

Communiqué de presse \ 9 avril 2024

## FONTEVRAUD L'ERMITAGE CLASSÉ PARMIS LES HÔTELS LES PLUS REMARQUABLES DU MONDE

Hier, lundi 8 avril, le Guide Michelin a dévoilé le premier palmarès des « Clefs Michelin », une nouvelle distinction mettant en avant les établissements qui excellent dans l'art de recevoir et qui contribuent à forger des expériences uniques. En respectant cinq critères de qualité, l'hôtel de Fontevraud l'Ermitage est le seul établissement du Maine-et-Loire et l'un des trois établissements de la Région des Pays de la Loire à avoir été honoré d'une Clef, le plaçant ainsi comme l'un des hôtels les plus exceptionnels à travers le monde.

Le Guide Michelin, qui récompense depuis plus d'un siècle les plus belles tables du monde, a décidé d'étendre son périmètre d'activités en lançant, pour la première fois cette année, les "Clefs Michelin", une distinction spéciale hôtellerie allant d'une à trois Clefs que l'hôtel de Fontevraud l'Ermitage est fier d'arbore.

Pour cette nouvelle distinction, les équipes du Guide Michelin ont choisi de mettre en avant plus de 5 000 hôtels remarquables à travers 120 pays du monde, dont 189 en France, qui placent l'art de recevoir au plus haut et contribuent à forger des expériences uniques.

Pour ce faire, il se sont appuyés sur cinq critères : être une porte ouverte sur la destination ; excellence en matière d'architecture et de design intérieur ; qualité et régularité du service ainsi que du confort ; singularité reflétant la personnalité de l'établissement, son caractère unique ; et enfin cohérence entre la qualité de l'expérience et le prix payé.

A travers cette distinction prestigieuse que représente cette Clef, nous tenons à exprimer notre gratitude envers le Guide Michelin ainsi qu'à l'ensemble de nos équipes, qui, par leur talent, leur dévouement et leur détermination, ont contribué à faire de Fontevraud l'Ermitage un lieu d'excellence et d'hospitalité raffinée.



Capucine Renard, directrice déléguée de l'hôtel et le restaurant de Fontevraud l'Ermitage, Gwendal Poullennec, directeur international des guides gastronomiques Michelin et Florent Charcellay, responsable hébergement à l'hôtel de Fontevraud l'Ermitage. ©DR

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

Situé au cœur de l'abbaye royale de Fontevraud, l'hôtel de Fontevraud l'Ermitage 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.

Fontevraud, c'est aussi, depuis 2021, un musée d'Art moderne avec plus de 800 œuvres issues de la collection de Martine et Léon Cligman.