



JOURNÉE GOURMANDE

Circuit court



1 // Commencer la journée au marché

Pour débiter cette journée nous vous invitons à vous rendre au marché couvert. Vous pourrez y découvrir et déguster une multitude de produits locaux ou tout simplement boire un café, afin de commencer votre journée angoumoisine en douceur.

📍 Place des Halles 16000 ANGOULÊME

2 // Pisciculture Ravenel

La pisciculture Ravenel vous propose un parcours de pêche d'une superficie de 2000 m² répartie sur 3 étangs. Vous pourrez ainsi repartir avec votre propre pêche issue d'un élevage local et visiter la pisciculture.

📍 11 Impasse du moulin - 16600 TOULME

3 // Pique-nique l'Anguienne

Profitez du déjeuner pour pique-niquer dans la vallée de l'Anguienne. Ici les falaises et les blocs rocheux se mêlent aux forêts.



5 // Découverte d'une noyeraie

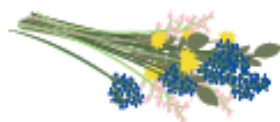
Eric Truffandier vous accueille dans sa noyeraie de 20ha à quelques kilomètres d'Angoulême ! Venez découvrir son exploitation et ses produits à base de noix.

📍 La rochette 16410 YOLIZAN

4 // La Cueillette Fabulette

Rendez-vous dans les jardins de la Cueillette Fabulette ! Situés au cœur de la vallée de l'Anguienne, venez cueillir vos fleurs, fruits et légumes de saison dans le respect de l'environnement.

📍 43 route de Saint Marc 16600 SOULIX



Journée possible toute l'année. En voiture 🚗

NOS PRODUITS DU TERROIR

Participez au développement de l'économie locale et venez rencontrer nos producteurs lors de visites et d'achats en direct !

"Qu'est-ce qu'un circuit court ? Selon le ministère de l'Agriculture, le circuit court est « un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire ». La vente à la ferme, la vente sur les marchés, en tournées ou à domicile, la vente par correspondance sont considérées comme de la vente directe.



Les Halles

Construites par l'architecte Edouard Warin et l'ingénieur Pommier, les Halles ont remplacé en 1888 le Châtelet, ancien château fort du XII^e siècle, transformé par la suite en prison. Cette belle architecture alliant verre et fer est directement inspirée des modèles parisiens et notamment les halles centrales de Paris. On y retrouve d'ailleurs une statue de Bacchus, dieu du vin qui trône sur la fontaine du Marché Couvert.

Terre de saveurs

Du producteur à l'assiette en un clic !
Terre des Saveurs est une véritable place de marché sur Internet qui fait la promotion des produits gastronomiques du Périgord et de la Charente et met en relation directe les internautes avec les producteurs. Lancé en mars 2018, le site référence aujourd'hui plus de 220 producteurs dont 82 vendent en ligne leurs produits.

Terre de saveurs



www.terredesaveurs.com



Le réseau Bienvenue à la ferme



Mangez fermier !

Les agriculteurs du réseau Bienvenue à la ferme s'engagent à proposer des produits fermiers de qualité, à offrir à leurs hôtes un accueil personnalisé et professionnel dans un environnement soigné, et à être ambassadeur d'une agriculture durable et responsable, enracinée dans les terroirs.



<https://www.bienvenue-a-la-ferme.com/nouvelle-aquitaine/charente/recherche/produits-fermiers/2691>



Notre boutique

Prolongez votre expérience de visites en Pays d'Angoulême grâce à notre boutique qui vous propose de ramener dans vos valises un petit bout d'Angoulême et de sa gastronomie :



Produits du terroir : huiles de noix, tarrine, farine de châtaigne, bière charentaise, macarons, cafés, thés... Paniers garnis à la demande. Sans oublier magnét, porte-clé, carte postale, mug, affiches et produits dérivés des festivals emblématiques...

Afin de diversifier l'offre, de nouveaux produits sont régulièrement mis en vente dans notre boutique tout au long de l'année.

Hôtel de Ville d'Angoulême - 10000 ANGOULÊME
www.angouleme-tourisme.com



Nos produits du terroir



Le melon charentais

Dans la famille des melons charentais, le jaune, celui que l'on cultive dans nos régions a une chair ferme et savoureuse.



Les Cagouilles

Les Charentais l'appellent cagouille. Le petit gris est un escargot ramassé en pleine nature ou issu de l'élevage. Ébouillantée, grillée, braisée ou encore cuite au Pineau en pot-au-feu, elle saura toujours satisfaire le palais des gourmets.



Le grillet charentais

Le grillet charentais est originaire des départements de la Charente et de la Charente-Maritime. Les aromates utilisés (ail, poivre, sel, noix de muscade, etc.) lui confèrent une saveur particulière. Il se déguste froid sur une tartine de pain. Il est également consommé traditionnellement le 1^{er} mai avec un brin d'aillet.



Le Beurre des Charentes

Elaboré exclusivement à partir de lait issu du territoire de l'ADOP Charentes-Poitou, ce beurre extra-fin est préparé à partir de crème fraîche maturée lentement pendant 15 longues heures pour lui donner cette finesse remarquable.



Les Fromages

La Taupinière : Elle est moulée à la louche. Le vieillissement en cave lui confère des arômes subtils de noisette et de sous-bois ; elle présente une grande finesse de pâte.
Le Chabichou : Fromage de chèvre au lait entier non pasteurisé Frais (24h à 4 jours), demi sec (5 à 10 jours) ou sec (15 jours à 2 mois). On peut les accompagner de miel ou de confiture par exemple.



