



LA ROUTE
DE LA ROSE
DU LOIRET

ROUTE DE LA *Rose*

UN VOYAGE INÉDIT &
PARFUMÉ DANS LE **LOIRET**

LA ROSE
AUTHENTIQUE



R O U T E D E L A R O S E . F R

FLUXUS
COMMUNICATION

Contact Presse

CHRISTINE RAMAGE

Tél : 01 42 55 99 31

contact@fluxuscommunication.com

TOURISME
LOIRET



LA ROUTE DE LA ROSE

À l'initiative de Tourisme Loiret, la démarche de la Route de la Rose qui vise à inscrire le département comme destination d'excellence en matière de roses a pu être menée grâce au partenariat avec Orléans Métropole, le Département du Loiret, les Communautés de Communes et Offices de Tourisme des sites concernés et la ville de Bellegarde. De l'histoire de leur création et leur culture avec les producteurs installés dans le Loiret, leur mise en scène dans les nombreux parcs et jardins et les communes, les roses sont l'un des fils conducteurs d'un road trip atypique pour découvrir le territoire.

VIVRE LA ROSE DANS TOUS SES ÉTATS !

Imaginée pour témoigner de l'importance historique et culturelle de la rose dans le Loiret et révéler les écrans qui la bichonnent, **La Route de la Rose** est un voyage itinérant original, à la fois paysagère, culturelle, gourmande, artistique et touristique. Manière originale d'explorer le territoire, cette route parfumée et festive s'oriente **autour 20 parcs, jardins et roseaies** pour découvrir la reine des fleurs dans tous ses états, que ce soit la botanique, la culture, la cuisine ou la cosmétique.

Chaque année, à l'apogée de sa floraison, la Route de la Rose s'anime d'événements festifs et éphémères. Ainsi, les week-ends entre les 12 et 18 mai 2023, "**la Route de la Rose en fête**" déploie une programmation avec de nombreuses animations célébrant la reine des Fleurs. De La Neuville-sur-Essonne à Pithiviers en passant par La Bussière, Quiers-sur-Bezonde, Chilleurs-aux-Bois, Orléans, Pithiviers-le-Vieil ou encore Meung-sur-Loire : direction le Loiret pour voir la vie en rose !

La ROUTE DE LA Rose EN FÊTE

LA ROSE, "une vraie mode" de culture !

La Route de la Rose en fête

Un programme événementiel du 12 mai au 18 juin 2023

La Route de la Rose propose son événement "**la Route de la Rose en fête**" sur plusieurs week-ends. Scénographie poétique, exposition photo, sieste musicale, atelier d'art floral, théâtre, balade littéraire, visites botaniques et guidées, lecture de contes, rando pédestre à thème, concerts, illuminations, concours de tableaux mais aussi garden game : plus d'une vingtaine d'animations se dédient aux passionnés de roses, aux jardiniers en herbe et aux adeptes de nature !



LES ROSIÉRISTES, les pros de la rose !

France Pilté

50 nuances de roses

Devenu le berceau de pépinières renommées, le Loiret vit arriver, au XIX^e siècle, de célèbres botanistes puis obtenteurs. Aujourd'hui, certains rosiéristes comme France Pilté à Quiers-sur-Bezonde permettent d'acheter des rosiers de qualité ou des créations uniques. Installée près de Bellegarde depuis 4 générations, cette exploitation familiale multiplie les variétés des plus grands obtenteurs européens et développe des collections originales telles que les Roses comestibles ou encore les Roses mellifères.



CUISINE À LA ROSE LA FINE FLEUR DE LA GASTRONOMIE

MENUS 100 % ROSE

Le Lancelot Au nom de la rose !

Autrefois corps de ferme près du Château de Chamerolles, le restaurant **Bistro Gastronomo Le Lancelot** honore désormais les chevaliers de la table ronde au cœur du village de **Chilleurs-aux-bois**. Aux commandes, la cheffe Catherine Delacoute propose une cuisine inventive, raffinée et parfumée dont **un menu entièrement à la rose, du cocktail au dessert !** Carpaccio de foie gras de canard et melon et miel du Gâtinais à la rose, magret de canard fumé à la rose et safran du Gâtinais, nougat à la rose : ici tous les produits sont sourcés dans le Loiret !



