

PRODUCTION, NEC, NIVEA, N.M.P.P., OCE, ODA, O.D.H.L.M. DE LA SARTHE, O.D.H.L.M. DU MAINE ET LOIRE, OLIVETTI, OPTIPHARM, OUEST SOUDURE, PECHINEY EMBALLAGE ALIMENTAIRE, PERRAULT FROMAGERIES, PERROT FRANCE, PETERSON, PEUGEOT , PFA VIE , PFG, PHILIPS, PLATRES LAFARGE, POINT P TROUILLARD, POMONA, PROCTER ET GAMBLE, PROLIFIX, PRUNIER, PRYTANEE MILITAIRE, R2I, RCO, RDC SYSTEMS, RECKITT ET COLMAN SA, RENAULT, ROCHETTE CEMPA ONDULE, ROLLS ROYCE MOTOR CARS, ROTARY CLUB, SABIM, SANOFI, SCHWEPPE FRANCE, SCR, SDM, SEARL EXPANSION, SEITA DISTRIBUTION, SELL' ACTION, SEPAM, SERFA, SERTRONIQUE, SIGMA, SILTEX, SIMMONS FRANCE, SIREV , SMITH & NEPHEW, SNACK (KRONENBOURG), SNAPPER, SOCIETE GENERALE, SOCOFLEC, STOC, STRAFOR, SURVAL, TABUR SA, TELEPLASTIC INDUSTRIES, THOMSON CSF, TIFON BRETAGNE, TUPPERWARE, UCB, UNCAA, UNION DEPARTEMENTALE DU BATIMENT ET DES TRAVAUX PUBLICS, UNISABI, URSSAF, V.A.G., VEDIAL, VEDIORBIS, VIA TRANSPORTS, VOYAGES KUONI, WESCHO INTERIEUR, WESTLAND, W. LOGISTER, WOGIVAL SA, YOPLAIT, YVES ROCHER

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

Outre Les Comptoirs Modernes qui ont formé leurs 900 cadres au Haras de la Potardière pendant deux ans, les entreprises suivantes sont également nos partenaires :

ABEILLE VIE, ACTIPRINT, ADEC, ADIA, ADRIC, AGF, AGIR, ALLIBERT, ALPHACAN, A.P.M., ARTPACK, ATJJ CONSEIL, AUDAX, BAHLSEN, BARILLA, BEBE CONFORT, BEIERSDOF NIVEA, B.M.W. FRANCE, BOSSARD CONSULTANTS, BPO, B.P. FRANCE, BRANDT, BRETAGNE MATERIAUX, BRODARD ET TAUPIN, BROSSARD, BULL, BUTAGAZ, CABINET JEAN ARTHUIS, CABINET VARIANT, C.A.D.S., CAF APPRO, CAISSE D'EPARGNE ANGERS SAUMUR, CAISSE DE DEPOTS ET CONSIGNATIONS, CANTALOU, CAP GEMINI, CARREFOUR, CELLOPLAST, CESI MEDITERRANEE, CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DU MANS, C.H.U. DU MANS, CMCI, COF, COFIROUTE, COGEDEP, COLAS SA, COMPAGNIE DES EXPERTS JUDICIAIRES, COMPTOIRS MODERNES, COMITE D'EXPANSION ECONOMIQUE DE LA SARTHE, COURRIER DE L'OUEST, CPAM, CREARGIE, CRECI, CREDIT AGRICOLE, CREDIT DU NORD, CREDIT FONCIER, CREDIT LYONNAIS, CREDIT MUTUEL, CRT PAYS DE LA LOIRE, C3D, DATAR, DAUMIN VOYAGES, DE LA RUE, DEMO, DORISE, DOW ELANCO, DUCHEMIN SA, DUPONT DE NEMOURS, DURACELL, E.D.F., ELF ANTARGAZ, ENICHEM POLYMERES FRANCE, ENERDIS, ESSO, EXPERTISES GALTIER, EURO CONSULTING NETWORK, FCI, FIAT AUTO FRANCE, FIBRE DU HAINAU, FIDAL, FINDUS, FNAC, FRAIKIN, FRANCE CHAUFFAGE, FRANCEPAL, FRANCE TELECOM, GARCZYNSKI ET TRAPLOIR, GENERAL TRAITEUR, GERAMA GITEM, GIAT INDUSTRIES, GIRAUDY, GREENLAND, GROUPAMA, GROUPE AZUR, HARMAN FRANCE S.N.C., HAVAS VOYAGES, HERBALIFE, HITACHI FRANCE, HOCHART S.A., HORTI CAVAL, HUISSIERS DE LA SARTHE, I.F.G., INTEGRIS DATA SERVICES FRANCE, INSERT, IRFA, JC COMMUNICATION, J.C.E., JET SYSTEMS, KODAK, KRAFT JACOBS SUCHARD, KRONENBOURG, KUONI S.A., LABORATOIRES BEECHAM, LABORATOIRES FISCH, LABORATOIRES GOEMAR, LABORATOIRES LAFON, LABORATOIRES MERCK SHARP AND DOHME, LABORATOIRES PASTEUR / MERIEUX, LABORATOIRES PIERRE FABRE MEDICAMENTS, LA POSTE, LA ROCHETTE ATLANTIQUE, LAROUSSE, LEROY MERLIN, LORE, L'OREAL, LTR INDUSTRIES, MANPOWER, MAINE LIBRE, MAISON D'ENFANTS JEANNE DELANOUE, MARNE & CHAMPAGNE DIFFUSION, MARTIN GRAVURE, MF ALIMENTAIRE, MONROE FRANCE S.A., MONSANTO, MOTOROLA, MPA MEDIATIONN, MUTUELLES DU MANS, MW

