

08/09/25

SAISON AUTOMNALE 2025

LES POSSIBILITÉS POUR VISITER.....	2
LES TERRASSES TROGLOS DU BAR.....	3
LES ANIMATIONS.....	4
A RETENIR :	8
LE CONTACT.....	9



HORAIRES

Le musée a adopté ses horaires de basse saison, les visiteurs peuvent venir du mardi au dimanche de 10h à 18h, dernières entrées à 17h. Fermeture les lundis.
Le musée ferme ses portes pour la saison le 20 novembre.

LES POSSIBILITÉS POUR VISITER

Pour éveiller la curiosité des visiteurs, le musée multiplie les possibilités : visite libre pour les plus autonomes, ou parcours guidé pour ceux qui souhaitent une expérience enrichie.

LES VISITES GUIDÉES :



L'ESSENTIEL

Le guide vous dévoile la vie paysanne dans les fermes troglodytiques d'autrefois. Un véritable voyage dans le temps vous est proposé pour découvrir comment vivait l'homme il y a moins de cent ans dans cet habitat si atypique. En 30 minutes, toutes les clés sont données pour explorer les lieux en toute autonomie.

- Tous les week-ends :
 - à 10h30 et 15h30
- Pendant les vacances de la Toussaint :
 - du mardi au vendredi à 11h, 14h30 (sauf les mercredis et les jeudis) et 15h30
 - les samedis et les dimanches à 10h30 et 15h30

LA SENSORIELLE

Une immersion sensorielle à la ferme d'autrefois.

Et si un simple panier pouvait faire revivre tout un monde ? Bruits, parfums, textures et saveurs... Le guide vous dévoile les trésors sensoriels d'une ferme d'antan. Tendez l'oreille, laissez vos mains explorer, respirez les odeurs oubliées, goûtez les produits d'autrefois.

Une expérience ludique et immersive, à vivre !



- Pendant les vacances de la Toussaint :
 - les mercredis et jeudis à 14h30

LE POTAGER TROGLO 1900 – NOUVEAU 2025

Le musée Troglodytique vous invite à découvrir son « Potager Troglo 1900 ». Ce dernier est une ressource fondamentale pour les familles paysannes de cette période.

En compagnie du guide, observez l'organisation du potager, comprenez les raisons de son emplacement particulier...

- Pendant les Journées Européennes du Patrimoine :
 - à 11h15, 12h15 et 16h15
 - limité à 20 personnes

LES TERRASSES TROGLOS DU BAR



Les Terrasses Troglos du bar, sont ouvertes depuis cet été.

Entrez « Chez Marie » et « Chez Léon » pour déguster votre boisson chaude ou votre bœuf chaud achetés au bar, tout en profitant de l'ambiance chaleureuse des troglos.



LES ANIMATIONS

LES JOURNÉES EUROPÉENNES DU PATRIMOINE

Le Samedi 20 et dimanche 21 septembre, les Journées Européennes du Patrimoine prennent places au musée. Pour l'occasion, des visites guidées des anciennes fermes sont proposées aux visiteurs. Le musée reste ouvert en visite libre.

- Samedi 20 et dimanche 21 septembre
- De 10h à 17h
- Visite en autonomie
- Visites guidées offertes
- Entrées au tarif réduit



LES SAVEURS DES TROGLOS



Dimanche 5 octobre, plongez au cœur du terroir angevin et partez à la rencontre des producteurs et artisans qui font vivre l'authenticité de la région. Vous êtes invités à venir découvrir ou redécouvrir les deux fermes troglodytiques du musée.

Vous avez l'occasion d'échanger avec les exposants, de sentir voir de goûter les spécialités des producteurs et artisans présents pour l'occasion.

Et pour en apprendre un peu plus, le Musée Troglo organise « le coin des producteurs ». Certains exposants, font une courte présentation de 15 minutes de leurs produits et de leur méthode de production. Dans un lieu unique, la chapelle souterraine, posez leur toutes vos questions !

Dans le respect des traditions, le four de la ferme reprend du service pour cuire les célèbres fouées, ces petits pains ancestraux consommés par les fermiers depuis le Moyen-Age. Croustillantes et dorées à souhait, elles se savourent sur place, nature ou garnies de douceurs sucrées et salées.



Préparée avec soin par le boulanger du village, Thierry Georget, la pâte à fouée est ensuite cuite au feu de bois et sublimée par les créations gastronomiques de l'équipe d'Ô Bonnes Fouées.

Une véritable plongée dans le patrimoine culinaire local !

Voici les producteurs et artisans locaux qui seront présents :

APIMIEL

Nathalie Godelle, de Courchamps, propose du miel dans des pots 100 % en matière végétale. Très soigneuse de vous proposer des produits de qualité, toute sa gestion sanitaire est basée, dans la mesure du possible, sur des pratiques de biotechniques et l'utilisation de produits autorisés en agriculture biologique.



