

LES CHARENTES : DES PRODUITS D'EXCEPTION POUR UNE DÉCOUVERTE SAVOUREUSE ET COLORÉE

Terres de tradition et de savoir-faire, Les Charentes tirent leur caractère de la mer et de la terre pour offrir une gastronomie aux saveurs uniques. Huîtres, moules, poissons, caviar mais aussi jonchée et miel, le tout accompagné de pineau, elles embarquent les visiteurs à la découverte de leurs produits d'exception et de rendez-vous uniques !

CÔTÉ MER !

- **AUNIS MARAIS POITEVIN - La moule de bouchot « La Charron »**

Ici, on cultive la moule sur des pieux de bois plantés en mer appelés « bouchots », d'où son nom. Surplombant l'océan, la moule de bouchot ne grandit pas dans la vase, contrairement à celles que l'on ramasse. De petite taille, sa chair est orangée et généreuse. Du fait des marées, la moule se retrouve autant à l'air libre que sous les eaux salées, ce qui lui donne un goût finement iodé.

Elle peut se déguster à La Ponetière, à Charron, restaurant posé au bord de l'eau avec vue sur la Sèvre Niortaise, dans un décor de guinguette.

www.aunis-maraispoitevin.com/popote-locale/nos-saveurs-phares/la-moule-de-charron/
www.laponetere.eatbu.com

- **OLÉRON - Les huîtres Marennes-Oléron : deux Label Rouge et une IGP !**

L'huître bénéficie, sur ce territoire unique au monde, d'un savoir-faire transmis de génération en génération qui lui confère son fameux goût affiné. Les huîtres Marennes-Oléron sont les seules en France à avoir obtenu le label rouge, en 1989 pour les *Fines de Claires Vertes*, puis en 1999 pour la *Pousse en Claire*. En 2009, elles ont obtenu l'IGP (Indication Géographique Protégée) pour l'ensemble des huîtres affinés en claires.

La Fine de Claire Verte est le produit préféré des consommateurs qui apprécient les huîtres peu charnues. La Fine de Claire Verte Label Rouge doit présenter une teinte verte caractéristique des branchies, témoignage de son verdissement en claire. La Pousse en Claire Label Rouge est, quant à elle, un produit d'exception, longtemps diffusée de manière confidentielle, réservée à une clientèle d'initiés.

www.ile-oleron-marennes.com

- **JONZAC - HAUTE SAINTONGE – Le premier caviar beluga made in France par Sturia**

L'Aquitaine, est le berceau historique du caviar en France. Ainsi, 6 des 8 producteurs français y sont implantés dont la maison Sturgeon en Haute-Saintonge.

Le caviar Sturia élaboré dans la pure tradition

Créée en 1995, la société Sturgeon est pionnière de l'élevage des esturgeons en France et a patiemment su grandir. Chaque année, environ 18 tonnes de caviar sont produites, puis vendues dans le monde entier et plébiscitées par de nombreux Chefs étoilés et établissements hôteliers prestigieux.

www.jonzac-haute-saintonge.com

- **LA ROCHELLE – Le Fumoir d'Angoulins**

Dans ce lieu, à la fois boutique et restaurant, Vincent Moulin propose une sélection des meilleurs poissons d'Atlantique qu'il travaille à la main et par une fumaison traditionnelle, lente et à froid. Le saumon y est roi, mais pas seulement ! Vincent Moulin fait découvrir et apprécier le maquereau, le turbot, le maigre, la dorade royale, la bonite, le flétan... pour faire le plein de saveurs !

<http://fumoir-angoulins.fr>



CÔTÉ TERRE !

• ROCHEFORT OCÉAN - la Jonchée ne se déguste qu'à Rochefort Océan

Ce fromage frais au lait de vache, enveloppé dans un lit de joncs cousus se déguste nature ou parfumé à l'amande. Cette spécialité s'accompagne de fruits frais, de confitures, de miel et se consomme aussi en entrée accompagné de légumes frais. Les fromagers de Rochefort, Fouras-les-Bains ou Port des Barques et certains restaurants comme la Retenue sur la grande plage de Fouras-les-Bains la propose accommodée en entrée ou en dessert. À l'Escale de Lupin, le chef Pascal Hue la propose en dessert. À déguster face à l'estuaire de la Charente !