ATTRACTIONS TOURISTIQUES

1 - Dans les environs :

- les bords du Loir
- le Château et l'Eglise romane de Bazouges sur le Loir,
- la boule de fort (3 terrains à Bazouges)
- le Château de Durtal,
- le Prytanée militaire de La Flèche,
- le Zoo de La Flèche,
- le Spectacle Pyrotechnique du Château de Lude (les week-end d'été)
- l'Abbaye de Solesmes,
- Asnières sur Vègre,
- les Croisières en bateau à partir de Sablé et Malicorne,
- et certaines entreprises telles que :
 - . la Faïencerie de Malicorne,
 - . l'Atelier de poterie de Jean-Marie à Villaines sous Malicorne
 - . les chemins de la Terre et la Maison de la Terre Cuite aux Rairies
 - . la Poterie Montgolfier à Durtal
 - . les Vergers.

2 - Un peu plus loin :

LE MANS :

- le Circuit des 24 h, son terrain de Kart, et ses pistes d'entraînement
- le Musée de l'Automobile,
- le Musée René Bérangère
- le Vieux Mans,
- la Cathédrale,
- l'Enceinte gallo romaine

ANGERS :

- le Château ,
- la Tapisserie de l'Apocalypse
- le Musée Jean Lurçat
- la Cathédrale.
- la Distillerie Cointreau (liqueurs)

TOURS ET

SES ENVIRONS :

SAUMUR :

- les Châteaux de la Loire.
- les Caves
- les Reprises du Cadre Noir et le Musée du Cheval
- les Caves
- les Champignonnières
- l'Abbaye de Fontevraud

DETENTE **LOISIRS / SPORTS**

- A l'hôtel :

- Bar, Billard français,
- Piscine chauffée (de Mai à Septembre compris)
- Tennis,
- Pétanque,
- Promenades à pied autour des paddocks et dans les bois,
- Ping-Pong,
- Volley Ball.

