COMMUNIQUE DE PRESSE
Automne 2026

Il a fallu la passion d'un couple originaire et amoureux de la région, Stéphane et Valérie RAVET, pour travailler à la renaissance de cette vieille ferme typiquement solognote, en respectant la mémoire du lieu et du village de Bauzy situé à quelques minutes de l'entrée du parc du Château de Chambord.

Après un an de travaux et une ouverture le 1er mai 2024, le succès est au rendez-vous.
La stratégie de travailler uniquement des produits locaux et de réaliser une cuisine de « grand-mère » sans chichi est payante.
Elle ravit une clientèle essentiellement de locaux très fiers de déguster uniquement des produits de Sologne et de Touraine au fil des saisons, dans un environnement et un décor chaleureux et typiquement solognot, avec le feu de cheminée à partir de l'automne.

Une carte courte avec au choix :

- 3 entrées,
- 3 plats,
- 2 formules fromages,
- 3 desserts.

Renouvelée toutes les semaines en fonction des arrivages des produits dans un périmètre de moins de 100 kilomètres.

Pour satisfaire nos clients nous avons décidé de réduire le nombre de places, avec un maximum de 15 à 17 couverts par service.
Nous pouvons ainsi, privilégier le service et le contact avec les clients, car chaque produit a une histoire !

Venir au Col Vert, c'est se plonger dans l'ambiance, la culture et la gastronomie de Sologne !

On y goûte ainsi, l'agneau (*une race rustique*) et l'Angus de Sologne de **Franck Baechler**, les légumes de **la Fleur aux Becs**, les produits laitier et fromages de la **ferme du Lieu Neuf**, les fromages de chèvre du **Gaec La Tailles des Champs**, les escargots de Sologne de la **ferme de la Sensinière**, les miels et crèmes de châtaignes de **Bernard Gaucher**, les truites de la **pisciculture Ollivier** à Saint-Aignan-le Jaillard, les volailles de la **Ferme de la Faubonnière**, les champignons de la **Cave Champignonnière des Roches**, les lentilles vertes du Centre de Val de Loire et farine de la **Ferme du Chat Blanc**, ...
Et, bien sûr durant la saison de chasse, une sélection de gibiers proposés par **l'Atelier du Loup** à Salbris.

Le tout accompagné d'une carte des vins permettant de découvrir le formidable travail de vignerons passionnés dans la région du Val de Loire :

- **Domaine de la Plante d'Or** (en Cheverny et Romorantin), **Clos Roussely** (appellation Touraine Chenonceaux), **Domaine Jean-Marie Penet** (Pinot Noir, Gamay, Cot, Cabernet...), Vignobles Clermont (Chinon, AOC Touraine, Cabernet ,...), et bien d'autres.

Un lieu unique et atypique dédié à la Sologne.

<u>Cette démarche a été récompensée en à peine 2 ans par :</u>

- ⇨ Membre du **Collège Culinaire de France** depuis 2025,
- ⇨ Mis en avant sur France Inter, lors du lancement du Guide « **le petit Pudlo des bistrots 2026** » et dans le blog de Gilles Pudlowski « **Les Pieds dans le Plat** » : https://www.gillespudlowski.com/413573/restaurants/bauzy-une-auberge-ideale
- ⇨ Recommandé par le guide **le Petit Futé** 2026**,**
- ⇨ Référencé **« Tables & Auberges de France »** 2026**,**
- ⇨ Référencé « **CIC Label Venaison** » *par le Comité International de la Chasse,*
- ⇨ Membre et Secrétaire de l'association « **Cuisine en Loir & Cher** ».
- ⇨ Sélectionné dans les 200 meilleurs bistrots de France de Gilles Pudlowski, mis en valeur dans l'édition 2027 des Trophées Pudlo des bistrots le 7 décembre 2026, et dans le guide **PUDLO des Bistrots 2027.**

<u>Horaires, ouvert uniquement le week-end :</u>
- Vendredi soir,
- Samedi, midi et soir,
- Dimanche midi.

<u>Coordonnées :</u>
Auberge Le Col Vert
2, route de Neuvy
41250 Bauzy
Téléphone : 02 54 79 11 55
Mail : lecolvert.bauzy@outlook.fr

https://www.instagram.com/lecolvert.bauzy/

https://www.facebook.com/profile.php?id=61575721945732