



www.loire-atlantique-tourisme.com

Dossier de Presse 2008

La Gastronomie



Saveurs de Loire-Atlantique



Préparez-vous !

Vous allez en prendre plein les papilles !

La Loire-Atlantique, un département situé entre terre et mer, offre à nos sens un voyage culinaire inoubliable. Le beurre blanc, le sel de Guérande, les produits de la mer, les primeurs du Pays nantais, le Muscadet et tant d'autres, sont les fleurons de notre département. Les influences diverses et la richesse de notre terroir révèlent toutes ces saveurs terriennes et maritimes.

La gastronomie de la Loire-Atlantique se décline selon le temps et l'envie avec un souffle de fantaisie, comme un carnet de voyages. Pour bien voyager dans le monde de la gourmandise ligérienne, il faut se laisser tenter par toutes ces saveurs uniques et originales que nous offre la Loire-Atlantique.

SOMMAIRE

- Un peu d'histoire...	1
- Les côtes de la Loire-Atlantique, le royaume des fruits de mer	2
- Cuisine iodée, sel blanc, sel gris	3
- Les eaux de la Loire, des perles de la gastronomie régionale	5
- Cuisine des bords de Loire, le Beurre Blanc	6
- Les plus beaux jardins maraîchers de France	7
- Vin : le blanc l'emporte sur le rouge	8
- Les volailles de Loire-Atlantique	10
- Biscuits et confiseries	11
- Les boissons du coin	16
- Notre cuisine bretonne	17
- Encore des spécialités locales...	18
- Recettes de cuisine, pour avoir l'eau à la bouche	20
- Deux démarches qualité, pour une même passion	22
- Cours de cuisine	25
- Week-end et séjours sympas	26
- Les marchés de l'Atlantique	28
- «Bienvenue à la Ferme»	29
- Manifestations autour de la gastronomie	31
- Manifestations et vins	33

Un peu d'histoire ...

Principal port marchand au XVII^e siècle, Nantes commerce avec les Antilles. Ses quais voient débarquer des cargaisons de rhum, d'épices et de sucre. La profusion de raffineries en a fait une capitale biscuitière.

C'est aussi ici que s'invente la sardine en fer blanc, à l'huile, qui fit la fortune des conservateurs nantais, approvisionnés au Croisic et le long des côtes bretonnes.

Pas fâchée pour autant avec l'eau douce, la cuisine de Loire-Atlantique a déniché dans le fil de la Loire les secrets du beurre blanc qui nappe brochets et poissons du fleuve. Anguilles, lamproies, sont puisées au gré des courants brassant l'estuaire de la Loire. Les bords du fleuve et ses abords limoneux sont aussi sables d'élection pour le maraîchage qui y produit une mâche délicate, des poireaux et carottes primeur.

La gourmandise du département s'étend hors de ses limites, puise au large les délices de la pêche, soles, bars, turbots, lotte. Et sert sur un plateau les fruits de mer à la simplicité si savoureuse et à la nature si généreuse.

Authentique fruit du soleil, de l'eau de mer et du vent, le sel de Guérande apporte son croquant à toutes les recettes, du beurre gourmand aux cuissons de poissons et viandes encroûte de sel gris.

Comme l'eau ne peut tout faire couler, le Muscadet valorise les saveurs des fruits de mer et de ses humeurs printanières.

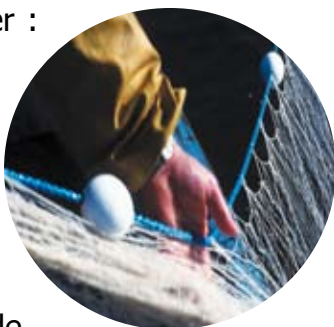


Les côtes de la Loire-Atlantique, le royaume des fruits de mer

Poissons, coquillages et crustacés sont assurément un des points forts de la gastronomie de Loire-Atlantique, il y en a pour tous les goûts et à toutes les sauces.

Les Richesses de l'Atlantique

L'Océan tout proche apporte sa note iodée, profusion de fruits de mer : huîtres, bigorneaux, langoustines, coquilles Saint-Jacques, crabes, crevettes... bars, turbots, thons, merlus au Beurre Blanc... sont au rendez-vous chaque matin dans les criées du Croisic et de la Turballe, premier port sardinier de l'Atlantique.



Le groupement «Huîtres Vendée-Atlantique»

rassemble les ostréiculteurs de la baie. Ils portent un soin des quatre saisons à leurs coquilles où mûrit une chair délicate, gorgée d'iode et de saveurs marines.

Association Huitres Vendée
Atlantique - 85230 Bouin
Tél : 02 51 68 77 25

Les huîtres de la baie de Bourgneuf



Au Sud de la Loire-Atlantique, la baie de Bourgneuf est réputée pour être la plus pure de France selon les spécialistes d'Ifremer. Au XVIIIe siècle, les huîtres plates de Bourgneuf ont joui d'une très bonne réputation, elles sont considérées comme les plus délicieuses du royaume. L'huître creuse dite «portugaise» est aujourd'hui la spécialité des côtes du département de la Loire-Atlantique. La baie de Bourgneuf dispose d'un atout majeur : une nappe souterraine d'eau salée, à température constante et extrêmement riche en éléments nutritifs.

La simplicité désarmante d'un plateau d'huîtres qui exhale toutes les saveurs de la mer ou la douce subtilité de ces mêmes huîtres au Muscadet sur un fondu de poireaux, voilà un exemple de ce que les tables atlantiques vous servent sur un plateau.

Cuisine iodée, sel blanc, sel gris

Les marais salants, le patrimoine de Loire-Atlantique, forment un terroir unique alliant paysage étonnant, savoir-faire ancestrale et gastronomie. Ce sel assaisonne les meilleurs tables en toutes saisons, blanc ou gris, gros sel ou fleur de sel, craquant et croquant, «l'or blanc haut de gamme» a retrouvé la noblesse des meilleures cuisines.



Un savoir-faire ancestral

Fait de vent, de mer et de soleil, cueilli avec soin par les paludiers, le sel de Guérande est le produit d'une symbiose exemplaire entre l'oeuvre de la nature et le travail des hommes. Le sel de Guérande provient de l'évaporation partielle de l'eau de mer dans les marais salants, sans raffinage ultérieur. Il faut environ 30 litres d'eau de mer pour produire un kilogramme de sel. La « prise du sel » ne dure guère plus de trois mois, en général de la mi-mai à la mi-septembre.

Un paysage étonnant

Dans les salines Gwen-Ran, «le pays blanc» en breton, on récolte le sel depuis l'ère gauloise. Aujourd'hui, les marais salants s'étendent sur 2000 hectares. Plus de 250 paludiers y récoltent sans l'aide de la moindre machine, un sel réputé pour sa richesse naturelle. Ce pays, classé «grand site national» est agréé «site remarquable du goût». Ce label honore des lieux de production en activité permanente, dans un paysage paré de grandes qualités environnementales.

La gastronomie

Des études ont montré que le gros sel de Guérande a des spécificités qui lui confèrent un intérêt nutritionnel certain. Formé de cristaux dont la grosseur varie en fonction notamment des conditions météorologiques, il est très riche en magnésium. Il se dissout plus rapidement dans l'eau et donne une saveur salée sans amertume. C'est un sel naturel au sens strict du terme, qui ne subit aucun lavage, aucun traitement chimique,



aucune adjonction d'iodures ou autres sels. La récolte la plus importante est celle d'un sel plus ou moins teinté de gris, formé de cristaux plus ou moins gros, appelé gros sel. Il existe aussi la fleur de sel, un sel très réputé, plus fin que le gros sel dont la

production est plus faible. Ce sel très blanc au parfum de violette est très recherché par les restaurateurs.