La Petite Venise Un dîner à l'eau de rose

Amarrée quai du Pâtis à Montargis, La Petite Venise est **une péniche-restaurant iconique installée sur le canal du Loing à Montargis**. À bord, la capitaine-cheffe, Carolina Pouget est passée par des cuisines d'établissements prestigieux à travers le monde et propose, **à l'occasion de la Route de la Rose en fête, un menu création et un cocktail signature**. Poêlée de supions, pomme de terre vitelotte, pétales de rose et épices douces, carré de veau en croûte d'herbes, pistache et rose et enfin, fraîcheur de framboise à la rose : la reine des fleurs est ici sublimée via une cuisine élaborée et créative.



PRODUITS À BASE DE ROSE

La Maison Mazet Une institution à Montargis

Labellisée Entreprise du patrimoine vivant, la Maison Mazet détient la recette de **la plus vieille friandise de France dont les origines remontent à 1636 : la fameuse Prasline de Montargis**, une amande grillée et caramélisée. Inspirée, la maison a imaginé quatre nouvelles recettes mêlant savoir-faire et fleur comestible : les amandes enrobées de chocolat lait à l'huile essentielle de rose, une tablette chocolat noir aux pétales de rose, une tablette chocolat lait aux praslines roses et une ganache chocolat lait / noir à l'eau de rose. Pâtisserie mais aussi lieu de partage et de transmission, la Factorie Mazet propose quant à elle **deux nouvelles recettes, le cake à partager à la rose et l'entremets à l'eau de rose** ainsi qu'un cours de pâtisserie à la rose de 2h.



LA ROSE EN COSMÉTIQUE UN ÉLIXIR DE BEAUTÉ

Le Domaine de Beau-Lièvre Du champ au flacon

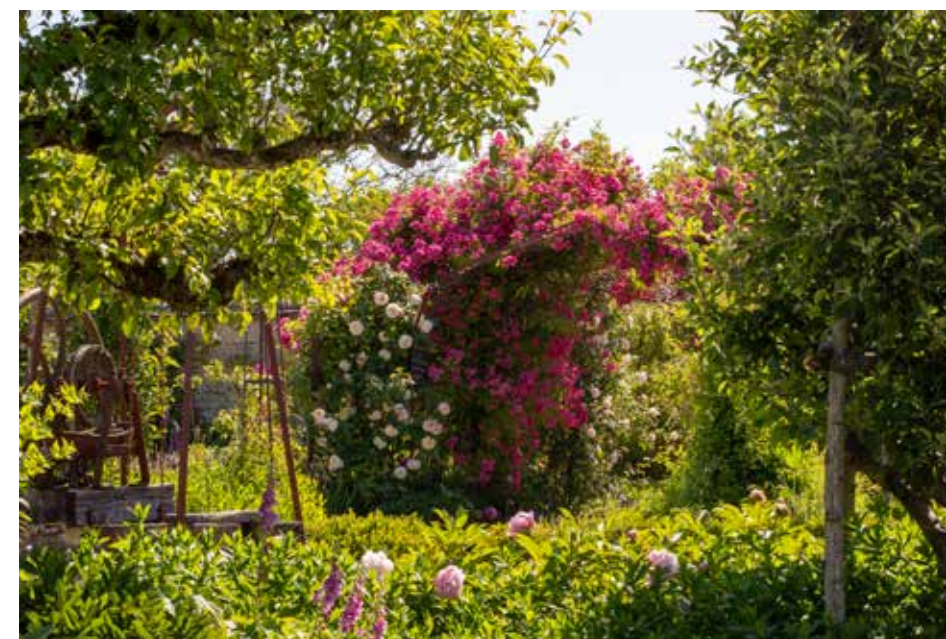
Dotée de nombreuses vertus, la rose est utilisée en cosmétique pour hydrater, pour des soins anti-âge, apaisants ou encore purifiants. Ancien cadre de la finance, Marie-Line Houdou est devenue **horticultrice cosmétologue à Autry-le-Châtel**, un petit village du Loiret. Son domaine, consacré à la culture biologique de la rose Centifolia et à sa cosmétique vise à promouvoir une agriculture en harmonie avec la nature.

Son produit phare ? Un sérum à la rose Centifolia 100 % naturel et anti-marques du temps.



Les Savons d'Auxy Pour sentir la rose !

Située à **Auxy à coté de Beaune-la-Rolande**, cette petite entreprise artisanale produit des savons réalisés par saponification à froid, sans huile de palme, sans colorant et sans conservateur. En écho à La Route de la Rose, elle propose un savon à la rose ancienne avec 100 % d'ingrédients naturels (huile de coco, huile d'olive, huile de colza et parfum rose) respectueux de toutes les peaux.



Toutes les informations
sur les parcs, jardins, roseraies
et producteurs de roses
sur ROUTEDELAROSE.FR