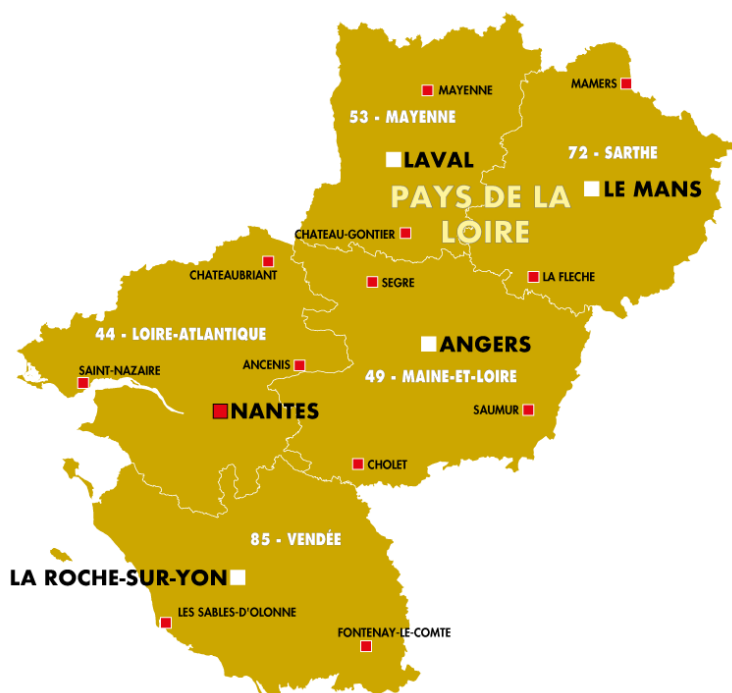


Pays de Loire

Ouverte sur l'océan Atlantique et traversée par le dernier fleuve sauvage d'Europe, la région Pays de la Loire offre un patrimoine varié des plus intéressants. Vaste et étendue, elle possède une importante diversité paysagère dont les attraits séduisent non seulement les vacanciers, mais aussi les amateurs de faune et de flore. Disposant d'un littoral long de 450 kilomètres, où se succèdent de superbes plages de sable fin, des côtes rocheuses sauvages, ainsi que des stations balnéaires réputées telles que La Baule, Les Sables-d'Olonne,



Pornic et Saint-Jean-de-Monts, cette destination prisée de l'ouest de la France enchante tant les inconditionnels de farniente et de loisirs sportifs que les amoureux de paysages préservés. Difficile en effet de résister aux charmes de la côte sauvage ou encore de la côte de Lumière où l'on pourra profiter des bienfaits de la plage ou s'initier à des activités nautiques comme la planche à voile et le kitesurf. Au large, les magnifiques îles d'Yeu et de Noirmoutier offrent également de merveilleux sites pour se balader et se ressourcer.

Dans le quart nord-ouest de la France, les Pays de la Loire s'enclavent entre la Bretagne et la région du centre.

Départements : Loire Atlantique (44), Mayenne (53), Maine et Loire (49), Sarthe (72), Vendée (85).

Les pays de Loire ont une situation climatique privilégiée, le climat est tempéré et très doux. Les gelées sont assez rares et la production agricole et viticole, est donc favorisée (on appelle la région "jardin de la France"). Région à vocation agricole, on trouve également de nombreuses charcuteries et de nombreux élevages.

AOP – IGP – Label Rouge :	Produits bruts régionaux :	Spécialités Régionales :
<p><u>Label Rouge :</u> Poulet, chapon, poularde, dinde et Pintade de Cholet Poulet, chapon, poularde, poule, dinde, canard et Poulet, dinde, oie et Pintade de Mayenne Chapon, poularde et Dinde de Touraine Lapin le Saint–Robin</p> <p><u>IGP :</u> Jambon de Vendée Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande Échalote d'Anjou Mogette de Vendée Mâche nantaise Œufs de Loué Gâche vendéenne Brioche vendéenne Bœuf de Vendée Porc de la Sarthe Porc de Vendée Bœuf du Maine Oie d'Anjou Volailles de Loué Volailles du Maine Volailles de Cholet Volailles d'Ancenis Volailles de Vendée</p> <p><u>AOP :</u> <i>Bœuf Maine - Anjou</i></p> 	<p><u>Charcuterie :</u> Gogue d'Ancenis Rillettes du Mans</p> <p><u>Pêche Mer :</u> Coque du Croisic, Moule Bouchot, bar, sardine.</p> <p><u>Eau douce :</u> Brochet, Lamproie, Sandre, Saumon de Loire, anguille</p> <p><u>Légumes :</u> Carotte et poireau primeur nantaise, mâche et radis nantais, asperge, échalote grise, pleurote, oignon, tomate, cornette d'Anjou (salade). P de T de Noirmoutier</p> <p><u>Fruits :</u> Cassis, fraise, framboise, poire comice, reinette du Mans</p> <p><u>Animaux :</u> Pigeonneau, poulet de loué, bœuf à l'herbe du Maine.</p> <p><u>Pâtisserie, boulangerie et confiserie :</u> Biscuit Nantais, fouace nantaise, gâteau nantais, petit mouzillon, berlingot de Nantes, Rigolette nantaise, pâté aux prunes, Galette de Doué-la-fontaine, Quernon d'ardoise (Chocolat à la nougatine), Brioche vendéenne, Pomme tapée</p> <p><u>Autres :</u> Sel de Guérande, Millet d'Anjou (céréales) Tapioca et Fécule</p>	<p><u>Entrées :</u> Coquilles Saint–Jacques à la nantaise Grenouilles des marais à la crème Citrouillat (Tarte à la Citrouille) La Sanguette de Poulet (Omelette au sang de poulet et aux oignons) Rillettes de la Sarthe</p> <p><u>Plats :</u> <i>Cul de veau à l'angevine</i> Rôti de porc aux reinettes du mans Foie de veau à la baugeoise Brochet au beurre blanc Bar en croûte de sel de Guérande Bouillette d'anguilles Potée Vendéenne aux mojettes</p> <p><u>Desserts :</u> Gâteaux nantais Poire belle–angevine au vin rouge Crêpes à l'angevine Tourte aux prunes Crêmet d'Anjou aux fraises (fromage blanc allégé de crème fraîche, garni de fraises)</p> 

Fromages :	Boissons locales :	Accords mets et vins :
<p data-bbox="201 232 536 304">Fromage du curé Nantais Port Salut (Mayenne)</p> 	<p data-bbox="612 232 1027 539">Cidre et Poiré : Trouspinet ABV aux fruits rouges ou au pin Cointreau Guignolet Menthe–Pastille Expressions locales : fillette, chopine pour certaines boissons</p> <p data-bbox="612 584 999 696">La région viticole avec le Vignoble du Val de Loire et le vignoble de l'Anjou-Saumur</p>	<p data-bbox="1056 232 1430 927">Brochet, saumon, truite... beurre nantais : Vin blanc : Muscadet ou Gros Plant du pays Nantais Volaille angevine : Vin rouge léger : Chinon, Saint–Nicolas de Bourgueil Canard de Challans, rognon Baugé : Vin rouge plus corsé : Saumur rouge ou vin de Touraine Tarte aux poires comice : Vin blanc moelleux ou liqueureux Bonnezeaux ou Quart de Chaume Apéritif : Vouvray ou Montlouis effervescent Digestif : Cointreau</p>
Tourisme :		
		<p data-bbox="817 976 1417 1435">La région Pays de la Loire séduit les promeneurs et passionnés d'architecture, avec les rives du célèbre fleuve royal ponctuées de somptueux châteaux, le Marais poitevin propice aux balades romantiques en barque, les vestiges mégalithiques, les villes d'Art et d'Histoire d'Angers, de Laval, de Nantes et du Mans, mais aussi les parcs naturels régionaux de Brière, Loire-Anjou-Touraine et Normandie-Maine, tous trois jalonnés d'innombrables sentiers de randonnées.</p>
<p data-bbox="201 1480 1417 1628">Riche en histoire et fort d'un important patrimoine bâti, ce vaste territoire abrite en son sein une partie des célèbres châteaux de la Loire, comme ceux d'Angers et sa fameuse tapisserie de l'Apocalypse, de Brissac, de <i>Brézé</i>, du Lude, de Montreuil-Bellay, de Montsoreau, de Saumur ou encore de Serrant.</p>		