



DESTINATION
SAUMUR
 VAL DE LOIRE

Spécialités culinaires Anjou - Saumur

APÉRITIFS	
LE GUIGNOLET D'ANJOU	Doit son nom à une cerise typique de l'Anjou, La Guigne, qui macère longuement dans l'alcool. La Maison Combiere à SAUMUR est le berceau du Guignolet d'Anjou.
LES BIÈRES D'ANJOU	Plusieurs brasseries artisanales vous proposent des bières blondes, blanches, ambrées, brunes et bières « spéciales » * La Piautre de « La Fabrique des Bières d'Anjou » (La Ménittré) * Tina (Dampierre-sur-Loire) * Brasserie des Fontaines (Doué-en-Anjou)
LA SOUPE ANGEVINE	Crémant de Loire ou Saumur Brut, jus de citron, sucre de canne et liqueur d'orange (Triple Sec de Combiere ou Cointreau).
L'ÉPINE	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.
LA PISSÉE DE GIRAFE	Se déguste fraîche et entre amis. Elle a été élaborée à partir d'une recette exclusive créée par la Distillerie Combiere 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	
LES CHAMPIGNONS et la GALIPETTE	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.
BOUILLETURE D'ANGUILLES À L'ANGEVINE	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.

LES RILLAUDS	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.
LES ARTICHAUTS FARCIS	Les artichauts farcis à l'angevine sont préparés avec une farce de champignons cuite dans du vin blanc d'Anjou (artichauts de COUTURES)
PLATS	
LA GOULINE, LE NOUVEAU PLAT DE L'ANJOU (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 !
BOUDINS DE BROCHET À L'ANGEVINE	L'un des plats incontournables du pays, souvent accompagné d'un verre de vin de Loire.
LES FOUÉES	Pâte à pain cuite au feu de bois dans un four à pierre. A garnir de beurre salé, rillettes, haricots blancs, fromage de chèvre...
LE SANDRE AU BEURRE BLANC OU AU BEURRE ROUGE	En Anjou, province arrosée par quatre rivières, on connaît toutes les préparations de poissons et plus particulièrement les poissons de Loire (sandre, brochet, lamproie...).
LE PIED DE COCHON de la Maison GIRARDEAU	A déguster avec des haricots blancs, des lentilles, de la purée ou tout simplement une bonne salade du jardin.
LE CUL DE VEAU À L'ANGEVINE	Rôti avant d'être mouillé, mijotant pendant deux heures sur un lit de carottes et d'oignons.
LA POULARDE À L'ANGEVINE ou FRICASSÉE DE POULET	Avec oignons, champignons de Paris, vin blanc d'Anjou et crème fraîche.
LES ROGNONS DE VEAU À LA SAUMUROISE	Avec échalotes, champignons de couche, vin blanc de Saumur.
L'ALOSE FARCIE À L'OSEILLE	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.
DESSERTS	
LE CRÊMÉT D'ANJOU	Dessert traditionnel angevin à base de fromage blanc et de crème fraîche fouettés, à déguster, traditionnellement avec un coulis de fruits rouges mais d'autres nappages sont proposés par les restaurants.
LE PÂTÉ AUX PRUNES	Le dessert le plus connu des angevins. Tourte remplie de prunes (Reines-Claudes) bien sucrées et entières (laisser les noyaux).
LA TARTE VIGNERONNE	Tarte aux pommes fine, feuilletée caramélisée, nappée d'un confit de vin rouge.
LE MIROIR DE LOIRE	Biscuit amande imbibé de Combiere ou de Cointreau, glaçage au sucre. A découvrir dans quelques boulangeries des bords de Loire (par exemple à Montsoreau).

