

Gastronomie en Berry

Dossier de presse



© Studio Pixel

Contact presse Indre : Aurélia Gaudio
agaudio@berry.fr / 02 54 07 36 13
Contact presse Cher : Jennifer Desille
jennifer.desille@berry.fr / 02 48 48 00 29

Berry
province



SOMMAIRE

Communiqué de synthèse	p. 1
Actualité et rendez-vous gourmands	p. 2
Les saveurs du Berry	p. 3
Les fromages : une tradition caprine préservée.....	p.3
Le crottin de Chavignol	
Le Valençay et le Pouligny-Saint-Pierre	
Les vins du Berry, 6 AOC en Centre Loire.....	p.5
Route des vignobles en cœur de France	
Au détour de l'itinéraire : le Valençay	
Les spécialités salées et sucrées.....	p.7
La lentille verte du Berry	
La truffe noire du Berry	
La carpe de Brenne	
Les Sablés de Nançay	
Les Forestines de Bourges	
Les sirops Monin	
Les trésors vivants du Berry	p. 9
Les idées de recettes	p. 10
Les tables gourmandes du Berry et autres chefs étoilés	p. 11
La Cognette à Issoudun	
La Tour à Sancerre	
Le d'Antan Sancerrois à Bourges	
Escapades insolites	p. 13
Un week-end «au verre» en Berry	
Chavignol à croquer	
Terroir et gourmandises à Menetou-Salon	
Cuisinez avec un chef étoilé !	
Agenda 2011	p. 15
Le Berry : fiche d'identité	

COMMUNIQUÉ DE SYNTHÈSE



© Studio Pixel

Le Berry perpétue une cuisine simple mais charpentée avec parfois les interprétations plus modernes de ses meilleurs chefs. Le choix ne manque pas pour agrémenter les menus. En entrée, le citrouillat (sorte de tourte à la citrouille), les œufs en meurettes (œufs pochés dans du vin), les lumas (nom local donné aux escargots), ou encore la galette de pommes de terre sont les grands classiques. Le pâté berrichon (fait de viande, de pâte feuilletée et d'œufs durs) est, quant à lui, traditionnel de Pâques.

Pour la suite, coq en barbouille ou "viau au vin" (veau sauté au vin rouge) font partie des grandes spécialités du terroir. En accompagnement, les saveurs de la lentille verte du Berry (Indication Géographique Protégée) sont d'une grande douceur. Pour un repas plus léger, la carpe farcie à la viande ou un filet de sandre au vin sont appréciés. Les vins du Berry entrent pour une part importante dans la concoction des plats de terroir, avec l'appoint des cépages fournis par les six vignobles du Centre Loire .

Les desserts sont essentiellement basés sur les fruits des vergers : pommes, poires et cerises se donnent en tartes, ou "gouéron", sorte de crêpe aux pommes, ou encore piroat, tourte aux poires.

Pour les petits creux ou juste par gourmandise... les Sablés de Nançay (nés à la suite d'une erreur de recette!), Croquets de Chârost ou encore les Forestines de Bourges, premier bonbon fourré au monde, se dégustent à n'importe quelle heure de la journée. Pour agrémenter, l'huile de noix est omniprésente en Berry. Quant aux sirops Monin, véritable institution, ils sont connus et vendus dans le monde entier. Des sirops à un nombre indéfini de parfums de fruits, même de fleurs... encore fabriqués en plein centre de Bourges.

ACTUALITÉ & RENDEZ-VOUS GOURMANDS

www.vignobles-en-berry.com :
le 1^{er} portail rassemblant l'offre œnotouristique de la destination Berry

Un site unique pour faire connaître les vins du Berry, au travers de conseils de dégustation et d'idées week-end insolites ou événementiels. Ce site permet aux amateurs de gastronomie, de vin ou de week-ends gourmands de découvrir les AOC du Berry, les caves et vigneron qui font le prestige de ces appellations.

Une nouvelle table de Grands Chefs à Bourges ! Christophe Lot et Pascal Chauptre invitent à entrer dans leur Cercle

Ils se connaissent depuis une vingtaine d'années et ont débuté ensemble dans un restaurant étoilé Michelin en Champagne. Depuis, ils ont tous deux fait leur route, et quelle route ! Pascal Chauptre a travaillé avec de grands noms de la gastronomie française (Loiseau, Robin ou Giraud) et est ensuite devenu chef étoilé Michelin à Vierzon, dans son établissement la Maison de Célestin. Christophe Lot, lui, était l'un des deux chefs du restaurant 3 étoiles Michelin de la Côte Saint-Jacques à Joigny, en Bourgogne. Leurs parcours se rejoignent à Bourges où ils se sont associés pour créer leur table gourmande: le Cercle, ouvert depuis septembre 2011. Sur la carte, des formules gourmandes axées sur les produits de saisons. Chaque Chef apporte sa griffe ! Un duo de choc qui surprend par une formule bien à lui...

www.restaurant-lecercle.fr



© Restaurant Le Cercle à Bourges

Au 14 février à Saint-Valentin !