DOSSIER DE PRESSE 2008

www.loire-atlantique-tourisme.com

Salicorne, « le cornichon de la mer »

Cette petite plante grasse, sans feuille ni corolle, pousse sur les vases de nos marais salants. Elle contient essentiellement du fer, de la silice et autre qualité : la salicorne est riche en vitamine C, A et D. Si la salicorne était autrefois précieuse pour la fabrication de la soude, aujourd'hui, elle est reconnue pour ses qualités gustatives et apporte volontiers sa touche d'originalité à de délicieuses recettes. La salicorne se consomme en condiment, macérée dans la vinaigrette, en salade ou en accompagnement des charcuteries.



Les salines de la baie de Bourgneuf

Du 12ème au 16ème siècle, Bourgneuf connaît son âge d'or grâce à la production et à l'exploitation du sel dans toute l'Europe du Nord. Aujourd'hui l'exploitation a repris par la volonté de jeunes paludiers qui font revivre le passé prestigieux des principales salines de ce qui était jadis «la Baye de Bretagne».

Emmanuel Violleau et Nathalie Lechat

Les salines de Millac

1, avenue Bocandé - 44760 - Les Moutiers en Retz

Tél : 06 11 23 87 75 - Fax : 02 51 74 64 62

Internet : www.salines-de-millac.com - Email : emnat@salines-de-millac.com

Daniel Robart

La Grande Saline de Malard

44580 Bourgneuf-en-Retz - Tél : 02 40 04 60 58

Nos suggestions de visites et de boutiques

A Guérande, la Maison des Paludiers à Saillé - tél: 02 40 62 21 96
Mail : maison.paludiers@free.fr

Terre de Sel à Pradel - Tél : 02 40 62 08 80 - Mail tds@seldeguerande.com
Web : www.seldeguerande.com

Le Musée des Marais Salants à Batz-sur-Mer - Tél : 02 40 23 82 79

Les eaux de la Loire, des perles de la gastronomie régionale

Poissons d'eau douce

La Loire fournit aux cuisiniers une source d'inspiration exceptionnelle : sandres, saumons (rares de nos jours), alose, lamproies (au vin rouge), brochets... Les marais environnants ont eux aussi contribué à bâtir la tradition culinaire de Loire-Atlantique : anguilles grillées de Brière ou de Grand-Lieu. L'anguille se mange toute l'année, en matelote ou grillée sur feu de bois avec de l'ail, des pommes de terre nouvelles en robe des champs. Certains les farcissent au beurre d'ail, d'autres les rôtissent au jus de cidre.



L'ACADÉMIE DU PRIX

Zoom

Charles Monselet



Charles Monselet (1825-1888), nantais et gros mangeur averti, est un journaliste célèbre du XIXe siècle. Il est un des premiers critiques gastronomiques français qui considère la cuisine comme un art véritable.

Depuis 1990, **les Prix Charles Monselet** récompensent dans plusieurs catégories les chefs cuisiniers de la Loire-Atlantique.

La civelle : autrefois populaire....

Anguilles pêchées au stade d'alevin lorsque, arrivant de la zone de reproduction située dans la mer des Sargasses, elles remontent la Loire pour vivre en eau douce. La pêche est ouverte de novembre jusqu'à la mi-mars (jusqu'à la fin mars pour les années froides). Après la période faste des années 70, la production a enregistré un déclin sensible. La pêche se pratique surtout la nuit, lorsque la civelle se déplace, elle s'assimile alors à une course de vitesse entre les nombreux concurrents. Dans la région nantaise, la civelle se mange frite à la poêle ou après un court-bouillon, accompagnée d'une vinaigrette et de persil.

Cuisine des bords de Loire, le Beurre Blanc

Qui n'a pas entendu parler de la sauce au Beurre Blanc ? Cette sauce inventée par la Concelloise, Clémence Lefevre qui célèbre les poissons de Loire. Voici comment son petit-fils raconte la « naissance » du Beurre Blanc :

La petite histoire du Beurre Blanc



A la fin du XIXe siècle, dans son petit estaminet « sur la Divatte » au bord de la Loire, Clémence reçut « trois beaux messieurs distingués », notables et gastronomes nantais. Les ayant installés dans une salle, en haut avec vue sur la Loire, toute émue, et inquiète du jugement qu'ils allaient porter sur sa cuisine, elle alla coller son oreille sur la porte.

- « Qu'en penses-tu ? »

- « C'est bon, mais ça fait un peu sauce à moules. »

Clémence fit alors réduire une grosse pincée d'échalotes hachées avec un peu de vinaigre et du poivre blanc. Ce fut tout : le fameux Beurre Blanc était né. Par la suite, au contact de ses clients, écoutant leurs avis, elle affirma peu à peu sa recette, modifiant les proportions et acquérant dans sa spécialité un tour de main magistral.

Une recette de beurre blanc

Ingrédients pour 4 personnes:

3 échalotes grises
10 cl de vinaigre de vin
5 cl de muscadet
250 g de beurre
Sel de Guérande
Poivre du Moulin

Préparation :

Hâcher finement les échalotes. Les mettre dans une casserole avec le vinaigre et le Muscadet. Réduire complètement à feu moyen. Ajouter le beurre en petites parcelles et le faire fondre en fouettant sur un feu très doux. Eviter de faire bouillir. Saler et poivrer légèrement.

Conseil du chef :

Accompagner d'un Bar ou d'un autre poisson à chair blanche tel que le Sandre.

Les plus beaux jardins maraîchers de France

La Loire abrite sur ses rives l'un des plus beaux jardins maraîchers de France : tomates, mâches, poireaux, laitues, choux, navets, petits pois, carottes... sans oublier les fraises et les framboises qui accompagnent les plats et alimentent le deuxième MIN (Marché d'Intérêt National) de France.

La mâche, « l'or vert » des maraîchers nantais

Quand bourcette rime avec doucette, c'est de la mâche nantaise dont il est question. Semée en plein champ à l'air libre, et insensible aux températures fraîches de l'hiver, la mâche est recouverte d'une couche de sable qui permet au bouquet de s'épanouir sans blesser les feuilles. Après 4 à 12 semaines, c'est la cueillette. Sa couleur verte chatoyante, sa texture délicate et croquante, sa saveur douce et noisétée font de la mâche la principale richesse maraîchère. Si la grande majorité de la mâche nantaise se mange crue, elle est également très goûteuse cuite. La mâche est protégée de la concurrence par une démarche qualité unique en France, un vrai plus pour authentifier le savoir-faire des maraîchers de Loire-Atlantique.



www.valnantais.com www.mache-nantaise.com

Le région nantaise a la primeur du poireau...primeur

Les maraîchers nantais sont les seuls à produire du poireau primeur à contre-saison, semé à l'automne puis protégé sous une bâche durant l'hiver. Il se récolte entre début mai et les premiers jours de l'été. Quant au poireau planté, il est mis en terre en février selon la technique dite de la « plantation à trou » et récolté à partir de la mi-juin. Le poireau primeur est totalement différent, en apparence et en goût, du poireau d'hiver, cultivé également en région nantaise et consommé



de novembre à avril. Son effet en bouche est étonnant : le poireau primeur est tendre, croquant et fondant. Sa saveur est authentique, fine et légèrement sucrée.

Une autre production en forte croissance : le radis

En Loire-Atlantique, quelques maraîchers produisent du radis toute l'année, c'est certainement de mars à mai qu'il est le meilleur. Ce tubercule rouge et blanc, allongé et bien bouté, croquant et charnu, se cultive facilement sur les bords de Loire. Très tendre, son goût est peu acidulé, légèrement sucré, plus ou moins fade mais surtout pas piquant.



