



La Loire-Atlantique pour grands gourmands et fins gourmets

« Les premières facultés qui se forment et se perfectionnent en nous sont les sens. Ce sont donc les premiers qu'il faudrait cultiver... Exercer les sens n'est pas seulement en faire usage : c'est apprendre à bien juger par eux... L'eau à la bouche et les papilles en fête, les spécialités gastronomiques de Loire-Atlantique répondent à cette quête des sens évoquée par Jean-Jacques Rousseau.

Le beurre blanc, le sel de Guérande, les produits de la mer, les primeurs du Pays Nantais, le Muscadet... autant de saveurs qui ravissent le palais ! Des caves de vigneron aux tables des grands chefs étoilés, la Loire-Atlantique offre à nos sens un voyage inoubliable.

LE ROYAUME DES FRUITS DE MER

1

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... sont au rendez-vous chaque matin dans les criées du Croisic et de la Turballe, premier port sardinier de l'Atlantique.

Une balade sur le port devient inévitablement l'occasion de déguster un généreux plateau de fruits de mer ou un poisson à chair blanche. Le tout sublimé par la célèbre sauce au Beurre Blanc, inventée par la Concelloise Clémence Lefeuvre au XIX^{ème} siècle.

La gastronomie en Loire-Atlantique frappe les trois coups !

COUP DE CHAPEAU

Et un Gault Millau d'Or, un !

Dans un ancien hangar réhabilité en lieu moderne et chaleureux, en plein cœur de Nantes, La Maison Baron Lefèvre ravit et étonne par sa sélection de produits régionaux, frais et de qualité. Une cuisine tout en finesse et en talent récompensée : Le Gault Millau a attribué à Jean-Charles Baron et son équipe une distinction d'Or !

> En savoir plus : 02 40 89 20 20

COUP DE CŒUR

Le bonheur est dans la Mare !

Au cœur du Parc naturel régional de Brière, la Mare aux Oiseaux propose une cuisine créative et inattendue. Le jeune chef Éric Guérin s'inspire des techniques des plus grands tout en laissant libre cours à son inspiration... une envolée gastronomique au pays du Héron cendré, récompensée par une étoile au Guide Michelin.

> En savoir plus : www.mareauxoiseaux.fr
Tél. : 02 40 88 53 01

COUP DE MAÎTRE

Du sur mesure pour réveiller les papilles !

2 étoiles au Guide Michelin... la réputation du Manoir de la Boulaie n'est plus à faire ! Passeur d'émotions gustatives, Laurent Saudeau propose de la cuisine de haut vol : Tronçon de rouget aux huîtres « Gillardeau », compoté de chorizo Iberico... Un menu alléchant qui peut prendre des formes originales : pique-nique gastronomique, service à domicile ou traditionnel dîner en salle.

> En savoir plus : www.manoir-de-la-boulaie.fr
Tél. : 02 40 06 15 91





2

LE SEL DE LOIRE-ATLANTIQUE, tellement bon... pour la santé !

Gros sel ou fleur de sel, blanc ou gris, la culture du sel en Loire-Atlantique relève d'un savoir-faire ancestral. Cultivé dans les marais salants, il est considéré par les restaurateurs comme « l'or blanc haut de gamme ».

On croyait le sel mauvais pour la santé ? Des études ont montré que les spécificités du gros sel de Guérande 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 traitement chimique, aucune adjonction d'iodes ou autres sels. Il est récolté avec soin, par plus de 250 paludiers sur 2000 ha, sans l'intervention d'aucune machine.

Lors de journées très ensoleillées et venteuses, il arrive qu'une fine pellicule de sel apparaisse à la surface de l'eau : la rare fleur de sel est réputée pour sa finesse, sa couleur blanche et son parfum de violette...

