



DESTINATION
MAYENNE
*le pop-up
inattendu...*

**60 SAVOIR-FAIRE
100% MAYENNAIS**

La Mayenne, c'est là.

Voilà,
maintenant
vous le savez.

à 1h15
de Paris
en train

+ de 60
festivals

85 km
de voie
navigable

+ de 3000 km
d'itinéraires
de randonnée



Devenue la terre des Slowlydays® en 2016, pour incarner un tourisme doux où l'on prend le temps de (bien) vivre, se ressourcer, se régénérer, la Mayenne est une découverte inattendue.

Nos acteurs touristiques s'engagent à porter des valeurs essentielles : la bienveillance, l'éthique, la priorité au local, l'éco-responsabilité et un goût prononcé pour le partage. À commencer par la simplicité discrète mais attentive de l'accueil.

Et la Mayenne alors ? Eh bien, elle est d'abord nature, faite de bocage, de hauteurs inattendues et de vallées discrètes ouvertes à toutes les randonnées. Elle est baignée du nord au sud par la rivière éponyme et son halage : une promenade de 85 km en liberté.

Elle vous surprendra par la richesse de plusieurs sites exceptionnels, le patrimoine de ses villes, de ses châteaux et villages de charme, la variété des activités sportives, ludiques, artisanales... Terre généreuse en produits de qualité, elle se révèle gourmande par le talent des producteurs et restaurateurs. Son bâti de caractère y multiplie les hébergements de qualité.

En Mayenne, offrez-vous le temps de profiter en toute sérénité et à votre rythme de vos proches et de vous-même. Destination Mayenne vous invite à ce voyage authentique, inattendu et profondément humain.

Joël Balandraud
Président de Mayenne Tourisme

Épicerie fine	9
Mobilier, Déco, Art de la table.....	29
Mobilier et jouets pour enfants.....	37
Cosmétique, Accessoires, Bijoux	41
Librairie	47

La Mayenne

DE L'EAU, DE L'AIR, LA VIE

Véritable colonne vertébrale du département, la rivière la Mayenne traverse le territoire du nord au sud et offre un cadre naturel riche et préservé. Particularité, elle est bordée par un chemin de halage qui est accessible à tous les randonneurs sur 85 km à pied, à cheval ou à vélo, au départ de Mayenne jusqu'à Daon.

Cette rivière large, paisible, navigable, à chaque courbe, peint un nouveau paysage, parfois abrupt, souvent épanoui. Jalonnée d'écluses abritant des restaurants, des hébergements ou des ateliers d'art, longée par l'itinéraire de la Vélo Francette®, et traversant 3 belles villes historiques — Mayenne, Laval et Château-Gontier, la rivière est aussi le point de départ de multiples boucles à travers la campagne.

Vous goûterez aux plaisirs nautiques tranquilles, à bord de petits bateaux électriques sans permis ou d'un pédalo. Ou plus sportifs, en embarquant sur un canoë ou un kayak. On peut, sur la rivière même, découvrir ski nautique et wake-board pour plus de sensations. Pour les passionnés de pêche, la rivière est très poissonneuse sur toute sa longueur... Et si la rivière est loin, vous trouverez aux quatre coins du département des bases de loisirs pour profiter des activités nautiques ou pour une simple baignade.

En vous écartant de la rivière, vous pourrez découvrir des paysages plus vallonnés ou les charmes du bocage. Les amateurs de sites naturels seront séduits par le canyon des Toyères, au nord de la Mayenne, et sa vue impressionnante sur un canyon verdoyant creusé par la rivière la Sarthe. Les imposantes falaises de granit en font un lieu de pratique exceptionnel pour l'escalade. Avec ce dénivelé de plus de 70m, une faune et une flore riches, cet espace est unique. Sur votre itinéraire, pensez à passer près du Mont-des-Avaloirs plus haut point du département, et pourquoi pas à vélo, par la Véloscénie®.

Un peu plus loin vers le sud, c'est le site du canyon de Saulges et ses grottes préhistoriques qui sauront vous surprendre.

Terre de randonnée et d'escalade, ses paysages seront source de véritable pause verdoyante.



LA PASSION DES BONS PRODUITS DU TERROIR

La Mayenne, authentique et gourmande possède tous les parfums d'une bonne terre précieusement cultivée. Son secret ? Producteurs et restaurateurs, du chef étoilé à l'auberge de village, sont fiers de leur terroir et ont à cœur d'en sublimer les richesses insoupçonnées.

En Mayenne, terre de beaux élevages et de bons herbages, la tradition fromagère vient de loin. Dès le XVIII^e siècle, les moines de l'abbaye du Port du Salut fabriquaient ce fromage qui deviendra le Port-Salut.

La Mayenne est reconnue pour son savoir-faire fromager : Port-Salut, Chamois d'or, Chaussée aux Moines, Vieux Pané, Saint Paulin, Rouy, Babybel, Bons Mayennais, Président... mais également les fromages fermiers : Tomme de Pail, l'Entrammes, autant de fromages mayennais pour le plaisir de tous.

À l'heure des circuits courts et des produits bio, d'innovantes fromageries artisanales transforment le bon lait des Vallées de la Mayenne. Ces producteurs passionnés ouvrent leurs portes et vous invitent à la dégustation de leurs fromages fermiers.

On trouve également d'autres produits du terroir aux riches saveurs : boeuf, volailles, truites, pommes, cidre, bière... sont les incontournables de la gastronomie mayennaise. Elle propose aussi des produits de qualité plus inattendus tels que le sureau, le safran, le kéfir, le cormé ou encore la truite fumée.

Et parce que les mayennais ont le goût du partage et sont créatifs, ils ont créé une recette de baguette tradition 100% mayennaise, la Mayennette que l'on trouve dans quasiment toutes les boulangeries ou encore la Tourte mayennaise, conçue par deux chefs mayennais, une spécialité associant le fromage d'Entrammes à la pomme et au boeuf fermier. Elle est commercialisée par Les Gorronnaises, une charcuterie de tradition (inmanquables Rillettes Gorronnaises).

LA MAYENNE, TERRE DE CHEVAL

La Mayenne a l'équitation dans son ADN. Ici, même les logos comportent un Pégase, vraie fierté des habitants.

Plus de 1300 km d'itinéraires reconnus et entretenus peuvent être fréquentés par les cavaliers-randonneurs. Ces itinéraires sont parfaitement adaptés à la randonnée équestre. Le chemin de halage de la rivière la Mayenne ainsi que les anciennes voies ferrées aménagées en voies vertes sont également ouvertes aux cavaliers.

Pour un tout premier contact avec le cheval, de nombreux centres équestres accueillent petits et grands en initiation. L'occasion de découvrir l'équitation bien encadré par des professionnels passionnés par leur métier et qui vous garantissent une découverte en toute sécurité.

Saviez-vous que l'hippisme a une place particulière en Mayenne ?

Avec ses 9 hippodromes, 1179 élevages équins, 200 entraîneurs, et un 3ème rang national pour l'élevage de trotteurs, c'est une pratique bien ancrée dans l'histoire du département.

400 000 ANS D'HISTOIRE

Grottes préhistoriques ornées, ville romaine, château carolingien, forteresses et cités médiévales, architectures Renaissance et classiques, art sacré de toutes époques : le patrimoine de la Mayenne invite à un étonnant voyage à travers le temps.

Avec un formidable atout : ces richesses et bien d'autres - cités de caractère, Route des Joyaux - pavoiisent un territoire resserré, où tout est proche. Comme un condensé accessible de l'histoire.

Le passé du territoire vibre et résonne dans ses vallées, ses ruelles, ses pierres, ses monuments, ses jardins, ses châteaux...

