

Communiqué, décembre 2021

NOËL EN CHARENTES, UNE ESCAPADE GOURMANDE À VIVRE EN FAMILLE !

Gourmandes et insolites, les Charentes dévoilent leur côté festif, entre animations et traditions, pour enchanter les fêtes de fin d'année. Le temps d'une escapade qui régalerà petits et grands à tous points de vue, les offices de tourisme du territoire prouvent, une fois encore qu'il se vit et se redécouvre à chaque saison !



• Aunis - Marais Poitevin - Le foie gras de la Ferme de Prélide

Au nord de Surgères, aux Chaumes de Péré, Sébastien Fumeron a repris l'exploitation familiale et élève des canards et des poulets dans la pure tradition (6^{ème} génération d'éleveur). Ici, les volailles sont élevées en plein air et nourries avec les céréales de la ferme, donnant toute sa saveur aux produits de la Ferme de Prélide.

Pour les fêtes de fin d'année, on succombe à leur délicieux foie gras ! En vente directe à la ferme ou dans les Comptoirs Locaux de Surgères et Marans.

Plus d'informations sur la Ferme de Prélide : www.aunis-maraispoitevin.com

• Jonzac - Haute Saintonge - Petit déjeuner du bouilleur de cru & du caviar de l'estuaire de la Gironde

Tout l'hiver, le vigneron distille et partage sa passion du vignoble au cours du **petit-déjeuner du bouilleur de cru**. Les arômes de l'alambic accompagnent charcuteries et présentation de la vie du vignoble au rythme des saisons. Cognac, pineau ou vin, l'univers du vigneron est dévoilé lors d'un moment unique de partage, en toute convivialité.

Sturia commercialise le must des caviars : le caviar beluga qui est 100% français : l'estuaire de la Gironde a été dans les années 30 le berceau de la production de caviar en France. Les femelles esturgeons sauvages étaient très recherchées et pêchées jusqu'à presque disparaître. Aujourd'hui ce sont des esturgeons élevés dans les bassins de Sturgeon à St Fort sur Gironde qui donnent naissance à ces œufs très convoités. La femelle doit atteindre l'âge de 8 ans pour être en pleine maturité pour donner des œufs d'une grande qualité. Une fois transformés suivant le process traditionnel, ils deviennent le fameux caviar Sturia.

Informations complémentaires : www.jonzac-haute-saintonge.com

• Sud Charente - produits gourmands, de saison et marchés de Noël

Sucrées ou salées, le Sud Charente recèle de spécialités gourmandes : les noix sont à l'honneur sur le territoire, et tous les recettes concoctées à partir de ce produit d'hiver ! Pour en découvrir une sélection incontournable, la maison [Lérisson Gourmand](#) est un passage obligé. **Le poulet de Barbezieux, labellisé AOC**, est élevé en plein air et possède une chair savoureuse plus foncée, ferme et parfumée, à découvrir grâce à l'association « [Aspoulba](#) ». Volaille de Noël et du Jour de l'An par excellence, la « Poule de Barbezieux », le chapon ou la poularde se consomment rôtis, truffés ou farcis.

Tous les samedis dès le 27 novembre les villages du Sud Charente (Barbezieux-Saint-Hilaire, Aubeterre-sur-Dronne, Côteaux-du-Blanzacais, Villebois-Lavalette et Chalais) accueillent des artisans d'art, commerçants, créateurs, métiers de bouche et des animations pour toute la famille, en extérieur ou sous les halles, selon les villages. La visite du Père Noël complète ce moment, pour le plus grand bonheur des enfants !

Dates et détails des manifestations : www.sudcharentetourisme.fr

• Marennes-Oléron - pas de repas de fêtes de Noël sans Huîtres Marennes-Oléron !

Les fêtes de fin d'année sont synonymes de repas, de famille et de convivialité. Sur les tables françaises, les produits de la mer sont souvent présents et les **huîtres Marennes-Oléron** constituent un des mets favoris des français au moment de célébrer Noël ou le 1^{er} de l'an. Ainsi, chaque année, plus de la moitié des ventes d'huîtres Marennes-Oléron s'effectuent au mois de décembre.

Les fameuses « Marennes Oléron » - connues dans le monde entier - sont produites sur 3 000 hectares et 27 communes, dont 8 sur l'île d'Oléron : un petit coin de terre et mer pour des produits qui s'exportent au-delà des frontières. Ces huîtres Marennes Oléron se distinguent par leur affinage que l'on dit « **en claire** », un procédé unique au monde.

Les claires sont des bassins initialement utilisés pour la récolte du sel, reconvertis pour l'ostréiculture. Leur fond argileux et leur remplissage, au rythme des marées, donnent aux huîtres qu'on y affine leur goût unique.

Informations complémentaires : www.ile-oleron-marennes.com

Informations sur les Charentes à retrouver sur www.infiniment-charentes.com



• En Nord Charente, le repas de fêtes se prépare avec les producteurs locaux !

Un digestif le cognac ? Il se déguste en cocktail dès l'apéritif, avec un French cancan ou un Cognac Summit avec la **Maison Gautier** à Aigre (www.cognac-gautier.com/fr/). Pour la table, le foie gras de l'entreprise familiale **Maison de Charente** à Tusson est réputé (<http://lamaisondecharente.com/>). Idéal pour trouver un chapon fermier, **Au Marché de la volaille**, à Mansle ou à Ruffec (<https://marchedelavolaille.fr/>), accompagné de produits sains grâce au **Bio d'Ici** qui regroupe des producteurs bio du Nord Charente (www.lebiodici.com/). Le **GAEC de Chez Boye** à Nanteuil-en-Vallée propose plusieurs fromages de chèvres en vente à la ferme. Et pour le dessert, retour à Tusson chez **Gâteaux** pour une farandole de desserts tous plus gourmands et originaux : gâteau chocolat / Guinness, au potimarron... mais également des recettes vegan, sans farine, ou encore sans gluten (www.facebook.com/getgatqo) !

Informations complémentaires : www.ruffecois-tourisme.com

• Cognac - « Cocktail Expérience » aux Chais Monnet

Idée de cadeau exclusif, cet atelier invite à devenir un véritable as du shaker ! L'atelier débute par une introduction sur l'histoire du cognac, puis se poursuit avec des petits conseils gastronomiques avisés. On découvre également plusieurs façons de déguster ce spiritueux avant de créer son propre cocktail sur-mesure.

Réservation par email : restaurant@chaismonnethotel.com / Informations complémentaires : www.tourism-cognac.com

• Ile de Ré - Un voyage gourmand à la découverte de produits du terroir de qualité

Prendre le temps de goûter l'Ile de Ré à travers les produits issus de son terroir, c'est faire l'expérience de savoureuses sensations. L'Ile de Ré regorge de trésors issus de la terre et de la mer : huîtres, sel, produits de la vigne, pommes de terres AOP, algues, crevettes impériales, safran... Autant de produits de qualité qui participent pleinement au plaisir de se retrouver pour les fêtes de fin d'année, une période idéale pour découvrir l'Ile de Ré et sa nature préservée. De nombreux restaurateurs proposent pour Noël des menus créatifs à base des produits du terroir rétais avant de partir, pour les visiteurs, à la découverte des villages et des espaces naturels de l'Ile de Ré.

Informations complémentaires : www.iledere.com

• La Rochelle - Cognac de Noël Normandin-Mercier

Cadeau original et savoureux, la Maison Normandin-Mercier propose une association inédite de **Cognac VSOP Petite Champagne** de qualité supérieure et un kit d'assemblage composé d'épices de Noël. Ensemble, les deux se marient pour créer une belle saveur de saison, permettant de faire l'expérience de la production artisanale du cognac dans un style "Do it Yourself". Le kit de mélange comprend un petit flacon de cardamome, de cannelle, de girofle, d'anis étoilé et de fruits confits. Sélectionné par Edouard Normandin de la maison de cognac familiale, il s'agit d'un assemblage floral de Grande Champagne, qui donne une touche unique à un jeune Cognac. Le cognac produit par la famille Normandin-Mercier remonte au XVIIe siècle, et leur méthode est unique en raison de leur proximité avec la côte atlantique.

Informations complémentaires : www.larochelle-tourisme.com et <https://normandin-mercier.fr>

• A Saintes, des produits gourmands et locaux pour Noël !

Préparer Noël c'est également préparer le menu du réveillon. Quoi de mieux que de manger bon et local ! **La Ferme Santone** est un magasin de producteurs locaux qui vendent en direct leur production locale. On y retrouve de la viande, de la charcuterie, des fromages, des légumes, du vin, des alcools locaux, et d'autres produits d'épicerie diverse. C'est à la fois l'occasion de rencontrer les producteurs et de privilégier des produits de qualité et de saison. Un des meilleurs moyens pour se régaler à Noël !

Le marché de Noël à Saintes revient cet hiver. L'occasion de rencontrer des artisans passionnés, des producteurs ou de faire un tour de manège et profiter des jeux pour enfants.

Plus d'informations sur www.saintes-tourisme.fr

• Vals de Saintonge - La truffe à l'honneur

Chaque lundi du 29 novembre 2021 au 28 février 2022, rendez-vous est donné à 19h sur le **marché aux truffes de Saint-Jean-d'Angély** aux amateurs et passionnés de ce précieux diamant noir. Salle Aliénor d'Aquitaine (sous réserve du contexte sanitaire), les trufficulteurs de Charente-Maritime et départements voisins font étal de leurs productions, toutes contrôlées pour assurer l'engagement des producteurs sur la qualité des truffes proposées.

Sans contester en haut du podium des champignons pour son parfum et ses saveurs, c'est un ingrédient de choix pour concocter des plats raffinés qui séduiront familles et convives réunis à l'occasion des fêtes de fin d'année. Ce marché donne également l'occasion d'en apprendre plus sur la production, la récolte et la manière de cuisiner le renommé tubercule.

Le son de la cloche à l'ouverture des portes sera à guetter ; en seulement quelques minutes parfois, les truffes peuvent avoir trouvé preneurs !

Informations complémentaires : <https://truffe-angely.com> et www.destinationvalsdesaintonge.com