Vin : le blanc l'emporte sur le rouge

En utilisant tradition et modernisme le vignoble nantais propose aujourd'hui des vins de qualité.

Une tradition viticole ancestrale

Viticole depuis les Romains, la région n'a jamais failli à cette tradition. Le cépage de la Folle Blanche fait son apparition dans le vignoble au XVI^e siècle, il est utilisé pour produire le Gros-Plant. Au XVII^e siècle, ce sera le Melon de Bourgogne qui offre un vin au caractère affirmé : le Muscadet.



Le Malvoisie

Quelques hectares seulement, autour d'Ancenis pour un cépage délicat de Pinot gris qui offre un blanc moelleux, seule parenthèse de douceur dans un vignoble de vins secs. Son nom pourrait dériver de l'Ambrosie, tant appréciée des dieux de l'Olympe. Le village grec de Malvosia en serait le berceau. Brillat-Savarin écrit : «boire de la Malvoisie, c'est du velours, du satin en bouteille».

Du rouge, du rosé et... surtout du blanc

Les Muscadet figurent parmi les plus anciennes AOC de France. Il existe 4 appellations AOC : Muscadet, Muscadet Sèvre et Maine, Muscadet Coteaux de la Loire, Muscadet Côtes de Grand-Lieu.

Le Gros-Plant est un révélateur d'arômes inégalables, il possède l'appellation AOVDQS, tout comme le coteaux d'Ancenis (depuis 1954), vins rouge, rosé ou blanc, issus de cépages variés.

Les Muscadets de haute expression

Si l'imaginaire retient l'idée d'un Muscadet arrosant généreusement les bistrotis parisiens dans les années folles, la réalité actuelle est celle de professionnels du vignoble ayant à cœur d'atteindre la meilleure qualité.

En proposant des Muscadet millésimés, les Muscadet de haute expression, issus des meilleurs terroirs et des meilleures années, ces vins d'exception verront leurs normes de vinification et de production plus élaborées. Des vins à la robe plus soutenue, dégageant des arômes de vanille et de fruits secs, des vins plus puissants et plus minéraux, conçus pour défier le temps.

Le Muscadet sur Lie

Vin fruité et charpenté à la fois, le Muscadet le plus connu est le fameux Sèvre et Maine « sur Lie » : jadis le vigneron se réservait une barrique destinée à fêter les événements familiaux de l'année. Il la conservait ainsi sur ses lies, le vin s'enrichissait d'arômes et développait un frémissement en bouche. Depuis, la tradition est devenue une méthode de vinification.



Une centaine de viticulteurs vous reçoivent dans leur cave. Les visites de caves et la dégustation sont gratuites. Pour les visites, un dépliant liste tous les jours de permanence de ces viticulteurs.

Se renseigner auprès des Offices de Tourisme :

Office de Tourisme de Vallet : 02 40 36 35 87

Office de Tourisme de Vertou : 02 40 34 12 22

Office de Tourisme du Loroux-Botttereau : 02 40 03 79 76

Office de Tourisme de Clisson : 02 40 54 02 95

Vins et Maisons des vins

- **Maison des Vins à la Haye-Fouassière**

« Bellevue » - 44690 La Haie-Fouassière -

Tél : 02 40 36 90 10 Fax : 02 40 36 95 87 -

Web : www.muscadet.org

- **Maison des Vins à Ancenis**

28 place du Millénaire - 44150 Ancenis -

Tél : 02 40 96 14 92 Fax : 02 40 85 05 24 -

Web : www.vins-ancenis.fr

- **Caveau Maison du Muscadet à Vallet**

4 route d'Ancenis - 44330 Vallet - Tél: 02 40 36 25 95

- **Le Caveau des Vignerons à Clisson**

Place du Minage - 44190 Clisson - Tél : 02 40 54 02 95

Les volailles de Loire-Atlantique

Les poulets fermiers du pays Ancenis

La quête du bon poulet, les Fermiers d'Ancenis la mènent depuis une quinzaine d'années avec un réel succès. Aujourd'hui, les 375 éleveurs du groupement Fermiers d'Ancenis concilient respect de la tradition et professionnalisme reconnu. Ils proposent des volailles qui permettent de retrouver les saveurs oubliées d'un poulet à la peau épaisse, aux os solides et à la chair ferme. L'excellence des volailles d'Ancenis passe par une parfaite maîtrise des conditions d'hygiène, de l'application stricte et rigoureuse des règles d'élevage pour assurer régularité et qualité d'engraissement des volailles. Les volailles d'Ancenis sont issues de races rustiques où l'accès au plein air est une composante incontournable de leur bien être. Les Fermiers d'Ancenis ont acquis une notoriété importante de production respectueuse de la nature.



www.volaillesdancenis.fr

En Brière, une cuisine de terroir authentique

Cette terre d'eau est forcément un paradis de pêche et de chasse, le paradis des canards et des hérons. La richesse naturelle de la Brière inspire les chefs cuisiniers, nos papilles en sont ravies. Pour prôner cette gastronomie de terroir et la chaleur de l'accueil des auberges briéronnes, le Parc Naturel Régional de Brière accorde sa marque à une petite dizaine d'établissements, sélectionnés pour leur cuisine de saison, leur coin de feu gourmand, et leur cadre de chaumières de tradition.



**Infos à l'Office de Tourisme de Brière
au 02 40 66 85 01**

Biscuits et confiseries

Lorsque le port de Nantes se tourne vers le commerce triangulaire au XVIII^e siècle, il fournit à l'Europe deux délicats produits : le sucre et le café. Il se crée à Nantes autour de cette tradition sucrière un réseau de petites confiseries dont berlingot et rigolette restent les symboles.

Les berlingots

Ce bonbon, connu depuis le Moyen-Âge, est fabriqué au XVIII^e siècle sous la forme d'un escargot. Le berlingot, bonbon simple et traditionnel se caractérise par sa forme tétraédrique et bombée. Aujourd'hui seule une usine (Confiserie Bonté Pinson) et un artisan confiseur (Gautier-Debotté) fabriquent encore le berlingot nantais. Ce qui distingue le berlingot des autres bonbons, c'est uniquement sa forme avec ses 4 sommets qui agacent délicieusement le palais.



CONFISERIE BONTE PINSON
22 rue du Coutelier - CP 2713
44 800 Saint Herblain
Tél : 02 40 92 16 16

LA FRIANDE
12 rue Paul Bellamy
44 000 Nantes
Tél : 02 40 20 14 68

Un plaisir centenaire : la rigolette

En 1902, l'épicier Charles Bohu, crée un nouveau bonbon qu'il baptise Rigolette, du nom de sa chatte. Aujourd'hui encore on peut voir la façade de faïence bleue de la boutique qu'il occupait alors, rue de la Marne. Désormais, les vraies Rigolettes se dégustent à la « Gourmandine » qui a racheté les machines d'origine. La Rigolette est très complexe à faire puisqu'elle associe le fondant d'une pulpe de fruit aromatisé et le craquant d'une fine coque de sucre cuit. Elle se décline en cinq parfums : ananas, cassis, citron, framboise et mandarine.

GOURMANDINE
18 rue de Verdun
44000 Nantes
Tél- Fax : 02 40 48 00 39

DOSSIER DE PRESSE 2008

www.loire-atlantique-tourisme.com

Le Chocolat

Pour un département qui a vu, il y a deux siècles, des dizaines de voiliers revenir les cales chargées de sucre des Antilles. Aujourd'hui, d'excellents chocolatiers ont hérité de cette quête de l'authenticité et de la qualité.

