

La gastronomie angevine serait-elle plus remarquable par la qualité de ses produits que par son originalité ? Dans notre bel Anjou où tout abonde, rien n'est très marqué. La douceur se retrouve jusque dans la cuisine. Avec les poissons de Loire, brochet, anguille, saumon, sandre ou alose sur fond de beurre blanc délicatement relevé par l'échalote de Mazé. La préparation des canards, poulets, dindes et gibiers se fait discrète et s'efface devant la qualité des produits. Plus typiques sont les rillauds et la gogue que l'on tire du cochon, les fouaces et les galipettes qui donnent lieu, de juin à septembre, à de nombreuses fêtes populaires. Parmi les introductions récentes dans la gastronomie locale, il faut retenir le foie gras frais et les boudins de brochet qui se marient merveilleusement avec les vins moelleux du Layon.

**Les poissons de Loire** En Anjou, province arrosée par quatre rivières, on connaît toutes les préparations de poissons : le fameux brochet beurre blanc, l'alose farcie, le saumon grillé, le pâté d'anguille, la perche ou la tanche aux pruneaux, la friture d'anguille.



**La charcuterie** La charcuterie angevine a ses spécialités : les rillettes de Saumur, les rillauds d'Angers (gros dés de poitrine de porc rissolés pendant trois heures dans le saindoux).



La préparation des rillauds, dans d'énormes chaudrons, donne lieu à des concours et des fêtes populaires telle la " rillaudée " de Brissac le 1er dimanche de juillet.

La gogue est un boudin farci aux feuilles de bettes (elle n'est plus guère préparée que par les particuliers et quelques charcutiers).

**Le veau** D'une manière générale, les plats de viande sont peu typés. Les spécialités de viande tournent autour du veau : le cul de veau à l'angevine (rôti avant d'être mouillé, mijotant pendant deux heures sur un lit de carottes et d'oignons), les rognons de veau à la baugeoise.



**Les focaces (ou fouées)** Les focaces, ces petites galettes de froment dont Gargantua raffolait, cuisent doucement et s'étirent en gonflant. On vous les sert encore fumantes, garnies à votre choix, de mogettes (haricots blancs), de rillettes, de beurre salé ou de fromage de chèvre. Les fouées se dégustent dans les restaurants troglodytiques, lieu propice pour ce retour aux

traditions : simple, goûteux, chaleureux, authentique.



### **Les galipettes**

Ce sont de gros champignons de Paris (cultivés dans les carrières de tuffeau du saumurois), grillés nature avec un soupçon d'ail que l'on savoure tel quel ou avec une fouée.

### **Les artichauts farcis**

Les artichauts farcis à l'angevine sont préparés avec une farce de champignons cuite dans du vin blanc d'Anjou.



**Les légumes** Les légumes sont une grande richesse de l'Anjou : les artichauts de Coutures, les asperges de Breille-les-Pins,

les champignons de couche, les haricots blancs, l'oseille (très employée pour farcir les poissons, omelettes, potages), l'échalote de l'Authion (l'échalote longue est appelée " cuisse de poulet ").

**Les fromages** Chouzé de Saumur, Caillebottes d'Anjou (au lait entier de vache). Le Crémets d'Anjou, à base de crème fraîche, de fromage blanc et de blancs d'œufs, moulé en portion individuelle.

### **Les fruits**

Poires: Debise (séchées au four), Mignonettes (bouillies sans sucre), Belle angevine (cuite au vin rouge)

Fraises : servies avec des crémets Prunes

Pâté aux prunes (tourte fourrée aux reines-claude entières)



Pommes : Pommes Tapées (pommes séchées, compressées et réhydratées à l'Anjou rouge).



## Les friandises

Pavés d'Anjou (pâtes de fruits au Cointreau)



Quernons d'ardoises (palets de nougatine recouverts de chocolat blanc teinté de bleu).

