



DOSSIER DE PRESSE • AUTOMNE 2026

LE PRESOIR DU CHÂTEAU

Le restaurant troglodytique au cœur du domaine du Château de Candes Art & Spa, hôtel et résidence de tourisme, à Candes-Saint-Martin, en Val de Loire.

Dîner du jeudi au dimanche • Brunch le dimanche • Chef Guillaume Susin

Château de Candes Art & Spa • 11 rue Trochet, 37500 Candes-Saint-Martin • 02 47 93 69 16 • chateaudecandes.com

EN BREF

UNE TABLE AUX CHANDELLES, SOUS LA ROCHE

Au cœur du domaine du Château de Candes Art & Spa, hôtel et résidence de tourisme, Le Pressoir du Château a ouvert en octobre 2026 : vingt à trente couverts dans un pressoir du XVII^e siècle et ses salles troglodytiques. Aux fourneaux, le chef Guillaume Susin ; en salle, Cécile Hénault, maître d'hôtel.



ADRESSE

11 rue Trochet, 37500 Candes-Saint-Martin
(Indre-et-Loire)

DÎNER

Du jeudi au dimanche, de 19 h à 22 h 30

MENUS DU DÎNER

59 € en trois temps, 69 € en quatre temps,
29 € pour les enfants

CAPACITÉ

20 à 30 couverts, un salon privatisable

CHEF

Guillaume Susin, cuisine d'inspiration
bourgeoise et contemporaine

BRUNCH

Le dimanche, de 11 h à 14 h, à volonté

PRIX DU BRUNCH

49 € boissons comprises, 25 € de 3 à 11 ans

RÉSERVATION

En ligne ou au 02 47 93 69 16

LE LIEU

UN PRESOIR DU XVII^E SIÈCLE, TAILLÉ DANS LE TUFFEAU

Le Pressoir est l'ancienne cave de pressurage du château, creusée dans la roche au XVII^e siècle. Le vieux pressoir à casse-cou y est toujours, entre les salles troglodytiques où l'on dresse aujourd'hui les tables.

Le soir, on y dîne sous la voûte, entre pierre blonde, bois anciens et bougies. Vingt à trente couverts, pas davantage : la salle reste intime.

Candes-Saint-Martin, classé parmi les Plus Beaux Villages de France, se tient au confluent de la Loire et de la Vienne, à cinq kilomètres de l'abbaye de Fontevraud, entre Saumur et Chinon.



LA CUISINE BOURGEOISE ET CONTEMPORAINE DE GUILLAUME SUSIN

Aux fourneaux, Guillaume Susin signe une cuisine d'inspiration bourgeoise, résolument contemporaine. Formé auprès de Meilleurs Ouvriers de France et fort d'une solide expérience en restauration gastronomique, il met la tradition et le vin à l'honneur pour révéler des produits ligériens de saison, choisis avec exigence.

En salle, Cécile Hénault, maître d'hôtel, reçoit en français comme en anglais et présente, avec une aisance toute naturelle, une carte des vins de Loire aux références variées, de Chinon à Saumur.

CARTE D'AUTOMNE 2026

Trois temps : entrée, plat, dessert **59 €**

Quatre temps : deux entrées, plat, dessert, ou entrée, plat, fromage, dessert **69 €**

Menu enfant, jusqu'à 12 ans : plat et dessert **29 €**

Accord mets et vins, en supplément du menu : 24 € les deux verres, 34 € les trois.

ENTRÉES

Pressé de foie gras aux coings,
gelée au Vouvray et praliné
salé aux noix

Cabillaud gravelax, tarama
fumé et andouille de
Guéméné, pomme au cidre et
livèche

Oeuf parfait façon meurette,
betteraves et cassis, miettes de
pain croustillantes

PLATS

Suprême de poulet Label
Rouge du Maine contisé à la
verveine, sauce « blanquette »
au chenin, pomme Anna et
condiment au citron confit

Risotto au céleri et vieux
parmesan, champignons du
moment, noisettes torréfiées
et huile de persil

Médaille de merlu cuit nacré,
sauce aux coques et safran,
cardons glacés

DESSERTS

Trio de fromages : comté
affiné, Brillat-Savarin et Sainte-
Maure de Touraine, confiture
maison

Ananas Victoria rôti au beurre,
fromage blanc vanillé, passion
et crumble au sarrasin

Baba au vieux rhum, ganache
montée au chocolat

Prix nets, service compris. La carte change au fil des saisons et du marché. Une option végétarienne à chaque plat.

EN IMAGES

LA TABLE EN IMAGES



Œuf parfait façon meurette, betteraves et cassis



Pressé de foie gras aux coings



Baba au vieux rhum, ganache montée au chocolat



Guillaume Susin, chef du Pressoir du Château

LE DIMANCHE

LE BRUNCH À VOLONTÉ



Le dimanche de 11 h à 14 h, le brunch se sert en buffet dans la grande salle du Pressoir, sous la charpente : entrées, plats chauds mijotés, desserts maison, et boissons à volonté, vins de Loire compris. 49 € par personne, 25 € pour les enfants de 3 à 11 ans.

AUTOUR DE LA TABLE

AU CŒUR DU DOMAINE

Le Pressoir du Château se trouve au cœur du domaine du Château de Candes Art & Spa, hôtel et résidence de tourisme : vingt-six suites et maisons au bord de la Loire, deux spas, et un Street Art Parc de cinq hectares et d'une soixantaine d'œuvres, ouvert de jour comme de nuit aux clients du restaurant.