Pas moins de sept Petites Cités de Caractère® sont labellisées en Mayenne. Avoir un patrimoine remarquable et s'employer à le préserver : c'est ce qui distingue et fédère ces villages de charme dont la découverte paisible enchante. Vieilles pierres et goût du jour, fidélité à l'histoire et animations originales, c'est ainsi que le cadre de vie devient art de vivre.

Pour parfaire votre connaissance de la Mayenne, vous passerez aussi par Sainte-Suzanne, labellisé plus beau village de France, qui sur son éperon rocheux, sera séduire les amoureux de patrimoine et slow tourisme. Pour ceux qui aiment allier spiritualité et découverte, vous pourrez visiter la cité mariale de Pontmain, la belle basilique d'Evron ou encore le Couvent des Ursulines à Château-Gontier.

Envie de découvrir des vieilles pierres et des jardins uniques, de dormir dans un château ? La Route des Joyaux vous invite à parcourir la Mayenne du nord au sud pour découvrir châteaux, abbayes, parcs, jardins, manoirs et moulins. On voyage du Moyen Âge (XIII^e) jusqu'au XIX^e siècle en passant par la Renaissance. Et le trait d'union dans tout cela ? Des propriétaires qui ont tous à cœur de partager leur passion pour le patrimoine avec les visiteurs. Il n'est pas rare de les croiser affairés à entretenir un bout de jardin et le dialogue s'engage.

LE PATRIMOINE EN PARTAGE

De la préhistoire à nos jours, la Mayenne invite à voyager dans le temps. Des grottes de Saulges à l'incroyable Musée Robert Tatin à Cossé-le-Vivien jusqu'au Musée d'Art Naïf et d'Arts Singuliers à Laval, en passant par l'époque gallo-romaine à Jublains et le Centre d'Interprétation de l'Architecture et du Patrimoine de Sainte-Suzanne, ou par Mayenne et son château d'origine carolingienne, la Mayenne est une porte sur l'histoire.

Elle offre aussi un parcours dans le patrimoine plus industriel avec la Cité du Lait, les éco-musées ou encore les visites d'entreprises.

Vous l'avez compris, en Mayenne, il y a plein de pépites à découvrir, des sites les plus iconiques à ne surtout pas manquer lors de votre séjour. Insolites, fascinants ou dépayssants, voilà de quoi vous donner envie de boullinger sur tout le territoire.



Explorer la Mayenne avec des enfants

En Mayenne, l'inattendu se cache dans chaque recoin, au détour de chaque chemin. Un terrain d'exploration sans limite pour petits et grands aventuriers. Ici, on prend le temps de mettre les mains dans la terre et tremper ses pieds dans la rivière. Petits plaisirs tout doux et activités à sensations s'entremêlent. La Mayenne est une destination idéale pour les enfants, entre musées, activités nautiques, refuge pour animaux et espaces verts sécurisés.



Épicerie fine



L'ATELIER DU FERMENT

En 2017, Sylvie et Marjolaine, mère et fille, ont entrepris de revitaliser le Kéfir de Fruit, une tradition transmise dans leur famille depuis 5 générations.

L'Atelier du Ferment cultive avec passion et dévouement l'authentique Kéfir de Fruit en Mayenne, à l'Huisserie.

Cette boisson artisanale 100 % naturelle, très peu sucrée et sans alcool constitue une alternative aux sodas.

La nouveauté de 2023 se présente sous notre seconde gamme Kéfirade. Avec l'Ambiant, redécouvrez l'apéro autrement en partageant une boisson fraîche brassée par notre équipe d'experts. Elle se décline en 3 parfums, sureau, gingembre et citron, à consommer à tout moment de la journée et pour vos moments festifs. Domppez-la. Comprenez-la. Dégustez-la.

L'Huisserie
02 43 98 07 55
latelierduferment.com



FERME DE CORNESSE

Producteurs cidricoles en Mayenne, installés depuis 2010, nous avons convertie l'exploitation en Agriculture Biologique en 2015.

Nous avons 10 ha de vergers basses-tiges composés d'une quinzaine de variétés de pommes à cidre. Nos cidres sont élaborés de façon traditionnelle, avec une effervescence naturelle en bouteilles. Nous pressons variété par variété et effectuons les assemblages une fois les premières fermentations faites.

Nous proposons différents cidres, jus de pomme, pommeau du Maine AOC, Fine du Maine AOC et vinaigre de cidre.

La Brûlatte
02 43 01 84 83
ferme-de-cornesse.com



SYDRE ÉRIC BORDELET

L'exploitation est située sur des schistes du Briovérien supérieur « Grand cru » roches sédimentaires datant du Précambrien en Normandie méridionale, sur le massif Armoricaïn dans le prolongement du Domfrontais aux confins de la Mayenne et de l'Orne.

Éric Bordelet, sommelier d'origine, reprend l'affaire familiale en 1992 après un long apprentissage auprès de grands noms de la restauration et du monde du vin.

Actuellement, la culture biologique (certifiée depuis 1996) complétée par la bio-dynamique (sol) semble la mieux adaptée dans le sens qualitatif du fruit. 23 ha de verger en propriété, (certifié biologie) pommes à cidre, poires à Poiré et cormes, Qualité France.



Charchigné
02 43 03 95 72
ericbordelet.com

LA FERME DU THEIL

Denis et Olivier, propriétaires de la cidrerie « Ferme du Theil », des passionnés, perpétuent la tradition familiale des fermes mayennaises qui depuis des générations produisent le cidre du terroir.

Les produits sont élaborés à partir de variétés savamment sélectionnées dans leurs vergers qui sont entretenus toute l'année avec des méthodes respectueuses de l'environnement. Leur démarche de production est reconnue par le label Haute Valeur Environnementale (HVE).

À la cidrerie « Ferme du Theil », comme des maîtres de chai, ils accordent une grande importance à l'élaboration de leurs créations pour vous proposer des saveurs et des cuvées de qualité et d'exception.



Andouillé
02 43 69 70 04 //
06 81 21 70 05
fermedutheil.com



B.A.M

Brasserie. Depuis 2009, la bière est brassée à Montfleurs. 350 hl/an de bières blondes, ambrées ou brunes, sous mention Nature et Progrès, sortent des cuves de production.

Associative. La B.A.M a toujours voulu expérimenter, apprendre et transmettre sur le brassage. Une dynamique collective a été lancée, sous forme associative, puis en SCIC, société coopérative d'intérêt collectif, en 2013.

Montfleurs. Produire localement pour le local est un leitmotiv. Au fil du temps, une filière brassicole mayennaise s'est dessinée autour de la B.A.M : la majorité de l'orge utilisé vient d'agriculteurs Mayennais et les houblons viennent de nouveaux houblonniers installés en Mayenne et dans la région, pour la plus grande part des recettes de la B.A.M.

Montfleurs
06 01 05 34 56



BRASSERIE L'ARBORESCENCE

La Brasserie L'Arborescence est une brasserie située à Saint-Georges-Buttavent et créée en 2020 par Jean-François Guihery.

Elle propose des bières artisanales et certifiées BIO produites à partir de l'orge de la ferme. Sans conservateur et sans ajout d'arôme, elles sont brassées et embouteillées sur place.

Saint-Georges-Buttavent
06 12 08 49 63
brasserie-arborescence.com



L'ÉVEILLEUSE

Un mayennais, pris d'une passion née il y a plusieurs années pour ce produit aussi complexe que délicieux.

En 2013, le début de l'aventure : pourquoi ne pas fabriquer de la bière soi-même ? Un début dans une dépendance de la maison familiale, aménagée tout spécialement pour l'occasion. En parallèle, de nombreux voyages, une vie professionnelle riche d'enseignement et un retour aux sources : La Mayenne, terre de rencontre, d'échange, de créativité...

C'est tout naturellement, que maintenant il est temps de vous faire découvrir cette passion, ce breuvage si délicat, en toute simplicité. Des bières de terroir et d'histoire, des bières à partager.