© CDT36

Situé au cœur du village de Saint-Valentin, ce restaurant né d'une amitié franco-japonaise, marie les saveurs asiatiques les plus subtiles à une cuisine française de tradition. Le tout présenté de façon contemporaine dans une alliance réussie de raffinement et de sobriété propres aux deux cultures. Au 14 février, les menus sont changés deux fois par saison, en respect d'un concept mis en œuvre par Masafumi Hamano et ses deux cuisiniers, qui mettent un véritable point d'honneur à proposer à leur clientèle les « légumes qui colorent » un début de saison puis ceux qui marquent la fin de cette même saison. Un menu spécial Saint-Valentin est proposé tous les ans

pour célébrer l'unique village en France à porter le nom du saint patron des amoureux.

www.au14fevrier.com/saint-valentin

LES SAVEURS DU BERRY

LES FROMAGES : UNE TRADITION CAPRINE PRÉSERVÉE

Si la France est le pays du fromage, le Berry n'est pas en reste, avec une prédilection toutefois : les fromages de chèvre. Berceau de 3 AOC d'exception, le Berry valorise une tradition fromagère de qualité, tant au niveau artisanal que pour des productions modernes innovantes. Le chèvre appartient à l'histoire comme à la géographie du territoire. Ce serait les sarrazins, faits prisonniers sous Charles Martel, qui auraient initié les habitants à la fabrication du fromage.

Le crottin de Chavignol

Sur le même territoire que l'AOC des vins de Sancerre, le Crottin de Chavignol est un petit fromage de chèvre, rond, recouvert d'une fine croûte blanche ou ivoire, fruit de son affinage d'au minimum 10 jours pour pouvoir porter l'appellation. Selon son stade de maturation, il sera doux et frais, fin, ou aux arômes de noix et de noisettes. A déguster sur un plateau de fromage... ou à l'apéritif accompagné d'un vin de Sancerre ou de Quincy. Le Chavignol est en Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1976. Le savoir-faire des producteurs garantit un produit typique et lié à son terroir.

La petite histoire du Crottin de Chavignol....

L'élevage de chèvres est traditionnel dans le Sancerrois depuis le 16^{ème} siècle. Les chèvres étaient présentes dans toutes les exploitations agricoles de l'époque. Le nom "Crottin de Chavignol" viendrait d'une petite lampe à huile en terre cuite appelée "crot" qui servait de moule aux fromages. Les premiers Crottins de Chavignol étaient l'œuvre des ménagères qui versaient le caillé dans les jambières de pantalon ficelées aux genoux. Le caillé était ainsi pré-égoutté et prêt à être moulé. Au 19^{ème} siècle, l'attaque de phylloxera sur le vignoble libère des parcelles et contribue au développement de la production de lait de chèvre.



© Studio Pixel

Le Valençay

Parmi les deux AOP caprines propres au Berry, la pyramide de Valençay dévoile un goût fleuri et des arômes de fruits secs et de noix fraîches, légèrement nuancés de foin. Ce fromage à pâte molle et croûte fleurie, cendré au charbon de bois, est doté depuis 1998 d'une AOP qui garantit sa qualité. Il se déguste de mars à décembre mais sa saveur lactique et fruitée se révèle surtout entre avril et août en accompagnement d'un vin de son terroir, Valençay blanc, rosé ou rouge. Valençay est un cas unique en France de double AOP, vins et fromage.



© F. Legris Spelle

La petite histoire du Valençay...

Facilement reconnaissable à sa forme trapue, le fromage de Valençay a pourtant eu longtemps un sommet pointu, façon pic alpin ou pyramide d'Égypte. C'est ce second rapprochement qui lui a valu d'être un jour décapité. La légende veut que le fidèle Talleyrand, prince de Valençay et ministre de Napoléon ait demandé à tous les producteurs de fromages pointus de sa région d'en modifier les moules, et donc la forme, pour que l'Empereur, en visite chez lui, puisse en déguster sans que cela ne lui rappelle sa désastreuse campagne d'Égypte. C'est ainsi que ce fromage aurait acquis sa forme caractéristique, sa taille (6 à 7 cm de hauteur) et son poids (220 à 250 g) définitifs.