DOMAINE GUICHOUX

Françoise et Pierre-Damien GUICHOUX, viticulteurs situés à Saint-Georges-sur-Layon au Domaine des Varanes – Château des Mines, proposent une dégustation de leurs vins d'Anjou.



JARDIN DE BRIZÉ

Line et Didier Vazel, de Martigné-Briand, nous font découvrir leurs baies de goji bio cueillies à la main et séchées, transformées en coulis ou en pickles.



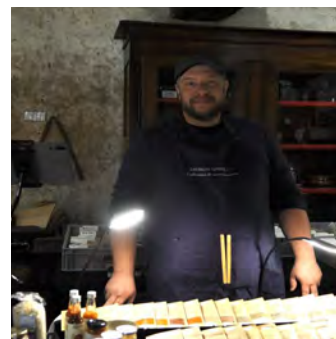
SPIRAL DES SABLES

Amandine Lecrenais, de Varennes-sur-Loire, vous fait découvrir la spiruline, une micro-algue bleue-verte riche en nutriments, de quoi booster votre système immunitaire.



LES ÉPICES CURIEUSES

Antoine Legros, de Loire-Authion, spécialisé dans les épices et les poivres, vous fait découvrir leurs exhausteurs de goûts issus de producteurs passionnés locaux et lointains.



LA BISCUITERIE BESNARD

M et Mme Besnard, de Brain-sur-Allonnes, seront présent avec leur spécialité *l'Eclat de Loire* à base d'amande et de liqueur d'orange *Comber*. Venez goûter le gâteau devenu une spécialité de la région.

LA CIDRERIE LA FOLETTE

Anaïs Bremont, basée à Gennes-Val-de-Loire, vous invite à tester son cidre brut fermenté en *caves troglodytiques*. Il est produit à partir de pommes de vergers anciens de la Sarthe.



Le champ des pensées
· Paysanne herboriste ·

LE CHAMPS DES PENSÉES

Sylvie Desgranges, paysanne herboriste, produit des sirops, hydrolats et bien d'autres créations dans sa ferme semi-troglodytique, ses ateliers et sa distillerie de Gennes-Val-de-Loire.

VANILLA BRIDGE – NOUVEAU

Noeline RASAOMANDRARY, basée à Angers, a fondée Vanilla Bridge pour développer des produits issus de Vanille de Madagascar, la région d'origine de Noeline. Gousses entières, sirops, cafés, la vanille est déclinée sous toutes ses formes.



CÔTE DE MAILLE – NOUVEAU

Karine Dubois, de Saumur, sera présente et vous fera découvrir l'Hypocras, vin médiéval aux épices. En blanc ou en rosé, une production artisanale avec des produits de l'Anjou.

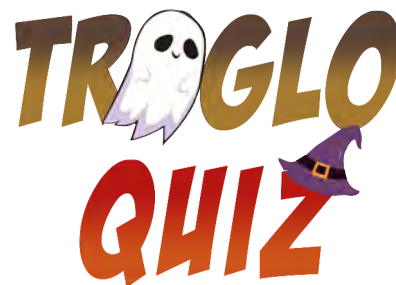
- Dimanche 5 octobre 2025
- De 10h à 17h
- Producteurs et artisans locaux
- Cuisson de fouées sur place
- Entrées au tarif réduit

EXPOSITION TEMPORAIRE : LES FOSSILES ET LE FALUN

Cet été et jusqu'à la fin de la saison en novembre 2025, retrouvez dans le musée l'exposition temporaire sur les fossiles et le falun de Rochemenier. Elle retrace la création de cette roche si particulière et si chère au village. De plus, des dents de différents animaux marins dont quelques uns disparus y sont exposés. Des fossiles en tout genre vous attendent.

VACANCES DE LA TOUSSAINT

Pour les vacances de la Toussaint, le musée propose aux enfants entre 6 et 11 ans d'explorer les souterrains avec le Troglo'Quiz d'Halloween !



A RETENIR :

LES JOURNÉES EUROPÉENNES DU PATRIMOINE

Animation	Samedi 20 et dimanche 21 septembre	Entrées au tarif réduit Visites guidées offertes
-----------	------------------------------------	---

LES SAVEURS DES TROGLOS

Animation	Dimanche 5 octobre	Entrées au tarif réduit Producteurs et artisans locaux dans les caves et les cours du musée
-----------	--------------------	--

LES VACANCES DE LA TOUSSAINT

Animation	Du 21 au 31 octobre	Troglo'Quiz d'Halloween
-----------	---------------------	-------------------------

L'ESSENTIEL

Visite guidée	Tous les week-ends et pendant les vacances de la Toussaint	30 minutes de présentation avec le guide
---------------	--	--

LA SENSORIELLE

Visite guidée	Les mercredis et jeudis pendant les vacances de la Toussaint	45 minutes de découvertes sensoriels de la ferme
---------------	--	--

LE CONTACT

Rochemenier Village Troglodytique, Musée Troglo

14 rue du musée, 49700 Louresse-Rochemenier
02 41 59 18 15



Crédit photo : Christophe MARTIN