Saint-Pierre-sur-Erve
06 73 06 76 84
brasserieleveilleuse.fr



BRASSERIE COUSIN

Installée à Pré-en-Pail depuis une dizaine d'années, la Brasserie Cousin vous propose de découvrir la bière dans la multitude de variétés traditionnelles qu'elle peut proposer : Beer Geek Aventurier, Black, Classico ou houblonné ...

Des bières les plus simples pour étancher sa soif aux bières aux notes de fumée ou de piment pour les palais plus aguerris, vous trouverez celle qui vous ira le mieux.



Pré-en-Pail-Saint-Samson
06 23 25 61 83





GUIBS BEER

La brasserie Guibs Beer est une brasserie artisanale installée dans le bocage mayennais depuis 3 ans et demi.

Notre brasserie est labellisée Nature & Progrès. Les ingrédients utilisés sont BIO et locaux et nous cherchons à avoir un breuvage éco-responsable tant sur les méthodes de fabrication que sur la gestion de l'énergie et des déchets. À titre d'exemple, toutes les bouteilles distribuées sont consignées, les drèches revalorisées, l'eau de pluie récoltée et réutilisée dans le process de brassage.

Tous les ingrédients utilisés proviennent du grand ouest et nos principaux fournisseurs sont situés à moins de 90km de la brasserie (Normandie Malt à côté de Bayeux et le GAEC du Petit Nuillé au sud de Laval pour le houblon).

Ambrières-les-Vallées

06 61 31 51 94

guibsbeer.fr



VINAIGRES DE LA FORGE

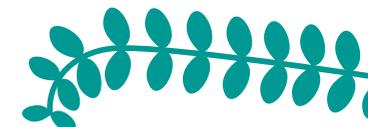
Créé en 2014 et spécialisé dans la création de saveur acidulée qui reste à la fois traditionnelle et conforme aux normes, Vinaigres de la Forge à Le Horps, propose une large gamme de vinaigres et de marinades élaborés de façon artisanale et naturelle dans le respect de la tradition ancestrale à partir d'excellents vins et de produits BIO.

Ils accompagnent vos préparations culinaires de l'entrée au dessert.

Le Horps

06 09 73 06 43

vinaigresdelaforge.fr



LES PLANTES DES ALPES MANCELLES

Producteurs, cueilleurs et transformateurs de plantes à parfum, aromatiques et médicinales dans les Alpes Mancelles dans le grand nord à l'est du département de la Mayenne, notre activité est artisanale tant pour les semis aux récoltes que pour la transformation en tisanes, sirops et eaux florales.

Nous faisons tout manuellement avec la plus grande attention pour des produits de qualité.

Notre produit fétiche est l'Eau florale de Rose de Damas distillée à partir de nos 850 Rosiers... Nous avons aussi un faible pour le Sirop de Rose de Damas, fait à partir d'infusion de pétales, en cocktail ou pour agrémenter les desserts.

Venez découvrir nos produits issus d'un terroir privilégié !



Saint-Pierre-des-Nids

06 51 30 86 38



LOU SAFRAN

C'est doté d'une vue exceptionnelle sur les horizons de la forêt de Pail au Nord de la Mayenne sur une parcelle de 1400 m² que nous cultivons notre safran entouré par 80 ha de prairies certifiées bio depuis 2021.

Nos bulbes viennent du Quercy en BIO, appellation que nous avons choisie pour transmettre nos valeurs aux prochaines générations.

En production biologique depuis 2021, classés ISO 3632 catégorie 1 et au Collège Culinaire De France, nous ne récoltons que la souche « Cultivar GP » (Gros Pistils) du crocus sativus. Le safran a besoin qu'on l'entretienne, qu'on l'aime pour donner le meilleur.

Partager, transmettre, accueillir en Mayenne, on sait faire.



Gesvres

06 74 32 56 74 //
07 86 68 94 70

lousafranmayenne.hubside.fr





DOMAINE DE SOUVIGNÉ

Installés depuis 10 ans dans le sud Mayenne près de Château-Gontier, nous avons une petite exploitation, sur laquelle nous élevons des canards, nourris avec les céréales produites sur la ferme.

Soucieux de leur bien-être, nos canards grandissent chez nous en plein air. Forts de notre expérience et bénéficiant de 30 années de savoir-faire de nos prédécesseurs, nous transformons nos produits dans la tradition artisanale.

Rillettes, foies gras, magrets, terrines...des produits pour ravir les papilles vendus en grande partie dans notre magasin à la ferme.

Marigné-Peuton
02 43 06 51 55
06 75 73 22 28



Ô PLAISIR PARTAGÉ

Notre histoire a débuté en 2012 par la création d'une petite entreprise de vente en ligne de produits locaux, agrandie par l'ouverture d'une boutique en 2013 où l'envie de fabriquer nos propres préparations culinaires a vite pris toute sa place.

Depuis, nous avons élaboré plus de 100 recettes toutes aussi gourmandes les unes que les autres dans le but de satisfaire autant les familles nombreuses que les solos.

Issues majoritairement de produits BIO et locaux, nos préparations sont conçues afin d'éviter tout gaspillage alimentaire et sont préparées sur commandes.

Faciles et rapides à cuisiner, il vous suffira d'y ajouter vos produits frais tels que les œufs, le lait et le beurre.



Bonchamp-lès-Laval
07 68 90 10 77
07 66 86 46 03



Laval
06 98 19 85 42
Lactalis France
chausséeauxmoines.fr



CHAUSSÉE AUX MOINES

Un fromage généreux à la texture savoureuse, un air entêtant et des moines espiègles et bon vivants... Chaussée aux Moines est synonyme de bonheur simple et de moments de réunion et de partage. Fier de ses traditions, Chaussée aux Moines met à l'honneur le savoir-faire mayennais sur les tables françaises depuis 1969.

Chaussée aux Moines est une marque de Lactalis, une entreprise familiale née à Laval en 1933 et aujourd'hui leader mondial des produits laitiers. Avec 5 sites de production et plus de 3 000 salariés dans le département, Lactalis est fier de représenter la Mayenne en France et dans le monde entier.

BONS MAYENNAIS

Entreprise familiale et indépendante, implantée depuis 1912 au cœur de la campagne mayennaise à Martigné-sur-Mayenne, la fromagerie Vaubernier participe activement au développement économique de son terroir.

Elle collecte le lait toutes les 48h auprès de 180 fermes à moins de 40 km autour de la fromagerie qui compte en moyenne 80 vaches pâturant à la belle saison pendant 7 à 9 mois de l'année. Le lait est ensuite transformé dans notre unique site de production, en fromage : camembert, coulommiers, brie... et beurre grâce au savoir-faire des 130 collaborateurs de l'entreprise.

Les fromages et les beurres Bons Mayennais rayonnent dans des enseignes de la grande distribution et s'exportent à l'international dans plus de 30 pays !



Martigné-sur-Mayenne
02 43 02 50 01
bonsmayennais.fr





LA FROMAGERIE DU HAUT ANJOU

La Fromagerie du Haut Anjou a redémarré son activité au printemps 2020 par la volonté de passionnés du fromage. Sur une surface de 1 000 m², avec un équipement aux normes visant à limiter son impact environnemental.

Les fromagers travaillent uniquement le lait de vaches provenant de fermes environnantes en agriculture BIO qu'ils collectent eux-mêmes pour produire une gamme complète de fromages : pâtes molles et pâtes pressées au lait cru, cuites et non cuites, nature et aromatisées : affiné à la bière, à l'ail des ours, aux deux poivres, à l'origan... Soucieux de proposer des produits au goût affirmé, ils s'attachent également à proposer des produits innovants à l'image de l'Ardoise d'Anjou ou de la Douceur au Cointreau.

