

TEAM-BUILDING CHASSE AU TRESOR A SAUMUR

EXEMPLE DE TEAM BUILDING CHASSE AU TRESOR FAIT POUR UNE SOCIETE DE CONCEPTION ET D'AMENAGEMENT

Départ de Vendée en direction de La Ménitré. Arrivée au Port Saint Maur.

Le Saumurois est une région naturelle et historique angevine du sud-est du département du Maine-et-Loire, dans la continuité du Val de Loire, classé au Patrimoine mondial par l'UNESCO. Son identité est dominée par la Loire, par la pierre de tuffeau et de nombreux habitats troglodytes. Pour des besoins de constructions on creusa la terre pour en extraire le tuffeau. Par la suite, ces carrières furent transformées en habitations mais également en champignonnières et caves à vin. Le plateau Saumurois, aux sols à dominante calcaire (tuffeau), compte près de 1200 km de galeries souterraines et troglodytes ainsi que 14 000 cavités dont la moitié sont à l'abandon. De nombreuses galeries sont utilisées par les entreprises angevines de vins pétillants de Saumur et par les champignonnières produisant les champignons de Paris.

A 10h00, embarquement pour l'île privative de Baure.

Pendant le trajet, distribution du matériel (plan, feuille de route, planchette, crayon) et explication des consignes.

L'île de Baure au trésor :

Nous sommes en 1790 avec Théodore, Marinier de Loire. **Vous devez retrouver le trésor qu'il a caché sur l'île.** Vous allez devoir mener à bien 7 activités, qui chacune, vous donne un mot mystère. Vous pourrez ainsi retrouver le trésor.



Remise des prix aux trois équipes gagnantes sur le trajet du retour autour d'un verre de sirop bio de fleurs de sureau.

A 12h00, débarquement au Port Saint Maur.

Déjeuner en restaurant traditionnel à Saumur :

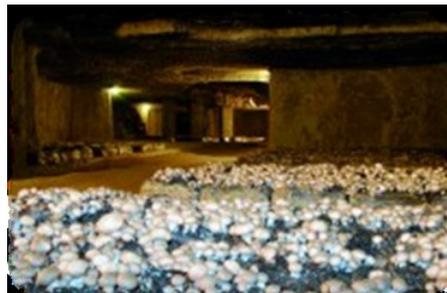
Après le repas, un peu de temps libre dans la ville de Saumur.

A 15h45, embarquez à bord du « Saumur-Loire », pour une petite croisière, sur un authentique bateau, tout en bois. Présentation de la marine traditionnelle et des différents bateaux de Loire, de la pêche, de la faune et de la flore...



Arrivée à Saint-Hilaire-Saint-Florent, pour la visite d'une champignonnière :

- La champignonnière en activité, explications sur les différentes méthodes de culture, les variétés de champignons (de Paris, pied-bleu, pleurote...),
- Les cultures expérimentales,
- L'exposition sur les champignons de la nature,
- La maison troglodyte, abritant une collection « champignons du monde entier ».



Visite des caves Bouvet-Ladubay, le producteur de *Saumur Brut* vous reçoit dans ses huit kilomètres de caves creusées dans le Tuffeau. Patrice Monmousseau, troisième génération de Monmousseau à la tête de l'entreprise, a donné une dimension artistique toute naturelle pour un esthète de vin. Depuis 1972, ce sont plus de 276 médailles et récompenses qui ont confirmé la qualité de leurs différentes cuvées.



Explications sur l'élaboration du Saumur Brut selon la méthode traditionnelle. Parcours à travers les galeries sculptées dans le tuffeau où des millions de bouteilles reposent.

La visite sera suivie d'une dégustation.

Dîner en restaurant troglodytique:



Découverte des « fouées », délicieuses pâte à pain travaillée et cuite face aux clients dans des fours à bois traditionnels.

Un verre de Coteaux du Layon

* * * *

Tarte aux champignons frais

* * * *

Les fouées chaudes

Cuites au four à l'ancienne et à garnir à volonté de beurre salé, rillettes de porc, chèvre frais et mogettes

Une salade verte

* * * *

Crumble de fruits de saison

* * * *

1 bouteille de Saumur rouge pour 3 personnes

Café ou tisane

Départ vers la Vendée après le repas vers 23h00.