> En savoir plus : www.seldeguerande.fr

> POUR DÉCOUVRIR LES MARAIS SALANTS DE GUÉRANDE ET CONNAÎTRE LES SECRETS QUI FONT LA RENOMMÉE DU SEL DE GUÉRANDE :

Terre de Sel à Guérande : 02 40 62 08 80 – www.terredesel.fr

La Maison des Paludiers à Guérande : 02 40 62 21 96 – www.maisondespaludiers.fr

Le Musée des Marais Salants à Batz-sur-Mer : 02 40 23 82 79 – www.presquiledегuerande.com

3

SPÉCIALITÉS NANTAISES

Réveillez le gourmand qui sommeille en vous !

Biscuiterie Nantaise et Petit Beurre LU

À tous ceux qui ont mangé des choco-BN dans la cour de récré, les casse-croûtes de la Biscuiterie Nantaise laissent des souvenirs impérissables. Ludiques et gustatifs, ces biscuits fourrés au chocolat font le bonheur des petits et grands depuis 1922.

Berceau des grands biscuits, la Loire-Atlantique a également vu naître la gamme du Petit Beurre LU, symbole incontestable des encas et goûters réussis. Nés de l'imagination d'un fils de pâtissier nantais, les petits LU cachent un secret de fabrication qui rend leur saveur inégalable.

> En savoir plus : www.petitlu.fr



Le berlingot, une petite douceur nantaise

Fondant et piquant à la fois, le berlingot, né au Moyen-Âge, est une spécialité sucrée reconnue pour sa forme tétraédrique et bombée. En Loire-Atlantique, la maison Gautier-Debotté perpétue la tradition des berlingots nantais. On y fabrique ces bonbons depuis la fin du XIX^{ème} siècle.

> En savoir plus : www.gautier-debottle.com

Sa cousine, la rigolette

La rigolette, du confiseur nantais Charles Bohu, allie le cœur d'une pulpe de fruit aromatisé au craquant d'une fine coque de sucre cuit. À Nantes, la confiserie « les Rigolettes Nantaises » invitent à déguster ce bonbon au procédé de fabrication très complexe...

> En savoir plus : www.les-rigolettes-nantaises.com

CUISINERIES GOURMANDES ET RESTAURATEURS DE FRANCE

Notre sélection des tables de qualité en Loire-Atlantique

La Loire-Atlantique a à cœur de partager le meilleur de sa cuisine. Pour s'en assurer, la certification Cuisineries Gourmandes et le label national Restaurateurs de France sont attribués aux restaurants engagés dans une démarche qualité. 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. Une sélection haute en saveurs.

> En savoir plus : www.cusinerie-gourmande.com & www.restaurateursdefrance.com

IDÉE WEEK-END « RETROUVEZ-VOUS ENTRE AMIS » UN CHEF EN CUISINE !

Amateurs ou cordon bleu, peu importe le talent... l'important est dans le moment ; convivial et chaleureux. Profitez du savoir-faire de Jean-Paul Gasnier – « Restaurateur de France » et chef depuis 30 ans – pour apprendre, lors d'un atelier de 2 heures, à concocter de délicieux petits plats dans un esprit très convivial. Puis, au gré des envies, balade le long de la Loire, « farniente » sous les fruitiers ou dans le SPA extérieur de la maison d'hôtes. Une expérience à offrir, à s'offrir et pourquoi pas à vivre entre amis !

Week-end 2 jours / 1 nuit - À partir de 106.50 €/ pers.

Loire-Atlantique Tourisme :  0 810 044 001

resa@ohlaloireatlantique.com

PRIX APPEL LOCAL

LE VIN EN LOIRE-ATLANTIQUE

Une rencontre avec le terroir

Viticole depuis les Romains, la Loire-Atlantique n'a jamais failli à cette tradition. Exportateur vers les pays du Nord, le département s'est spécialisé dans l'exploitation du vin blanc, dont ceux-ci raffolaient. Le cépage de la Folle Blanche fait son apparition dans le vignoble au XVI^{ème} siècle ; il est utilisé pour produire le Gros-Plant. Au XVII^{ème} siècle, c'est le Melon de Bourgogne qui offre un vin au caractère affirmé : le Muscadet.

Le Muscadet, révélateur de saveurs !

