmosphère des bistrotts bistronomiques est chaleureuse et informelle, permettant aux convives de déguster des plats de qualité sans les codes rigides des restaurants gastronomiques.

On y trouve des interprétations modernes de classiques français, comme des viandes mijotées, des poissons délicatement cuisinés, ainsi que des desserts faits maison, le tout souvent accompagné d'une sélection de vins soigneusement choisis. La cuisine bistronomique incarne une approche décontractée de la gastronomie, où la qualité des produits et la créativité des chefs se rencontrent pour offrir une expérience culinaire savoureuse et accessible à tous. C'est l'endroit idéal pour savourer des plats raffinés dans une ambiance conviviale.



PLAISIRS GOURMANDS

## Bistrot Gourmand

*La gourmandise comme art de vivre*

Au Bistrot Gourmand, chaque assiette raconte une histoire de cuisine française traditionnelle, généreuse et sincère. Situé à Fondettes, au bord de la Loire, notre restaurant est un nouveau lieu de vie où la convivialité, le goût et les produits de saison se rencontrent naturellement.

Pensé pour un déjeuner professionnel, un repas convivial entre amis ou un moment en famille, notre restaurant cultive l'esprit bistrot : des recettes authentiques, une cuisine gourmande, et une ambiance vivante portée par des événements réguliers, des retransmissions sportives et des soirées à thème. Notre terrasse permet de profiter des beaux jours dans un cadre agréable, apprécié autant par les locaux que par les visiteurs de passage dans la région.



Du lundi au vendredi de 12h à 15h  
et le vendredi soir de 18h à 23h.

195 quai des Bateliers - 37230 Fondettes

02 47 42 24 04

[www.bistrot-gourmand-restaurant-fondettes.fr](http://www.bistrot-gourmand-restaurant-fondettes.fr)





# AUTOMOBILE

---





> Un peu d'histoire...

## L'évolution de la voiture jusqu'à nos jours

Depuis la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, l'automobile n'a cessé d'évoluer, transformant nos déplacements, nos villes et nos modes de vie. La première voiture moderne, la **Benz Patent-Motorwagen** de 1886, fonctionnait à l'essence et a marqué le début de cette révolution. Au début du XX<sup>e</sup> siècle, **Henry Ford** démocratise la voiture avec la production de masse de la **Ford T**.

Durant le XX<sup>e</sup> siècle, la voiture à moteur à combustion s'améliore en puissance, sécurité et confort, intégrant des innovations comme l'ABS, les airbags ou l'injection électronique. À partir des années 1990, l'attention se tourne vers l'environnement : émissions de CO<sub>2</sub>, pollution et dépendance aux énergies fossiles. Les voitures hybrides puis électriques apparaissent, avec une adoption croissante en 2026 grâce à des batteries plus performantes et des infrastructures de recharge étendues.

La conduite autonome et la connectivité transforment également la voiture moderne. Des systèmes d'aide avancés (régulateur adaptatif, maintien dans la voie) et la communication véhicule-infrastructure rendent la circulation plus sûre et fluide. Parallèlement, la mobilité partagée et les nouvelles politiques urbaines réduisent la dépendance à la voiture individuelle.

Aujourd'hui, la voiture n'est plus seulement un moyen de transport : elle est électrique, connectée, parfois autonome et intégrée à un écosystème de mobilité durable.



## Paul Smith : élégance britannique et fantaisie

Fondée en 1970 à Nottingham par Paul Smith, la marque incarne le style britannique classique « with a twist » : des silhouettes élégantes ponctuées de rayures colorées, motifs ludiques et détails surprenants. Cette signature distingue la maison dans le monde du prêt-à-porter haut de gamme.

Au fil des décennies, Paul Smith a élargi son univers : menswear, womenswear, enfants, accessoires, parfums et objets de maison, tout en conservant une identité forte et cohérente. La marque est présente dans plus

de 60 pays et célèbre pour ses boutiques au design reconnaissable et ses collaborations artistiques. Paul Smith reflète un style optimiste et éclectique, inspiré par l'art, le cyclisme et la culture populaire. La marque ne se limite pas aux vêtements : elle propose une expérience culturelle, notamment à travers la Paul Smith's Foundation, qui soutient de jeunes créateurs.

