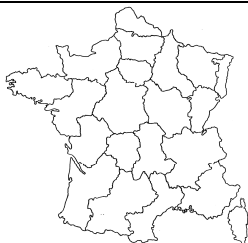


Poitou Charentes



Liste des produits Marqueurs de la région

Nom du produit	Signe de qualité
Beurre des Charentes – Beurre d'Echiré Beurre Charente Poitou Beurre des Deux Sèvres Chabichou du Poitou (chèvre) Cognac – Pineau des Charentes Pommes de terre de l'île de Ré	
Huîtres Marennes Oléron Melon du haut Poitou Agneau du Poitou Charentes Volailles Val de Sèvres Agneau le Diamandin Viande Bovine Parthenaise	

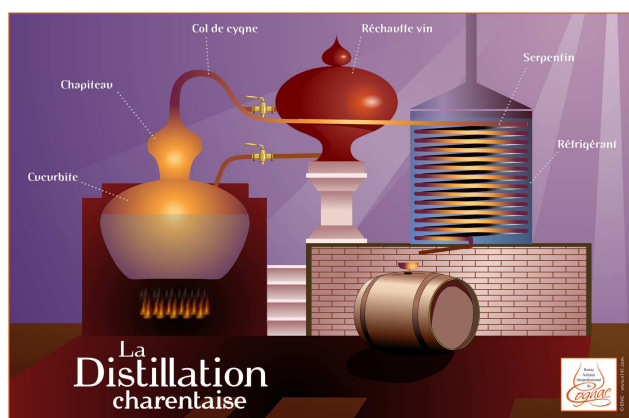
Produits Régionaux

Produits laitiers	Taupinière, <u>Saint Morgon P.M.C.L.</u> , Bonde de Gâtine (chèvre), Bougon (chèvre), Cabri des Gors (chèvre), <u>Chabis Secondigny</u> (chèvre), Champdenier (chèvre), <u>Mothais</u> (chèvre).
Confiserie	Angélique de Niort, bonbon de chocolat Angoulême, Tourteau fromagé
Autres	Esturgeon (caviar français), huile de noix, sel de l'île de Ré, escargot petit gris.

■ La région a créée un label "Produit en Poitou Charentes". Ce label regroupe pleins de producteurs, cela va des œufs au café en passant par des viandes, des charcuteries des poissons...

Les garnitures

Appellation	Explication
Garniture Rochelaise	Moules farcies d'un beurre mélangé avec des échalotes finement ciselées, fines herbes, thym et parfumé au jus de citron.



■ **Les Boissons non alcoolisées** : On trouve quelques eaux de source et des eaux minérales qui ne sont plus exploitées.

■ **Observations** : Sous des aspects simples, la gastronomie locale sait se révéler fine avec de grandes spécialités comme le tourteau fromagé, célèbre gâteau par sa croûte noire et faite à base de caillé de chèvre, ou bien encore les différentes façons de préparer les moules de Bouchot... La cuisine charentaise est tout de même plutôt orientée vers la mer avec toutes les préparations à base de fruits de mer tandis que la poitevine, plus solide est plus enracinée dans la terre.

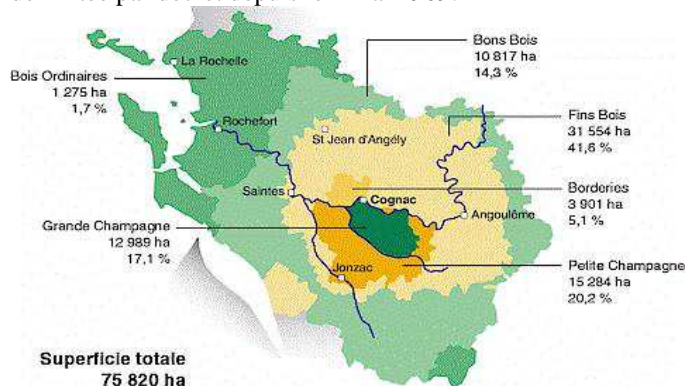
■ **Lieux touristiques en Poitou Charentes** : C'est une région très riche en ce qui concerne le tourisme (deuxième destination touristique de France), la Rochelle (la ville et son aquarium), le zoo de la Palmyre, Rochefort et son arsenal ainsi que ses musées, les différentes constructions de Vauban (Oléron, Louvois, Brouage...), fort Boyard, les trésors de Saintonges, cognac et son festival du film policier, Poitiers et le Futuroscope, le marais poitevin et bien d'autres encore.

Les spécialités culinaires

Entrées	Accords
Mouclade Charentaise Melon au Pineau des Charentes Huitres Marennes d'Oléron Moules de Bouchots Plateau de fruits de la Mer	Pineau des Charentes I.G.P. Charentais
Farci Poitevin (Chou farci, œuf, lard) Chaudrée Charentaise (bouillabaisse) Anguilles du Marais Poitevin	A.O.C. Haut Poitou I.G.P. Charentais
Seize (gâteau café et cognac) Tourteau fromager Merveilles (beignets au cognac) Galette Charentaise (galette à l'angélique)	Cognac

■ Les boissons alcoolisées :

La principale boisson alcoolisée de la région est le **cognac** : Boisson obtenue par double distillation dans un alambic de cuivre rouge de vins sélectionnés. Les principaux cépages sont la folle blanche, l'ugni blanc et le colombar. Il faut 9 litres de vin pour faire un litre de cognac. La région de production est délimitée par décret depuis le 1 mai 1909.



Trois qualités de cognac sont à connaître : le trois étoiles qui est de qualité courante (il doit être âgé au moins de cinq ans), le cognac V.O. (very old) ou V.S.O.P. (very superior old production) qui doivent être âgé d'au moins douze à vingt ans et le summum qui est le cognac vieille réserve ou grande réserve ou X.O. ou napoléon qui lui doit être âgé de vingt à quarante ans. Le **Pineau des Charentes** : boisson apéritive qui est apparue après une erreur de manipulation. Pensant une barrique vide, un homme y verse du mout non encore fermenté. Le tonneau contient encore du cognac. Le temps fait son effet et c'est la naissance du pineau. Il existe en blanc et rouge.

On trouve également la **liqueur d'Angélique** qui est obtenue par macération de graines d'angéliques dans du cognac, la liqueur de pissenlit, fleurs de pissenlit mélangées avec du jus de citron puis mis à bouillir, pressées et mises à fermentation.

■ **Le vignoble Charente Poitou** : Une nouvelle appellation depuis 2010 A.O.C. Haut Poitou (blanc, rouge et rosé). On trouve aussi (plus dans le nord de la région et bien que cela ne soit pas forcément leurs régions de rattachement) A.O.C. Saumur (blanc et rouge) et l'A.O.C. Anjou (blanc, rouge et rosé). La région produit aussi des vins de Pays : I.G.P. Charentais (blanc, rouge et rosé) et l'I.G.P. Val de Loire (blanc, rouge et rosé).