Le Pouligny Saint-Pierre

L'autre pyramide, plus longue et effilée, qu'est le Pouligny-Saint-Pierre, se distingue par sa croûte fine et naturellement bleutée et sa pâte de couleur ivoire, ferme mais toujours souple. Fabriqué à partir de lait de chèvre entier, il a obtenu son AOP il y a tout juste 40 ans (1972).

Issu des vallées de la Creuse, de l'Anglin et du pourtour de la Brenne, le Pouligny-Saint-Pierre est produit sur la plus petite zone d'appellation fromagère de France mais aussi la plus ancienne. Sa période de dégustation optimale s'étale de juin à octobre après un affinage de 4 à 5 semaines, mais il est aussi excellent de mars à décembre. Son odeur caractéristique de paille et une acidité typique lui donne une saveur de terroir prononcée. C'est, dit-on, le clocher de leur église qui aurait inspiré aux habitants de Pouligny-Saint-Pierre la fameuse forme pyramidale.



© AB photo-graphiste

LES VINS DU BERRY, 6 AOC EN CENTRE LOIRE

Rattachés à la grande famille des vins de Loire, les vins du Berry sont surtout réputés pour les blancs.

LA ROUTE DES VIGNOBLES EN COEUR DE FRANCE

C'est sur les deux rives de la Loire que débute la Route des vignobles en Coeur de France. Cet itinéraire, de plus de 170 km, permet de sillonner les 7 vignobles du Centre-Loire. Sancerre, Pouilly-Fumé, Menetou-Salon, Quincy, Reuilly, Coteaux du Giennois et Châteaumeillant, autant de perles ayant pour écrin les paysages les plus divers. Les amoureux du terroir découvriront avec délice les caves de ces vins renommés, un accueil chaleureux et des manifestations festives.

Sancerre

Le vignoble de Sancerre (AOC en 1936) s'étend sur près de 3 000 hectares dans l'un des plus beaux paysages viticoles mondiaux. Les blancs alertes et pleins de fruits, marient des arômes à dominante florale et fruitée. L'attaque fraîche se fond souvent en une bouche ronde pour des finales pleines de fraîcheur. Les rouges illustrent les vertus du pinot noir. Ils offrent un bouquet plutôt cerise et griotte. Les rosés, secs mais avec beaucoup de fruits, étonnent par leur finesse et leur fraîcheur.



Menetou-Salon

Entre Sancerre et Bourges, les coteaux des vignes de Menetou-Salon (AOC en 1959) font face à la cathédrale de Bourges. L'appellation produit des vins blancs issus de sauvignon blanc, des rouges et des rosés, issus du pinot noir. Les blancs, frais et fruités, un rien épicés et musqués, marient des arômes d'agrumes et de fleurs. Des pointes poivrées et mentholées relèvent une bouche ronde, pleine et de belle longueur. Couleur rubis, les rouges sont souples et parfumés. Cerise ou prune, les fruits mûrs y dominent. En bouche, ils révèlent une grande richesse sur des finales de fruits confits. Les rosés, élégants et subtils surprennent par leur corps qui se marie avec de belles fraîcheurs.

Quincy

Au nord-ouest de Bourges, le vignoble de Quincy, première Appellation d'Origine Contrôlée du Val de Loire en 1936, est installé sur les rives du Cher sur près de 250 hectares. Les vins blancs, production unique du vignoble de Quincy, sont issus du Sauvignon. On retrouve dans les vins de Quincy finesse et distinction, des vins frais et fruités avec des nuances de grillé et parfois même miellées. Les notes florales le disputent aux agrumes dans des finales toujours fraîches.

Reuilly



© J.F. Helliou & N. Van Ingen

Au coeur du Berry, le vignoble de Reuilly (AOC en 1937) s'étend des rives de l'Arnon, sur les bords du Cher, sur près de 205 hectares. Le vignoble de Reuilly, qui abreuva jadis Bourges la médiévale, fournissait également Vierzon, et ses vins, descendant les eaux du Cher en direction de la Loire, étaient acheminés vers l'Angleterre et les Flandres. Les blancs de Reuilly, frais et fruités, avec des arômes floraux et végétaux, développent de belles bouches où la fraîcheur anime des finales rondes. Les rouges sont pleins, enveloppés, toujours légers. Les rosés délicats, d'un rose très pâle, étonnent.

