



DESTINATION  
**SAUMUR**  
 VAL DE LOIRE

## Spécialités culinaires Anjou - Saumur

APÉRITIFS	
<b>LE GUIGNOLET D'ANJOU</b>	Doit son nom à une cerise typique de l'Anjou, La Guigne, qui macère longuement dans l'alcool. La Maison Combier à SAUMUR est le berceau du Guignolet d'Anjou.
<b>LES BIÈRES D'ANJOU</b>	Plusieurs brasseries artisanales vous proposent des bières blondes, blanches, ambrées, brunes et bières « spéciales » * La Piautre de « La Fabrique des Bières d'Anjou » * Tina * Brasserie des Fontaines
<b>LA SOUPE ANGEVINE</b>	Crémant de Loire ou Saumur Brut, jus de citron, sucre de canne et liqueur d'orange (Triple Sec de Combier ou Cointreau).
<b>L'ÉPINE</b>	Le vin d'épine est un vin parfumé à la prune. Il est fabriqué à partir du prunellier, aussi appelé épine noire ou prunier sauvage, dont on ramasse les pousses à la saison du printemps. Les pousses sont macérées dans du sucre et de l'eau de vie jusqu'à l'obtention d'une liqueur, plus ou moins forte selon le temps de macération. La tradition veut que ce vin se consomme frais, soit à l'apéritif, soit en vin de dessert.
<b>LA PISSÉE DE GIRAFE</b>	Se déguste fraîche et entre amis. Elle a été élaborée à partir d'une recette exclusive créée par la Distillerie Combier pour le BIOPARC. Rafraichissante et débordante de saveurs exotiques, elle vous fera voyager au-delà des frontières. Ingrédients : rhum, nectar de banane, eau, sucre, arôme passion, colorant naturel paprika.
ENTRÉES	
<b>LES CHAMPIGNONS et la GALIPETTE</b>	Cultivés dans les champignonnières du Saumurois, les champignons de Paris, pieds bleus, shii-takés, pleurotes sont très appréciés poêlés avec du beurre et de la persillade. Les galipettes sont également une façon de cuisiner les gros champignons de Paris cuits au feu de bois que l'on savoure farcis.
<b>BOUILLETURE D'ANGUILLES À L'ANGEVINE</b>	Avec des champignons, elles sont mouillées au vin blanc d'Anjou. On trouve aussi en Anjou la friture d'anguilles et le pâté d'anguilles.

<b>LES RILLAUDS</b>	Gros dés de poitrine de porc confits dans le saindoux. A déguster tiède ou froid accompagnés d'une salade verte et d'un verre de vin rouge.
<b>LES ARTICHAUTS FARCIS</b>	Les artichauts farcis à l'angevine sont préparés avec une farce de champignons cuite dans du vin blanc d'Anjou (artichauts de COUTURES)
<b>PLATS</b>	
<b>LA GOULINE, LE NOUVEAU PLAT DE L'ANJOU</b> (résultat d'un concours ayant eu lieu en 2017 dans le département, initié par la structure « Destination Anjou ». Vote par les habitants.)	L'Anjou a désormais son plat emblématique : une tourte aux champignons, au chenin et à la tomme d'Anjou. La tourte dénommée « La Gouline » séduit par son côté gourmand et sa composition aux saveurs de l'Anjou : champignons saumurois, échalotes IGP, Chenin moelleux d'Anjou et tomme d'Anjou. En pâtis angevin, gouline désigne le visage d'un petit enfant, sa frimousse. Charmante petite bouille enfantine qu'on a envie de biser encore et encore. On en croquerait à pleine goule. Tout comme cette tourte gourmande angevine !
<b>BOUDINS DE BROCHET À L'ANGEVINE</b>	L'un des plats incontournables du pays, souvent accompagné d'un verre de vin de Loire.
<b>LES FOUÉES</b>	Pâte à pain cuite au feu de bois dans un four à pierre. A garnir de beurre salé, rillettes, haricots blancs, fromage de chèvre...
<b>LE SANDRE AU BEURRE BLANC OU AU BEURRE ROUGE</b>	En Anjou, province arrosée par quatre rivières, on connaît toutes les préparations de poissons et plus particulièrement les poissons de Loire (sandre, brochet, lamproie...).
<b>LE PIED DE COCHON de la Maison GIRARDEAU</b>	A déguster avec des haricots blancs, des lentilles, de la purée ou tout simplement une bonne salade du jardin.
<b>LE CUL DE VEAU À L'ANGEVINE</b>	Rôti avant d'être mouillé, mijotant pendant deux heures sur un lit de carottes et d'oignons.
<b>LA POULARDE À L'ANGEVINE ou FRICASSÉE DE POULET</b>	Avec oignons, champignons de Paris, vin blanc d'Anjou et crème fraîche.
<b>LES ROGNONS DE VEAU À LA SAUMUROISE</b>	Avec échalotes, champignons de couche, vin blanc de Saumur.
<b>L'ALOSE FARCIE À L'OSEILLE</b>	Jadis, l'alose remontait l'estuaire de la Loire au printemps. Baptisée « poisson de mai » du fait de son abondance à cette période, on appréciait sa chair moelleuse et goûteuse que l'on farcissait à l'oseille.
<b>DESSERTS</b>	
<b>LES POMMES TAPÉES</b>	Pommes séchées, compressées, à déguster en fruit sec ou et réhydratées à l'Anjou ou au Saumur rouge. 1 lieu de production (et site de visite) : Les Pommes Tapées du Val de Loire (TURQUANT)
<b>LE PÂTÉ AUX PRUNES</b>	Le dessert le plus connu des angevins. Tourte remplie de prunes (Reines-Claudes) bien sucrées et entières (laisser les noyaux).
<b>LE CRÉMÉT D'ANJOU</b>	Dessert traditionnel angevin à base de fromage blanc et de crème fraîche fouettés, à déguster avec un coulis de fruits rouges.
<b>SALADE (PÉTILLANTE) DE FRAISES À L'ANGEVINE</b>	Couper les fraises en deux, les sucrer, et les mettre au frais. Au moment du dessert, verser le mousseux rouge très frais sur les fraises. Déguster très frais.
<b>POIRES AU VIN</b>	Poire « Belle angevine » cuite au vin rouge.
<b>LE SOUFFLÉ AU COINTREAU</b>	Soufflé chaud à la liqueur de Cointreau.
<b>LE PLANTAGENET</b>	Bavarois au Cointreau.

**SAUMUR VAL DE LOIRE TOURISME**

8 BIS QUAI CARNOT – CS 54032 – 49415 SAUMUR CEDEX - TEL. 02.41.40.20.60 – FAX. 02.41.40.20.69  
 INFOS@OT-SAUMUR.FR – WWW.SAUMUR-TOURISME.COM

SPL SAUMUR VAL DE LOIRE TOURISME AU CAPITAL DE 288 000 EUROS – RCS ANGERS 829 887 124 – SIRET 829 887 124 00016 – APE 7990Z – ATOUT FRANCE IM49170004

<b>LIQUEURS</b>	
<b>LE TRIPLE SEC ET LES LIQUEURS COMBIER (SAUMUR) ET COINTREAU (ANGERS)</b>	Triple sec et Royal Combier, ces deux liqueurs régulièrement récompensées ont imposé la fameuse formule Combier « La Beauté du zeste ». L'esprit Triple sec est donné par les écorces d'orange amères. Le Royal Combier consacre l'harmonieux mariage entre les esprits du Triple sec, le Cognac et l'Elixir Combier. Triple sec inventé par le liquoriste Jean-Baptiste Combier à Saumur, en 1834. En 1885, Édouard Cointreau invente à son tour une recette de triple-sec à Angers.
<b>GIFFARD (AVRILLÉ)</b>	Liqueur obtenue à partir d'huiles essentielles de menthe poivrée. Depuis 1885.
<b>VINS</b>	
<b>LES VINS D'ANJOU ET DE SAUMUR (32 A.O.C.)</b>	Rouges, blancs ou effervescents, les vins de Saumur sont reconnus en France et à l'étranger. Le Saumur-Champigny est considéré comme le Seigneur du Val-de-Loire : notes de fruits rouges, élégance, nerf... Les vins effervescents font depuis 200 ans la gloire de Saumur : mariage de fruits blancs, de pêche, d'acacia et de noisette... Ils libèrent leurs bulles dans les caves troglodytiques de Saumur et sa Région. Les A.O.C. SAUMUR : Cabernet d'Anjou et Rosé d'Anjou, Rosé de Loire et Cabernet de Saumur - Saumur Rouge, Saumur Champigny, Saumur Puy-Notre-Dame - Saumur Blanc, Coteaux de Saumur, Coteaux du Layon – Saumur Brut, Crémant de Loire.
<b>HUILES</b>	
<b>LES HUILES « LA TOURANGELLE » « HUILERIE VERNOILAISE »</b>	Fabrication artisanale d'huiles de goût (noix, noisette, amande, sésame, raisin, colza, avocat, pistache, etc...).
<b>PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES</b>	
<b>CAMOMILLE ROMAINE, MENTHE POIVRÉE...</b>	Activité séculaire de la région de CHEMILLÉ.
<b>CHOCOLATS - CONFISERIES BISCUITS</b>	
<b>LE QUERNON D'ARDOISE</b>	Palets de nougatine recouverts de chocolat blanc teinté de bleu ; depuis 1966. Spécialité de « La Petite Marquise », ANGERS.
<b>LES BOUCHONS DE SAUMUR</b>	Chocolats sous forme de bouchons de bouteilles.
<b>LES CHAMPIGNONS MERINGUÉS</b>	Petites meringues en forme de champignons de Paris (« La Duchesse Anne », SAUMUR)
<b>LES CROTTINS</b>	Chocolat et nougatine (« La Duchesse Anne », SAUMUR).
<b>DOUCEURS ANGEVINES</b>	Chocolat à l'orange.
<b>PAVÉS D'ANJOU</b>	Pâtes de fruits au Cointreau.
<b>LES GRAPPILLOUS</b>	Chocolat au Saumur-Champigny.