Confiserie Chocolaterie Gautier Debotté
9 rue de la Fosse
44000 Nantes
Tél : 02 40 48 23 19



LA FRAISERAIE

Depuis 30 ans, La Fraiseriaie a acquis une réputation jamais démentie. Sa position de producteur de fraises aux qualités gustatives reconnues, lui a permis de développer toute une gamme de produits transformés à base de fruits rouges entre 1975 et 1980. Avec le temps, la gamme s'est élargie. Les exigences envers les ingrédients utilisés et la fabrication excluant tout colorant, arôme ou conservateur artificiel, garantissent des produits de première qualité au goût inimitable le plus proche du fruit. La Fraiseriaie commercialise ses produits et notamment ses sorbets, cocktails et glaces, dans ses magasins de la côte de Jade.

**ZI Les Terres Jarries - 44210 Pornic - Tél : 02 40 82 08 21 -
Web : www.lafraiseriaie.com**

Biscuits LU

Depuis fort longtemps la région nantaise sent le biscuit car pour nourrir les marins, on cuisait le pain deux fois. Avec le commerce du sucre et des épices, la fabrication du pain de mer s'est raffinée et, sous l'égide de la famille Lefèvre-Utile, la biscuiterie nantaise a pris toute son ampleur.

« Petit Beurre » et « Paille d'or »

Vers la fin du siècle, le fils d'un pâtissier nantais entreprend la fabrication semi-industrielle de biscuits inspirés des cookies anglais. Le succès qu'il remporte avec le « Petit Beurre » fera connaître son nom, Lefèvre-Utile, dans le monde entier. Les raisons de cette réussite reposent en grande partie sur la qualité des matières premières utilisées pour la fabrication de toute la gamme LU.



Les deux produits phares, « Petit Beurre » et « Paille d'or », sont créés à partir de produits régionaux : farine, froment, beurre demi-sel, lait frais et framboise pour la « Paille d'or ». A cela, s'ajoutent quelques secrets de fabrication qui permettent à LU de n'avoir jamais été copié. Depuis 1991, LU a quitté le bord de la Loire pour un complexe ultra moderne à la Haye-Fouassière.

« Casse-croûte » et « Goûter fourré »

Dans le sillage de la société LU, la Biscuiterie Nantaise (BN) s'est taillée une bonne part du gâteau ...La renommée nationale arrive en 1922 grâce au casse-croûte BN, biscuit sans artifice qui peut très bien remplacer le pain. Au final un goût franc de céréales, où le sucré domine sur le salé.

Pour le préféré des gastronomes en culotte courte : le « Goûter-fourré », plus célèbre sous le nom de BN, l'intérêt sera esthétique, ludique et gustatif. Omniprésent dans les cartables depuis 1933, il évolue : en 1992 il a pris la forme d'un petit personnage, il a connu en 1998 une modification de sa recette (enrichi en lait entier et en céréales, le fourrage est plus moelleux et son parfum renforcé).



Contact : Société LU - Route de Clisson - BP 39 - 44690 La Haye-Fouassière
Tél : 02 51 71 50 00 - Fax : 02 40 54 82 02

La feuille d'or

La biscuiterie Saint-Guérolé, fondée en 1920, invente toujours de nouvelles gourmandises. Une des plus récentes, la feuille d'or, résulte d'un savant équilibre entre le dosage du beurre, du sucre et du sel, de Guérande bien sûr.

Biscuiterie Saint-Guérolé
50 rue du Croizic
44 740 Batz-sur-Mer
Tél : 02 40 23 90 01
www.biscuitstguenole.fr

Biscuiterie le Petit Mouzillon

Le Petit Mouzillon : Biscuit bien sec en couronne dentelés, né en 1848. C'est une spécialité du vignoble Nantais, créé à l'origine pour accompagner les dégustations de Muscadet. La recette n'a pas bougé d'un gramme, ni beurre, ni sel, peu de sucre et une composition à base de froment, oeuf frais, amandes et lait. Le biscuit se marie agréablement avec tous les blancs sec du pays Nantais.

ZA des 4 Chemins - 44330 Mouzillon
Tél : 02 40 33 77 77

Il était une fouace

La fouace donne soif et inversement. Rustique, un peu sèche, dense, peu sucrée, cette étoile à six branches est fille de La Haye-Fouassière, bien mariée à une goulée de Muscadet.

Autrefois, on ne la fabriquait qu'une semaine avant le 11 novembre et quinze jours après. L'usage s'est élargi entre vendanges et réveillons. Les archives portent trace de fouaciers en 1530. Ils étaient encore quatre-vingts avant 1914.

La porte de l'église de la Haye-Fouassière (XIXe siècle) est étoilée de vingt-quatre clous en forme de fouaces. Une fouace de pierre figure aussi sur la clé de voûte du transpet. La déguster est incontournable, arrosée d'un verre de Muscadet.



Le panorama sucré ne serait pas complet sans avoir dégusté les Niniches de La Baule, les sucettes à Gros Jules, fameuses sur les quais du port de Piriac, les Françoise de Foix, un praliné tendre au beurre frais, à Châteaubriant.

Le gâteau Nantais

Mariage délicat d'amandes et de rhum, héritage des cargaisons revenues des îles au port de Nantes. C'est un dessert moelleux au parfum d'exotisme à déguster sans modération.

Ingrédients pour 8 personnes :

1 moule de 25 cm de diamètre et
5 cm de hauteur
150 g de sucre en poudre
15 g de sucre vanillé (facultatif)
125 g de beurre (1/2 sel)
100 g d'amandes en poudre
40 g de farine
3 oeufs
15 cl de rhum brun
50 g de sucre glace



Préparation :

A froid, fouetter énergiquement le beurre ramoli avec le sucre.
Ajouter les amandes, puis incorporer les oeufs 1 par 1.
bien mélanger jusqu'à ce que le beurre soit fondu.
Y ajouter, à l'aide d'une spatule, la farine tamisée avec 5 cl de rhum.
Beurrer largement le moule, y verser la préparation et cuire le gâteau à 170-180°C pendant 40 à 45 minutes.
Le gâteau se bombe à la cuisson et doit avoir une belle couleur blonde.
Sitôt sorti du four, démouler le gâteau en le retournant puis arroser uniformément avec 5 cl de rhum.

Présentation :

Quand le gâteau est froid, mélanger 5 cl de rhum avec le sucre glace et napper ce glacage à l'aide d'une spatule. Bon appétit

Les boissons du coin

Le Nantillais

Le Nantillais symbolise le lien qui existe depuis le XVIII^e siècle entre la ville et les îles, l'assimilation de leurs produits dans son patrimoine culinaire. Ce « sirop » est composé de gingembre, de zestes d'orange douce et de citron jaune, de sucre et d'eau sans aucun additif chimique, sans conservateur. Il est né lorsque l'épouse de Michel Mocquillon, alors chef du restaurant Lou Pescadou, lui a demandé d'inventer une recette pour accompagner le Muscadet. Deux années d'essais de mélanges de dégustation avec ses meilleurs clients jusqu'à ce que la composition soit définitivement arrêtée.

Les Bières nantaises

A Nantes, la tradition brassicole remonte au XVII^e siècle, mais c'est à la fin du XIX^e et au début du XX^e siècle que cette activité prend une réelle ampleur. 1998 est l'année de la naissance de la blonde du Bouffay, nom du château où elle est alors produite, à La Chapelle sur Erdre. Peu alcoolisée, cette bière artisanale est une boisson « Pure Malt ». Aujourd'hui cinq brasseries proposent de la bière artisanale, des visites de la production et surtout des dégustations.

Bières Artisanales

Brasserie de la Côte de Jade

10 rue Becquerel
ZI La Blavetière - 44210 Pornic
Tél : 02 40 82 87 16
Fax : 02 51 74 27 69

Brasserie de la Brière

Le Nezyl - 44410 Saint-Lyphard
Tél/Fax : 02 40 91 33 62
Mail : brasserie-briere@wanadoo.fr
Web : www.brasserie-de-la-briere.fr

Brasserie du Bouffay

54 rue des Monceaux
44470 Carquefou
Tél/fax : 02 40 52 76 16

Brasserie de la Divatte

«Le Norestier»
44450 La Chapelle-Basse-Mer
Tél : 02 40 33 38 94

Ferme Brasserie

La Vaidiais - 44170 Treffieux
Tél : 02 40 51 49 84
Web : per.moison@wanadoo.fr

Notre cuisine bretonne

La galette de sarrasin



La célèbre galette de blé noir fit son apparition en Bretagne à partir du XV^{ème} siècle, au retour des croisades, époque de l'introduction du sarrasin. La duchesse Anne de Bretagne, soucieuse de garantir à ses sujets des récoltes abondantes encouragea sa culture. Ce plat complet se prête à de multiples garnitures salées. Les galettes les plus classiques sont servies avec des oeufs, du jambon, du lard, de la saucisse, de l'andouille ou de l'emmental ... le tout agrémenté de crème fraîche ou de beurre salé.



Les galettes s'accompagnent volontiers de cidre mais également d'une bière bretonne. La brasserie Lancelot a ainsi créé sa bière «Duchesse Anne». Une blonde pur malt à «l'image de la force et de la douceur du personnage».

Ferme cidricole St-Charles

Saint-Charles - 44630 Plessé
Tél/Fax : 02 40 51 86 95
Mail : fermesaintcharles@free.fr
Web : <http://y.heurtel.free.fr/saint->



Chez nous, les crêpes ont aussi trouvé leur bonheur. Vous pouvez les déguster selon toutes vos envies culinaires. De nombreuses crêperies vous accueillent en Loire-Atlantique.

Encore des spécialités de Loire-Atlantique ...

Le Châteaubriant

Foire de Béré à Châteaubriant

Foire commerciale, concours
agricoles, fête foraine ...
Septembre 2008
Renseignement au
02 40 81 23 81

Le fondant inégalé du filet de boeuf a son fief au nord du département : le châteaubriant est devenu nom commun, parfois orthographié avec un D par ceux qui pensent qu'on le doit au cuistot de l'écrivain, plus qu'à la ville de Châteaubriant. Les dictionnaires n'ont toujours pas tranché. Les bouchers, si. Et les chefs aussi, veillant à ce que la viande épaisse soit saisie à l'extérieur et chaude à coeur. Le must de la viande rouge. L'usage a préféré la cuisson à feu cru aux anciens partisans de la grillade entre deux autres morceaux de boeuf.

Curé nantais, le reflet fidèle de la qualité des herbages du Pays de Retz

Le plus vieux fromage du Pays de Retz a été inventé en 1880 à Saint-Julien-de-Concelles, par un agriculteur, M. Hivert, c'est la plus ancienne spécialité fromagère de la région nantaise. Ce fromage rustique au lait cru et entier est toujours affiné de manière traditionnelle sur des planches d'épicéa à Pornic. Il accompagne parfaitement les Muscadet millésimés.

Fromagerie le Curé Nantais

**28 rue du Port Chéri
Le Clion-sur-Mer - 44210 Pornic**

Tél : 02 40 82 28 08

Fax : 02 40 82 84 81

En juillet et en août, possibilité de visiter l'entreprise, le matin en semaine et de terminer par une dégustation du célèbre fromage.

Fromagerie Beillevaire

ZI La Seiglerie - 44270 Machecoul

Tél : 02 40 02 33 98 - Fax : 02 40 78 54 30

Mail : p.beillevaire@wanadoo.fr

Web : www.fromages.com

Possibilité de visiter en semaine l'entreprise par le biais d'une salle panoramique. Une spécialité : le Machecoulais, fromage artisanal fabriqué à partir du lait de son exploitation «la Vacheresse».

DOSSIER DE PRESSE 2008

www.loire-atlantique-tourisme.com

Le pain Bonébel

Nutrition et tradition, les atouts d'un bon pain.

Le pain Bonébel est à l'initiative des boulangers de Loire-Atlantique, ce pain a vu le jour à la Foire de Nantes en 2004. Bonébel allie le goût et les qualités nutritionnelles pour le plaisir de tous. Les Artisans Boulangers de Loire-Atlantique ont sélectionné parmi les meilleurs blés du département, et ont choisi une recette au levain de farine complète, au sel de Guérande ou de Bourgeuf, pour une qualité nutritionnelle optimum. De l'agriculteur à l'artisan boulanger de Loire-Atlantique en passant par le meunier chacun s'engage sur la traçabilité et une charte de qualité rigoureuse. 75 boulangers en Loire-Atlantique proposent ce pain (après un stage de fabrication et de vente) dont M. Gautier, boulanger à Saint-Sébastien-sur-Loire.

**Contacts: M. Gautier - 391 route de Clisson -
Saint Sébastien-sur-Loire - Tél : 02 40 34 24 11**

**Fédération des boulangers de Loire-Atlantique
Tél : 02 51 13 31 88 - www.boulangerie44.org**



La gogue, du pays d'Ancenis

La gogue est une spécialité très localisée dans le pays d'Ancenis, seuls quelques charcutiers de la région varadaise produisent encore ce boudin dont l'originalité vient de la cardes de bette qui entre pour moitié dans sa composition. La gogue est un mélange d'oignons, de gras de porc cru, de sang et de cardes de bette précuites. La longue cuisson a rendu tous les ingrédients moelleux, presque fondant, prêts à offrir en bouche ses saveurs du terroir.

En Loire-Atlantique notre panier est donc bien garni, mais il y est facile pour nous d'y répondre, nous sommes nés dedans. Et encore on ne vous a pas tout dévoilé.

Des spécialités et des savoirs sont bien gardés dans les chaumières, vous les découvrirez plus tard.

Recettes de cuisine, pour avoir l'eau à la bouche

Mâche, cœurs d'artichaut, foie de canard et truffes

Ingrédients pour 4 personnes :

250 g de mâche

- 4 artichauts, Cerfeuil
- 4 tranches de foie gras de canard (x30g)
- 1 truffe, jus de truffe

Préparation :

Cuire les fonds d'artichaut 10 à 15 min à l'eau bouillante salée et bien vinaigrée. Dans une sauteuse, faire revenir à feu doux 1 cuil. de madère et de jus de truffe. Y déposer la truffe débitée en fines lamelles. Faire réduire 1 cuil. à soupe de Madère et de Porto blanc puis ajouter le consommé, le boeuf, le blanc d'oeuf légèrement battu jusqu'à ce que la sauce réduise de moitié.

Passer au chinois.

Placer la gélatine froide ramolie dans la sauce bouillante en y ajoutant 2 cuil. de Porto blanc et un peu de sel.

Étaler dans un plat et le placer au frais afin d'obtenir une gelée.

Présentation :

Dans chaque assiette, disposer les fonds d'artichaut coupés en morceaux et les entourer de lamelles de truffes avec la mâche assaisonnée d'une vinaigrette à l'huile d'olive, au vinaigre de Xérès et balsamique, de petits dés de tomates pelée et épépinée, d'échalote, de persil, sel et poivre.

Faites revenir les tranches de foie à la poêle pour éliminer le gras et les placer aussitôt dans les assiettes. Parsemer le tout de petits dés de gelée avec un peu de cerfeuil.