Châteaumeillant

Situés sur les contreforts du Massif Central, Châteaumeillant (AOC en 2010) peut s'enorgueillir du titre de vignoble le plus central de France. Les Châteaumeillant rouges, issus majoritairement du cépage Gamay, combinent des arômes de fruits des bois et une bouche pleine, pour finir en notes finement poivrées. Les rosés, dits gris, présentent un grain, une fraîcheur et un fruité originaux. Fruits blancs et pêches de vigne se fondent en notes plus sucrées dans une bouche toujours fraîche.



© Studio Pixel

AU DÉTOURS DE L'ITINÉRAIRE : VALENÇAY



© J.F. Helliou & N. Van Ingen

Dominant le Cher et ses affluents, les vignes de Valençay sont plantées sur des « Pierruches » (argiles à silex à forte charge caillouteuse) et sur des « argiles à cosses » du Sénonien et du Turonien. Vins d'assemblage, les vins blancs concilient la vivacité du Sauvignon à la rondeur et la souplesse du Chardonnay. Les vins rouges allient l'expression aromatique du Gamay, Pinot Noir et Pineau d'Aunis, dans un vin léger et franc, qui n'est pas sans rappeler la proximité avec le Val de Loire. On associera les vins blancs aux crustacés, poissons en sauces et bien sûr au fromage de chèvre. Les rouges, quant à eux, s'exprimeront pleinement sur des viandes blanches en sauces, des viandes rouges, ou du gibier. Valençay est un cas unique en France de double AOP, vins et fromage.

LES SPÉCIALITÉS SALÉES ET SUCRÉES

Terroir de vins et de fromages, le Berry connaît également d'autres spécialités qui font tout le tempérament de la cuisine berrichonne. Sa mémoire se lit aussi dans des produits saisonniers typiques qui rythment la vie de ses campagnes.

La Lentille Verte du Berry

Chaude, froide, sucrée ou salée, la lentille verte du Berry se déguste en toutes saisons dévoilant à chaque préparation une douce saveur de châtaigne. Introduite dans les années 50, elle a vite trouvé ses lettres de noblesse en pays berrichon ; le Berry représentant alors 70% de la production française dans les années 80 ! Récoltée fin juillet, elle se décline pour le plaisir du palais chaque deuxième week-end de septembre lors de la fête de la Lentille verte du Berry à Vatan. En 1996, la lentille verte du Berry est le premier légume sec à obtenir un Label Rouge, «Garantie Qualité Supérieure». Cette distinction s'est vue renforcée par une Indication Géographique Protégée en 1998 qui reconnaît la qualité du produit à la spécificité de son origine géographique.



© Hellio & Van Ingen

La carpe de Brenne

Les quelques 2 500 étangs de Brenne perpétuent une pisciculture artisanale initiée par les moines au Moyen-Âge. Environ 1 200 tonnes de poissons sont pêchés chaque année dont 60 % de carpes destinées à la consommation. Perches, tanches, gardons, sandres et brochets y prospèrent aussi. Les pêches d'étangs ont lieu d'octobre à mars suivant les gestes traditionnels, inchangés depuis la création des étangs. Particulièrement savoureux, filets de carpe fumés ou frits agrémentent avec bonheur une petite salade verte.

La truffe noire du Berry

Qui sait encore aujourd'hui qu'il se produisait plus de 1 000 tonnes de truffes par an en France il y a un siècle ? Et jusqu'à plus d'une tonne et demie dans la seule région d'Issoudun ? La Champagne Berrichonne était jadis Terre à truffes et on peut estimer sur ce territoire à des milliers d'hectares les terrains argilo-calcaires superficiels favorables à cette production. George Sand, qui aimait s'en régaler, l'avait baptisée « la pomme féérique ». La première guerre mondiale, en décimant une à deux générations entières de trufficulteurs champenois, a tué cette production. Aujourd'hui, une soixantaine de passionnés lui redonnent vie. Avec plus de 140 000 chênes verts plantés il y a 6 ans, l'Indre a relevé le pari de restaurer la culture de la truffe. Les truffes noires du Berry, *Tuber Melanosporum*, sont ainsi très prisées sur le Marché aux truffes et lentilles d'Issoudun, qui présente chaque année entre 15 et 20 kg de truffes.