- Et sur réservation :

- Reprises, promenades et randonnées équestres sur place
- Bicyclette, VTT,
- Canoë sur le Loir (3 km),
- Survol en montgolfière,
- Circuits en hélicoptère et initiation,
- Randonnées pédestres et architecturales,
- Chasse au Domaine de St Fraimbault, à 20 minutes,
- Voiture ancienne,
- Golf de Sablé (27 trous), à 20 minutes,
- Promenades en attelage,
- Survol des châteaux d'Anjou,
- Ball Trap (laser),
- Paint Ball
- ULM
- Karting (Le Mans)

Chambre n°7 :

(1er étage à droite)

- 1 lit de 2 personnes (1x160)
- Salle de bain/douche/wc
- Mini bar
- Téléphone accès direct
- TV

☞ Prix : **90 €**

Chambre n°8 :

(1er étage à droite)

- 1 lit de 2 personnes (1x160)
- Salle de bain/douche/wc
- Mini bar
- Téléphone accès direct
- TV

☞ Prix : **90 €**

Chambre n°9 :

(1er étage à droite)

- 3 lits de 1 personne (2x100 et 1x90)
- Salle de bain/douche/wc
- Mini bar
- Téléphone accès direct
- TV

☞ Prix : **100 €**

Chambre n°10 :

(A mi-étage)

- 1 lit de 2 personnes(1x160) et 2 lits de 1 personne (2x90)
- Salle de bain/wc
- Mini bar
- Téléphone accès direct
- TV

☞ Prix : **110 €**

Chambre n°11 :

(A mi-étage)

- Caractéristique : 2 chambres
- 1 lit de 2 personnes(1x160) et 2 lits de 1 personne (2x90)
- Salle de bain/wc
- Mini bar
- Téléphone accès direct
- TV

☞ Prix : **130 €**

PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES :

- Petit déjeuner : 8 €
- Téléphone : 0.3 € l'unité
- Tarif des boissons dans le mini-bar : 3 €

DANS LE HARAS

Chambre n°1 :

(Rez-de-Chaussée)

- 1 lit 2 personnes (140)
- Douche/wc indépendants
- Téléphone accès direct
- TV

☞ Prix : **80 €**

Chambre n°2 :

(Rez-de-Chaussée)

- 2 lits de 1 personne (2x100)
- Salle de bain/wc
- Mini bar
- Téléphone accès direct
- TV

☞ Prix : **90 €**

Chambre n°3 :

(Rez-de-Chaussée)

- 1 lit de 2 personnes (1x140)
- Salle de bain/wc
- Mini bar
- Téléphone accès direct
- TV

☞ Prix : **90 €**

Chambre n°4 :

(1er étage à gauche)

- Caractéristiques : 2 chambres avec escalier intermédiaire
- 4 lits de 1 personne (2x100 et 2x90)
- Salle de bain/douche/wc
- Mini bar
- Téléphone accès direct
- TV

☞ Prix : **110 €**

Chambre n°5 :

(1er étage à gauche)

- 1 lit de 2 personnes (1x160)
- Salle de bain/wc
- Mini bar
- Téléphone accès direct
- TV

☞ Prix : **90 €**

Chambre n°6 :

(1er étage à droite)

- 1 lit de 2 personnes (1x160)
- Salle de bain/douche/wc
- Mini bar
- Téléphone accès direct
- TV

☞ Prix : **90 €**

(2^{ème} étage)

Chambre Beige :

(2^{ème} étage, centre)

- 2 lits de 1 personne (100)
- Salle de bains / WC
- Téléphone accès direct
- TV

👉Prix : **115 €**

Suite Giverny :

(2^{ème} étage, gauche)

- Caractéristiques :
 - 1 chambre et 1 salon
- 1 lit de 2 personnes (160) + 2 lits de 1 personne (2x100)
- Salle de bains avec douche et baignoire / WC
- Mini bar
- Téléphone accès direct
- TV

👉Prix : **160€**

Suite Néogothique :

(2^{ème} étage, droite)

- Caractéristiques :
 - 1 chambre et 1 salon
- 1 lit de 2 personnes (145) + 2 lits de 1 personne (90)
- Salle de bains avec douche et baignoire / WC
- Mini bar
- Téléphone accès direct
- TV

👉Prix : **160 €**

PRESTATIONS HOTELIERES

TARIFS 2006

DANS LE CHATEAU **(1er étage)**

Chambre Rose :

(1er étage)

- 1 lit de 2 personnes (160)
- Salle de bains/ WC
- Mini bar
- TV
- Téléphone accès direct

☞ **Prix : 115 €**

Chambre Bleue :

(1er étage)

- 2 lits de 1 personne (100)
- Salle de bains / WC
- TV
- Téléphone accès direct

☞ **Prix : 115 €**

Chambre Verte :

(1er étage)

- 1 lit de 2 personnes (160)
- Salle de bains avec douche et baignoire / WC
- Mini bar
- TV
- Téléphone accès direct

☞ **Prix : 115 €**

Appartement Saumon :

(1er étage)

- 1 vestibule desservant 1 chambre triple, 1 salle de bains avec douche et baignoire, WC séparés
- 1 lit de 2 personnes +1 lit d'appoint de 1 personne (140+90)
- Mini bar
- TV
- Téléphone accès direct

☞ **Prix : 125 €**

TABLEAU DE REPARTITION DES CHAMBRES			SEMINAIRE DU / / AU / /		
	NBRE	NOMS	J1	J2	J3
AU CHATEAU	14 Personnes				
<i>Rose</i>	1				
<i>Bleue</i>	2				
<i>Verte</i>	1				
<i>Saumon</i>	2				
<i>Beige</i>	2				
<i>Suite Giverny</i>	3				
<i>Suite Néogothique</i>	3				
AU HARAS	18 Personnes				
<i>1</i>	1				
<i>2</i>	2				
<i>3</i>	1				
<i>4</i>	4				
<i>5</i>	1				
<i>6</i>	1				
<i>7</i>	1				
<i>8</i>	1				
<i>9</i>	3				
<i>10</i>	3				
<i>11</i>	3				
CHAMBRES SUPPLEMENTAIRES 15 Personnes Maximum					
<i>La Ferme 1</i>	1				
<i>La Ferme 2</i>	2				
<i>La Ferme 3</i>	1				
<i>La Ferme 4</i>	2				
<i>La Rougerie RDC 1</i> <i>La Rougerie RDC 2</i>	1 1				
<i>La Rougerie Etage Gche</i>	2 + 1				
<i>La Rougerie Etage Dte</i>	2 + 2				

NOS CHAMBRES

- NOMBRE**
- 5 chambres et 2 suites dans le Château, soit 5 grands lits et 9 lits de 1 personne.
 - 9 chambres et 2 suites dans le Haras, soit 8 grands lits et 13 lits de 1 personne.

* Soit un Hébergement de :

- . 18 personnes en single
- . 36 personnes en single et en double

Chambres supplémentaires en annexe sur demande, soit :

- 4 chambres à la Ferme (200 m du château)
- 4 chambres à la Rougerie (200 m du château)

EQUIPEMENT

DANS LES CHAMBRES : Salle de bain privative, wc, sèche-cheveux, téléphone, télévision et mini bar.

Selon les chambres disponibles au moment du séminaire à organiser, vous pourrez affecter les chambres à chacun des participants selon le tableau qui vous est fourni à la suite du descriptif de chaque chambre.

MENU GASTRONOMIQUE

Repas à 49 €
Supplément de 18 € au dîner (forfaits séminaire)
Et de 26€ au déjeuner (forfaits séminaire)

4 amuse-bouche pour l'apéritif

*Salade gourmande
(magret, gésiers, foie gras)
Feuilleté de homard à l'étuvée d'endives
Salade de Raie à l'orange
Terrine de foie gras et sa brioche*

*Filet de bar au velouté d'estragon
Filet de barbue, sauce crustacés
Pigeon farci sauce au Porto,
Râble de lièvre au chocolat amer
Pavé d'autruche, sauce poivre
Bison poêlé, sauce jus de truffe*