Bar en croûte de sel

Ingrédients pour 4 personnes :

1 bar d'1,800 kg
Thym
Romarin
Fenouil
Estragon
Poivre aux 5 baies
3 kg de gros sel de Guérande qualité supérieure
12 pommes de terre de Noirmoutier
Goémon pour la décoration
Beurre Blanc pour 4 Personnes

Préparation :

Vider et nettoyer le poisson sans l'écailler. Remplir le ventre du bar avec les herbes et quelques grains de poivre. Dans un plat allant au four, placer le poisson sur un lit de gros sel. recouvrir le bar de sel sur une épaisseur d'un centimètre. Bien le tasser et l'humidifier avec un brumisateur.

Mettre au four à 250°C pendant 30 à 35 minutes.

Dans une cocotte avec un couvercle, mettre les pommes de terre préalablement lavées. Ajouter une pincée de gros sel et 2 branches de thym et de romarin.

Cuire à feu doux pendant 30 minutes.

Présentation :

Sortir le plat du four et décorer avec du goémon.

Servir et découper la croûte à table. La croûte doit se briser nette avec un couteau. Prélever les filets.

Conseil du chef :

Servir accompagnés d'un beurre blanc (recette page) et de pommes de terre à la diable

Bon appétit !

www.loire-atlantique-tourisme.com

Deux démarches qualité, pour une même passion

Deux démarches qualité, une Certification «Cuisineries Gourmandes» et un label «Restaurateurs de France», permettent de donner une lisibilité à la restauration en France. Ces démarches « qualité » visent à faciliter le choix des consommateurs et à faire valoir le professionnalisme des restaurateurs. Cet engagement peut se résumer en trois mots « vérité, plaisir et santé ».

Les Cuisineries Gourmandes de Loire Atlantique

C'était au départ un groupe de copains...des restaurateurs sérieux, amateurs de produits frais, qui ont pensé au début des années quatre-vingt, qu'il serait intéressant de se grouper pour promouvoir leurs établissements. Ils se sont progressivement imposés des contraintes de plus en plus sérieuses. En 1998, ils ont franchi une dernière étape. Lors de la création des certifications de services par l'Etat, ils ont décidé de saisir la balle au bond en devenant les premiers établissements certifiés par Qualité France. Au delà de toutes certification, la qualité est surtout, pour les Cuisineries Gourmandes, une façon d'aborder le métier de restaurateur. Et ces principes dépassent largement le strict cadre de l'assiette. Quel que soit le niveau de ces établissements, le terroir et le rapport qualité/prix sont toujours mis à l'honneur.

www.cuisineries-gourmandes.com

Les Restaurateurs de France

C'est le seul label officiel reconnu par l'Etat pour la restauration indépendante. Ce label fut créé par les restaurateurs eux-mêmes, il traduit la volonté professionnelle de faire progresser chaque établissement. La qualité du savoir-faire, qualité des produits, qualité de l'accueil et du service, tels sont les engagements que ces restaurateurs ont pris, animés par la passion de l'art culinaire et du service à la clientèle. Ces artisans du goût, du plus simple au plus prestigieux, font le maximum dans une démarche dynamique et dans un esprit de convivialité pour garantir le meilleur rapport qualité prix.

www.restaurateursdefrance.com



**Restaurateurs
de France**

DOSSIER DE PRESSE 2008

www.loire-atlantique-tourisme.com



Les restaurants certifiés Cuisineries Gourmandes

La Chaumière des Marais

Catherine et Hervé Michels
Herbignac 44410
Kermoureau
Tél : 02 40 91 32 36

La Vieille Forge

Kim et Thierry Mousset
Mesquer 44420
32 rue d'Aha
Tél : 02 40 42 62 68

Le Restaurant d'Edouard

Hervé Thomazo
Auessac 44460
La Ville en Pierre
Tél : 02 99 91 08 89

Villa Mon Rêve

Cécile et Gérard Ryngel
Basse-Goulaine 44115
Route des bords de Loire D751
Tél : 02 40 03 55 50

L'Ecluse

Gilles Jarjavail
Vertou 44120
9 quai Chaussée des Moines
Tél : 02 40 34 40 70

Le Rive Gauche

Christine et Christophe Fouré
10 Côte Saint Sébastien
44 200 Nantes
Tél : 02 40 34 38 52

Le Relais Saint- Clair

Georges Todesco
Guenrouët 44530
31 rue de l'Isac
Tél : 02 40 87 66 11

La Véranda

Isabelle et Olivier Androuin
La Baule 44500
27 Bd de l'Océan
Tél: 02 40 60 57 77

Le Beau Rivage

Gérard Corchia
Pornic 44210
Plage de la Birochère
Tél : 02 40 82 03 08

Le Ruban Bleu

Didier Cadiet
La Baule 44500
14, Esplanade Lucien Barrière
Tél : 02 40 60 24 86

Le Val de Loire

Philippe Gras
Aéroport de Nantes Atlantique
44 340 Bouguenais
Tél : 02 40 84 81 15

Le Clos Saint-Thomas

Yvonnick Briand
Sucé-sur-Erdre 44240
102 rue de la Mairie
Tél : 02 40 77 71 34

Auberge La Fontaine aux Bretons

Corinne Le Goyet
Pornic 44210
Chemin des Noëlles



Les restaurants labellisés Restaurateurs de France

Auberge les Typhas

Jean-Claude Logodin
Saint-Lyphard 44410
Rue du Vignonnet
Tél : 02 40 91 32 32

Auberge du Pays de Retz

Zone de Loisirs
44710 Port Saint Père
Tél. : 02 40 04 84 84

Restaurant Amandine

Séverine Baron
Nantes 44300
45 boulevard des Batignolles
Tél : 02 40 50 07 07

Le Duguay Trouin

Pascal Laporte
Le Pouliguen 44510
26 Quai J. Sandeau – BP 50
Tél : 02 40 42 32 05

Les Terrasses de Bel-Air

Geneviève et Jean-Paul Gasnier
Ancenis 44150 – Bel-Air – RN 23
Tél : 02 40 83 02 87

Les Colonnades

Christiane Van Goethem
6, Route St Père en Retz
44210 Pornic
Tél : 02 40 82 85 49

Le Don Quichotte

Yannick Sauzereau
Vallet 44330
35 route de Clisson
Tél : 02 40 33 99 67

Restaurant Atlantel

Carl Salvat
Vigneux de Bretagne 44360
Les 4 Nations RN 165
Tél : 02 40 57 10 80

Le Manoir de la Régate

Loïc et Pascal Perou
Nantes 44300
155 route de Gachet
Tél : 02 40 18 02 97

La Table du Pêcheur

Christophe Audrain
11 Boulevard Léon Séché
44 150 Ancenis
Tél : 02 40 83 11 36

Le Palatium

Fabrice Deuffic et Eric de Roince
Nantes 44000
1, place A. Briand
Tél : 02 40 35 45 92

Le Paradis des Pêcheurs

Pierre-Marie Limousin
Guenrouët 44530
Le Cougou
Tél/Fax : 02 40 87 64 10

Bouche et Vin

Yan Loirat
7, Rue St Denis
44000 Nantes
Tél : 02 40 20 46 20

Auberge de Breca

Christian Deniaud
Saint-Lyphard 44410
« Breca » - D 47
Tél : 02 40 91 41 42

Le Garde Côte

Eric Legras
1, promenade du Port
44510 Le Pouliguen
Tel : 02 40 42 31 20

Le Bistro d'Ancenis

C. Cial. Les Arcades
Bd. Du Docteur Moutel
44150 Ancenis
Tél.: 02 40 83 07 88

Les chefs cuisiniers donnent des cours

En Loire-Atlantique on ne fait pas que mettre les pieds sous la table, on passe aussi derrière les fourneaux pour concocter de bons plats, dignes d'un grand chef cuisinier.