Les Sablés de Nançay

C'est en 1953, à la suite d'une erreur de recette, que naît dans un village de Sologne, un biscuit sablé. Fabriqué avec de la farine, du beurre, du sucre et des œufs, il est baptisé « sablé de Nançay ». La tradition d'une fabrication artisanale est conservée depuis 50 ans afin de garantir la qualité du produit. Son succès lui vaut maintenant d'être produit à 2 tonnes par semaine selon la recette d'origine. La recette est protégée par un brevet garantissant l'exclusivité de fabrication. Dégusté au petit-déjeuner, à l'apéritif accompagnant un vin blanc ou un champagne, avec le thé ou le dessert, il permet de venir à bout des petits creux, ou d'une simple gourmandise...



© Studio Pixel



© Studio Pixel

Les Forestines

La Forestine est un bonbon très délicat fourré de praliné et enrobé d'un sucre satiné et croustillant. La fabrication des Forestines est l'œuvre d'un savoir-faire parfaitement maîtrisé. La pâte à sucre est longuement battue pour y incorporer des milliers de bulles d'air microscopiques, avant d'être étalée pour enrober la garniture pralinée. Le ruban ainsi formé sera découpé pour obtenir des bonbons multicolores : roses, verts, blancs, dorés.

En créant en 1879, pour la première fois au monde, le principe du bonbon fourré, Georges Forest dynamise sa fabrique de confiserie. Il fait alors construire un immeuble Hausmanien en plein centre de Bourges. La "Maison des Forestines" s'y installe en 1884. C'est toujours à cette même place que les gourmets peuvent découvrir un magasin très "Art déco" avec son plafond en faïence de Gien et des présentoirs d'époque.

Depuis plus d'un siècle, la famille Tavernier est à la tête de cette entreprise artisanale qui reste la référence dans ce domaine.

Les Sirops Monin

Née en 1912, l'entreprise Monin commercialise dès les années 20 une gamme complète de liqueurs... et quelques sirops non alcoolisés pour les limonadiers professionnels. Jusqu'à aujourd'hui, l'entreprise a grandi avec la famille Monin.

Georges le créateur... puis son fils Paul, l'entrepreneur,... et son petit fils Olivier, l'investisseur... trois générations de Monin se sont succédées à la tête de l'entreprise en près d'un siècle. Avec plus de cent parfums de sirops disponibles, Monin est aujourd'hui le numéro un des sirops pour professionnels en France (hôtels, cafés, restaurants, épiceries de luxe). Parallèlement, l'entreprise a tissé un réseau de distribution international présent dans plus de cent pays sur les cinq continents.

LES TRÉSORS VIVANTS

DU BERRY

La Courge Sucrine du Berry

Variété de courge d'hiver musquée, réputée pour ses qualités gustatives et son excellente conservation, la Sucrine du Berry, encore inconnue il y a 20 ans, a été authentifiée pour la première fois à la Foire aux Potirons et légumes rares de Tranzault. Le fruit, en forme de poire, est vert foncé, s'éclaircissant jaune paille à ocre à maturité. La chair, de couleur orange, est fine, tendre et sucré. Elle s'utilise en sucré/ salé et sert notamment à la confection du «Citrouillat», tourte traditionnelle berrichonne. La Sucrine du Berry se savoure également en potage, gratin, soufflé, flan et confiture.



© CDT36 / Mélanie Thomas

Les pommes et poires du Berry

Parmi les nombreuses variétés de pommes d'origine berrichonne ou installées de longue date dans le Berry se trouvent les Belle-Fille, Feuilloux, Cravert, Sainte Germaine, très bonnes variétés pour la table ou le jus. Les vergers de Saint-Martin-d'Auxigny invitent à découvrir les différences subtiles ou plus marquées qui existent entre plusieurs variétés de pommes, nouvelles ou anciennes, biologiques ou non. La Pommeraie idéale à Saint-Denis de Jouhet met en scène les pommes, anciennes ou régionales, sous des formes libres ou conduites. Une présentation à mi-chemin entre conservation d'un patrimoine fruitier et création artistique. Les variétés de poires du Berry sont souvent adaptées à la cuisson comme la poire Cuisse Dame, favorite pour la réalisation du «Poirat» ou des fruits confits. La poire Curé, excellente cuite au vin rouge, a été largement diffusée après sa découverte en 1760 par le curé Leroy à Villiers dans l'Indre.

La Poule Noire du Berry

Réputée pour la qualité de sa chair, la Poule Noire du Berry doit son nom au Baron de Laage de Vendoeuvres qui en déposa le standard en 1912. Disparue il y a quelques années, la Noire du Berry peulait traditionnellement les basses-cours des fermes berrichonnes. Elle était commercialisée sur de nombreux marchés de volailles, notamment celui de Saint-Août dont la notoriété établie depuis 1924, a été ravivée depuis quelques années. Le Club Français de la Poule Noire du Berry entreprend aujourd'hui la gestion des reproducteurs afin de créer une filière locale de volaille gastronomique. Elle est notamment très appréciée pour la réalisation du «Coq en Barbouille».

La chèvre à Cou Clair du Berry

Moins connue que l'âne Grand Noir du Berry et considérée comme éteinte il y a encore une douzaine d'années, la race de chèvre à Cou Clair repeuple peu à peu les pâturages du Berry. Réputée pour être une très bonne productrice laitière (jusqu'à 900 litres de lait par année lorsqu'elles sont convenablement soignées), la race fait partie intégrante du patrimoine du Berry. Son lait est utilisé pour la fabrication de fromages locaux vendus sur les marchés ou commercialisés en vente directe à la ferme.

LES IDÉES DE RECETTES



© Caféine

La recette du Pâté de Pâques

Ingrédients

pour 6 personnes :

- pâte feuilletée : 500 g
- veau : 500 g,
- porc (poitrine grasse) : 500 g
- 3 oeufs durs, 1 œuf frais
- sel, poivre

Préparation :

Hacher les viandes. Saler et poivrer. Étaler la pâte en deux grands rectangles. Garnir le premier rectangle de pâte avec la farce. Sur le dessus, disposer les œufs durs, coupés en moitiés, côté rond sur le dessus. Recouvrir avec l'autre rectangle. Replier les côtés après les avoir humectés à l'eau pour bien fermer le pâté. Faire de petites fentes entre les œufs pour permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson. Dorer le tout à l'œuf et cuire à four moyen pendant 1 heure environ. Servir le pâté juste froid.

La recette du Poirat



© CDT 36 Elise Morichon

Ingrédients

pour 4 personnes :

- 400 g de pâte brisée
- 500 g de poires
- 4 cuillères à soupe d'eau-de-vie
- 50 g de sucre en poudre
- 1 œuf Huile Poivre

Préparation :

Eplucher et couper les poires en dés dans un saladier, en éliminant les cœurs durs et les pépins. Ajouter l'eau-de-vie, le sucre et une dizaine de tours de moulin à poivre pour exalter leur saveur. Laisser macérer. Diviser la pâte en deux, abaisser chaque part en rond à environ 3 mm d'épaisseur. Piquer une des abaisses de place en place, la retourner sur une plaque huilée. Disposer les dés de poires et couvrir avec la seconde abaisse. Souder hermétiquement en pinçant avec les doigts. Dorer toute la surface à l'œuf battu, faire un petit trou au centre et y enfoncer un carton roulé pour en faire une cheminée qui évacuera la vapeur. Mettre à four moyen pendant 45 minutes.

LES TABLES GOURMANDES

DU BERRY

Créées en 1985, les Tables Gourmandes du Berry sont animées par des professionnels de la restauration passionnés et amoureux de leur métier. Appellation contrôlée, elles donnent à la gastronomie ses lettres de noblesse, offrant aux fins gourmets une cuisine inspirée autour de produits savoureux et authentiques du terroir.

La Cognette à Issoudun

Entre 1823 et 1830, Balzac fréquentait assidûment l'auberge de la mère Cagnet à Issoudun. S'il n'a pas payé toutes ses additions, il en a assuré la notoriété dans son roman *la Rabouilleuse*. Cette auberge du 19^{ème} siècle perpétue les plats du terroir berrichon avec les interprétations plus modernes de Jean-Jacques Daumy, jeune restaurateur d'Europe et étoilé Michelin du département de l'Indre. Le secret bien gardé de son savoir-faire culinaire s'accorde à l'ambiance feutrée du restaurant et laisse sur les palais le souvenir d'un grand moment gastronomique : crème de lentilles vertes aux truffes, tournedos de homard au jus de viande, raviolis de pommes au coulis d'abricot. Auberge depuis 1789, La Cognette dispose également de chambres chaleureuses et romantiques ainsi que de nouvelles chambres plus contemporaines. La crème de lentilles vertes aux truffes, spécialité de la Cognette a fait le tour du monde. En 2005, à l'occasion de l'Année de la France en Chine, 6 000 assiettes de crème de lentilles aux truffes ont été distribuées sur la muraille de Chine.



La Cognette © CCI 36

Le d'Antan Sancerrois à Bourges

Deux frères : un Chef, un sommelier. Voilà la recette du succès du d'Antan Sancerrois, situé dans le cœur historique de Bourges, qui a reçu un macaron Michelin pour la mélodie de saveurs donnée par le « piano » des Rétif. Maison ancienne et déco contemporaine entraînent les gourmets dans des saveurs fines, subtiles, mettant en avant les produits de saison. Une vitrine avec vue sur la cuisine réveille les papilles !