www.rochefort-ocean.com



• SUD CHARENTE - Larignon, éleveur de cochons charentais

Chez Larignon, les porcs sont nés et élevés en Charente avec leurs céréales, du bon pain et du petit lait de Réparsac. Avec leurs cochons, ils réalisent des terrines, des pâtés « charentais » ainsi que de la salaison. Ils vendent aux professionnels (épicerie fine, magasin de producteurs, caviste...) et les produits sont régulièrement médaillés au concours Nouvelle Aquitaine.

www.sudcharentetourisme.fr



• VALS DE SAINTONGE - Le Canard Saintongeais

Le Canard Saintongeais est une exploitation de canards née il y a 28 ans et reprise par M. Baty en 2015. Transformée en conserverie depuis, les canards sont élevés et gavés traditionnellement et de nouveaux produits y sont proposés.

www.destinationvalsdesaintonge.com



• SAINTES TOURISME - Des miels aussi variés que les fleurs de Saintonge

Dans sa charmante miellerie à Fontcouverte, comme sur les marchés de producteurs ou les fêtes de village, Laurence B. présente pollen, propolis, safran et des produits transformés à base de miel et/ou de safran. Ses pains d'épices, nougats, barres céréales & miel, sont entièrement concoctés par ses soins. Il ne reste plus qu'à séduire les touristes et leur faire découvrir ces gourmandises d'exception.

www.saintes-tourisme.fr



• NORD CHARENTE – Brioche et salon de thé

Marie-Ange et François ont restauré le moulin du XVIIème siècle Verteuil-sur-Charente pour y ouvrir un restaurant et un salon de thé « so charming ». L'endroit a acquis une notoriété qui va au-delà de nos frontières. Fabriquée sur place par le propriétaire des lieux (avec la farine du moulin !) la brioche feuilletée est le produit phare de la maison. Légère et dorée, elle fond littéralement dans la bouche ! Charentais et touristes sont ravis de s'attabler un instant dans ce lieu si pittoresque. Et pour les plus curieux, François n'hésite pas à proposer une visite guidée pour découvrir les rouages du moulin.

www.facebook.com/moulindeverteuil/

• **COGNAC - Un Atelier Master Blender à la Maison Camus***

Cette Maison indépendante et familiale depuis 1863, propose aux visiteurs de vivre une expérience inoubliable : la création de son propre Cognac XO, au cours de l'atelier Master Blender. Cette expérience unique permet à chacun d'assembler et de créer son propre cognac puis de repartir avec sa bouteille personnalisée, à partager avec ses amis. Pour parfaire son expérience autour de ce spiritueux, une visite de la maison et des caves est comprise avec l'Atelier.

www.tourism-cognac.com/agenda/camus-la-grande-marque/



• **ROYAN - Le Pineau Guérin***

Découvert par inadvertance en 1589., ce traditionnel apéritif charentais est le fruit d'un savant mélange entre moût de raisin et eau-de-vie de Cognac. Pour le déguster, il suffit de se rendre chez la famille Guérin, une institution du territoire depuis 1954 qui vendait ses premières bouteilles sur les marchés de Saint-Palais. Agée de 34 ans, Mélanie Guérin est aujourd'hui la figure féminine de la 4^{ème} génération de viticulteurs du domaine. Elle voit ses pineaux comme des traits d'union intergénérationnels.

Sa gamme favorite ? Les pineaux Pearl Rose !

www.royanatlantique.fr



DES RENDEZ-VOUS GOURMANDS, HOMMAGE À LA BONNE CHÈRE :

28^{ème} édition des Gastronomades à Angoulême - 25/27 Novembre

Producteurs, artisans, vignerons, maraichers, éleveurs, ostréiculteurs, bouchers, boulangers, pâtisseries, cuisiniers... se retrouvent à Angoulême pour le Festival de la gastronomie. Tous seront réunis pour faire découvrir leur métier, leur savoir-faire et le meilleur des produits des Charentes, de Nouvelle Aquitaine et des autres régions de France.

www.gastronomades.fr

Marché aux truffes de Saint-Jean d'Angély – Dès le lundi 28 novembre et tous les lundis de décembre

Chaque lundi, aux alentours de 19 heures, le rendez-vous est donné sur la place de l'Hôtel de Ville. Les truffes sont proposées en gros et au détail, et selon la tradition, la cloche donne le top départ pour des ventes réalisées généralement en quelques dizaines de minutes. Plusieurs kilos de truffes, rigoureusement contrôlées sont ainsi cédées aux amateurs de ce précieux champignon !

<https://truffe-angely.com>

Informations [gastronomie](#) et [tourisme](#) en Charentes à retrouver sur www.infiniment-charentes.com

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération