

## Les spécialités culinaires de la Loire-Atlantique

### Curé Nantais

Ce fromage rustique à pâte molle, au lait cru et entier, est à mi-chemin entre le reblochon et le munster. Il se présente à l'origine sous la forme d'un petit carré de 200 g. Aujourd'hui, on le trouve aussi en rond ; l'un comme l'autre sont affinés de manière traditionnelle sur des planches d'épicéa.

Le Machecoulais, autre fromage artisanal au caractère franc, est fabriqué à partir du lait de son exploitation « la Vacheresse ».

### Douceurs Nantaises : le Gâteau Nantais

Depuis fort longtemps la région nantaise sent le biscuit car pour nourrir les marins, on cuisait le pain deux fois. Avec le commerce du sucre et des épices, la fabrication du pain de mer s'est raffinée et, sous l'égide de la famille Lefèvre-Utile, la biscuiterie nantaise a pris toute son ampleur, notamment avec le célèbre Gâteau Nantais. Délicieux dessert moelleux et exotique, ce petit quatre-quarts, à la poudre d'amande et au rhum des îles était une spécialité de la biscuiterie LU.

On le déguste aujourd'hui chez quelques pâtisseries et restaurateurs de Loire-Atlantique.

### La Fraiseriaie

Autre gourmandise sucrée, la Fraiseriaie a acquis depuis 30 ans une réputation jamais démentie. Sa position de producteur de fraises aux qualités gustatives reconnues, lui a permis de développer toute une gamme de produits transformés à base de fruits rouges. Les exigences envers les ingrédients utilisés et la fabrication excluant tout colorant, arôme ou conservateur artificiel, garantissent des produits de première qualité au goût inimitable le plus proche du fruit. Les confitures de la Fraiseriaie accompagnent délicieusement la célèbre crêpe bretonne. Et pour accompagner ce repas, les cidres de la région bien sûr !

### Les huîtres

L'huître creuse est une spécialité des côtes du département de la Loire-Atlantique. De couleur gris clair à sable, elle exhale toutes les saveurs de la mer.

### Mâche

La région nantaise est le premier producteur européen de mâche devant l'Allemagne et l'Italie. Sa texture délicate et croquante, sa saveur douce et au léger goût de noisette font de cette petite salade d'hiver la principale richesse maraîchère du pays nantais.

### Sardine

Les ports de La Turballe, du Croisic et de Pornic se sont spécialisés dans la pêche à la sardine. Ce poisson gras se déguste cru, en papillote, grillé, en friture, ou à l'escabèche... et a eu l'honneur d'avoir été le premier à être mis en boîte.

## **Vins de Muscadet et Gros Plant**

Ronds et guillerets, les cépages des Gros Plant et Muscadet se marient parfaitement aux fruits de mer en révélant formidablement leurs arômes inégalables. En Loire-Atlantique, ils sont cultivés sur un vignoble de 17 000 ha.

La Loire-Atlantique, un département au fil de l'eau. Le département de la Loire-Atlantique est bordé à l'ouest par une large côte qui offre de nombreuses plages. Il est traversé par la Loire qui constitue un estuaire à partir de Nantes et se jette dans l'océan au niveau de Saint-Nazaire.

Les marais salants, patrimoine de Loire-Atlantique, forment un terroir unique alliant paysages étonnants, savoir-faire ancestral et gastronomie. Classés « Grand site national », ils s'étendent sur 2 000 hectares. Sans l'aide de la moindre machine, utilisant le jeu des marées et travaillant sur des exploitations à taille humaine, les paludiers ont su perpétuer une activité artisanale et donner naissance à un sel réputé pour sa richesse naturelle, puisque ne subissant aucun lavage, ni traitement chimique.

Le sel de Guérande, d'une qualité exceptionnelle, bénéficie d'un label rouge depuis 1991. Il assaisonne les meilleures tables en toutes saisons : blanc ou gris, gros sel ou fleur de sel, craquant et croquant, « l'or blanc haut de gamme » a retrouvé la noblesse des meilleures cuisines.

## **Artisanat local, curiosités architecturales, gastronomie réputée...**

Un espace tourisme présentera durant les cinq jours du Salon de la Gastronomie, toutes les richesses du département et les possibilités d'organiser un séjour ou un itinéraire à la découverte de la Loire-Atlantique.

Au nombre des richesses patrimoniales du département, on pourra découvrir la ville de Nantes et son patrimoine d'art et d'histoire ; contempler les plages à perte de vue de La Baule, de Pornichet, du Pouliguen et de Pornic, villes de bord de mer réputées pour leurs stations balnéaires ; prévoir de longues promenades dans les ports du Croisic et de Piriac-sur-Mer, classés petites cités de caractère ; ou encore saisir l'ambiance si particulière du port de La Turballe et partir à la rencontre de ses pêcheurs à la sardine.

A deux pas de l'agglomération nantaise, le vignoble nantais a lui aussi reçu toutes les faveurs de l'océan et de la Loire. Au beau milieu des vignes, un parfum d'Italie flotte sur la jolie ville de Clisson et ses toits de tuiles rouges.