Bierné

02 43 06 70 86

fromagerieduhautanjou.fr



FERME FROMAGÈRE DU PAYS DE PAIL

Notre ferme fromagère se trouve dans le nord Mayenne. Nous trayons quotidiennement une cinquantaine de vaches et le troupeau est composé de 95% de Montbéliardes et 5% de Normandes. Les vaches pâturent du printemps jusqu'à la fin de la belle saison.

Ayant un séchoir en grange, l'aliment principal de la période hivernale est le foin pour la totalité des animaux. Nous ne produisons ni ensilage d'herbe ni ensilage de maïs. 90% de la production de lait est transformée sur la ferme et toujours à partir d'un lait chaud directement après la traite.

Le travail de la ferme est réparti entre deux agriculteurs et quatre employées. Vincent s'occupe de la partie élevage et récolte, Marie-Hélène de la transformation et de la vente.

Pré-en-Pail-Saint-Samson

02 43 00 17 98

tommedepail.fr



FROMAGERIE D'ENTRAMMES

Notre modèle de coopérative créée en 2007, repose sur des vaches nourries essentiellement d'herbe et de foin sans ensilage ni enrubannage (lait de vache certifié «Lait de Foin»). Un retour à des méthodes d'élevage « comme avant », plus vertueuses pour la planète, les animaux et les producteurs !

À la « Fromagerie d'Entrammes », nous transformons ce lait en fromage au lait cru et produits laitiers selon des méthodes traditionnelles, frottés avec une morge naturelle (mélange d'eau et de bactéries) sans colorant ni conservateur et affinés dans nos caves sur des planches d'épicéa.

Nouveauté : la Tomme de Mayenne – une tomme de caractère affinée plus de 6 mois qui a remporté une médaille d'argent au Mondial du Fromage !



Entrammes

02 43 64 39 90

fromageriedentrammes.fr



BERGERS DANS L'ÂME

Paysans, éleveurs de brebis laitières et producteurs de produits fermiers en agriculture biologique depuis 2018 à Saint-Denis-de-Gastines. Nous travaillons avec un troupeau de près de 200 ovins de race du Pays Basque, la Manech à tête rousse – 160 brebis et aussi une quarantaine d'agnelles de renouvellement et 6 béliers.

La ferme est autonome en alimentation pour le troupeau. Elle est basée sur le pâturage tournant-dynamique et le foin tout au long de l'année.

Bergers dans l'Âme, c'est une production fermière de fromages et de produits laitiers certifiés BIO en Mayenne. Toute la production laitière est transformée dans notre ferme en différents produits. Elle est située à seulement 35 km au Nord-Ouest de Laval.



Saint-Denis-de-Gastines

06 74 50 44 95





LE BISCUITIER DU MAINE

Le Petit beurre Mayennais est une création d'Emmanuel qu'il imagine en 2015, fabrique et met en vente dans sa boulangerie qu'il tient avec Lydiane. Devant la demande, Emmanuel et Lydiane décident d'étendre les points de vente de leurs biscuits sablés dans les épicerie fines puis dans les grandes surfaces mayennaises avant de vendre la boulangerie en 2018 pour ne se consacrer qu'aux sablés et ouvrir une biscuiterie sous l'enseigne Le Biscuitier du Maine.

Pour leurs qualités, participer à l'économie locale et limiter les impacts environnementaux dans le transport, les produits utilisés sont au maximum du Maine (la Mayenne et la Sarthe). Ils sont sans additif, sans colorant artificiel, sans conservateur ou huile de palme.

Changé
02 43 66 18 27
lebiscuitierdumaine.fr



MAISON DERVAL

C'est au cœur de la Mayenne, à Laval, que notre saga familiale débute en 1961. Mes grands-parents s'installent en tant qu'artisans boulangers et transmettent leur passion pour ce métier à mon père.

Pâtissier de profession et fervent adorateur de la gastronomie française, il a pris la succession en 1990. Aujourd'hui, c'est à mon tour de perpétuer cet héritage et d'écrire la suite de l'histoire avec ma femme Clémence.

Aussi mordu par ce métier que ma famille, j'ai à cœur d'apporter ma pierre à l'édifice en proposant de la nouveauté avec nos biscuits et gâteaux de voyage au pur beurre mayennais.

Mêlant tradition et originalité, nos produits restent fidèles à notre credo : le goût avant tout.

Laval
02 43 53 20 98
maisonderval.fr



JOODY

Joody est la marque française de référence pour les produits céréaliers sains, gourmands et naturels pour le petit-déjeuner.

Fin 2020 l'entreprise s'est installée à Entrammes et a participé à la réhabilitation d'une ancienne fromagerie. Aujourd'hui tous les produits de la marque sont fabriqués sur ce site et l'ensemble de la chaîne de valeur y a été internalisée (fabrication, conditionnement, logistique). C'est une petite équipe de 12 passionnés qui cuisine et s'occupe au quotidien de distribuer les produits Joody dans toute la France.

Laissez-vous tenter par ses Granolas BIO sans sucres ajoutés ou par la nouveauté 2023, les pépites de céréales françaises (100% d'ingrédients français) et Nutriscore A !



Entrammes
06 03 23 93 35
joody.fr

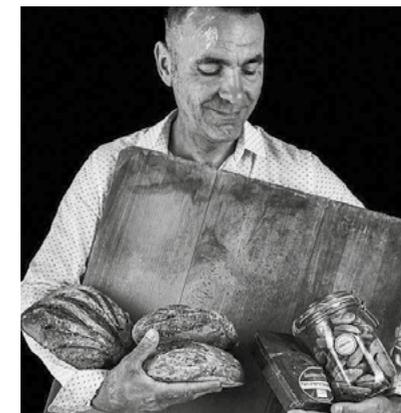


GOURMANDISES PERMISES

Pain d'épices Bio, farine semi-complète, peu sucré, original car ne contient pas de produits laitiers, pas d'œufs ni aucun conservateur ! Cette recette fut élaborée par moi-même, pour favoriser les personnes allergiques en mettant en valeur le goût et la saveur !

Ma gamme se compose de pain d'épices : Nature, Figue, Orange, Pépite Chocolat, Cranberries, aucune huile essentielle et tout est aromatisé avec des fruits secs.

N'oubliez pas, concilier plaisir et santé c'est possible.



Montigné-le-Brillant
06 74 55 08 92
gourmandisespermises.fr



L'IMPÉRIAL

Artisans passionnés, installés depuis 1981 au cœur du centre-ville de Laval, nous cultivons notre passion pour l'univers du sucré, desserts, chocolats, confiseries, glaces...

Nos chocolats sont tous fabriqués à partir d'une sélection de fèves de cacao issues des meilleures origines et nos pralinés maison à l'ancienne sont réalisés à partir de fruits secs : amandes, noisettes, cacahuètes et noix, des meilleures provenances.

Notre spécialité : le Douanier Rousseau (référéncé au tour de France des Spécialités) est un praliné noisette croustillant légèrement caramélisé enrobé de chocolat noir, lait ou bleu.

La qualité de nos produits est une priorité, nous tenons à ce que chacune de nos créations soit un plaisir gustatif unique.

Laval
02 43 66 86 87
chocolaterie-imperial.com

L'Impérial



MONBANA

Expert historique du chocolat en poudre depuis 1934, la Chocolaterie Monbana propose une collection de plus de 250 spécialités qui répondent à toutes les envies et à tous les instants de consommation : à boire, à croquer, à déguster, à cuisiner, à grignoter, à offrir ou à s'offrir.

Les Maîtres chocolatiers Monbana sélectionnent rigoureusement chaque matière première et créent de succulentes recettes pour vous faire vivre l'expérience d'un grand chocolat.

Pour les fêtes, retrouvez nos idées cadeaux chocolâtés dans nos 28 boutiques Monbana, dont notre boutique Monbana Paris 16, située avenue de Versailles, ou sur notre e-shop.

