

Du sucré...



Salée, sucrée, notre gastronomie, savoureusement rustique, séduit gourmets et gourmands.

Le Chausson aux pommes de Saint Calais

La tradition populaire le rattache à une épidémie dont auraient été victimes les Calaisiens en 1630. La légende raconte qu'elle aurait été vaincue par les prières des riches Calaisiens réfugiés hors de la ville et par l'énorme «pâté aux pommes» confectionné par la châtelaine de Saint-Calais pour nourrir les pauvres et les nécessiteux, victimes de l'épidémie et contraints de rester en ville pour éviter de propager la terrible maladie. Depuis plus de trois siècles, les chevaliers de la Confrérie du Chausson aux Pommes invitent la population et les visiteurs de Saint-Calais à venir déguster chaque premier dimanche de septembre, sur les quais de l'Anille, la «soupe à la jambe de bouâ». Elle se compose de jarrets de bœuf, de veau et de porc, cuits avec de la dinde dans d'énormes marmites. Le tout dans un bouillon avec navets, poireaux, céleris et carottes. Une heure avant de servir, pour «alléger» le tout, on ajoute des cuisses de poulets et des cervelas truffés et pistachés. Cette bonne recette, qui daterait d'Henri IV, vient en complément de la traditionnelle «Terrine de l'Anille», préalablement dégustée.

Le "Petit Sablé" de Sablé-sur-Sarthe

Rond, doré, croquant puis fondant sentant le bon beurre de baratte frais sucré, souligné d'une note salée inimitable, tel est le petit Sablé, recette jalousement protégée depuis les années 1920 par une pâtisserie sabolienne.



La Poire Tapée

Elle a une forme ronde, un goût de calva et une histoire enracinée dans les vallons de la Bazoge. De septembre à décembre, des agriculteurs la font revivre et ont gardé la recette ancestrale de leurs parents, il s'agit de la "Poire Tapée". Les poires sont ramassées dans l'arbre puis épluchées à la main. On les sèche dans la cuisinière ou le four à pain puis on les retourne deux à trois fois par jour. A la mi-cuisson, on écrase au doigt le cœur des pépins pour garder leur ronde forme. Puis elles trempent dans une eau tiédissante sur le feu toute une nuit avant de plonger dans le calva.

La Pomme

Objet de toutes les convoitises, que ce soit la Bouet de Bonnétable, la pomme de Coudre, la reinette de Bois-Martin ou la plus célèbre, la reinette du Mans, la pomme est au centre de notre patrimoine culinaire. Tantôt cidre ou eau-de-vie, tantôt accompagnement des viandes les plus fines, la pomme est aussi l'ingrédient principal de nos desserts les plus réputés : bourdons, chaussons aux pommes, tartes aux pommes ou encore petit sarthois. Rien n'est trop bon pour la mettre en valeur...

Le Miel

Casimir Maignan, tombe en 1916 en admiration devant tant de complexité et de simplicité à la fois. Émerveillé par cet insecte, passionné par cette vie, il consacre son temps libre à l'apiculture et au partage de cet amour pour ce noble travail. Aujourd'hui, quatre générations plus tard, le plaisir est toujours le même. Le Rucher du Moulin, musée de l'abeille et boutique à Saint-Germain-sur-Sarthe, dans le respect de la qualité et de la tradition, extrait toujours à froid afin de conserver intact ce produit merveilleux qu'est le miel.



Jacques BELLANGER, chocolatier



Jacques Bellanger, successeur du célèbre chocolatier Béline, ouvre un nouvel atelier à la visite et à la dégustation. Muni de surchaussures et d'une blouse jetable vous pourrez visiter les lieux où s'activent huit artisans de talent. Depuis six ans, Jacques Bellanger propose une gamme de 80 variétés de ganaches, pralinés, pâtes de fruits mais aussi des chocolats présentés dans de superbes écrans raffinés, la Rilletée (terrine de chocolat et d'orange), le Caviar de Chocolat, les Bugattises (évoquant les bolides bleus des 24 Heures).

