

PUYDUFOU®

Pour les visiteurs, le Puy du Fou a toujours la cote



| PHOTO : ARCHIVES OUEST-FRANCE

Le Puy du Fou remporte toujours l'adhésion des visiteurs de parcs à thème. En témoigne le dernier classement du site de voyage Trip advisor, publié dernièrement. Le parc vendéen se hisse à la première place du classement français et conserve, pour la deuxième fois consécutive, le titre de champion européen. Au niveau mondial, le Puy du Fou arrive cinquième,

me, devant certains géants américains. Ce classement est basé sur les notations et appréciations publiées par les visiteurs sur le site. Il intervient alors que le parc s'apprête à donner naissance à Tolède, en Espagne, à Puy du Fou España. La première représentation de son grand spectacle nocturne, *El Sueño de Toledo*, aura lieu le 30 août prochain.

Ouest France – Mercredi 31 juillet 2019

PRIX. Le Puy du Fou, toujours champion d'Europe



Le Puy du Fou a décroché le titre de champion d'Europe des parcs à thèmes lors de Travellers' Choice 2019 de TripAdvisor.

Pour la deuxième année consécutive, Le Puy du Fou décroche le titre de champion d'Europe des parcs à thèmes.

Le site TripAdvisor vient de publier les résultats de son classement annuel, les Travellers' Choice 2019, basé sur les notations et la satisfaction des visiteurs. Classé n°1 en France, le Puy du Fou conserve, pour la deuxième année consécutive, son titre de champion d'Europe et se hisse dans le top cinq des meilleurs parcs à thème du monde.

« Depuis plus de 40 ans, le Puy du Fou a inventé un nouveau langage universel dans le monde du spectacle, loin des standards du secteur, qui touche le cœur de millions de visiteurs chaque année et transcende toutes les cultures », se félicite la direction du parc.

Après avoir créé *Le Premier Royaume* en 2019, le Puy du Fou s'apprête à donner naissance à Tolède, en Espagne, à Puy du Fou España et son premier grand spectacle nocturne *El Sueño de Toledo*, dont la première représentation aura lieu vendredi 30 août.



Puy du Fou

Rendez-vous au Relais de la Poste pour déguster Le Brigandin vendéen aux mogettes Label Rouge de Vendée.



Archives AFP

Yannick Alléno, chef étoilé.

Au Puy du Fou, le spectacle s'invite jusque dans l'assiette

Prolonger dans l'assiette le voyage dans le temps, telle est la nouvelle ambition artistique du Puy du Fou. Fort de ses 40 ans de création, et reconnu pour la qualité de ses spectacles, le parc d'attractions a décidé d'ancrer la restauration au cœur de l'expérience du visiteur. Et c'est naturellement au leader mondial de la restauration sous contrat, Compass Group France, et au chef Yannick Alléno, quatre restaurants étoilés au Guide Michelin, qu'a été confiée cette mission : faire de chaque repas, un véritable spectacle. En conviant à sa table créative l'un des plus grands chefs au monde, le Puy du Fou veut offrir à ses visiteurs une aventure gastronomique d'excellence, avec des menus accessibles à tous les publics.

« Quel challenge de reprendre ces 22 points de restauration ! s'exclame le chef. Je suis très heureux d'accompagner les équipes de la Puyfolaïse de restauration à créer les différentes offres et de pouvoir offrir un nouveau souffle à l'offre culinaire du parc. » Et de poursuivre : « J'étais surtout très curieux de voir comment autant de points de vente de restauration fonctionnaient. Avec mon expertise, nous avons la volonté d'apporter d'ici 2020 des solutions nouvelles. Dans une région au patrimoine culinaire aussi riche, il est important de remettre à l'honneur les spécialités du terroir, comme la brioche vendéenne, le préfou, le canard de Challans ou encore la mogette. »

« Compass Group France et la Puyfolaïse de restauration ont aussi un rôle essentiel à jouer sur ce qu'est une restauration moderne aujourd'hui, à savoir travailler avec un maximum de produits locaux. Les filières courtes sont donc désormais privilégiées afin de valoriser les métiers de l'agriculture et les richesses du terroir local. Ainsi, pour le traditionnel plat vendéen, rendez-vous au Relais de la Poste pour déguster Le Brigandin vendéen aux mogettes Label Rouge de Vendée, saucisses Brigandine à base de Jambon de Vendée. Vous pourrez aussi trouver un Koulibiac de saumon au restaurant des îles de Clovis ou encore un sublime agneau à la broche de l'époque médiévale », suggère le chef.

UN NOUVEAU DÉCOR MONUMENTAL

2019, c'est aussi côté Grand Parc, une nouvelle création originale : « Le Premier Royaume ». Un spectacle immersif s'inspirant d'une période charnière de l'Histoire de France, celle de Clovis, premier roi de France. Et côté cinéscénie, ce sont 200 nouveaux personnages qui donnent vie à un nouveau décor monumental à quelques mètres des spectateurs. Un décor de 20 m de large et 16 m de haut, qui se déploie en quelques secondes seulement et dont le sol de la scène laisse apparaître les ruines géantes d'une ancienne chapelle gothique.



Puy du Fou

La Cinéscénie se dote d'un nouveau décor monumental où évoluent 200 nouveaux personnages.



Puy du Fou

« Le Premier Royaume », la nouvelle création du Puy du Fou, embarque le visiteur dans les pas de Clovis.

Le Puy du Fou a toujours la cote



Le parc vendéen se classe à la première place des parcs à thème français et européens et cinquième mondial, selon les avis des utilisateurs de Trip advisor.

| PHOTO : ARCHIVES | PHOTO : ARCHIVES OUEST-FRANCE

Le Puy du Fou remporte toujours l'adhésion des visiteurs de parcs à thème. En témoigne le dernier classement du site de voyage Trip advisor, publié le 24 juillet 2019. Le parc vendéen se hisse à la première place du classement français et conserve, pour la deuxième fois consécutive, le titre de champion européen.

Au niveau mondial, le Puy du Fou arrive cinquième, devant certains gé-

ants américains. Ce classement est basé sur les notations et appréciations publiées par les visiteurs sur le site.

Il intervient alors que le parc s'apprête à donner naissance à Tolède, en Espagne, à Puy du Fou España. La première représentation de son spectacle nocturne, *El Sueño de Toledo*, aura lieu le 30 août.

Ouest France – Dimanche 4 août 2019