Le d'Antan Sancerrois © Bourges

La Tour à Sancerre

Au cœur du vignoble AOC de Sancerre, se marient à merveille terroir et gastronomie. Restaurateurs connus et reconnus en sancerrois depuis plusieurs décennies, Daniel et Baptiste Fournier (père et fils) ont fait de leur table une étape incontournable de Sancerre. Maintenant aux fourneaux, le fils, Baptiste propose une cuisine fraîche et innovante, principalement axée sur les légumes et les aromates. La carte des vins, de par sa qualité, montre bien qu'on est en terre vigneronne.

Parmi les Tables Gourmandes du Berry : Le Moulin de Chaméron, Le Château de Bouesse, Le Bourbonnoux, Le Jardin Gourmand, Les Tilleuls, L'Hermitage, Le Relais de Chârost, Jeux de Goûts, La Côte des Monts Damnés, Le Saint Jean II, Auberge à l'Escargot, Auberge de la Forge, Au Boeuf Couronné, La Croix d'Or, Le Mont Rond, La Palinois, Les Saisons Gourmandes, Auberge du Capucin Gourmand, Auberge Saint Fiacre, Le Champêtre, Le prieuré.

ESCAPADES CULINAIRES

EN BERRY

Un week-end au «verre» en Berry

A PARTIR DE 107€ par personne

Au cœur du Berry, profitez d'un week-end pour découvrir une activité qui fait rêver et qui révélera l'artiste qui sommeille en vous : initiez-vous au soufflage du verre !

Originaires du Japon, Yuriko et Satoshi Okamoto vous accueillent dans leur atelier pour vous faire découvrir la tradition des souffleurs de verre. A l'issue de cette expérience unique, vous repartirez avec votre création personnelle : un verre, votre verre, qui vous sera bien utile pour déguster les excellents vins de Reuilly. Votre maison d'hôtes, située dans une ferme entourée de forêts, vous réservera un accueil chaleureux et vous permettra de profiter du calme et du charme de la campagne berrichonne environnante. Enfin, vous succomberez à coup sûr aux accents d'Asie ponctuant les plats de votre dîner en tête à tête organisé dans le restaurant gastronomique du village des amoureux : Saint Valentin.

Le prix comprend : Une nuit en chambre double dans une chambre d'hôtes 3 épis labellisée Gîtes de France, une visite démonstration et un stage «souffleur de verre», un repas dans un restaurant gastronomique

Chavignol à croquer

A PARTIR DE 160€ par personne

Une escapade en amoureux, au cœur des vignobles du Sancerrois et au centre d'un village vigneron. Tout un programme pour se retrouver à deux ! Une chambre moderne, à la décoration recherchée, un dîner gastronomique : quand volupté et art de vivre se conjuguent avec autant de bonheur, tout devient alors possible... Au cœur du village de Chavignol, se trouve un hôtel au luxe raffiné. Toutes différentes les unes des autres, les chambres spacieuses et à la décoration unique, sont autant d'invitation à la détente et au bien être.



© R. Lacroix

Séjour Valable d'avril à octobre

Le prix comprend : 1 nuit en hôtel*** base chambre double, les petits déjeuners, 1 dîner gastronomique (hors boissons).

A voir : Les caves, les chèvreries (Crottin de Chavignol), le vignoble de Sancerre.

Terroir et gourmandises à Menetou-Salon

A PARTIR DE 75€ par personne

A quelques kilomètres de Bourges, les coteaux des vignes de Menetou-Salon font face à la cathédrale de l'ancienne capitale du Berry. Le temps d'un court-séjour, offrez-vous une pause « détente » au coeur de ce village vigneron dans une maison d'hôtes idéalement située. A peu de distance, se trouve le village de La Borne, ses céramistes-potiers venant du monde entier vous ouvrent les portes de leur atelier. Pour votre plus grand plaisir, nous vous proposons un dîner «terroir » dans un restaurant atypique à la réputation bien établie !



© ADT 18

Séjour valable de Pâques à la Toussaint (sauf dimanche et mercredi soir),

La chambre d'hôtes se situe dans un domaine viticole, une occasion unique de déguster les trois couleurs de Menetou-Salon ! A proximité, sur la Route Jacques Coeur, les châteaux de Menetou-Salon et de Maupas vous ouvrent leurs portes !