Influence de la Loire, du lac, de la mer et des roches en sous-sol, le Muscadet est l'expression de la variété des terroirs de la Loire-Atlantique. Ce vin blanc d'appellation s'accompagne à la dégustation d'un discret parfum floral ou fruité et étonne par sa finesse et ses notes minérales. À chaque type de roche (schiste, granit, sable, silice, amphibolite, gneiss...) correspond un Muscadet. Quand il est vinifié sur ses lies (levures naturelles de fermentations), il s'amplifie d'un bouquet de fraîcheur procurant une douce sensation de frémissement en bouche.

Les professionnels du Vignoble Nantais ont su faire des Muscadet, les vins les plus adaptés à la consommation contemporaine : frais, moins de 12° d'alcool, un cépage et une technique d'élevage sur lie uniques au monde. Aujourd'hui, 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.



Des vins généreux qui savent recevoir !

Apprendre à déguster un vin, découvrir ses secrets de fabrication... ce sont toutes les surprises que réservent les caves touristiques de Loire-Atlantique ! Les vigneronnes, ravies de recevoir et de partager leur passion, racontent avec plaisir l'histoire de leur domaine. Les échanges et les émotions de ces rencontres donnent bien souvent aux vins une saveur particulière et laissent d'inoubliables souvenirs dans les esprits... Près de 60 domaines viticoles se sont engagés dans cette démarche qualité d'accueil en cave, réunis au sein du réseau des caves touristiques du Vignoble de Loire.

> En savoir plus : www.vinsdeloire.fr

Portraits de vigneronnes : des hommes et des femmes de passion

Au Domaine de la Louvetrie, à La Haye Fouassière, le vin de Jo Landron fait le bonheur des œnotouristes avertis : « Ce qui me frappe dans cette série, c'est la grande précision aromatique, sans que cela ne soit contre la puissance des vins, l'élégance de toutes les cuvées. Des vins parfaitement définis, exprimant leur terroir, leur minéralité. Que c'est bon le Muscadet quand c'est fait par un vigneron de talent et exigeant. » (Extrait du site Legoutduvin.com).

Petite-fille et arrière petite fille de viticulteur, Véronique Günther Chereau aime raconter comment elle a réussi à gagner sa place dans un monde d'hommes, ce qui n'a pas toujours été chose facile ! Au Château du Coing de Saint-Fiacre, ses vins sont à son image : élégants et distingués.

ZOOM SUR... La Maison des Vins de Loire à Nantes

Les Vins de Nantes renouent avec leur passé. Ils s'amarrent 15 place du Commerce, sur les quais de l'ancien Port aux Vins, où s'embarquaient vins et sels pour remonter la Loire. Idéalement installée dans un immeuble de caractère, la Maison des Vins de Loire est conçue pour recevoir le public dans un cadre convivial propice à la découverte des vins de Loire. Véritable clé d'entrée du vignoble, elle propose dégustations et séances œnologiques, telle une balade dans les vignes.

> En savoir plus : www.vinsdeloire.fr – Tél. 02 40 89 75 98

ZOOM SUR... Vignes, vins & randos

L'événement « Vignes, vins & randos » a lieu tous les ans le 1^{er} week-end de septembre (7^{ème} édition en 2010) autour de 12 randonnées (16 AOC). Accompagnées et guidées par des vigneronnes, elles ont pour but de faire découvrir au grand public le paysage viticole, le patrimoine local, le travail de la vigne et les différentes AOC qui composent le vignoble.

Dans le cadre du « Prix National de l'œnotourisme », InterLoire, l'interprofession des vins de Loire, a présenté au Conseil Supérieur de l'œnotourisme cet événement ligérien qui vise à promouvoir l'œnotourisme dans le Vignoble de Loire ; et l'initiative « Vignes, vins & randos » a eu l'honneur d'être sélectionnée parmi les 3 finalistes de la catégorie « promotion d'un produit œnotouristique ».

> En savoir plus : www.vinsdeloire.fr – Tél. : 02 47 60 55 00

Contact presse :
Hervé BAUDET - 02 51 72 95 42
h.baudet@ohlaloireatlantique.com

Crédits photos : ADRT 44 / E. BALANCA, P. CAHAREL, J.M. MOUCHET

