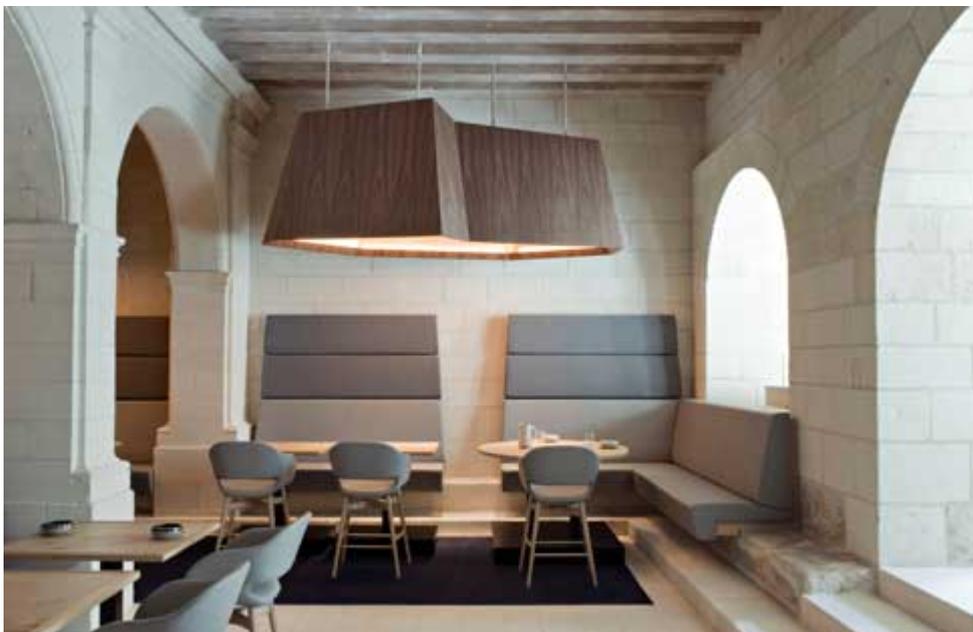


Publié le 11 décembre 2014

L'Abbaye royale de Fontevraud en haut du podium

European Hotel Design Award à Londres, Best of Year Award à New York, Prix Entreprise et Environnement et Prix de l'étonnement touristique dans l'hexagone : en deux semaines l'Abbaye royale de Fontevraud et son nouvel hôtel-restaurant ont emporté tous les honneurs.



L'Abbaye royale de Fontevraud (Maine-et-Loire), entre Chinon et Saumur, nouvelle référence touristique ? C'est ce que s'accordent à dire les spécialistes du design, du développement durable et du tourisme. En quelques semaines, la grande cité monastique du XIIIe siècle a remporté plusieurs récompenses prestigieuses, rayonnant à nouveau, à sa manière, sur l'Anjou. Quatre prix viennent de lui être attribuées successivement.

« C'est l'aboutissement d'un travail complexe de rénovation et de valorisation lancé il y a 6 ans », commente David Martin, directeur général de la [Sopraf](#), Spl gestionnaire du site. L'Abbaye royale de Fontevraud a su, selon les professionnels, évoluer en harmonie avec ses neuf siècles d'histoire. L'European Hotel Design Award à Londres, le Best of Year Award (remis par le magazine Interior Design à New York), et le Prix de l'étonnement touristique (décerné par l'Association des journalistes de tourisme), saluent, entre autres, « la transformation modèle » d'un de ses prieurés en hôtel-restaurant 4* qui a ouvert ses portes en juin. Sa cuisine gastronomique, servie sous des voutes séculaires, est dirigée par le jeune chef Thibaut Ruggeri, formé chez Lenôtre et primé Bocuse d'or en 2013.

Une dynamique durable

L'ancien hôtel, auparavant géré par un groupe privé, a été entièrement restructuré sous l'impulsion de la Sopraf avec le soutien de la [Sem régionale des Pays de la Loire](#), pour le compte de la Région. Une SASU (Société anonyme à actionnaire unique dont le capital est détenu à 100 % par la Sem régionale) a été créée pour gérer et d'exploiter l'hôtel, avec David Martin comme directeur général.

La politique de développement durable menée sur l'ensemble du site a elle aussi été récompensée. La démarche Fontevraud Cité durable a reçu, le 2 décembre, le prix Entreprise et Environnement (dans la catégorie Management et initiatives) des mains du ministre de l'Ecologie et du responsable de l'Ademe.

Un succès auquel semble faire écho le public. Globalement, la cité monastique enregistre cette année une hausse de fréquentation de 7 % avec 250 000 visiteurs venus découvrir Fontevraud et profiter de son histoire, et/ou de ses spectacles, de ses concerts, de ses salles de conférence ... et désormais de son hébergement et de sa cuisine ! Moins de sept mois après l'ouverture de l'hôtel-restaurant, les perspectives sont prometteuses. Le restaurant affiche complet le week-end plusieurs semaines à l'avance et le taux de fréquentation de l'hôtel dépasse les 40 %, avec une clientèle aussi bien de loisirs (à 40 %) que d'affaires (à 60%).