

La Barauderie, le gîte gastronomique qui enchante les papilles grâce au savoir-faire du Champion de France de Barbecue

Le Printemps est synonyme de beaux jours, de retrouvailles familiales ou amicales, d'apéros et de repas qui se poursuivent jusqu'au bout de la nuit...

La dolce vita en somme, à condition de pouvoir la vivre pleinement. Quand on est nombreux, on rêve de se rassembler dans un "home sweet home" version XXL, dans lequel tout le monde se sente bien.

Parce que chacun a sa personnalité et ses envies, il faut pouvoir se prélasser au bord de la piscine ou partir à l'aventure, amuser les jeunes, offrir des cocons de tranquillité aux amateurs de calme et de l'intimité pour tous...

... mais aussi partager des repas chaleureux et gourmands, synonymes de moments complices, de discussions passionnées et de formidables souvenirs.

Parmi les bonnes adresses qui font le bonheur des groupes de 10 à 16 personnes, il existe un lieu atypique à découvrir absolument : [La Barauderie](#), un gîte gastronomique implanté dans un superbe domaine de 3 hectares à deux pas des châteaux de la Loire.

Ouvert depuis 2017, il est très prisé des clients. Tous viennent vivre de fabuleuses cousinades et autres fêtes entre amis, le temps d'un incroyable week-end.

Car La Barauderie présente une particularité notable : **son offre de restauration unique au feu de bois. Une cuisine riche en goût, 100% faite maison avec amour par Scott, le Champion de France de barbecue 2022.**

Avec des plats équilibrés, fin cuits sur du matériel en gros format conçu et bâti maison, cette cuisine est cadrée autour du goût délicat du fumé et des feux de bois. Elle a pour ambition d'évincer la vision peu distinguée que la plupart des personnes ont du barbecue "classique" : finies les saucisses, place aux morceaux de choix. Ainsi, cette cuisine, qui passionne Scott, éveille tous les sens et donne un cadre unique à des bons moments en famille ou entre amis.



Une inoubliable escapade gourmande dans un cadre de rêve

Idéalement situé à proximité des châteaux de la Loire, La Barauderie est **un ancien corps de ferme magnifiquement restauré**, niché dans le parc naturel d'Anjou-Touraine.

Dans cet écrin de verdure, où les vignobles sont rois, on oublie l'agitation de la foule pour se détendre, se déconnecter et partir explorer la région.

Tout a été conçu pour offrir une expérience unique, faite d'éclats de rire et d'émotions positives. Cet endroit magique, au style inimitable, est notamment équipé d'une grande piscine chauffée, de terrasses spacieuses, de mobilier axé sur le confort (chaises longues en bois, canapés, tables...).

Les amoureux de la nature vont adorer le petit lac gorgé de poissons, les vergers, les jardins, les parcs, le potager et la campagne avoisinante.

Le petit plus : une aire de jeux pour les petits (balançoires, toboggan, trampoline) et une salle de jeux pour les jeunes (et les adultes qui le sont restés !) avec table de tennis, babyfoot et jeux de raquette.

[youtube umpXlvcO_-8 600 450]

De bons petits plats de saison, cuits au feu de bois

Oubliez les clichés sur les barbecues et la sempiternelle bifteck hache, saucisse ou merguez.

Ici, les plats sont frais, équilibrés, faits maison et toujours de saison. La carte évolue donc saison après saison, cohérente et réfléchi jusque dans les accompagnements.

Elle invite à vivre une expérience gastronomique qui réveille les papilles : des viandes aux pains, en passant par les légumes, sauces et salades, tous les mets offrent la saveur raffinée apportée par la fumée de feu de bois.





On aime...

... la conception personnalisée des menus

Les repas peuvent être adaptés aux besoins des familles et des groupes d'amis : plats végétariens ou végans, spécificités religieuses ou culturelles, repas enfants...



... une soirée parfaite grâce au service sur-mesure

La Barauderie, c'est aussi une culture de l'excellence ! Tout est fait pour satisfaire les convives tout au long de la soirée.

Il est donc possible de concevoir un service "à la carte" :

- Des petits plats servis au fur et à mesure pour rallonger un apéro dînatoire ;
- Un plat à manger avec les loulous, puis un ou deux autres plus tard, une fois qu'ils sont au lit ;
- Un délicieux repas traditionnel ;
- Une journée ou une soirée gourmande ;
- Une combinaison de ces offres pour une formule qui convient à votre groupe....



... une garantie de savoir-faire de A à Z

La Barauderie offre l'assurance de vivre un moment exceptionnel, sans prendre de risques. Titulaire d'une licence 3, ce gîte cosy est à jour de toutes les formations obligatoires et des enregistrements auprès des autorités compétentes. Tout le matériel utilisé est conforme aux normes en vigueur, y compris le laboratoire de préparation.

... un concept "family friendly"

Au-delà des repas adaptés et des aires/salles de jeux, la Dream Team peut aussi fournir tout l'équipement nécessaire aux tout-petits, dont les lits d'enfants et les chaises.



Derrière les fourneaux : Scott, Champion de France de Barbecue

"Animés par un authentique amour du bien manger, nous proposons une cuisine dépaysante, au délicieux parfum d'enfance. Un must pour insuffler un maximum de convivialité aux fêtes de famille et entre amis."

Depuis 2009, Scott développe sa cuisine aux braises, mené tout d'abord par sa passion et sa gourmandise.

Quand Scott a ouvert La Barauderie en 2017 avec sa famille, il était animé par l'envie de vivre une existence plus durable et de consacrer plus de temps à ses proches.

Il a construit ce projet à son image et, dès 2020, il a décidé d'y introduire une de ses passions : la restauration basée sur la cuisson au feu de bois. Avec un matériel de cuisson conçu par ses soins et un service qui fait la part belle à la convivialité.

Pour aller plus loin, Scott a participé en septembre dernier au Championnat de France de Barbecue. Avec un objectif : montrer que le feu de bois est un mode de cuisson à part entière qui permet de sublimer le goût des aliments.

Un challenge qu'il a relevé avec brio : Scott a remporté la 1ère place dans la catégorie bœuf, la 2e dans la catégorie poulet, la 1ère place dans la catégorie agneau et la 4e place dans la catégorie burger.

Une expertise qui lui a permis de monter sur la première place du podium dans le classement global et de remporter le prestigieux titre de **Grill Master, champion de France de barbecue 2022**.



Pour en savoir plus

Les repas à La Barauderie : <https://www.barauderie.com/fr/2876460/manger-a-la-barauderie1>

Site web : <https://www.barauderie.com/>

Facebook : <https://www.facebook.com/Barauderie/>

Instagram : <https://www.instagram.com/barauderie/>

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/company/labarauderie/>