



gastronomie local delicacies

 La Charente maritime dispose, en matière de gastronomie, de nombreux atouts, dont certains font figure d'incontournables. Vous aurez sûrement l'occasion de découvrir et d'apprécier ces quelques excellents produits au gré de votre séjour dans notre département.

 Charente Maritime offers a number of quality products. All are the fruit of a diverse and generous environment and the know-how of local producers. The presence of talented chiefs, dedicated to the promotion of these products, provides the opportunity for everyone to appreciate them to the full.

le pineau

On raconte qu'au 16^{ème} siècle, un vigneron aurait fait l'erreur de mettre du jus de raisin frais en fermentation dans un fût contenant encore de l'eau de vie de cognac. Ce mélange arrête la fermentation du moût et donne la teneur en alcool. C'est ainsi qu'est né le pineau, vin de liqueur d'appellation d'origine contrôlée.

le cognac

Après la double distillation dans un alambic charentais, l'eau de vie vieillit dans des fûts de chêne dont le bois cède peu à peu de ses tanins au cognac, lui donnant son goût et sa couleur ambrée.

Une fois mis en bouteille, le vieillissement d'un cognac s'arrête et il reste conforme à la désignation portée sur l'étiquette.

les huîtres

Si on veut vraiment en apprécier le goût, il faut les manger nature et ne pas hésiter à les mâcher. Un peu de citron ou de sauce vinaigre avec échalotes est aussi très apprécié. Elles peuvent être accompagnées de 'crêpinettes', saucisses plates, ou d'une tranche de pâté de campagne. On peut en manger toute l'année.

les moules

l'éclade ou terrée : faire tenir les moules debout sur une planche, bien serrées les unes contre les autres, pointe tournée vers le ciel. Puis vous recouvrirez le tout avec vos aiguilles de pins et vous craquerez l'allumette pour la mise

à feu. Vous pourrez aller déguster l'éclade sur les bords de la Seudre à La Tremblade dans de pittoresques cabanes.

les produits de la mer

Le «maigre», un poisson de la région, Le bar de ligne, Les cétéaux, La «sans sel de Royan» est une sardine fraîche qui s'apprécie crue ou grillée, Les langoustines.

les produits du terroir

Le melon charentais, les asperges du Blayais, L'ail vert ou «aillet, Le kiwi, un fruit de chez nous.

Maison Martell


Depuis sa création, l'entreprise s'est toujours attachée à maîtriser totalement l'ensemble du processus d'élaboration de ses eaux-de-vie : distillation, assemblage, vieillissement, mise en bouteille, fabrication des barriques. Cette visite inclut aussi une dégustation, un moment de partage merveilleux où vous pourrez apprécier les arômes et la concentration des parfums de nos cognacs Martell.



1, rue du Général Leclerc
17390 La Tremblade

Tél. 05 46 36 26 89

Vin bio & dégustation gratuite

 For seafood, bouchot mussels and Marennes. Oléron oysters are much appreciated by connoisseurs, as are fish and crustaceans. Much praise is given to potatoes from the Ile de Ré, Surgères butter, cheese, mojhettes (beans) and cagouilles (snails). And to accompany your meal, how about tasting the wines of the Charentes region, a good Pineau, or a delicious Cognac?

oysters

Why eat them cold? Children and a lot of adults prefer them hot, so they are no longer alive in your mouth; test this recipe in many restaurants.

Mussels

'Eclade': mussels arranged on a wooden board and set alight with pine needles... a new and unique taste for your tastebuds. This you can also taste in restaurants.

Pineau

Pineau is a fortified wine, made from grape juice. Its production zone, an Appellation d'Origine Contrôlée, is limited to the Charente-Maritime and Charente. Once the grapes have been pressed, one-year-old Cognac brandy of at least 60% ABV is added to the must, which stops fermentation. The pineau is then aged in oak casks.

Just east of the Charente-Maritime is the famous town of Cognac in the Charente where a certain well-known alcoholic drink is made and where visitors can look round some of the old distilleries.

Cognac

Cognac is the result of a double distillation of white wines from the region, aged in oak casks. The production area covers the Charente-Maritime, most of the Charente, and spills over slightly into the Dordogne and Deux-Sèvres. The vine used in cognac, exported to more than 155 countries throughout the world, grows over an area of more than 80,000 hectares.

the «maigre», a fish of the region

The maigre is found in coastal water. The adult maigre is at least 50 cms long. It reproduces during May - June in the estuary of the Gironde. It is caught along the coast by fishermen from the harbours of La Rochelle, La Cotinière, in the island of Oléron, and Royan.

Maison Martell

The oldest of the major cognac houses, will be pleased to welcome you for a guided tour. During the one hour visit, you will discover the life of the founder Jean MARTELL and the different steps of the making of MARTELL cognac that means the specificity of our terroir, soil, the harvest, the distillation process, the cooperage and the blending. The visit also includes a tasting a friendly and wonderful moment where you appreciate the aromas and the concentration of flavours of our Martell cognacs.