La Mare aux Oiseaux
Eric Guérin
162 Ile de Fédrun
44720 Saint-Joachim
Tél : 02 40 88 53 01
Fax : 02 40 91 67 44
Email : courriel@mareauxoiseaux.fr



Le Domaine de la Bretesche
44780 Missillac
Tél : 02 51 76 86 96
Fax : 02 40 66 99 47
Web : www.bretesche.com



Le Manoir de la Boulaie
Laurent Saudeau
33, rue de la Chapelle St-Martin
44115 Haute-Goulaine
Tél : 02 40 06 15 91
Fax : 02 40 54 56 83
Web : www.manoir-de-la-boulaie.fr

Les Terrasses de Bel Air
Geneviève et Jean-Paul Gasnier
Bel-Air - RN 23
44150 Ancenis
Tél : 02 40 83 02 87

Nos week-ends entre copines Nouveautés 2008



On cuisine avec le chef

Amateurs ou cordon bleu peu importe le talent... l'important est dans le moment convivial et chaleureux. Partager autour des fourneaux la passion de Jean-Paul GASNIER, chef de cuisine depuis 30 ans.

Votre programme pour 2 jours et 1 nuit :

2 heures en petit atelier pour profiter du savoir-faire de Jean-Paul GASNIER «Restaurateur de France», et apprendre, dans un esprit convivial, à concocter de délicieux petits plats. Repas pris sur place comprenant les mets préparés lors de l'atelier. Puis à votre guise balade le long de la Loire, «bavardage» sous les fruitiers ou dans le SPA extérieur de la maison d'hôtes.

A partir de 112 Euros.

On découvre les vins

Des femmes passionnées de la vigne et du vin, parlant avec subtilité et émotion de leur savoir-faire et de leur terroir.
Une échappée belle dans le vignoble du Muscadet.



Votre programme pour 2 jours et 1 nuit.

La découverte du Muscadet et de son terroir grâce à la rencontre avec 3 femmes :

- Bernadette, œnologue diplômée pour une balade dans les vignes, une visite du chai et une dégustation des vins de son exploitation accompagnée de produits du terroir.
- Christèle, pour un dîner chaleureux dans son auberge au milieu des vignes. Cuisine originale à mi-chemin entre raffinement et recettes de nos mamans. Vins du Val de Loire en exclusivité.
- Anne, hôte de ce week-end dans sa belle propriété à l'ambiance cosy. Excellent petit-déjeuner, chambres de charme, accueil chaleureux pour une invitation à prendre le temps de vivre.

Contact :

Loire-Atlantique Réservations
Tél: 02 51 72 95 32
resa@loire-atlantique-tourisme.com

Les marchés de l'Atlantique

Les étals ont le sourire. Un sourire à en faire déborder son panier. La diversité des goûts dégustés dans leurs fiefs, l'étalage de la fraîcheur, le petit mot échangé avec les producteurs, le plaisir des allées animées, c'est tout le bien que vous souhaitez les marchés en plein air du département. Miels fins ou Muscadet, poissons jaillis du large, volailles au grain, légumes d'été, fromages affinés, cidre fermier et jus de pommes choisis, charcuterie et boucherie artisanales ... A Nantes, Châteaubriant, Clisson ou sur la côte, bio, traditionnels, savoureux, authentiques, ces rendez-vous permanents approvisionnent la table et la cuisine.

Marchés estivaux de produits du terroir

Kerhinet

> **Le Jeudi en juillet et août**
au coeur du village
Brièron de Kerhinet
Saint-Lyphard

Pradel à Terre de Sel

> **Le Dimanche en juillet et août**
près de Guérande

La Fontaine aux Bretons

> **Le Samedi matin en juillet et août**
Marché de Noël en décembre
près de Pornic

Kercabellec

> **Le Mercredi en juillet et août**
près de Mesquer

Marché du Terroir

> **En août**
Sion-les-Mines
Site des Forges de
la Hunaudière de 10h à 19h
Tél: 02 40 28 94 29

Magasins de produits fermiers

Marché de Saint-Nazaire

La boutique TERROIRS 44 est située sous les Halles du marché de St-Nazaire. Tous les mardis, vendredi et dimanches, de 9 h à 13h.

Ferme de la Ranjonnière

44340 BOUGUENNAIS
Tél : 02 28 00 15 25
Fax : 02 28 00 15 28

TERROIRS 44

c'est la volonté de promouvoir les produits fermiers de Loire-Atlantique. C'est une large gamme de produits transformés et vendus directement sur leurs exploitations, sur les marchés et dans les boutiques du Terroir.

Association TERROIR 44

La Ranjonnière
44340 BOUGUENNAIS
Tél : 02 28 00 15 26
fax : 02 28 00 15 28

www.loire-atlantique-tourisme.com

« Bienvenue à la ferme »



«**Bienvenue à la Ferme**» regroupe des agriculteurs qui vous reçoivent sur leur ferme selon des formules d'accueil. En signant la charte «**Bienvenue à la Ferme**», les agriculteurs ont pris un engagement de qualité.

www.bienvenue-a-la-ferme.com/pays-de-la-loire

Fermes de découverte

Cette formule vous propose d'aller à la découverte de l'exploitation agricole (produits fermiers, visites commentées ...) et de son environnement. La visite est assurée par une personne de l'exploitation et s'adresse à tous les publics, aux petits comme aux grands.

Boissière-du-Doré - 44430

> GAEC de la Péquinière

La Péquinière - Marie-Claude et Maurice Poilane et Muriel Audrain

Tél/Fax : 02 40 33 70 49
ou 02 40 33 78 90

Découverte de tous les animaux de la ferme, animations sous site ombragé. Dégustation. Goûter à la ferme

Le Croisic - 44490

> Espace Escargots

Hean-Pierre Amestoy
Rue des Becs Salés - BP 92

Tél/Fax : 02 40 15 79 69

Mail : info@espace-escargots.com
www.espace-escargots.com

Elevage d'escargots. Visite commentée complétée d'un support vidéo présentant les différentes étapes de l'élevage depuis la reproduction jusqu'à la croissance.

Port-Saint-Père - 44710

> Ferme de la Puillière

Isabelle Jourdain et Jean-Paul Averty
Tél/Fax : 02 40 04 82 61

Mail : averty.jourdain@wanadoo.fr

Production laitière. Possibilité de balade à travers les prés et marais. Goûter fermier

Fresnay-en-Retz - 44580

> Le Pible

Chantal et Gérard Thabard

Tél/Fax : 02 40 21 49 85

Accueil, film, vidéo et visites guidées au milieu des cervidés. Au retour, possibilité de balade en carriole.

Guérande - 44350

> La Ferme aux Biches

André Burban - «Trépied»

Tél/Fax : 02 40 42 95 01
ou 06 08 47 71 75

Visite guidée de l'élevage de bichets, cerfs et faons. Période privilégiée : juin, pour la naissance des faons. Ventes de terrines, rillettes et civets de cerfs.

Touvois - 44650

> Ferme du Vieux Porche

Pierrette, Loïc et Philippe Michaud

La Grande Thibaudière

Tél : 02 40 31 60 33

Fax : 02 40 31 62 11

Visite de la ferme avec porche du XVe siècle.

DOSSIER DE PRESSE 2008

www.loire-atlantique-tourisme.com

Produits de la Ferme

L'agriculteur vend directement les produits de son exploitation. Ces produits de qualité sont l'occasion de découvrir les savoir-faire originaux et de goûter les saveurs locales.

Bouvron - 44130

> GAEC Saint-Joseph

Exploitation Bio

Marie Lecou-Etienne - Le Pas

Tél/Fax : 02 40 56 31 64

Production laitière et fabrication de pain.

Visite de la ferme avec ses animaux et visite de la boulangerie.

