

## EXPÉRIENCES GASTRONOMIQUES EN CHARENTES

Terre de saveurs et d'authenticité, les Charentes invitent les gourmets à une véritable escapade gastronomique entre terre et mer. Riche d'un terroir généreux et d'un savoir-faire unique, le territoire dévoile une palette de produits et de tables d'exception, à découvrir autour d'expériences culinaires uniques.

**AUNIS MARAIS POITEVIN - La moule de bouchot, voyage culinaire de la baie de l'Aiguillon à Surgères**

Emblème de la gastronomie charentaise, la moule de bouchot représente un véritable patrimoine culinaire à protéger et transmettre. Les mytilculteurs qui la produisent perpétuent un savoir-faire unique de la culture traditionnelle, conférant à la moule son goût si particulier et sa chair généreuse. Récoltée de la baie de l'Aiguillon à l'estuaire de la Charente, la moule de bouchot est produite par plusieurs familles de mytilculteurs. C'est un travail exigeant de longue haleine qui dure toute l'année : ensemencement des cordes, surveillance quotidienne, récolte manuelle... Un travail de passion qui garantit une qualité constante !

La moule de bouchot se prête à toutes les créations culinaires. À Surgères, le chef Alexandre Lachaumette revisite la mouclade, façon pain perdu. Quelques oignons, de l'ail, de la crème fraîche, du curry, de belles tranches de pain et le talent d'une main de maître viennent sublimer le mollusque simplement cuit à la vapeur. Pour accompagner ce plat audacieux et gourmand, un verre de Pineau ou un jus de pomme pétillant font parfaitement l'affaire.

Détails pour retrouver [la recette du chef](#) / [www.aunis-maraispoitevin.com](http://www.aunis-maraispoitevin.com)

**CHÂTELAILLON-PLAGE - Gaya par Pierre Gagnaire : une renaissance gastronomique**

Après une métamorphose en 2024, Gaya, l'adresse emblématique de Pierre Gagnaire à Châtelailon-Plage, dévoile une nouvelle identité tout en préservant son esprit d'exception. Nichée au sein de La Grande Terrasse, à quelques pas des Boucholeurs, la table du chef étoilé célèbre les richesses du terroir local et l'élégance des saveurs marines. Entre terre et mer, chaque assiette offre un équilibre subtil entre authenticité et créativité, rendant hommage aux produits locaux sublimés par des associations raffinées.

Face à l'océan, dans un décor intime et chaleureux, Gaya est une ode à la gastronomie, où se mêlent poissons et fruits de mer issus de la pêche durable, légumes ensoleillés des producteurs régionaux et touches iodées des parcs ostréicoles voisins. Chaque plat raconte une histoire, portée par la signature unique de Pierre Gagnaire et l'expertise du chef exécutif Loris Cornacchia. Bien plus qu'un restaurant, Gaya est une expérience sensorielle, une immersion dans l'univers d'un grand chef, où le goût, le cadre et le service se conjuguent pour offrir un moment inoubliable.

[Réservations et informations](#) / [www.chatelailon-plage-tourisme.com](http://www.chatelailon-plage-tourisme.com)

**NORD CHARENTE – Une « Maître-sommelière » pour Le Compostelle à Tusson**

Cécile et Laurent Malescot ont ouvert leur établissement en 2001 et ici, c'est madame qui choisit les vins présents à la carte. Un retour aux sources pour l'enfant du pays, après plusieurs expériences dans des grands restaurants en France, au Royaume-Uni ou en Suisse. Cécile est la 1<sup>ère</sup> femme à devenir Présidente de l'Association de la sommellerie de Poitou-Charentes. Cela, seulement deux mois après avoir décroché le titre prestigieux de maître sommelier, décerné par l'Union de la sommellerie française. Une récompense qui vient couronner un travail continu pour parfaire son nez, son palais et sa mémoire : « Tous les samedis midi, Laurent ouvre une bouteille de notre cave : à charge pour moi de trouver le nom, le millésime, l'année et le cépage. » Autant dire qu'elle maîtrise sur le bout du nez les 200 références qui composent aujourd'hui la cave du restaurant. « Je suis très attachée à aller à la rencontre des producteurs, à goûter et à écouter l'histoire des terroirs et des vignes. Partage et convivialité, voilà ce qui caractérise selon moi la magie qui s'opère autour du vin. Mon rôle, en tant que Maître sommelier, c'est de permettre à la magie de se transmettre du producteur aux convives ».

[www.destination-nordcharente.com](http://www.destination-nordcharente.com)



Les Charentes offrent un décor naturellement riche et des activités variées pour profiter pleinement de son séjour.

Informations sur la destination : [www.infiniment-charentes.com](http://www.infiniment-charentes.com)

Contact Presse : Jennifer JEAN – SILFRA COMMUNICATION

[jennifer@silfracomcommunication.com](mailto:jennifer@silfracomcommunication.com) / 06 45 48 38 40