Plateau de fromages et salade

*Charlotte aux clémentines, coulis fraise
poires farcies à la crème de cannelle
Claire-fontaine aux mangues, coulis framboise*

Café et mignardises

Boissons :

Kir pétillant ou Coteaux du Layon

Vins en fonction du menu choisi

Eau plate

Café

DINER AUTOMNE - HIVER

Entrées au choix:

Terrine de langoustines, crème citron

Velouté de crustacés (chaud)

Salade Florida (Orange, pamplemousse, ananas, céleri rave, pomme fruit)

Salade de blanc de volaille

Terrine de saumon, sauce Rouille

Soupe de potiron

Terrine de pintade

Potage cultivateur

Salade de sot-l'y-laisse

Plat principal au choix:

Pot au Feu

Filet de dorade

Cuissot de lapereau farci à la compote d'oignons

Dot de saumon rôti, sauce anchoïade

Steak de gigot d'agneau à la crème d'ail

Filet de sole (tropicale) Bourguignonne

Magret d'oie au vinaigre de Xérès

Emincé de poire de bœuf au poivre

Poulet farci (marrons), jus à l'estragon

Colin Basquaise

Salade et fromages

Dessert au choix:

Mousse rhubarbe, coulis framboise

Bavarois abricot, coulis fraise

Timbale de coing, coulis à l'orange

Gâteau aux amandes, coulis chocolat

Poire Belle-Hélène

Tartelette aux pommes, glace pain d'épice

Marquise au chocolat crème Moka

Boissons :

Kir pétillant

Bordeaux (1 bt/4 p, 15 € la Bt sup)

Eau plat Café

DEJEUNER AUTOMNE - HIVER

Entrée au choix:

Salade Aïda (Salade, Œuf dur, fond d'artichaut)

Soupe de moules au safran

Salade de rillons et cerneaux de noix

Terrine de poisson, à la crème de carottes (chaud)

Salade américain (Gruyère, pomme fruit, ananas, Jambon blanc, céleri)

Salade de chèvre chaud

Bouchée à la reine (Blanc de poulet, Lardons)

Salade Antiboise (Pomme de terre, thon, œuf dur, persil)

Plat principal au choix:

Rôti de dindonneau

Filet de tacot, sauce vin blanc

Blanquette de veau à l'ancienne

Palette de porc rôtie au miel

Bœuf Bourguignon

Suprême de poulet à la moutarde au moult de raisin

Filet de julienne, beurre marinière

Dessert au Choix:

Jalousie aux poires, crème vanille

Tarte aux pêches

Mousse chocolat, crème pistache

Gâteau marbré

Quatre-quart aux pommes et airelles

Tarte au citron

Pudding Diplomate

Boissons :

Bordeaux (1 bt/4 p, 15 € la Bt sup)

Eau plate

Café

DINER PRINTEMPS-ÉTÉ

Entrée au choix:

Melon
Asperges vinaigrette
Velouté de tomates (froid)
Parfait de saumon, sauce fines herbes
Salade de magret fumé
Avocat Cocktail
Saumon Mariné à l'aneth
Salade de lapereau confit
Cocktail de crevettes
Salade d'asperges et lieu noir fumé
Salade de caille

Plat principal au choix:

Caille farcie à la Duxelle de champignons
Contre-filet rôti
Filet de sandre au verjus
Fricassée de magret de canard au poivre vert
Selle d'agneau farcie, sauce au vinaigre de Balsamique
Côte de veau, sauce Normande
Filet de limande, sauce Murat

Salade et fromages

Dessert au choix:

Tarte aux framboises
Salade de fraises au Layon
Pêche Melba
Tarte aux mangues
Vacherin, coulis vanille
Charlotte citron vert, coulis fraise
Tarte aux pommes et airelles
Framboisier, coulis vin rouge
Salade d'oranges au Cointreau
Tulipe à la glace noix de coco, coulis caramel

Boissons :

Kir pétillant
Bordeaux (1 bt/4 p, 15 € la Bt sup)
Eau plate
Café

DEJEUNER PRINTEMPS-ÉTÉ

Entrée au choix:

Salade Italienne (pâte, crevette, moule, vinaigrette)

Cornet d'asperges

Avocat vinaigrette

Assiette de crudités

Jambon fumé

Salade allonnaise (pomme de terre, céleri, œuf dur, vinaigrette)

Pamplemousse Cocktail

Salade Américaine

Terrine pintade aux pistaches

Salade de Rillons

Terrine de poisson aux trois couleurs

Plat principal au choix:

Suprême de pintade Grand-Mère

Rôti de porc au lait

Escalope de volaille aux petits légumes

Poulet Américaine (moutardé et pané)

Coquelet au basilic (farci)

Truite Grenobloise

Filet de merlan à la Catalane

Dessert au choix:

Ananas frais

Charlotte chocolat, crème vanille

Salade de fruits frais

Poire au vin rouge fourrée au chocolat

Tarte Baloise aux pommes

Terrine d'agrumes, coulis framboise

Croustade aux poires

Soupe de poire à la menthe

Sorbet coulis vin rouge

Charlotte aux pistaches, crème au thé

Boissons :

Bordeaux (1 bt/4 p, 15 € la Bt sup)

Eau plate

Café

NOTRE SERVICE RESTAURATION

Les menus sont à définir à l'avance avec l'organisateur du séminaire.

(Voir propositions de menus déjeuner et dîner joints)

EXEMPLE DE MENUS SEMINAIRE

(boissons incluses : 1 bout/4 pers)

DEJEUNER

*Salade de chèvre chaud
Rôti de dindonneau au citron vert
Blanc manger aux raisins*

Bordeaux Graves

Café

DINER

*Salade de raie à l'orange
Faux filet poêlé au beurre de vin de bourgueil
Salade et fromage
Pruneaux au rhum, mousse chocolat, coulis
orange*

*Kir Pétillant
Bordeaux Graves
Café*

LES PAUSES

*Matin : - Café, jus d'orange, gâteaux,
- Vin rouge, pain et rillettes*

Après-midi : - Café, jus de pomme et petits gâteaux.

NOS SERVICES ET TARIFS SEMINAIRES

2007

1 - TARIF JOURNEE D'ETUDE

- comprend la location de la salle, le déjeuner,
boissons comprises * et les deux pauses

2 - FORFAIT RESIDENTIEL

- comprend la location de la salle,
le déjeuner , le dîner , les boissons *, la chambre en simple (à partir de
10 personnes)
ou en double, le petit déjeuner et les 2 pauses

3 - FORFAIT SEMI- RESIDENTIEL

- comprend les mêmes prestations moins un repas

* à concurrence d'une bouteille pour 4 personnes par repas, les bouteilles supplémentaires étant facturées

FORFAIT	du 01/11/2006 au 15/03/2007	du 15/03/2006 au 30/10/2007
<u>Journée</u>	44 €	44 €
<u>Résidentiel</u>		
- single	122 €	135 €
- double	98 €	116 €
<u>Semi-Résidentiel</u>		
- single	107 €	118 €
- double	82 €	99 €

LOCATION DU MATERIEL

- Télévision couleur PAL/SECAM, écran 70 cm + magnétoscope,
(30 € le 1er jour + 8 € /jour suivant)
- Vidéoprojecteur (selon fournisseur)
- Caméscope (selon fournisseur)
- Sonorisation (selon fournisseur)
- Accès Internet dans toutes les salles de réunion,
- Lignes Internet Supplémentaires(sur demande)

SERVICES COMPLEMENTAIRES

- Assistance technique et secrétariat :
- Fax : 2 € première page, 1,5 € page suivante.
- Photocopieuse noir et blanc : 0,2 € la page et 1,5 € le
transparent)

LES SEMINAIRES

LES SALLES DE REUNION

CHATEAU ET HARAS

SALLES CHATEAU ET HARAS	LIEUX	SURFACE EN M²	NOMBRE MAXI DE PERSONNES		
<u>Salles de réunion</u>			En cinéma	En classe	En U
1- Le Barn	Haras	50 m ²	50	35	20
2- La salle des équipages	Haras	60 m ²	70	45	30
1+2 La grande salle des Haras	Haras	110 m ²	120	80	/
3- Salon Rose	Château	40 m ²	30	20	15
<u>Salles de sous-commissions</u>					
4- Le petit salon rose	Haras	20 m ²	/	/	8
5- Le petit salon haut	Haras	15 m ²	/	/	6
6- La bibliothèque	Château	25 m ²	/	/	8
<u>Salles exceptionnelles</u>					
7- la terrasse couverte	Haras	160 m ²	300	150	80
(structure adaptable se					
scindant en 3 modules)					
8- le salon bleu	Château	35 m ²	/	/	10
9- la salle à la cheminée	Haras	50 m ²	40	25	15

Equipement inclus dans le forfait séminaire

- 1 tableau velleda magnétique,
- 2 paper boards,
- 1 écran de projection,
- 1 rétroprojecteur,
- Téléphone dans la salle avec accès internet

Le domaine a conservé deux fermes sur les treize qui le composaient au milieu du siècle dernier. Ces deux maisons situées dans un environnement paysager exceptionnel sont en cours de restauration.

La Rougerie avec ses deux chambres peut accueillir quatre personnes et bientôt 10. Une salle de 60 m² est en cours de préparation pour y recevoir des groupes de 50 personnes maximum d'ici 2002.

La Ferme, avec ses quatre chambres peut accueillir 10 personnes. Dans une de ses dépendances une salle de 120 m² vient d'être aménagée pour recevoir des groupes de 100 à 120 personnes. Un troisième bâtiment accueillera d'ici 2002 un dortoir pour une dizaine de personnes.

La vocation équestre du domaine: élevage/entraînement ne débute réellement qu'après la première guerre mondiale, avec l'installation de la famille Juge, qui développera pendant quelques années un bel élevage de pur-sang anglais. La propriété est alors rachetée par mon grand-père et l'entraînement vient s'ajouter à l'élevage des pur-sang. Pendant 40 ans, de nombreux et prestigieux entraîneurs de saut d'obstacles se succéderont. Mais le cheval de course est mal en cours, c'est dans l'air du temps, les boxes restent vides pendant 10 ans.

En 1992, La Potardière renoue avec l'élevage et devient station périphérique du Haras National, cette vénérable institution héritée de Colbert. Il s'agit d'accueillir pendant 5 mois, de mi-mars à mi-juillet, 5 étalons au service des juments amenées par des éleveurs de toute la France. A la fin de la saison, les étalons repartaient à l'Ile Briand au Lion d'Angers. Depuis 2003 un entraîneur privé a choisi le domaine pour y créer un élevage et y faire de la reproduction..

Alors qu'au XVIIe siècle, Madame de Sévigné mettait quatre jours pour se rendre à Paris, il suffit maintenant d'une heure en TGV et un peu plus de deux heures par autoroute pour atteindre l'Anjou.

Nous vous accueillerons en famille à La Potardière

*François et Marie-Yvonne BENOIST
Et leurs enfants : Camille, Alexis, Noëlle, Emeline*

Bienvenue au Haras de la Potardière

Un peu d'histoire.....

Aux confins du Maine et de l'Anjou, sur la route qui serpente de Crosnières à Bazouges, sur le Loir, posé dans la campagne et dominant la vallée de l'Argance, se dresse le Haras de la Potardière.

D'abord un peu de toponymie. Le domaine fût créé au XI^e ou XII^e siècle lors des grandes périodes de défrichement commanditées par les abbayes. L'origine du nom est patronymique il signifie probablement la maison du sieur "Potard" augmenté du suffixe "ière".