SALADE (PÉTILLANTE) DE FRAISES À L'ANGEVINE	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.
LES POMMES TAPÉES	Pommes séchées, compressées, à déguster en fruit sec ou réhydratées à l'Anjou ou au Saumur rouge. 1 lieu de production (et site de visite) : Les Pommes Tapées du Val de Loire (TURQUANT). Desserts variés à base de ces pommes tapées à découvrir dans les restaurants de la région.
POIRES AU VIN	Poire « Belle angevine » cuite au vin rouge.
LE SOUFLÉ AU COINTREAU	Soufflé chaud à la liqueur de Cointreau.
LE PLANTAGENET	Bavarois au Cointreau.
LIQUEURS	
LE TRIPLE SEC ET LES LIQUEURS COMBIER (SAUMUR) ET COINTREAU (ANGERS)	Triple sec et Royal Combiér, ces deux liqueurs régulièrement récompensées ont imposé la fameuse formule Combiér « La Beauté du zeste ». L'esprit Triple sec est donné par les écorces d'orange amères. Le Royal Combiér consacre l'harmonieux mariage entre les esprits du Triple sec, le Cognac et l'Elixir Combiér. Triple sec inventé par le liquoriste Jean-Baptiste Combiér à Saumur, en 1834. En 1885, Édouard Cointreau invente à son tour une recette de triple-sec à Angers.
GIFFARD (AVRILLÉ)	Liqueur obtenue à partir d'huiles essentielles de menthe poivrée. Depuis 1885.
VINS	
LES VINS D'ANJOU ET DE SAUMUR (32 A.O.C.)	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.
HUILES	
LES HUILES « LA TOURANGELLE » « HUILERIE VERNOILAISE »	Fabrication artisanale d'huiles de goût (noix, noisette, amande, sésame, raisin, colza, avocat, pistache, etc...).
PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES	
CAMOMILLE ROMAINE, MENTHE POIVRÉE...	Activité séculaire de la région de CHEMILLÉ.

CHOCOLATS - CONFISERIES BISCUITS	
LE QUERNON D'ARDOISE	Palets de nougatine recouverts de chocolat blanc teinté de bleu ; depuis 1966. Spécialité de « La Petite Marquise », ANGERS.
LES BOUCHONS DE SAUMUR	Chocolats sous forme de bouchons de bouteilles.
LES CHAMPIGNONS MERINGUÉS	Petites meringues en forme de champignons de Paris (« La Duchesse Anne », SAUMUR)
LES CROTTINS	Chocolat et nougatine (« La Duchesse Anne », SAUMUR).
DOUCEURS ANGEVINES	Chocolat à l'orange.
PAVÉS D'ANJOU	Pâtes de fruits au Cointreau.
LES GRAPPILLOUS	Chocolat au Saumur-Champigny.
LE VINAILLOU	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).
LE BOTTEREAU	Genre de beignet qui peut se déguster sucré, salé ou fourré. Cette spécialité est dégustée pendant la Chandeleur en préférence aux crêpes bretonnes.
LE BLANC DE SABLE	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.
LE MOUCHOIR	Carré de pâte d'amande à l'orange et praliné enrobé de chocolat rouge et blanc (spécialité de CHOLET).
ET AUSSI...	
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 :	
LES ASPERGES	Culture traditionnelle de l'Anjou. Les zones de production se répartissent essentiellement entre le Baugeois, le Val d'Anjou et le Saumurois.
L'ÉCHALOTE	L'échalote de l'Authion ou de Mazé - l'échalote longue est appelée "cuisse de poulet".
L'OSEILLE	Très employée pour farcir les poissons, omelettes, potages.
LA GARIGUETTE	Principale variété de fraises cultivée dans la vallée en nord saumurois. Fêtes des Fraises à VILLEBERNIER et aux ROSIERS-SUR-LOIRE.
LA MYRTILLE	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.	
LES POMMES	Red Delicious, Chanteclerc-Belchard, Ariane et Doriane : les plus célèbres des variétés.
LES POIRES	Duchesse d'Angoulême, Angélyls et Doyenné du Comice, la « reine des poires » créée en 1849.
VIANDES	
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.	