Le Chocolat

La marguerite d'Angoulême serait « l'œuvre », créée vers 1876, de Jules Duceau. Son nom semble se référer à la sœur de François 1^{er}, Marguerite de Valois, née au château des comtes d'Angoulême.

Nos chefs, animés d'une véritable passion, sont les révélateurs de nos produits du terroir. Ils partagent avec vous leurs recettes. À vos fourneaux !



LA RECETTE du restaurant La Cigogne

CARRÉ D'AGNEAU DU POITOU EN CROÛTE D'HERBES

- Pour 4 personnes :
- 30 gr de carottes
 - 30 gr de persil plat
 - 4 feuilles de menthe
 - 4 gousses d'ail
 - 50 gr de beurre
 - Moutarde douce savore
 - Huile d'olive
- 1 carré d'agneau de 15 côtes que vous faites mancheronner (préparer les bouts des os) par votre boucher et découper en 4 parts à peu près identiques

Progression :

Récupérer le carré d'agneau avec la moutarde douce puis en seconde couche les herbes préalablement mixées avec 3 gousses d'ail. Bien répartir.

Dans une poêle bien chaude, faire revenir le goussa d'ail avec un peu d'huile d'olive puis saisir les carrés des deux côtés.

Ajouter le beurre à la cuisson et bien arroser la viande durant 5 mn puis enfourner à 180° pendant 10/12 mn.

Servir avec la garniture de votre choix : risotto aux courges, frites de polenta, poignée de légumes racine.

Restaurant La Cigogne

5 Impasse Cabane Bambou - 16600 SOYALUX

05 45 95 89 23

la-cigogne@orange.fr

www.la-cigogne-angouleme.com

https://www.tripadvisor.com/RestaurantLaCigogne/



Erick Boux

Chef de Cuisine et propriétaire
du Restaurant La Cigogne

Distinctions Culinaires au Sauff Millau,
Bottin Gourmand, Guide Michelin

Le Chef, Erick Boux, est détenteur du titre de Maître Restaurateur. Le principe est d'attribuer une distinction officielle nationale aux restaurateurs de mériter afin de reconnaître leurs compétences et valoriser leur professionnalisme. Il est également membre de l'Académie Nationale de Cuisine, qui a pour but essentiel de promouvoir, préserver, enseigner et assurer la diffusion de la cuisine française de par ses régions dans la plus pure tradition de l'art culinaire et des arts de la table, tant en France qu'à l'étranger.

Enfin, Erick est également disciple d'Escoffier. L'Esprit Escoffier, c'est l'égalité entre Disciples, sans distinction de grade, la transmission des connaissances, le respect de la culture et de l'évolution perpétuelle de la cuisine, la recherche et la réalisation d'actions pour une cause caritative.



LA RECETTE du Domaine du Châtelard

BOCAL DE SORBET PIVOIN FRAMBOISE, BISCUIT JAPONAIS ET CRÈME BRÛLÉE AU ROMARIN

- Pour 4 personnes :
- 5 jaunes d'œufs
 - 30 g de sucre
 - 30 g de chocolat blanc (en billes)
 - Une branche de romarin
- SORBET PIVOIN FRAMBOISE**
- 250 g de framboises
 - 100 g de pulverson rouge
 - 120 g de sucre
 - 20 ml d'eau de source
 - 1/2 jus de citron
- BISCUIT JAPONAIS**
- 60 g de sucre glace
 - 60 g de poudre de noisettes
 - 25 g de farine
 - 5 blancs d'œufs
 - 20 g de sucre
- CRÈME BRÛLÉE AU ROMARIN**
- 300 g de crème liquide

Sorbet pivoine framboise : Mixer tous les ingrédients et mettre en sorbétière au congélateur. Si vous ne possédez pas de sorbétière, remuer le mélange au congélateur tous les 1/4 d'heure jusqu'à ce qu'il se fige.

Crème brûlée au romarin : Porter la crème à ébullition et ajouter la branche de romarin. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre sans faire mousser. Verser la crème (sans le romarin) sur les jaunes d'œufs. Faire bouillir ce mélange sans cesser de remuer, la crème doit épaissir. Ajouter les billes de chocolat blanc et remuer, sinon couper le chocolat en très petits morceaux car il doit fondre rapidement. Verser immédiatement dans un cul de poule que l'on plonge ensuite dans un bac rempli de glaçons pour refroidir rapidement la crème avant de la mettre au réfrigérateur.

Biscuit japonais : Mélanger le sucre glace avec la poudre de noisettes et la farine. Monter en neige les blancs avec le sucre. Puis mélanger les 2 masses délicatement. Verser dans une poche à douille et sur une feuille de papier sulfurisé former des escargots de grandeur du bocal de confiture. Cuiser 8 à 12 mn au four à 180°C.

Dressage : dans un bocal à confiture en verre, déposer une bonne couche de sorbet, ajouter le biscuit japonais et enfin la crème brûlée. Saupoudrer de sucre roux et le faire caraméliser avec un chalumeau (facultatif).



Le Domaine du Châtelard

1079 route du Châtelard 16410 DIRAC

05 45 70 70 70

www.domaineduchatelard.com

De nombreux restaurants proposent de déguster nos plats du terroir, retrouvez la liste complète sur notre site internet www.angouleme-tourisme.com rubrique « où manger nos spécialités culinaires »