De l'antique manoir ou maison forte des du Tremblay, il ne reste qu'un corps de bâtiment avalé lors d'une grande campagne de travaux au début du XVII^e. Vers 1850, le château est entièrement rhabillé. L'architecte se livre à un étonnant exercice de style : la façade d'arrivée au Sud est conservée classique, la façade arrière au Nord agrémentée de tourelles pittoresques, le jardin classique français est supprimé et remplacé par un parc à l'anglaise. Un corps de dépendance néo-XVII^eme vient remplacer l'ancienne basse-cour du logis seigneurial et enfin, une chapelle néo-gothique est construite à 150 mètres du château.

L'histoire des familles qui ont habité La Potardière peut être assez fidèlement reconstituée grâce aux archives que nous avons conservées.

En 1330, les propriétaires sont les Fouquiers de Meslay auxquels succéderont les familles du Tremblay, Le Vacher de la Chaize, de Villeneuve.

La terre de la Potardière passe aux Cardin Le Bret. La période révolutionnaire sera mouvementée, la maison est vendue comme bien d'émigré mais finalement rachetée par les Le Bret en 1801, qui la conserveront jusqu'au début du siècle.

Acquise par Monsieur Arinand Dorise en 1940, le domaine sera transmis par héritage à ma mère qui, en 1990 nous confie le soin de dompter et faire fructifier ce grand logis d'Anjou. D'importants travaux de restauration s'imposent. La maison doit aujourd'hui gagner sa vie. Elle a été pour cela totalement réorganisée. Le domaine est entouré de 95 hectares et comprend:

Le Château, avec ses grands salons classiques au rez-de-chaussée. Il peut accueillir des réceptions et réunions de famille jusqu'à 30 personnes. Cinq chambres et deux suites ont été très confortablement réinstallées. Nous habitons avec nos quatre enfants, la petite partie couverte de vigne vierge.

Le Haras, les boxes, garages à calèche et autres selleries ont laissé place à de grandes salles de réception pouvant accueillir jusqu'à 360 personnes, 10 chambres sont aménagées à l'étage.

La station des Haras Nationaux est composée d'une cour de boxes, d'un hangar de monte, d'une salle d'échographie et bien sûr de la cour des étalons.

HARAS DE LA POTARDIÈRE



FICHE TECHNIQUE SEMINAIRE **2007**

Mme BENOIST

HARAS DE LA POTARDIÈRE

72200 CROSMIÈRES

TEL : 02 43 45 83 47

FAX : 02 43 45 81 06

E-mail : haras-de-la-potardiere@wanadoo.fr

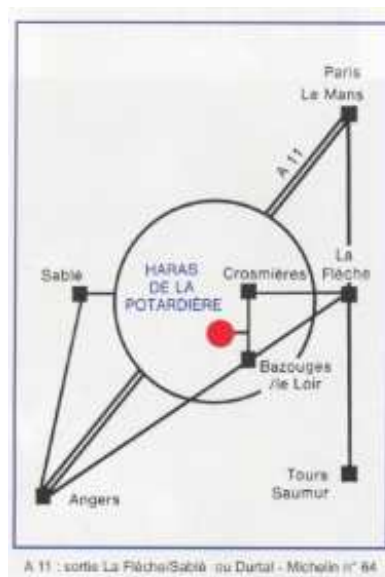
Site Internet : www.potardiere.com

SITUATION :

Entre Angers et Le Mans, à 2 h de Paris par autoroute

A 1 h 15 de Paris par TGV (Sablé/Le Mans)

A proximité des châteaux de la Loire



ACCES :

Par route : A11 sortie n°10 La Flèche/Sablé depuis Le Mans, Paris

Ou sortie Durtal (en arrivant d'Angers/Nantes)

Par fer : Sablé TGV Matin et Soir, 20 Km

Le Mans TGV, 45 Km

Par air : Aéroport de Nantes et de Marcé (Seiches sur Loir, 20 Km)

Héliport à La Potardière

Aéroclub de La Flèche à 15 km