**SAUMUR VAL DE LOIRE TOURISME**

8 BIS QUAI CARNOT – CS 54032 – 49415 SAUMUR CEDEX - TEL. 02.41.40.20.60 – FAX. 02.41.40.20.69  
 INFOS@OT-SAUMUR.FR – WWW.SAUMUR-TOURISME.COM

SPL SAUMUR VAL DE LOIRE TOURISME AU CAPITAL DE 288 000 EUROS – RCS ANGERS 829 887 124 – SIRET 829 887 124 00016 – APE 7990Z – ATOUT FRANCE IM49170004

<b>LE VINAILLOU</b>	Derrière ce biscuit au drôle de nom, se cache une croustillante friandise artisanale aux subtils arômes de vins de Saumur (fabriqué aux ROSIERS-SUR-LOIRE).
<b>LE BOTTEREAU</b>	Genre de beignet qui peut se déguster sucré, salé ou fourré. Cette spécialité est dégustée pendant la Chandeleur en préférence aux crêpes bretonnes.
<b>LE BLANC DE SABLE</b>	Spécialité gourmande créée en LOIRE-AUTHION. Pâte de fruit sur un croustillant choco-noisette, enrobée de chocolat blanc. Sa forme et sa couleur ont été façonnées pour rappeler les paysages de la Loire et ses bancs de sable, ainsi que ses cultures végétales.
<b>LE MOUCHOIR</b>	Carré de pâte d'amande à l'orange et praliné enrobé de chocolat rouge et blanc (spécialité de CHOLET).
<b>ET AUSSI...</b>	
Les légumes sont une grande richesse de l'Anjou et tout particulièrement de sa riche vallée fertile de l'Authion. De nombreux produits, réputés pour leur qualité, y sont cultivés. Notamment :	
<b>LES ASPERGES</b>	Culture traditionnelle de l'Anjou. Les zones de production se répartissent essentiellement entre le Baugeois, le Val d'Anjou et le Saumurois.
<b>L'ÉCHALOTE</b>	L'échalote de l'Authion ou de Mazé - l'échalote longue est appelée "cuisse de poulet".
<b>L'OSEILLE</b>	Très employée pour farcir les poissons, omelettes, potages.
<b>LA GARIGUETTE</b>	Principale variété de fraises cultivée dans la vallée en nord saumurois. Fêtes des Fraises à VILLEBERNIER et aux ROSIERS-SUR-LOIRE.
<b>LA MYRTILLE</b>	La Breille-les-Pins est connue au-delà des frontières de l'Anjou pour la culture de la myrtille.
Dans les vergers poussent de nombreuses variétés.	
<b>LES POMMES</b>	Red Delicious, Chanteclerc-Belchard, Ariane et Doriane : les plus célèbres des variétés.
<b>LES POIRES</b>	Duchesse d'Angoulême, Angélys et Doyenné du Comice, la « reine des poires » créée en 1849.
<b>VIANDES</b>	
En Anjou, l'élevage de bovins se pratique depuis plus d'un siècle. Les principales races sont présentes, dont la race Maine Anjou, née en 1925 en Haut-Anjou Segréen. Elle a obtenu l'AOC en 1999.	