Paul Smith est une institution du style britannique, où tradition et fantaisie se mêlent pour créer un univers unique, internationalement reconnu.



Pensez à covoïturer #SeDéplacerMoinsPolluer

## MINI Store Tours

La nouvelle **MINI Cooper Paul Smith Edition** incarne l'élégance britannique et l'esprit créatif qui ont fait la renommée du célèbre designer. À l'extérieur comme à l'intérieur, chaque élément a été pensé pour refléter l'univers de Paul Smith : rayures emblématiques, touches colorées signature, matériaux premium, finitions sur mesure, cette édition spéciale affirme un style résolument chic. Sous le capot, la nouvelle **MINI Cooper Paul Smith Edition** est déclinée en motorisations 100 % électrique alliant plaisir de conduite, technologies modernes et performances, tout en conservant le célèbre esprit « go-kart » propre à MINI. Elle s'adapte aussi bien aux escapades urbaines qu'aux trajets du quotidien, en conservant le caractère joueur et la maniabilité emblématique de MINI. La **MINI Cooper Paul Smith Edition** sera également déclinée dès la fin du printemps en motorisation essence, aussi bien en **3 portes, 5 portes et cabriolet**.



MINI STORE TOURS

Amplitude Automobiles  
3, rue Benjamin Franklin  
37170 Chambray-lès-Tours - 02 47 37 64 64  
[partenaire.mini.fr/amplitudetours](http://partenaire.mini.fr/amplitudetours)





TOURS'N  
CHIC  
AIME





## Les galas et matinales du Cadre noir : une équitation d'excellence

Le Cadre noir de Saumur, véritable symbole de l'art équestre français, est bien plus qu'un simple centre de formation pour les chevaux et cavaliers. Chaque année, les galas et matinales du Cadre noir rassemblent passionnés, curieux et amateurs d'équitation pour célébrer l'élégance et la maîtrise de cet art ancestral.

### **Les galas : un spectacle éblouissant**

Les galas du Cadre noir sont des événements spectaculaires qui mettent en lumière le savoir-faire inégalé des écuyers. Ces soirées exceptionnelles offrent une occasion unique d'admirer des démonstrations époustouflantes où se mêlent harmonie, grâce et technique. Les spectateurs sont transportés dans un univers où le cheval et son cavalier forment une véritable symbiose.

### **Les matinales : une découverte intimiste**

En complément des galas, les matinales du Cadre noir offrent une expérience différente, plus intime et conviviale. Ces matinées permettent au public d'assister à des séances d'entraînement des écuyers, où ils dévoilent les coulisses de leur

travail quotidien. C'est l'occasion d'observer la préparation des chevaux et la finesse des gestes des cavaliers, tout en découvrant les valeurs d'éthique et de respect qui régissent cette discipline..

### **Une tradition d'excellence**

Depuis sa création, le Cadre noir s'est donné pour mission de préserver et de transmettre les traditions équestres françaises. Les galas et matinales sont l'aboutissement de ce travail acharné, où chaque numéro est soigneusement préparé et exécuté avec une précision remarquable.

Les spectateurs peuvent ainsi découvrir les différentes disciplines de l'équitation, allant du dressage à l'obstacle

### **Des moments inoubliables**

Assister à un gala ou à une matinale du Cadre noir, c'est vivre des moments d'émotion et de partage. Les performances sont souvent accompagnées de musiques envoûtantes lors des galas, créant une atmosphère magique. Lors des matinales, l'interaction directe avec les écuyers et les chevaux offre une immersion unique et authentique dans le monde équestre.

### **Un événement accessible à Tous**

Les galas et matinales du Cadre noir ne se limitent pas aux seuls passionnés d'équitation. Ils sont conçus pour être accessibles à tous, des familles aux amateurs d'art, en passant par les enfants. Chaque spectateur peut apprécier la beauté et l'élégance des chevaux, ainsi que

la virtuosité des écuyers, dans une ambiance conviviale et festive.

### **Une invitation à la découverte**

Les galas et matinales du Cadre noir sont une véritable invitation à découvrir la richesse de l'équitation française et à s'émerveiller devant le talent exceptionnel des écuyers. Que vous soyez un cavalier chevronné ou simplement curieux de cet univers, ces événements promettent des souvenirs inoubliables. Ne manquez pas l'occasion de vivre cette expérience unique et de plonger dans l'univers fascinant du Cadre noir de Saumur.

Pour plus d'informations sur les dates des galas et matinales ainsi que la réservation des billets, rendez-vous sur le site officiel du Cadre noir : [www.cadrenoir.fr](http://www.cadrenoir.fr).







TOURS'N CHIC AIME

## Cadre Noir de Saumur

*Le Prestige de l'équitation de tradition française*

### Le Printemps des Écuyers

Pour l'édition 2026 du Printemps des Écuyers, le Cadre noir de Saumur célèbre l'art équestre aux côtés de Lorenzo, figure emblématique de l'équitation en liberté. Un moment rare, où virtuosité et complicité donneront vie à un gala inoubliable.

### Destins Liés, le nouveau gala

Rendez-vous dans le Grand Manège pour «Destins liés», le nouveau gala du Cadre noir : un voyage artistique à travers le temps, hommage au lien éternel entre l'homme et le cheval.

### Les Musicales du Cadre noir

En 2026, les Musicales accueilleront une collaboration d'exception entre le Cadre noir de Saumur et l'Orchestre de la Nouvelle Europe, autour d'un répertoire musical issu de l'univers du cinéma.

Retrouvez toutes les dates sur [www.cadrenoir.fr](http://www.cadrenoir.fr)



le Cadre  
noir Saumur  
i/ce

Avenue du Cadre noir - 49400 Saint Hilaire Saint Florent  
**02 41 53 50 60 - [visites.cadrenoir@ifce.fr](mailto:visites.cadrenoir@ifce.fr)**  
**Billetterie : 02 41 53 50 80**  
**[billetterie.cadrenoir@ifce.fr](mailto:billetterie.cadrenoir@ifce.fr)**  
**[www.cadrenoir.fr](http://www.cadrenoir.fr)**   

# CÔTÉ MAISON

---



> Rénover et agrandir sa maison

# Pourquoi se faire accompagner par un Assistant Maître d'Ouvrage (AMO) ?



Dans un contexte où les projets immobiliers gagnent en complexité et en exigence, de plus en plus de propriétaires font un choix stratégique : se faire accompagner par un assistant maître d'ouvrage (AMO). Loin d'être un simple intermédiaire, ce professionnel s'impose comme un véritable partenaire de confiance pour sécuriser et valoriser un projet d'extension ou de rénovation.

Dès les premières réflexions, l'AMO apporte une vision structurée. Il aide à transformer une intention - agrandir une pièce de vie, repenser les volumes, améliorer la performance énergétique - en un projet cohérent, aligné avec un budget maîtrisé. Cette phase amont, souvent sous-estimée, est pourtant déterminante pour éviter les dérives financières et les choix approximatifs.

Son expertise se révèle également précieuse dans le choix des intervenants et l'analyse des devis. Grâce à sa connaissance du secteur, il permet de sélectionner des professionnels qualifiés et d'optimiser les coûts tout en garantissant un niveau de qualité élevé, tant sur les matériaux que sur les finitions.

Au-delà de la conception, l'AMO assure un pilotage rigoureux du projet. Coordination des acteurs, respect des délais, suivi budgétaire : il anticipe les aléas et fluidifie les échanges entre les différentes parties. Cette gestion structurée permet d'aborder chaque étape avec davantage de clarté et d'efficacité.

Enfin, faire appel à un assistant maître d'ouvrage, c'est aussi faire le choix de la sérénité. Le propriétaire reste décisionnaire, mais bénéficie d'un accompagnement éclairé tout au long du projet, avec un objectif clair : transformer une opération souvent complexe en une expérience maîtrisée et réussie.

Un atout de plus en plus recherché pour conjuguer qualité, performance et tranquillité d'esprit.





CÔTÉ MAISON

## Camif Habitat Tours

*l'accompagnement travaux  
en toute sérénité*

Depuis 1982, CAMIF HABITAT s'impose comme un acteur de référence pour mener à bien vos projets de rénovation, d'extension ou d'aménagement. L'enseigne propose une prise en charge globale, pensée pour vous simplifier la vie, de la première idée jusqu'à la livraison finale. Analyse de vos besoins, accompagnement technique, mise en relation avec des artisans locaux sélectionnés, organisation et supervision du chantier : tout est orchestré avec méthode. En Indre-et-Loire, votre assistant maître d'ouvrage David Lagleyze, vous garantit un suivi clair et une exigence constante de qualité. Sa priorité ? Vous assurer des travaux fluides, encadrés et sans mauvaises surprises, tant sur les délais que sur les coûts. Transformer votre habitat, repenser vos espaces ou agrandir votre lieu de vie devient ainsi un projet maîtrisé, réalisé en toute confiance.



**camifhabitat** 

GRUPE HEXAÔM

Pour donner vie à votre projet,  
**contactez-nous au 07 83 42 34 90**  
35 rue du Général Mocquery - 37550 Saint-Avertin  
**david-lagleyze@camifhabitat.fr**  
**www.camif-habitat.fr**   

> Aménagement extérieur

## Créer un Espace de Vie Harmonieux



L'aménagement de l'extérieur de sa maison est essentiel pour optimiser l'espace, améliorer l'esthétique et profiter pleinement de la nature. Que ce soit un jardin, une terrasse ou un balcon, chaque détail compte pour créer un environnement accueillant et fonctionnel.

### **La Planification :**

Avant de commencer, il est crucial de planifier l'espace. Définissez vos besoins : souhaitez-vous un coin détente, un espace pour recevoir, ou un jardin potager ? Prenez également en compte l'ensoleillement, le type de sol et le climat de votre région.

### **Les Plantes et Végétaux :**

Le choix des plantes est primordial. Optez pour des espèces adaptées au climat local et à l'exposition de l'espace. Mixez des plantes fleuries, des arbustes et des arbres pour créer une ambiance harmonieuse. N'oubliez pas d'intégrer des plantes grimpantes pour habiller les murs et les pergolas.

### **Les Espaces de Détente :**

Faites de votre extérieur un lieu de relaxation en ajoutant des meubles confortables. Une chaise longue, un hamac ou une table de jardin sont parfaits pour profiter des belles journées. Pensez également à l'ombrage avec des parasols, des voiles ou des pergolas.

### **Les Chemins et Allées :**

Délimitez les différents espaces avec des chemins en gravier, en pavés ou en bois. Cela facilite la circulation tout en ajoutant du charme à votre jardin. Les allées permettent d'accéder facilement aux différentes zones sans abîmer les plantations.

### **L'Éclairage :**

Un bon éclairage extérieur prolonge les soirées et crée une ambiance chaleureuse. Utilisez des lampes solaires, des guirlandes lumineuses ou des spots pour mettre en valeur certaines zones, comme un potager ou une fontaine.

### **Les Éléments Décoratifs :**

Ajoutez des touches personnelles avec des décorations, comme des sculptures, des fontaines ou des jardinières. Ces éléments apportent du caractère et reflètent votre style.

L'aménagement de l'extérieur est une démarche créative qui nécessite réflexion et planification. Un espace extérieur bien aménagé devient une véritable extension de votre maison, propice à la détente et aux moments de partage en famille ou entre amis. Investir dans cet aménagement, c'est investir dans un cadre de vie agréable et harmonieux.





CÔTÉ MAISON

# Cap Vert Paysage

*Architecte paysagiste de renom en Touraine*

Avec le Printemps, l'envie de repenser et embellir ses extérieurs se fait sentir.

Grâce à son expertise de plus de 30 ans et son sens du détail, Cap Vert Paysage s'est imposé comme une référence en Touraine pour transformer votre jardin en un véritable lieu de vie harmonieux et fonctionnel.

Leurs plans 3D inspirants vous permettent de vous plonger au cœur de votre futur projet. Leurs équipes expérimentées réalisent les terrasses, allées, clôtures et massifs paysagers de vos rêves.

Vous serez conquis par l'élégance des aménagements et le soin particulier apporté aux finitions.

Chaque création est réalisée sur mesure, fidèle à vos envies et respectueuse de votre budget, à des prix justes et contenus.