Ernée
02 43 05 42 48
www.monbana.com

CHOCOLATERIE
MONBANA
1934

RÉAUTÉ CHOCOLAT

Réauté Chocolat, un univers gourmand qui ravit les amateurs de chocolat depuis 1954.

Tous nos chocolats sont fabriqués en Mayenne et sont issus d'une sélection de matières premières de 1^{er} choix. Nos chocolats de couverture sont garantis 100% pur beurre de cacao.

Découvrez une offre variée, des bonbons de chocolat aux créations exclusives, dans nos magasins dédiés à la gourmandise.

Plaisir, partage et passion du chocolat au rendez-vous !



Château-Gontier
02 43 70 70 90
reaute-chocolat.com

RÉAUTÉ
CHOCOLAT



Toute l'année, du bonbon à croquer!

LES GOURMANDISES DU DRUIDE

Créées en novembre 2022, à Chailland, Petite Cité de Caractère située dans la vallée de l'Ernée. À 52 ans, j'ai franchi le pas de la création d'entreprise pour fabriquer et vendre mes propres produits localement et le plus possible, en direct.

Passionné par ce métier de pâtissier, je fabrique de façon artisanale du caramel au beurre salé à tartiner décliné en plus de vingt parfums dont certains avec des plantes de mon jardin, des cakes au caramel au beurre salé avec des fruits confits maison, des minis Kouin-Aman, des canelés et diverses gourmandises en chocolat.

Je vous souhaite de trouver le plaisir magique des gourmands à travers mes produits.



Chailland
06 04 03 88 41





ABBAYE DE LA COUDRE

Pour subvenir à leurs besoins, en 1868, les Sœurs Trappistines de l'Abbaye de la Coudre créent une fromagerie. Le « Trappe de la Coudre », fabriqué maintenant en laiterie, est affiné dans leurs caves.

Depuis 1974, héritières de la recette d'un ami du Monastère, les sœurs produisent aussi des entremets au goût fin et généreux, sans colorant ni conservateur : la spécialité « Véritable Trappe » ! Après des débuts modestes, le succès de ces produits a amené à mécaniser la production. La gamme passe de 3 à 6, puis 8 saveurs : vanille, cacao, café, praliné, citron, framboise, pistache et caramel au beurre salé, vendus en sachets pour ½ l de lait.

Ce produit naturel et garanti « Monastic » est un délice pour les petits et les grands !

Laval
02 43 02 85 85
abbaye-coudre.fr



FLEUR DE LUPIN

Notre pâtisserie sucrée salée Fleur de Lupin a été créée en 2018 par Pierrick Nicolas Pâtisier, avec pour spécialité de répondre aux exigences du cahier des charges BIO et d'intégrer une gamme de produits sans gluten.

Le travail des matières premières brutes et BIO constitue le cœur de notre savoir-faire artisanal au profit des saveurs naturelles BIO sans colorant et sans conservateur.

Nous proposons une gamme de biscuits, confiseries, pâtisseries fraîches ou surgelées et depuis un an une gamme salée en forte croissance sur les rayons snacking.

Le Biscuit BIO et sans gluten constitue notre vraie originalité dans l'univers du biscuit, ils sont distribués sur tout le grand Ouest de la France principalement en magasin BIO.

La Gravelle
09 86 71 37 02
fleurdelupin.fr



DOMAINE DE LA MORINIÈRE

En 1996, l'Association pour la Renaissance d'un Vignoble En Mayenne (ARVEM) est créée pour faire revivre le patrimoine viticole du département datant de l'Antiquité. En 1998, elle plante 80 ares soit 4000 pieds de vigne à Saint-Denis-d'Anjou et dévoile en 2000, le 1^{er} millésime du Domaine de la Morinière.

Ce vin blanc sec issu d'un cépage traditionnel chenin est planté sur un sol limon sablo-argileux. De couleur or pâle, souple et fruité, il développe des saveurs de fruits secs, agrumes et noisette.

Pour ce millésime 2022, on constate des reflets de tilleuls, un vin légèrement brillant, avec une odeur de miel citronné et un goût de réglisse en bouche.

Chaque année, l'étiquette change et est créée par une artiste.



Saint-Denis-d'Anjou
02 43 70 69 09
saintdenisdanjou.com

LA BOIT'O ZABELLES

L'apiculture est un métier de passion. Installé en Mayenne, au cœur d'un bocage riche et varié, je suis apiculteur et éleveur d'abeilles depuis 2012.

La Boit'O Zabeilles est née de la volonté de produire des miels au plus près de mes consommateurs. Tous les ruchers sont constitués d'une douzaine de ruches par emplacement afin qu'elles puissent vivre en autonomie alimentaire.

Cet environnement très varié me permet de vous proposer une gamme de miel aux qualités gustatives reconnues.



Courbeville
02 43 98 81 89





LA MAISON DU SUREAU

Productrice et transformatrice de sureau, la Maison du Sureau est le spécialiste du sureau noir transformé (baies et fleurs). Tout au long de l'année, vous sont proposés de succulents délices sucrés et salés au sureau noir issu de notre terroir : boissons, confits, condiments, extraits, infusions, fleurs et baies séchées...

Rare sont les arbres fruitiers qui sont cultivés autant pour leurs fleurs que pour leurs fruits. C'est le cas du sureau !

Soulgé-sur-Ouette

06 09 37 46 06 //
02 43 68 94 08

lamaisondusureau.com



FROMAGERIE BEL

Depuis plus de 60 ans, c'est à Évron que sont fabriqués quotidiennement 5 millions de « Mini Babybel ». Ce site est même depuis 1988, le 1^{er} site de production de Babybel dans le monde. Puisqu'un Mini Babybel® sur deux, consommé dans le monde, est issu du savoir-faire unique des 615 collaborateurs mayennais de Bel.

Mini Babybel®, c'est aussi et surtout un petit fromage rigolo au goût tout doux, fait avec 98% de lait français. Ce lait est collecté au plus près de l'usine de production, auprès de 380 exploitations laitières de l'Association des Producteurs de lait Bel de l'Ouest. Avec ses producteurs partenaires, Bel a noué un partenariat inédit pour une filière laitière française et des pratiques agricoles plus durables.



Évron

02 43 26 81 00

babybel.fr
groupe-bel.com

Mobilier
Déco
Art de la table





TOILES DE MAYENNE

Toiles de Mayenne, fabricant de textile français depuis 1806.

L'entreprise fabrique dans l'abbaye d'un village d'exception, Fontaine-Daniel, des produits de grande qualité qui vous accompagneront durablement.

Création, tissage, confection, conseil et pose, 80 collaborateurs œuvrent à la manufacture et dans 16 magasins pour que ces savoir-faire perdurent. Large gamme de tissus exclusifs, sièges, objets, et services permettent la bonne réalisation d'un projet de décoration.

Bicentenaire, résistante aux modes et aux concurrences étrangères, l'entreprise professionnelle du textile de décoration sur-mesure au service d'une clientèle exigeante, est désireuse de transmettre un patrimoine vivant, respectueux des Hommes et de leur territoire.

Fontaine-Daniel
02 43 00 34 80
toilesdemayenne.com



HIKARI DESIGN

Hikari Design vous propose des luminaires élégants, uniques et originaux créant une atmosphère chaleureuse, inspirés par la culture japonaise. Dimitri Ruau, le créateur, imagine, dessine et confectionne chaque modèle en utilisant du bois de peuplier et des huiles naturelles de qualité, provenant exclusivement de France. Les luminaires sont assemblés sans colle.

Hikari signifie lumière en japonais et c'est ce que Dimitri souhaite apporter à votre intérieur. La lumière est un symbole de beauté qui nous permet de voir les couleurs du monde. La lumière est une force qui nous inspire à créer, à aimer et à rêver.

Grazay
07 64 40 12 44
kumaya-art.fr
hikaridesign.fr



LE LABO DE LA MÉDUSE

Chiner et dénicher, c'est son dada. Elle aime les beaux objets, le vieux mobilier et les trésors du passé. Toutes ces choses qui ont un truc à raconter.

Up'cycler, revaloriser, redonner vie c'est la deuxième passion qui l'anime. Elle puise son inspiration dans l'allure désuète du mobilier et imagine un nouveau design.

La qualité est une valeur essentielle de son travail. Toutes les étapes de rénovation sont appliquées avec soin. De la préparation du support pour retirer toutes traces d'anciennes applications, jusqu'au travail de finition pour lequel elle choisit des peintures haut de gamme et biosourcées.



Mayenne
07 82 26 27 56
lelabodelameduse.com



NOS JOLIES CHOSES

Pendant le premier confinement, avec les enfants, nous avons créé des bougies parfumées, bonnes pour nous, la maison et l'environnement. Au vu de leur succès, nous sommes devenus une toute petite entreprise artisanale, très familiale, basée en Mayenne : Nos Jolies Choses.

Notre concept : la maison doit être un refuge, un cocon douillet sans danger, c'est pourquoi nous utilisons les produits les plus sains, végans, sans cruauté sur les animaux.

- cire : de soja provenant d'Europe, sans pesticide ni herbicide.
- parfum : huile parfumée provenant principalement de Grasse en France.
- mèches : en coton BIO
- pots : fabriqués en Europe, ils sont recyclables. Nous proposons un système de remplissage. De notre maison à la vôtre...



Louvénil
06 26 16 00 01
nosjolieschoses.com





BE POTERIE

Céramique petit plaisir du quotidien : Emmanuelle travaille principalement le grès français de Saint Amand (pour des objets faciles à vivre et à nettoyer, compatibles lave-vaisselle et micro-ondes).

Elle réalise des objets utilitaires au tour de potier : tasses, bols, coupelles, porte-savons mais aussi photophores, bougeoirs, diffuseurs d'huiles essentielles...

Cette année elle propose une nouveauté : des bagues en porcelaine et or (réalisées et décorées à la main... ce sont toutes des pièces uniques).

Une belle aventure : « Créer de mes mains, des objets durables, en utilisant des techniques ancestrales et découvrir à mon rythme le vaste monde de la céramique qui est une belle aventure. »

Laval
06 03 66 69 59
linktr.ee/be.poterie



ORFÈVRERIE LIBERTY

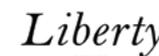
Depuis 1928, notre orfèvrerie située à Château-Gontier, incarne un héritage de savoir-faire français exceptionnel.

En tant que fabricants et réparateurs, nous nous sommes engagés à perpétuer l'art de la table dans toute sa splendeur. Notre passion se reflète dans la création de pièces de formes, de timbales, de ronds de serviettes, de coquetiers, de couverts et d'objets de décoration, tous réalisés avec un souci méticuleux du détail.

Chacun de nos articles est le résultat d'un travail artisanal authentique et nous sommes fiers de représenter l'excellence française dans ce métier d'orfèvrerie.

Notre dernier chef-d'œuvre, la Collection Galet incarne la tradition, l'innovation et la modernité.

Château-Gontier
02 43 07 01 01
liberty.fr



CHRISTINE ROQUEPLO CÉRAMISTE

Je dessine et réalise des pièces à l'unité et en petites séries dans mon atelier situé à Champgenéteux où je me suis installée en 2020.

Toutes mes céramiques en grès sont fabriquées à la main, principalement tournées ou modelées avec passion ! L'émail fabriqué par mes soins est cuit à haute température.

Je partage mon temps entre la fabrication et des séances d'initiation et de cours dédiés à tous ceux qui souhaitent découvrir le plaisir de créer, les mains dans l'argile !

Dans une ambiance conviviale, vous serez initié ou vous vous perfectionnerez au tournage, modelage ou travail à la plaque selon vos envies.



Champgenéteux
06 87 38 20 98
laterreenformes.fr



SOPHIE ALBERT CÉRAMISTE

Je suis diplômée des arts décoratifs de Paris. Après 20 ans d'activité en design, décoration et scénographie événementielle, je me suis formée à la céramique en 2018 en présentant le CAP tournage. La céramique s'est imposée à moi pour créer mes propres objets décoratifs et sensibles.

Je pratique le tournage avec une obsession pour les vases : fleurir nos intérieurs, sacrifier le végétal, notre lien à la nature. Ainsi, je recherche des formes dont la simplicité inspire la paix, le calme et laissent la part belle à des décors évoquant la nature.

Je recherche des émaux qui, de par leurs couleurs, leurs textures, leurs superpositions, vont évoquer des paysages, de lignes d'horizons proche de l'abstraction.



Évron
06 62 73 74 46
sophiealbert.com





LA CABANAJUDE

Objets dessinés et réalisés artisanalement par La CabanaJude.

La principale technique est celle du tressage de l'osier blanc, brut et du jonc sauvage. Les graphismes des gravures sur bois (protection huile alimentaire) ont été créés à l'atelier. Les matériaux utilisés sont principalement français et locaux.

Certaines pièces sont reproduites pour tendre vers une éthique qui relie l'esthétique, le pratique et le durable.

- HopDej©, panier nomade pour emporter votre déjeuner partout
 - Navy, panier galbé, épuré aux anses colorées et lavables
 - Citadin, petit format à la base carrée, entre sac à main et panier du marché
- Nouveautés 2023 :
- Vénus, panier léger, rond et anses bouclées
 - Essentiels, paniers de rangement.

Montflours
06 95 83 53 81 //
02 43 58 06 87
lacabanejude.com



COUTELLERIE DU MAINE-ANJOU

Installée dans une ancienne maison éclusière, la Coutellerie du Maine-Anjou réalise une gamme de couteaux pensée par Antoine Faucheu. Couteaux pliants, de table ou de cuisine, nous proposons une gamme complète pensée pour rendre hommage à notre territoire. Tous nos couteaux sont fabriqués dans notre atelier à partir d'acier inoxydable et avec du bois provenant principalement de notre région. Découvrez ici notre couteau de table l'Anjou. Fin et élégant, sa prise en main se veut délicate et adaptée pour l'art de la table.

La Roche-Neuville
02 72 88 12 81
coutellerie-du-maine-anjou.com



Nouveauté 2023, le Mayennais est un couteau pliant fin et tout en acier, ce qui en fait le compagnon de poche idéal. Retrouvez gravé sur son manche un paysage mayennais et les 243 communes mayennaises

ATELIER DE FILS ET DE TERRES

J'exprime ma passion du fil, du textile et de la matière dans mon atelier céramique. Mon travail de création est un travail intérieur, nécessaire pour renouveler mon énergie. Je travaille la porcelaine comme une étoffe. Je réalise de petites pièces translucides où la lumière traverse la matière, des pièces estampées de travaux d'aiguilles et des tapisseries souples. Celles-ci suggèrent des tissages évoquant toutes sortes de façonnages d'étoffes jusqu'à la broderie comme des fossiles contemporains. Ce sont des pièces au bruit cristallin, appelant ainsi à la méditation.

L'association de la fibre de lin et de la porcelaine me permet différentes approches techniques afin de mettre en avant un patrimoine textile passé et à venir.



Laval
06 76 42 73 64
ateliers-de-fils-et-de-terres.com

COMME UN OISEAU HORS DE SA CAGE

Laines de moutons, brebis, alpaga, eau savonneuse, aiguilles à feutrer... de mes mains naissent des créations artisanales et/ou artistiques grâce à la magie de ces matières premières.

Passionnée par les textures, la laine permet des alliances de matières : soie, fibres animales ou végétales, gaze de coton...

