

# La gastronomie régionale Française

## Région : Pays de la Loire



### Données locales

Superficie : 32 125 km<sup>2</sup>  
 Population : 3 000 000 hab  
 Agriculture : maraîcher élevage et production viticole

### Produits bruts régionaux

<b>Pêche</b>	<b>Mer</b> : Coque du Croisic, Moule Bouchot, bar, sardine. <b>Eau douce</b> : Brochet, Lamproie, Sandre, Saumon de Loire, anguille
<b>Végétaux</b>	<b>Légumes</b> : Carotte et poireau primeur nantaise, mâche et radis nantais, asperge, échalote grise, pleurote, oignon, tomate, cornette d'Anjou (salade). P de T de Noirmoutier <b>Fruits</b> : cassis, fraise, framboise, poire comice, reinette du Mans
<b>Animaux</b>	Pigeonneau, poulet de loué, boeuf à l'herbe du Maine.
<b>Autres</b>	Sel de Guérande, Millet d'Anjou (céréales)

### Situation géographique :

Dans le quart nord-ouest de la France, les Pays de la Loire s'enclavent entre la Bretagne et la région du centre.  
 Départements : Loire Atlantique (44), Mayenne (53), Maine et Loire (49), Sarthe (72), Vendée (85)

### Généralités :

Les pays de Loire ont une situation climatique privilégiée, le climat est tempéré et très doux. Les gelées sont assez rares et la production agricole et viticole, est donc favorisée (on appelle la région "jardin de la France"). Région à vocation agricole, on trouve également de nombreuses charcuteries et de nombreux élevages.

A.O.C. I.G.P. et labels (source Ministère Agriculture)	Spécialités régionales
<b>A.O.C. I.G.P. et labels rouges :</b> Poulet, chapon, poularde, dinde et Pintade de Cholet (IGP et Label rouge) Poulet, chapon, poularde, dinde et Pintade du Val de Loire (IGP Ancenis et Val de Sèvres) Poulet, chapon, poularde, poule, dinde, canard et Pintade de Loué (IGP) Poulet, dinde, oie et Pintade de Mayenne Chapon, poularde et Dinde de Touraine Lapin le Saint-Robin, Mâche Nantaise (IGP), porc fermier de la Sarthe (IGP), Boeuf fermier du Maine (IGP), sel marin de l'Atlantique /sel de Guérande	Gogue d'Ancenis (charcuterie), Rillettes du Mans Tapioca et Fécule <b>Pâtisserie, boulangerie et confiserie :</b> Biscuit Nantais, fouace nantaise, gâteau nantais, petit mouzillon, berlingot de Nantes, Rigolette nantaise, pâté aux prunes, Galette de Doué-la-fontaine, Quernon d'ardoise (Chocolat à la nougatine) Pomme tapée
<b>Boissons locales</b>	<b>Fromages</b>
Cointreau Guignolet Menthe-Pastille <b>Expressions locales :</b> fillette, chopine pour certaines boissons La région viticole fait l'objet d'un <a href="#">cours séparé</a>	Fromage du curé Nantais Port Salut (Mayenne)

### Accords mets et vins locaux

- Brochet, saumon, truite... beurre nantais : Vin blanc : Muscadet ou Gros plant du pays Nantais
- Volaille angevine : Vin rouge léger : Chinon, Saint-Nicolas de Bourgueil
- Canard de Challan, rognon Baugé : Vin rouge plus corsé : Saumur rouge ou vin de Touraine
- Tarte aux poires comice : Vin blanc moelleux ou liquoreux Bonnezeaux ou Quart de Chaume
- Apéritif : Vouvray ou Montlouis effervescent
- Digestif : Cointreau

### Spécialités culinaires (exemples)

#### Entrées

Coquilles Saint-Jacques à la nantaise  
 Grenouilles des marais à la crème

#### Plats

Cul de veau à l'angevine  
 Rôti de porc aux reinettes du mans  
 Foie de veau à la baugeoise  
 Brochet au beurre blanc  
 Bar en croûte de sel de Guérande  
 Bouilliture d'anguilles

#### Desserts

Gâteaux nantais  
 Poire belle-angevine au vin rouge  
 Crêpes à l'angevine

### Grands chefs régionaux

**Maurice Edmond Sailland dit Cunrnonsky**

### Divers, pour information

#### La pomme de terre de Noirmoutier :

Le sable, les embruns, les algues et un savoir-faire ancestral, donnent naissance à la pomme de terre primeur de l'île de Noirmoutier. Exceptionnelle elle l'est, par sa blondeur, sa chair juteuse et son petit goût fruité. Première sur le marché Parisien et Nantais, elle est honorée par les connaisseurs et les grands de la cuisine française.

#### Les poulets fermiers de Loué :

Is sont élevés dans des bâtiments clairs à lumière naturelle de petite taille. Ils ont accès dès leur emplant à un vaste parcours herbeux illimité avec 4 m<sup>2</sup> minimum par sujet réservé à leur usage. Leur alimentation contient au moins 80 % de céréales, sans farine ni graisse animale, sans antibiotique de croissance. Les poulets blancs de Loué sont élevés pendant au minimum à 87 jours