Leur signature : Le goût du beau, l'association harmonieuse des formes et des matières, pour faire de vos extérieurs l'ultime pièce à vivre de votre maison.



Découvrez-les  
en video !



5 rue de Bordebure - 37250 Sorigny  
02 47 34 02 92 - [contact@cap-vert-paysage.com](mailto:contact@cap-vert-paysage.com)







CÔTÉ MAISON

## APA 37 - Aquilus Piscines

*Spécialiste de l'arrosage,  
des pompes, des bassins,  
des piscines, des spas à Tours*

Depuis plus de 35 ans, APA 37 met à votre service tout son savoir-faire pour concevoir, créer et vous conseiller dans l'installation de votre piscine, d'un système d'arrosage automatique optimisé pour votre jardin, d'une station de relevage des eaux pluviales et usées pour votre future maison, ou d'un bassin...

Vous avez envie de faire de votre jardin, un espace de détente ? Vous pouvez opter pour la douceur de la vapeur d'un hammam, ou la caresse chaude d'un sauna nordique ou, tout simplement, des remous d'un spa chauffé.

Nos conseillers professionnels sont à votre écoute, contactez-nous pour faire de votre jardin un havre de paix.



**APA 37**

Les Spécialistes de l'Eau

**AQUILUS**  
PISCINES La vie en bleu

Rue Amélia Earhart - ZI Bois de Plante  
37700 La Ville aux Dames  
02 47 46 47 46 - [www.apa37.com](http://www.apa37.com)



## Terrasse : quel matériau choisir selon l'orientation ?

De nombreux paramètres entrent en compte dans le choix du revêtement d'une terrasse : l'esthétique et le coût, bien sûr, mais aussi les options de pose, la robustesse, la qualité antidérapante... ou encore l'orientation de cet espace ! Alors qu'une terrasse plein sud permet de profiter un maximum du soleil, elle implique aussi d'opter pour des matériaux qui ne tendent pas à surchauffer et supportent bien les rayons UV, au risque de rendre la zone impraticable en été. L'orientation nord est quant à elle peu ou prou adaptée à tous types de confections, bien que selon les régions, elle puisse soulever des problématiques liées à l'humidité.

### **Du bois, pourquoi pas ?**

C'est l'option privilégiée lorsqu'on souhaite un rendu chaleureux et naturel, mais également un choix responsable et plus vert si l'on opte

pour des bois européens. Pour une exposition sud, ces derniers peuvent tout à fait convenir, à condition de miser sur des bois clairs qui ont moins tendance à chauffer. Au nord, on préférera des essences exotiques, comme l'ipé, le padouk, le teck ou le cumaru, qui résistent davantage à l'humidité et sont naturellement imputrescibles. Elles s'avèrent également moins sensibles aux variations de température et supportent bien le soleil. Il est toutefois à noter que, sous l'effet des UV, les essences naturelles prennent généralement une teinte grisée, à moins de les traiter à l'aide d'un saturateur chaque année. Les bois composites, fabriqués à partir de particules de bois et de polymères, offrent quant à eux une tranquillité d'esprit remarquable grâce à leur entretien facilité. Mais ils ont tendance à chauffer bien plus sous le soleil que le bois naturel : on les réserve donc aux terrasses ombragées.

### **Pierre et carrelage, un choix à affiner**

Aussi robuste qu'esthétique, la pierre naturelle donne aux espaces extérieurs un certain cachet. Travertin, marbre, gneiss ou encore calcaire : ces revêtements d'origine minérale peuvent convenir à toutes les expositions, à condition d'adapter leur coloris en fonction. L'ardoise, appréciée pour son esthétique minimaliste et sa modernité, conduit en revanche autant le froid que la chaleur. On l'évite donc sur une terrasse très exposée au soleil, sous peine de ne pas y mettre un pied (nu) en été ! De manière générale, lorsqu'on profite d'un bon ensoleillement, mieux vaut éviter les tons trop

clairs afin de ne pas éblouir, et trop foncés car ces derniers ont tendance à absorber la chaleur. Sur une terrasse moins exposée, la teinte importe peu pour le confort, mais les sols clairs peuvent pallier un manque de luminosité.

Une autre option consiste à adopter des pierres reconstituées, à la fois non gélives et résistantes à la chaleur. Le grès cérame, par exemple, est non poreux, facile d'entretien et supporte bien les variations de température. Il imite en outre parfaitement de nombreux matériaux et se décline en une multitude de coloris.





Réfection de la partie arrière de la Mairie de Tours juin 2025



CÔTÉ MAISON

## Quinet

L'entreprise Quinet, fondée en 2004 par la famille Quinet, met depuis 20 ans son savoir-faire au service de la couverture, de la charpente et de l'isolation, dans le respect des traditions.

Basée à Chambray-lès-Tours, elle compte une vingtaine de salariés et conserve un esprit familial. Au fil du temps, l'entreprise a développé trois domaines d'expertise : les installations de toitures vitrées (fenêtres de toit, verrières), les interventions de proximité (entretien, réparations, urgences) avec une grande réactivité, ainsi que les travaux de rénovation en couverture, charpente et isolation.

En 2021, Félicien Robert reprend l'entreprise dans la continuité de ses valeurs de confiance et de service. Entreprise de proximité, Quinet privilégie une relation durable avec ses clients, fondée sur le bouche-à-oreille et la confiance.



**QUINET**  
couverture de tradition

9 rue Jean Perrin - 37170 Chambray-lès-Tours

02 47 28 60 00

exploitation@couverture-quinet.fr

www.couverture-quinet.fr 



> Aménagement intérieur

# Créer un Espace de Vie Confortable et Esthétique

L'aménagement intérieur est une étape cruciale pour transformer une maison en un véritable foyer. Il s'agit d'optimiser l'espace tout en créant une ambiance qui reflète votre style et vos besoins.

## La Planification :

Avant de commencer, il est essentiel de planifier l'aménagement. Définissez les fonctions de chaque pièce : salon, chambre, bureau ou salle à manger. Pensez à la circulation et à la lumière naturelle pour maximiser le confort.

## Choix des Couleurs :

Les couleurs jouent un rôle clé dans l'ambiance d'un intérieur. Les teintes claires agrandissent l'espace, tandis que les couleurs plus sombres apportent chaleur et intimité. N'hésitez pas à jouer avec des nuances différentes pour créer des zones distinctes.

## Mobilier Fonctionnel :

Optez pour du mobilier adapté à vos besoins. Les meubles modulables ou multifonctions, comme un canapé-lit ou une table extensible, sont idéaux pour les petits espaces. Choisissez également des pièces qui s'harmonisent avec votre style, qu'il soit moderne, traditionnel ou éclectique.

## Aménagement des Espaces :

Créez des zones de vie agréables en délimitant

les espaces. Utilisez des tapis pour définir un coin salon, des bibliothèques pour séparer un bureau ou des rideaux pour apporter de l'intimité. L'agencement doit favoriser la convivialité tout en respectant l'intimité de chacun.

## Éclairage :

Un bon éclairage est essentiel pour l'ambiance d'une pièce. Combinez différentes sources lumineuses : lumière naturelle, lampes de table, suspensions et éclairage indirect. Pensez à des variateurs pour adapter l'intensité selon les moments de la journée.

## Décoration Personnalisée :

Ajoutez des touches personnelles avec des œuvres d'art, des photos ou des objets décoratifs. Les plantes d'intérieur apportent également de la vie et de la couleur à votre espace. Créez un équilibre entre esthétique et fonctionnalité.

L'aménagement de l'intérieur est un processus qui demande réflexion et créativité. En tenant compte de vos besoins, de votre style et de l'espace disponible, vous pouvez créer un environnement harmonieux et accueillant, propice à la détente et à l'épanouissement. Un intérieur bien aménagé est non seulement agréable à vivre, mais aussi un reflet de votre personnalité.

# Printemps-été 2026 : la déco se réinvente en douceur



Avec l'arrivée des beaux jours, nos intérieurs s'allègent et s'illuminent. Cette saison, la déco mise sur un subtil équilibre entre nature, confort et touches de couleur, pour créer des espaces à la fois apaisants et inspirants.

## **Le charme du naturel**

Les matières brutes s'imposent comme des indispensables. Bois, lin, rotin ou céramique artisanale apportent une sensation de douceur et d'authenticité. L'idée ? Composer un intérieur qui respire, presque comme une parenthèse au calme.

## **Des couleurs fraîches et lumineuses**

La palette s'éclaircit avec des tons délicats comme le vert matcha, le bleu ciel ou le jaune pâle. Pour éviter un rendu trop sage, on ajoute

quelques touches plus profondes - terracotta, prune ou bleu intense - qui viennent structurer l'ensemble.

## **Le confort devient essentiel**

Canapés généreux, fauteuils enveloppants, textiles moelleux... Le salon se transforme en véritable cocon. Le beau ne se dissocie plus du bien-être : on veut un intérieur aussi agréable à vivre qu'à regarder.

## **Des formes tout en douceur**

Les lignes strictes laissent place à des courbes organiques. Tables ovales, miroirs ondulés, luminaires sculpturaux... tout contribue à une atmosphère plus fluide et apaisante.

## **Des motifs qui réveillent la déco**

Les imprimés font leur grand retour : fleurs revisitées, inspirations artistiques ou accents vintage. Utilisés par petites touches ou en pièce forte, ils apportent du rythme et de la personnalité.

Fini les intérieurs trop parfaits et impersonnels. Cette saison célèbre une déco vivante, chaleureuse et assumée, où chaque objet a une histoire. Plus qu'une tendance, une envie : se sentir parfaitement bien chez soi.

CÔTÉ MAISON

## Atelier du décor

Tapissiers-décorateurs depuis plus de 30 ans, Christine et Jacky YVONNEAU, mettent leur expertise artisanale au service de votre intérieur. Spécialiste de la rénovation de mobilier, L'Atelier du Décor redonne vie à vos fauteuils, canapés et éléments anciens avec élégance et précision. Partenaire des plus grands éditeurs tels que Designers Guild, Pierre Frey, Nobilis, Casamance, Christian Lacroix et Lelièvre, L'Atelier du Décor propose un large choix de tissus haut de gamme pour créer des ambiances uniques. Cette saison, place aux matières naturelles, aux teintes chaleureuses et aux mélanges de textures pour un intérieur à la fois tendance et intemporel. Un accompagnement personnalisé pour une décoration qui vous ressemble.



Boutique : 81, rue de la Scellerie à Tours  
**02 47 75 17 41**

Atelier : 21, avenue Léonard de Vinci  
à Montlouis-sur-Loire

**02 47 50 82 72 - 07 57 00 71 87**

contact@atelierdudecor37.fr

**www.atelierdudecor.fr**







# SE LAISSER GUIDER





## Obsèques : les fleurs ont leur propre langage

Vous venez de perdre un être cher et, si trouver les mots justes afin de lui rendre un dernier hommage peut s'avérer difficile sous le coup de l'émotion, un bouquet de fleurs peut contribuer à exprimer vos sentiments avec délicatesse. En fonction de votre relation avec le défunt, de sa personnalité et des circonstances, nous vous aidons à choisir quelle composition florale témoignera au mieux de votre affection et de votre soutien.

Lors de funérailles, les fleurs jouent un rôle symbolique important. Chaque variété et chaque couleur transmettent un message particulier. Les fleurs blanches, symbole de pureté, de respect et de paix, sont souvent choisies pour honorer la mémoire d'un défunt jeune ou d'un enfant. On privilégie alors des fleurs élégantes comme la rose, le lys ou l'orchidée, souvent associées à une dimension spirituelle.

Pour les personnes âgées, on s'oriente davantage vers des teintes plus douces et nuancées comme le crème, le beige ou les couleurs pastel. Les couleurs ont aussi une signification selon la personne : le rose, le lilas et les tons pastel évoquent la tendresse et sont fréquemment associés aux femmes, tandis que les couleurs plus vives comme le jaune ou l'orange sont plutôt destinées aux hommes. Le rouge, symbole d'amour profond et de passion,

est généralement réservé aux membres de la famille proche ou au conjoint. Certaines fleurs comme les œillets et les chrysanthèmes, très présents lors des obsèques, symbolisent l'éternité et le souvenir durable.

Le choix des fleurs doit également refléter la relation que vous entreteniez avec le défunt. Les compositions les plus imposantes, comme les couronnes ou les gerbes, sont généralement réservées à la famille et aux proches. Les amis peuvent opter pour des bouquets plus simples, parfois plus modernes ou personnalisés, qui rappellent leur lien avec la personne disparue. Pour des relations plus



distantes, comme des collègues ou de simples connaissances, il est préférable de rester sobre avec des compositions classiques et discrètes.

Le type de cérémonie influence aussi le choix. Lors d'une inhumation à l'église ou au cimetière, il est possible de faire livrer des fleurs sur place, en privilégiant des variétés de saison pour une meilleure tenue. En revanche, au crématorium, les règles sont plus strictes : seules certaines compositions, comme les fleurs coupées ou les roses à l'unité, sont autorisées. Si vous ne pouvez pas assister aux obsèques, il est toujours possible d'envoyer un bouquet au domicile de la famille, en évitant toutefois les arrangements trop marqués par le contexte funéraire.

Enfin, si les fleurs sont destinées à fleurir une tombe sur le long terme, il est conseillé de choisir des plantes résistantes aux conditions extérieures, comme la lavande, la bruyère ou les cyclamens.

Il est également essentiel de respecter les croyances et les volontés du défunt et de sa famille. Dans certaines religions, comme le judaïsme ou l'islam, offrir des fleurs n'est pas toujours une pratique courante. De même, si le défunt a exprimé le souhait de ne pas recevoir de fleurs et de privilégier des dons à des associations, il est important de respecter cette demande.



*Entreprise familiale et indépendante depuis 1993. Écoute, présence, accompagnement et conseil.*



SE LAISSER GUIDER

## Pompes funèbres Assistance

*Pompes funèbres - Marbrerie  
Chambre funéraire  
Prévoyance obsèques*

Avec PFA à Chambray-lès-Tours, en Indre-et-Loire, vous êtes reçus et accompagnés par Florence Delaire-Flament et ses enfants, Astrid et Louis, des professionnels pour lesquels le conseil funéraire se doit d'être toujours à la hauteur de l'épreuve que vous traversez.

Chaque mot, chaque conseil, chaque geste ne vise qu'un seul objectif : permettre de rendre le plus bel hommage qui soit à la personne disparue.



**PFA**  
Pompes Funèbres Assistance  
Depuis 1993



Angle rue de la Barillerie et  
av. de la République à Chambray-lès-Tours  
**02 47 28 93 93 - [www.pfassistance.com](http://www.pfassistance.com)**

# Sorties & découvertes



## Charlie Winston

Mardi 28 avril à 20h30  
Nouvel Atrium - Saint-Avertin

Charlie Winston a retrouvé le chemin du studio pour concevoir son 6<sup>e</sup> album, entouré de ses fidèles complices de scène : François Lasserre, Louis Sommer et Noé Benita. Après plus de deux ans passés ensemble sur les routes, leur complicité a donné naissance à une musicalité vive, sincère et instinctive. Dans cette dynamique collective, l'émotion, l'humour et l'inspiration de Charlie jaillissent avec une spontanéité évidente, le groupe agissant comme une véritable extension de lui-même. Ce nouveau projet marque aussi un retour à l'essentiel, nourri par l'énergie du collectif et une cohésion artistique pleinement assumée.

**Réservation en ligne : [billetterie.nouvelatrium.ville-saint-avertin.fr](http://billetterie.nouvelatrium.ville-saint-avertin.fr)**



## La Fille du Régiment

Opéra en 2 actes de GAETANO DONIZETTI (1797-1848)  
Vendredi 29 mai à 20h, dimanche 31 mai à 15h et mardi 2 juin à 20h  
Grand Théâtre de Tours

Une marquise, piégée par l'avancée des troupes, se retrouve à arbitrer la vie amoureuse de la vivandière Marie, amoureuse du soldat tyrolien Tonio. Seulement voilà : en secret, la marquise reconnaît en Marie sa fille perdue ; il s'agit donc de lui trouver un plus noble parti... au grand dam des jeunes gens. Les retournements de situations au sein du camp s'enchaînent alors, au gré des airs virtuoses de Donizetti.

**Réservation en ligne : [operadetours.fr](http://operadetours.fr)**