Depuis longtemps la couleur m'accompagne... pour cette collection automne/hiver 2023, les couleurs naturelles reprennent... en partie... le lead ! Tons et formes nous confortent dans une ambiance automnale feutrée prémices de l'hiver. Les couleurs se font douces, ouatées et lumineuses à la fois de quoi se préparer à la fête des lumières et aux fêtes de Noël.



Jublains
06 82 90 59 87
commeunoiseauhorsdesacage.com





Mobilier
et jouets pour
enfants



PAULETTE ET SACHA

La marque Paulette et Sacha crée pour les âmes d'enfant des meubles, des jouets et autres objets design en bois massif. Elaborée dans le plus pur respect de la tradition et soucieuse d'une qualité irréprochable, cette ligne de mobilier et de jouets, est fabriquée dans les règles de l'art à partir de matériaux nobles, durables et éco-conçus. Sa créativité et l'attachement à ses valeurs ont amené la marque à s'entourer de partenaires locaux pour le carton recyclé ou encore les tissus en coton BIO afin de proposer une collection à faible impact environnemental.

Les jouets et meubles sont évolutifs et se transmettent de génération en génération afin de poursuivre encore l'objectif environnemental à la maison.

09 70 53 00 20
pauletteetsacha.com



SERVICE PATRIMOINE LAVAL

3 jeux conçus par Laval Patrimoine et illustrés par Suzon, créatrice lavalloise :

- Jeu des 7 Familles : Ce jeu original vous permettra de découvrir mille ans d'Histoire et d'Architecture à Laval. Jouez autour des monuments, des lieux et des personnages emblématiques de notre «Ville d'Art et d'Histoire».
- Défi-frise : Serez-vous le premier à réussir à placer correctement vos cartes sur la frise chronologique ? Un jeu original pour tester, en famille ou entre amis, vos connaissances sur le patrimoine local.
- Course sur l'Atlantique : En 1923, le navigateur lavallois Alain Gerbault réalise la traversée de l'Atlantique en solitaire. Embarquez dans son sillage et faites face aux dangers qui ne manqueront pas de vous barrer la route.

Laval
02 53 74 12 20
patrimoine.laval.fr

CONSTANCE BOULAY MA MAYENNE MAGIQUE

Ma Mayenne Magique est un livre d'activités pensé pour les 3/6 ans sur la Mayenne et notre bocage. Avec plus de 60 activités, il fait la part belle aux animaux, à la faune et aux gourmandises de notre département pour le faire découvrir de manière amusante.

L'idée est venue de mon envie de faire découvrir la richesse de notre département aux plus petits. J'ai remarqué qu'il n'y avait pas de livre pour petits autour de la Mayenne.



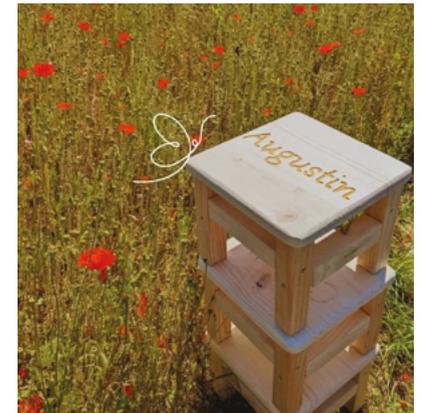
Laval
06 81 66 26 98
constanceboulay.fr

LES TABOURETS D'ANDRÉA

Nos tabourets sont fabriqués avec le cœur dans notre atelier à Laval. Unique, durable et original c'est le compagnon idéal pour les petits comme les plus grands.

Nous avons à cœur de proposer un objet utile au quotidien de vos enfants avec lequel ils vont pouvoir grandir et gagner en autonomie. La gravure est faite manuellement puis peinte avec des peintures françaises biosourcées.

Nous fabriquons également des plaquettes de chambre, des bureaux en bois gravés et personnalisés au prénom de l'enfant, des pancartes pour les entreprises.



Laval
06 58 09 92 67
lestabouretsandrea.fr

Cosmétiques
Accessoires
Bijoux



LES SAVONS DE RAPHAËL

Installée en Mayenne après avoir quitté Paris, j'ai créé la boutique « Les Savons de Raphaël » en 2010.

Afin de revenir à des valeurs essentielles qui sont : proximité, simplicité, efficacité et respect de l'environnement, j'ai développé une gamme de savons en saponification à froid que j'ai complété par la suite avec des shampoings zéro déchet, des déodorants, des dentifrices et crèmes conditionnés dans des pots en verre consignés et réutilisables.

Une gamme qui permet une approche plus respectueuse de l'être et de l'environnement.

Mon éthique et mes produits m'ont permis de gagner 2 prix en 2018 et 2020.

Buller en Mayenne est un vrai Bonheur.

Mayenne
02 43 08 54 57
lessavonsderaphael.fr



ASINERIE DU BOIS GAMATS

La laine mohair est exceptionnelle. Elle est issue des chèvres angoras où le bien-être animal est notre base de travail ! La récolte a lieu lors de la tonte 2 fois par an. La transformation est réalisée avec les meilleurs artisans et filature locaux. Cette fibre naturelle est très douce, chaude et légère à porter ! Le mieux est d'essayer !

Le savon est fabriqué en saponification à froid, méthode ancestrale et artisanale de fabrication, dans notre laboratoire à la ferme en Mayenne, avec le bon lait de nos ânesses, certifiés BIO.

Nature et progrès, avec amour !



Laval
06 88 77 25 45
asinerieduboisgamats.fr

OPALINE LA SAVONNERIE

C'est dans notre savonnerie artisanale de Launay-Villiers, entre Laval et Vitré, que nous fabriquons nos cosmétiques par petits lots.

Des cosmétiques simples et naturels réalisés en suivant un ancien procédé de fabrication manuelle tel que la saponification à froid, permettant de transformer des huiles végétales en savon, tout en préservant les propriétés des ingrédients utilisés.

Tous nos savons sont surgras et les étapes de fabrication, de découpe, de tamponnage ainsi que d'emballage sont réalisées à la main dans notre atelier. Ils sont parfumés avec des parfums de Grasse et colorés pour vous offrir une expérience qui vous ressemble. Chaque savon est unique.

La vie n'est que le reflet des couleurs que l'on lui donne.



Launay-Villiers
06 01 89 53 88
opalinelasavonnerie.fr



MONASTÈRE DE BOIS SALAIR

Le Monastère de Bois Sair, se situe dans le charmant village de Fontaine-Daniel, entouré de forêts et de pâturages dans l'Ouest de la France.

Dans les jardins du Monastère, les plantes cultivées et récoltées par les moniales offrent une multitude de couleurs, de saveurs et d'arômes. Ils sont harmonieusement utilisés pour la réalisation de divers produits simples et sains, fabriqués artisanalement sous l'appellation flori'sain, tels que : des savons naturels colorés et parfumés aux huiles essentielles, des baumes, des huiles à base de fleurs macérées, des tisanes simples et composées, des sirops aux plantes aromatiques, des aromates, des cierges et des bougies en cire d'abeille aux formes variées et au parfum chaleureux.



Fontaine-Daniel
02 43 04 68 35
monastairedeboissair.com





LADY AMHERST

Plumes naturelles, cuir, fil de soie sont les essentiels de la marque de bijoux et accessoires LADY AMHERST.

Un travail d'artisanat d'art, de passion, de minutie. Une démarche en quête d'émotion, d'authenticité et d'exception rendue possible par l'utilisation de matériaux naturels nobles. Un univers graphique et coloré, élégant et sauvage, merveilleusement différent.

Chaque modèle réalisé manuellement par Céline sa créatrice est unique et en petites séries. Membre des Ateliers d'art de France, ses créations sont aujourd'hui présentes de façon exclusive dans plusieurs points de vente en France et à l'étranger, dont le Musée du Quai Branly à Paris.

Laval
06 63 79 03 85
lady-amherst.com



LADY AMHERST



HERVÉ WALES

Ebéniste d'art passionné, je restaure des meubles anciens en bois massif, plaqués ou marquetés, des sièges et des boiseries. Je fabrique aussi des meubles contemporains sur mesure et je crée des stylos et objets en bois tournés à la croisée du beau et de l'utile.

L'amour de la belle ouvrage et l'envie de sublimer l'écriture ont fait naître des stylos uniques de prestige.

Si tout comme moi, vous êtes amoureux du bois, venez vivre une immersion hors du temps où tous vos sens seront en éveil !

À l'ère des écrans et du virtuel, rien n'est parvenu à remplacer le charme d'un beau stylo.

Faites une expérience intemporelle et faites de votre stylo en bois un fidèle compagnon, confident de l'histoire de votre vie...

Nuillé-sur-Vicoin
02 43 98 92 21//
06 07 46 49 43
atelierdelabbaye.fr



ATELIER VERDE

Atelier Verde est une marque de maroquinerie haut de gamme, consciente de son impact.

Pauline Côme, jeune créatrice de mode, a trouvé dans l'atelier de l'exploitation agricole familiale, la matière qui fera l'une des marques de fabrique des collections d'Atelier Verde : la chambre à air de tracteur. Tricoté, lavé, découpé, gravé puis allié à du cuir, ce matériau durable, de prime abord peu séduisant, est recyclé et se transforme finalement en sacs à main de luxe novateurs.

Fabriquées à la commande, les pièces sont uniques et aussi belles qu'éco-responsables. « Nous ne proposons pas de collection mais des pièces uniques où chaque détail est réfléchi et conçu en France avec des matières durables. »



La Chapelle-Rainsouin
07 83 44 85 81
atelierverde.fr

ATELIER VERDE

Librairie





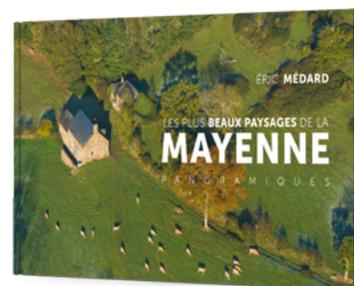
BIBLIOTHÈQUE DÉPARTEMENTALE 53

L'ABDM a pour objet principal de participer au développement de la lecture dans les communes du département de la Mayenne par des actions de promotion et d'animation. Ses deux axes d'activité se concentrent sur l'animation et la formation. À ce titre, elle finance des actions de formation des équipes des bibliothèques et des expositions et outils d'animation empruntables par les bibliothèques de la Mayenne.

Elle vous propose ici :

- 5 jeux d'artistes édités et fabriqués en Mayenne.
- 1 livre « Les contes à Margot » - Histoires de Pierre GUICHENEY, Images de Viviane MICHEL qui vient tout juste de sortir.

Saint-Berthevin
02 43 01 20 75



ÉRIC MÉDARD

Ce livre est avant tout une balade esthétique en Mayenne avec pour seuls fils conducteurs le hasard des lumières, l'ambiance feutrée des sous-bois, le charme des vieilles pierres, des villes et villages, le vertige des monts et collines érodés par le temps et le chuchotement des rues et rivières.

Il ne s'agit en aucun cas d'un guide touristique même si les paysages sont localisés et cartographiés dans les légendes des photographies, mais il s'agit plutôt de partager avec vous quelques coins secrets et incontournables de ce beau département.

Au travers de ces pages, je vous invite à partager mon regard, en grand, au format panoramique, pour découvrir la Mayenne en suivant ma trace ou simplement le nez au vent !

Le-Bourgneuf-la-Forêt
06 47 19 93 54 // 09 50 15 91
ericmedard.com

DIDIER PESCHARD

La passion m'a toujours animé pour faire le métier de cuisinier, avec ses produits frais et de saison.

Aujourd'hui, c'est un grand bonheur pour moi, de vous présenter deux de mes ouvrages, où sont associés les produits de notre terroir, les chefs, les producteurs et l'histoire de la gastronomie mayennaise.

Du Jardin à l'Assiette, avec 26 chefs de notre département et leurs producteurs avec chacun leur produit fétiche.

Du Verger à la table relate la vie des vergers de pommes et poires, pommes à couteaux, pommes à cidre, les variétés et leur histoire, avec des recettes imaginées par nos chefs et pâtisseries et la fabrication de nos cidres, poirés, notre apéritif le Pommeau, notre Fine du Maine.



Hambers
06 07 83 96 65



LA MAYENNE, Terre des Slowlydays®

La Mayenne incarne, depuis plusieurs années, un tourisme doux où l'on prend le temps de (bien) vivre, de découvrir, de partager et de se ressourcer.

Un peu plus de 80 professionnels mayennais, hôtes, restaurateurs, commerçants, artisans, responsables de sites touristiques... se sont rassemblés autour d'un objectif commun, incarner les valeurs fortes qu'ils partagent et qui sont celles de la Mayenne : la bienveillance, l'éthique, la priorité au local, l'éco-responsabilité et un goût prononcé pour le partage. Pour cela ils ont créé un collectif : Slowlydays®.

Pour découvrir les offres de nos professionnels
Slowlydays® reconnus pour leur accueil
chaleureux et convivial, rendez-vous sur
www.mayenne-tourisme.com



Publication de l'Agence de Développement Touristique du département MAYENNE TOURISME réalisée à l'occasion de l'organisation d'un pop-up inattendu à Paris en novembre 2023, destinée à valoriser les pépites de la Destination Mayenne auprès des futurs voyageurs.

Directeur de la publication : Joël Balandraud

Responsable de la publication : Marie Le Calonec

Remerciements : Les Offices de Tourisme et chargés de mission tourisme des 9 intercommunalités, les services du Conseil Départemental de la Mayenne, le réseau Bienvenue à la ferme, l'UMIH et les prestataires pour leur collaboration.

Conception graphique : Sandwich Communication

Impression : FAGUIER Print & Pack (53)

Parution : novembre 2023 - Tirage : 2500 exemplaires – Papier certifié PEFC 100% - Encres bio-végétales.

Mayenne Tourisme

84 avenue Robert Buron

53 000 Laval

Tél. : 02 43 53 18 18

info@mayenne-tourisme.com

www.mayenne-tourisme.com

Crédits photos : Constance Boulay, Paulette et Sacha, David Léveillé, Ankri Florence, Thierry Cocandeu, Roussel Christophe, Amélie de Grandmaison, ARVEM, Anaëlle GROSBOIS, Fruits & You, Maison Derval, Maréchal Denis, Sophie ALBERT, Demoitié Marie-Hélène, Audrey Casimiri de Nos jolies Choses, Thomas DEPLACE, Rak Noémie, Brasserie Guibs Beer, Monastere de Bois-Salair, Hervé Wales, Gohier Amélie, Joseph Froc, Bel, Bousseau Emmanuelle/ Be Poterie, Ferme de Cornesse, Eric Bordelet, La Maison du Sureau, Thomas Sablé, Studio AD'HOC, Agence LMWR, Vaubernier, Amis de la BDM, Christine Roqueplo, l'Atelier du Ferment, Cédric Vlemmings, l'Abbaye de la Coudre, Bruno Mousset, SAS Fleur de Lupin, Le labo de la Méduse LABORNE Morgane, Clémence BINARD, SCA LAIT BIO DU MAINE, Amandine Ruel, Dairou Lydiane, Lou Safran, Mayenne Tourisme.



MAYENNE TOURISME

Agence départementale de développement touristique

84 avenue Robert Buron
53000 LAVAL
Tél. : 02 43 53 18 18
info@mayenne-tourisme.com

www.mayenne-tourisme.com

#SLOWLYDAYS
#DESTINATIONMAYENNE