La Femme Chocolat

J. Bellanger a habillé Olivia Ruiz de chocolat lors du salon du chocolat 2006 (après Noémie Lenoir en 2005).



CONTACT PRESSE :

Josselin TRELOHAN - Sonia RENAULT
josselin.trelohan@cdt72.fr - sonia.renault@cdt72.fr
Tél directs : 02 43 40 22 54 - 02 43 40 22 66
www.tourisme.sarthe.com

Envie de liberté
en Sarthe



Du sucré...



MES EVENEMENTS

Les journées musicales et gourmandes

14-15 juillet et 14-15 août

L'été, saison des fruits et des confitures ! Dans l'ancien potager du château du Lude, c'est le temps des récoltes destinées à la cuisine familiale. Dans le cadre des journées musicales et gourmandes, le château et les jardins du Lude s'offrent à vous pour des récitals de musique dans les salons tandis qu'aux anciennes cuisines, gâteaux et confitures sont fabriquées devant vous sur le fourneau à bois avec les fruits de saison provenant directement du potager : framboises et groseilles en juillet, pêches et poires en août, prunes et framboises en septembre. Les madeleines sont confectionnées selon l'ancienne recette du Lude et sont passées au four à pain. A cette occasion, le potager, partie privée du jardin, est ouvert à la visite.



MON HEBERGEMENT, MON RESTAURANT

L'Hôtel de Bretagne, Sillé-le-Guillaume

Aux portes du Parc Régional Normandie-Maine et à l'orée des Alpes Mancelles, profitez de toutes les activités de Sillé-le-Guillaume et de son lac. Cet ancien relais de diligence entièrement rénové cultive l'authentique et une gastronomie de choix. 16 chambres personnalisées, restaurant, bar et terrasse avec la possibilité de louer des vélos sur réservation.

M Fontaine prépare et vend ses propres produits salés et sucrés : noisettes et amandes torréfiées avec chocolat noir, meringues nature (à la menthe, au réglisse, fraise tagada) et canotiers nature et chocolat. En vente à l'Hôtel de Bretagne et à l'Épicerie du terroir, le Marché Saint-Blaise au Mans.

L'Auberge des Acacias, à Dureil

Entre Parcé et Malicorne, à 12 minutes de Sablé, venez initier vos papilles à des saveurs inconnues ou oubliées. Vous découvrirez maints légumes et fruits consommés par nos aïeux : rutabagas, artichauts de Jérusalem, sureau... Les sauces maison au vin de noix, aux prunelles sauvages ou encore les coulis d'herbes aromatiques accompagneront viandes et poissons. Tout est frais car le rythme des saisons est respecté. Visite guidée du jardin par le chef, à la demande.

MON STAGE DE CUISINE

Envie de vous initier à la cuisine gastronomique...

Au Relais de la Charnie, hôtel de campagne sympathique et familial, apprenez tous les secrets de Stéphane Coadic, compagnon du devoir expérimenté en gastronomie ayant réalisé son tour de France en Relais et Châteaux.

Foie gras, homard, sorbet, tartes, petit sarthois....il vous initiera aux plaisirs d'une cuisine raffinée, simple et originale. Ces stages s'adressent à des individuels de 2 à 6 personnes sur une matinée et le thème de cuisine varie en fonction des saisons et du menu du jour.

Profitez de ce stage pour découvrir les charmes de l'ouest de la Sarthe, la forêt domaniale de la Petite Charnie, la forêt domaniale de Sillé et sa maison du lac et de la forêt feront la joie des amoureux de randonnée pédestre, équestre et VTT.

**Tarif : 25.50 € par personne
uniquement possible en semaine**

Le Relais de la Charnie :
02 43 20 72 06



CONTACT PRESSE :

Josselin TRELOHAN - Sonia RENAULT
josselin.trelohan@cdt72.fr - sonia.renault@cdt72.fr
Tél directs : 02 43 40 22 54 - 02 43 40 22 66
www.tourisme.sarthe.com

Envie de liberté
en Sarthe