LES FORMULES

DÎNER ET SPA, DÎNER ET SÉJOUR

Le dîner se réserve seul, ou avec le spa et la nuit : le restaurant, les deux spas et les chambres sont à quelques pas les uns des autres. Les formules sont pour deux personnes, du jeudi au dimanche, et se réservent en ligne.

DÎNER ET SPA

214 € pour deux

SPA ZEN GARDEN ET DÎNER AU PRESOIR

Deux heures au Spa Zen Garden (bassin chauffé à contre-courant, sauna, hammam, jacuzzi extérieur à 38 °C), puis le dîner aux chandelles : Menu du Château en trois temps.

DÎNER ET SPA

238 € pour deux

SPA CÔTÉ LOIRE PRIVATISÉ ET DÎNER

Une heure de privatisation du Spa Côté Loire (couloir de nage sous la cave voûtée, bain nordique à 38 °C face à la Loire), puis le dîner en trois temps.

DÎNER, SPA ET MASSAGE

479 € pour deux

SOIRÉE SIGNATURE

Massage en duo de 60 minutes au Spa Côté Loire, une heure de privatisation et une coupe de crémant de Loire, puis le dîner avec l'accord mets et vins.

DÎNER ET SÉJOUR

à partir de 699 € pour deux

NUIT ROMANTIQUE À DEUX

Une chambre dans l'une des suites du domaine, le massage en duo et le Spa Côté Loire privatisé, le dîner en trois temps avec l'accord mets et vins, le petit-déjeuner buffet au Pressoir et le Spa Zen Garden pendant tout le séjour.

LE DIMANCHE

194 € pour deux

BRUNCH AU PRESOIR ET LES DEUX SPAS

Le brunch à volonté, boissons comprises, deux heures au Spa Zen Garden et une heure au Spa Côté Loire offerte.

Tarifs au 9 octobre 2026. Réservation des formules : marketing.chateaudecandes.com/spa-booking

TEXTES PRÊTS À PUBLIER

Ces textes sont libres de reprise, tels quels ou adaptés à vos formats.

EN UNE PHRASE

Le Pressoir du Château, restaurant troglodytique du XVII^e siècle au cœur du domaine du Château de Candes Art & Spa : dîner aux chandelles du jeudi au dimanche, brunch à volonté le dimanche.

EN UN PARAGRAPHE

Au cœur du domaine du Château de Candes Art & Spa, hôtel et résidence de tourisme à Candes-Saint-Martin, Le Pressoir du Château reçoit dans un pressoir du XVII^e siècle et ses salles troglodytiques, taillées dans le tuffeau. Vingt à trente couverts, des tables aux chandelles sous la voûte, l'ancien pressoir à casse-cou pour décor. Le chef Guillaume Susin, formé auprès de Meilleurs Ouvriers de France, y signe une cuisine d'inspiration bourgeoise, résolument contemporaine, en trois ou quatre temps (59 € et 69 €). En salle, Cécile Hénault, maître d'hôtel, présente les vins de Loire, de Chinon à Saumur. Le dimanche, brunch à volonté dans la grande salle (49 €). Dîner du jeudi au dimanche. Réservation en ligne ou au 02 47 93 69 16.

IN ENGLISH

At the heart of the Château de Candes Art & Spa estate, a hotel and holiday residence in Candes-Saint-Martin, Le Pressoir du Château welcomes guests in a 17th-century press house and its troglodyte rooms, carved into the tufa stone. Twenty to thirty covers, candlelit tables under the vault, the old wine press as a backdrop. Chef Guillaume Susin, trained by Meilleurs Ouvriers de France, serves a resolutely contemporary menu inspired by French cuisine bourgeoise, in three or four courses (€59 and €69). In the dining room, maître d'hôtel Cécile Hénault presents the Loire wines, from Chinon to Saumur. On Sundays, an all-you-can-eat brunch in the great hall (€49). Dinner Thursday to Sunday. Book online or on +33 2 47 93 69 16.

INFORMATIONS ET CONTACTS

RÉSERVER

En ligne, à l'heure d'arrivée de son choix (lien et QR code plus bas), ou par téléphone au 02 47 93 69 16.

RÉGIMES

Une option végétarienne à chaque plat. Sans gluten, sans lactose ou végétarien : à signaler à la réservation.

À SAVOIR

Cartes bancaires, bons cadeaux, salon privatisable, Wi-Fi gratuit. Non accessible en fauteuil roulant ; chiens non acceptés.

VENIR

Entrée au 11 rue Trochet, parking du village à cent mètres. Fontevraud à 5 km, Saumur et Chinon à vingt minutes.

FAMILLES

Menu enfant jusqu'à 12 ans, chaises hautes. Brunch à 25 € de 3 à 11 ans.

EN LIGNE

La page du restaurant :

marketing.chateaudecandes.com/le-pressoir

Le domaine : chateaudecandes.com

RÉSERVER UNE TABLE

Réserver en ligne

Le lien ouvre le module de réservation du restaurant ; le QR code y mène aussi, depuis un téléphone. Les formules avec spa :

marketing.chateaudecandes.com/spa-booking



PHOTOS

Dix photos du Pressoir en haute définition (la salle, les assiettes, le chef), à télécharger : marketing.chateaudecandes.com/photos-medias#pressoir. D'autres vues sur demande.



CONTACT

Bertrand Pignet, directeur • contact@chateaudecandes.com • 02 47 93 69 16

Sophie Lecerf, responsable commerciale • commercial@chateaudecandes.com

Château de Candes Art & Spa • 11 rue Trochet, 37500 Candes-Saint-Martin