Maisdon-sur-Sèvre - 44690

> Domaine des Croix

Josiane et Joseph Batard

23 Les Croix

Tél : 02 40 06 65 07

Fax : 02 40 33 50 80

Mail : batard.joseph@wanadoo.fr

Exploitation viticole.

Présentation de la vigne et de son travail. Visite de la cave et dégustation des vins.

Mouzillon - 44330

> Domaine de la Tucauderie

Vincent et Béatrice Le Roch

«La Tucauderie»

Tél : 02 40 33 90 44 / 06 82 13 96 33

Fax : 02 40 33 66 33

Mail : domainedelatucauderie@wanadoo.fr

Exploitation viticole

Présentation de la vigne avec ses différents cépages, visite de la cave. Depuis 2004 : initiation à la dégustation des vins.

Ste-Anne-sur-Brivet - 44160

> Famille Corbe

«La Barre»

Tél/Fax : 02 40 88 13 24

Polyculture

Pain de ménage au levain naturel, au sel de Guérande et cuit dans un four chauffé avec des fagots de bois, volailles fermières.

Oudon - 44521

> Vergers de Pierre Blanche

Hélène et Laurent Jouve

Tél : 02 40 83 61 03

Fax : 02 40 83 64 85

Mail : pimba@libertysurf.fr

Production de fruits

Hélène et Laurent vous accueillent pour vous faire découvrir et déguster une large gamme de variétés de fruits frais produits dans un souci de respect de l'environnement.



Manifestations autour de la gastronomie

Sardinantes

> Juin 2008

11e anniversaire de la sardine grillée de la Turballe, musique celtique et Fest-noz en soirée.
Quai Ernest Renaud de 18h00 à 1h00

Infos pratiques : Renseignements au Comité des Fêtes de Nantes Atlantique
au 02 40 35 75 49

Marché Bio au Pays de la Mée

> Septembre 2008

Parcours en bordure de forêt parmi les moutons et les volailles. Ferme bio orientée vers la production d'énergies renouvelables.
Entrée gratuite

Infos pratiques : La Meilleraye de Bretagne - Ferme de «Rouillon» - Tél : 02 40 55 23 90

Les nuits de salines

> du 20 juillet au 22 juillet 2008

Apprendre et aimer le bourg de Batz au travers de ses visites de salines, sa gastronomie, son marché du terroirs, les Fest-Noz.

Infos pratiques : Office de Tourisme de Batz-sur-Mer au 02 40 23 92 36

Les anguillades

> Juillet 2008

Fête de l'anguille et dégustation
St-Joachim.

Infos pratiques : Office de Tourisme de Brière
au 02 40 66 85 01

Fête de la Moule

> Août 2008 à St-Brévin-les-Pins

Infos pratiques : Office de Tourisme de St-Brévin au 02 40 27 24 32

Fête des pêcheurs

> Août 2008

Démonstration d'anciennes techniques de pêche, découverte du lac en barque, vente de poissons. Grand feu d'artifice sur le lac le 13 août à 23 h.

Infos pratiques : Maison des pêcheurs - La chevrolière - Tél : 02 40 31 36 46

Croisière en bateau à destination du marché d'Ancenis

Une dégustation de vins de Loire est offerte à bord de «La Luce» par le domaine des Galloires.

Uniquement en juillet et août 2008

Infos pratiques : Loire en scène - Oudon - Tél : 02 40 83 60 00

DOSSIER DE PRESSE 2008

www.loire-atlantique-tourisme.com

Fête du Blé Noir

> **Septembre 2008**

Travaux agricoles à l'ancienne, vieux métiers, danses traditionnelles, expositions

Infos pratiques : Ecomusée à la Paquelais à partir de 11h - Vigneux de Bretagne -
Tél : 02 40 57 13 21

La Fraiseriaie de Pornic

Découvrir les secrets de fabrication des fameuses confitures du maître confiturier, Thierry Rabiller.

Infos pratiques : Office de Tourisme de Pornic - tél : 02 40 82 04 40

Nouvel An du Muscadet sous les halles à Clisson

> **Chaque année, le 1er dimanche de décembre**, les viticulteurs de la Vallée de Clisson fêtent le Nouvel AN du Muscadet avec dégustation de produits régionaux.

Infos pratiques : Office de Tourisme de la Vallée de Clisson - Tél : 02 40 54 02 95

3ème Fête des Labours

> **Septembre 2008**

Labours à l'ancienne. Marché paysan avec des produits locaux. Repas avec porcelets grillés et pain cuit à l'ancienne. Portes ouvertes de la ferme découverte à la Gazillardière

Infos pratiques : Couffé - Tél : 02 40 98 07 55

La randonnée des saveurs

> **octobre 2008**, de ce parcours de 12 Km autour de la Chapelle Basse-Mer avec 2 haltes gustatives. Animations ludiques et musicales en soirée. Dîner sur inscription.

Infos pratiques : Office de tourisme de la Chapelle Basse-Mer - Tél : 02 40 06 32 87

Le salon des vins et de la gastronomie

> **février 2008 à Vertou**

C'est le lieu de rendez-vous des amoureux des plaisirs de la table. Au salon, ce sont tous les terroirs de France qui s'expriment par l'intermédiaire des vignerons, de producteurs-fermiers, de cuisiniers de renom, d'œnologues et de sommeliers. tarifs : 5€

Infos pratiques : ExpoNantes Atlantique.
Renseignements au 02 98 44 25 33
Mail : contact@salondesvinsetdelagastronomie.fr
Web : www.salondesvinsetdelagastronomie.fr

Manifestations et vins

En août, le jazz investit le vignoble, c'est le festival Jazz sur Lie !

Pendant 3 jours, venez au Pallet déguster du Muscadet sur les rythmes endiablés du Jazz !!

Mina Agossi, étoile montante du jazz enjolivera cette nouvelle édition, appuyée par des dégustations surprenantes de produits du terroir.

Cette année encore, laissez-vous porter par le festival grâce à l'accueil, simple et convivial, le site enchanteur, cette alliance entre le jazz, le muscadet, les expositions et cette alchimie unique entre des bénévoles, des amateurs, des musiciens, tous à la recherche de cette fameuse note bleue, que l'on ne trouve que dans le ventre des baleines blanches, ou au cœur du vignoble, tard dans la nuit ...



Infos pratiques : Association Jazz sur Lie - Tél : 02 40 80 48 87
<http://www.jazzsurlie.com/>

Le Nouvel An du Muscadet sous les halles de Clisson

Chaque année le 1er dimanche de décembre, les viticulteurs de la Vallée de Clisson fêtent le Nouvel AN du Muscadet avec dégustation de produits régionaux.

Infos pratiques : Office de Tourisme de la Vallée de Clisson
Tél : 02 40 54 02 95

Le salon des vins et de la gastronomie

Février 2008 à Vertou

C'est le lieu de rendez-vous des amoureux des plaisirs de la table. Au salon, ce sont tous les terroirs de France qui s'expriment par l'intermédiaire des vigneron, de producteurs-fermiers, de cuisiniers de renom, d'oenologues et de sommeliers.

Infos pratiques : ExpoNantes Atlantique. Renseignements au 02 98 44 25 33
Mail : contact@salondesvinsetdelagastronomie.fr
Web : www.salondesvinsetdelagastronomie.fr

DOSSIER DE PRESSE 2008

www.loire-atlantique-tourisme.com

Comité Départemental du Tourisme de Loire-Atlantique

11 rue du Château de l'Eraudière - CS 40698
44306 Nantes cedex 3

Tél. : 02.51.72.95.40 - Fax : 02.40.20.44.54

Relations Presse

Tiphaine BLOT
Tél. : 02.51.72.95.42
t.blot@loire-atlantique-tourisme.com

www.loire-atlantique-tourisme.com