

DOMAINE DE LA TRIGALIÈRE

LE DOMAINE DE LA TRIGALIÈRE LANCE SON OFFRE DE RESTAURATION LOCALE ET RESPONSABLE



Écrin de nature préservée de 1 200 hectares à seulement 25 kilomètres de Tours, le [Domaine de la Trigalière](#) incarne une hospitalité contemporaine en harmonie avec son environnement. À travers sa nouvelle offre de restauration, alliant exigence culinaire et engagement responsable, le Domaine célèbre les saveurs du terroir tourangeau tout en affirmant son ancrage dans un modèle durable et vertueux.

Une gastronomie sur mesure, dans un domaine aux multiples visages

Composé de 16 maisons de campagne et d'un château du XIXe siècle, le Domaine de la Trigalière accueille jusqu'à 130 hôtes dans un environnement exceptionnel entre forêts, prairie et étangs. Séjours en famille, en tribu, escapades romantiques, séminaires ou événements privés, chaque moment de vie trouve désormais son expression culinaire à la Trigalière.

Portée par le rythme des saisons, le savoir-faire des producteurs locaux et la créativité d'un chef à l'écoute des besoins spécifiques (végétarien, végan, intolérances...), la cuisine du Domaine se veut authentique et généreuse. Le tout, accompagné de vins de cette terre de gastronomes et d'épicuriens.

Labellisé Clef Verte depuis 2023, le Domaine de la Trigalière poursuit son engagement en visant l'obtention du titre de Maître Restaurateur, distinction qui valorise une cuisine faite maison à partir de produits bruts, frais et locaux, en lien direct avec les artisans et agriculteurs de la région.

Une offre inspirée du terroir

Exclusivement dédiée aux hôtes résidents, l'offre restauration se décline en formules variées, pour savourer pleinement son séjour et mettre les pieds sous la table :

- Petit-déjeuner continental classique à 12€, enrichi de suggestions maison ;
- Déjeuner ou dîner à 35€, avec menu entrée-plat-dessert à choisir parmi 4 à 5 propositions par catégorie ;
- Cartes snacking pour les petites faims en dehors des horaires de service ;
- Paniers pique-nique pour se régaler dans la nature ;
- Formules traiteur livrées en maison ou à retirer au château.

Et pour ceux qui veulent mettre la main à la pâte :

- Kits « faites-le vous-même », incluant ingrédients frais et fiches recettes.

Des options permettent également une réponse sur-mesure aux besoins des particuliers (mariages, brunchs champêtres, barbecues d'été) comme des entreprises (cocktails, dîners, pauses gourmandes).

À la tête de la création culinaire : le chef Antoine Sanchez

Chef globe-trotter, Antoine Sanchez a évolué dans des restaurants de renom à Paris, Abidjan, Shanghai ou Hanoi. Son parcours, marqué par les ouvertures d'établissements et l'adaptation multiculturelle, nourrit une approche rigoureuse et généreuse de la cuisine. Spécialiste des produits bruts et de la transformation maison, il est aussi reconnu pour son travail de sourcing de matières premières et de formation des équipes.

Antoine Sanchez incarne parfaitement la vision du Domaine : une cuisine sincère, sensorielle et engagée, au service de l'authenticité.

Une dynamique vertueuse au cœur du territoire

Au-delà de l'expérience client, ce projet porte une vision économique et territoriale. En misant sur les circuits courts, en collaborant étroitement avec les producteurs locaux et en développant son offre traiteur à une clientèle extérieure, le Domaine de la Trigalière agit concrètement en faveur de l'économie de proximité. Structurant et fédérateur, ce projet bénéficie directement au tissu local. En valorisant le savoir-faire artisanal et en s'appuyant sur des partenaires régionaux, le Domaine contribue pleinement au rayonnement touristique de la Touraine, tout en soutenant l'emploi et l'activité du territoire.

Ainsi, la restauration du Domaine dépasse le simple cadre culinaire en intégrant :

- Une boutique physique et virtuelle, proposant une sélection de produits locaux ;
- Des ateliers de cuisine, organisés lors de séjours thématiques ou à la demande ;
- Une offre traiteur ouverte au public local, pour prolonger l'expérience Trigalière au-delà de ses murs.

En lançant cette nouvelle restauration, le Domaine de la Trigalière signe un projet, où nature, hospitalité et gastronomie dialoguent avec justesse.

INFORMATIONS PRATIQUES

16 maisons de campagne d'une capacité de 2 à 15 personnes
contact@domainedelatrigaliere.com - 02 47 28 38 88

ACCES

En voiture 3 heures depuis Paris
En train, Tours à 1h de Paris en TGV + 30 minutes de transfert

Domaine de la Trigalière
37340 Ambillou
www.domainedelatrigaliere.com