Votre hébergement : chambre d'hôtes 3 épis labellisée Gîtes de France®, dans le centre du village de Menetou-Salon

Ce séjour comprend : 1 nuit en demi-pension avec le dîner (hors boissons), la dégustation au domaine, 2 bouteilles de l'appellation



© F. Legris Spelle

Cuisinez avec un chef étoilé

A PARTIR DE 191€ par personne

Jean-Jacques Daumy, jeune restaurateur d'Europe et chef étoilé de l'Auberge de la Cognette, à Issoudun, vous donne rendez vous pour un cours de cuisine au Centre d'art culinaire de Rosières. Vous découvrirez sous sa houlette les tours de mains et astuces de professionnels qui feront de vous un amateur éclairé de l'art culinaire à la française. De quoi épater votre entourage de retour à la maison !

Chaque participant dégustera son met et se verra remettre une fiche technique à la fin du stage.

Un week-end par mois (hors juillet-août) en 2011

Ce prix comprend : la nuit en chambre double dans un hôtel 3 étoiles + petit déjeuner, la matinée de stage, le déjeuner-dégustation de vos créations

Ce prix ne comprend pas : le transport, les assurances, les boissons, les dépenses à caractère personnel

Informations et réservations :

Un week-end au «verre» et «Cuisinez avec un chef étoilé» :

Indre en Berry Tourisme / 02 54 27 58 61 / www.berryprovince.com

«Chavignol à croquer» et Terroir et Gourmandises à Menetou-Salon :

Agence de Réservation Touristique du Cher / 02 48 48 00 18 / www.berryprovince.com

AGENDA DES MANIFESTATIONS 2012

Journées des végétaux champêtres -

Neuvy-St-Sépulchre - 26 février 2012 -

Tel : 02 54 30 94 35

Foire aux vins de Châteaumeillant (AOC en 2010)

- 1er week-end d'avril - Comité de la foire aux vins - Tel : 02 48 61 35 16

Foire aux vins de Sancerre - Maison des Sancerre -

Week-end de l'Ascension - Tel : 02 48 54 11 35

Fête du Crottin de Chavignol - Caves de la Mignonne,

Sancerre - Début mai - Syndicat du Crottin de Chavignol - Tel : 02 48 78 51 05

Marché troc aux plants bio - Saint-Aigny - mai 2012 -

Tel : 02 54 37 09 02

Jazz aux Caves, caves de la Mignonne à Sancerre.

Concert jazz avec dégustations de vins - 1er samedi de juillet - Maison des Sancerre - Tel : 02 48 54 11 35

Visite à Déguster de Bourges : Omniprésente au

Moyen-âge car liée à la pratique eucharistique, la viticulture est gravée sur les pierres et les vitraux de la cathédrale Saint-Etienne. Une lecture originale est proposée, suivie par une présentation-dégustation des crus du Centre-Loire (Sancerre, Menetou-Salon, Quincy...) -

Office de tourisme de Bourges - Tel : 02 48 23 02 60

Marché fermier et artisanal & Concerts de musiques actuelles au Château de Bouges -

Bouges-le-Château - Dimanche 24 juillet 2011 -

Tel : 02 54 35 88 26

Fête des grappes nouvelles - Verdigny -

Dernier dimanche de juillet - Mme Reverdy -

Tel : 02 48 79 33 08

Eveil œnologique à la Maison des Sancerre -

Vendredis de juillet et d'août - Tel : 02 48 54 11 35

Festival de la pomme de terre et 1er marché de Producteurs de Pays - Crevant - Août 2011 -

Tel : 02 54 30 27 89

Foire traditionnelle de la Saint Louis - Rosnay -

Août 2011 - Tel : 02 54 37 80 17

Foire au bio - Neuvy-Saint-Sépulchre - 26 août 2012 -

Tel : 06 74 13 33 31

Fête des vins de France, caves de la Mignonne à Sancerre - Dernier week-end d'août - Union viticole sancerroise - Tel : 02 48 78 51 03

Bourges «Vins et Lumière»

Dans le cadre des Nuits Lumière de Bourges, parcours-spectacle libre et gratuits mettant en scène les monuments phares de la ville, les vins du Centre-Loire s'installent sur le parcours pour une petite pause œnologique. Ce sont 5 rendez-vous au cours desquels les vignerons viennent présenter leurs vins et converser avec les promeneurs dans une ambiance conviviale. Le départ des Nuits Lumière se fait dès la tombée de la nuit dans les jardins de l'Archevêché. Les nuits Lumière ont lieu tous les soirs de juillet et d'août et les jeudis, vendredis et samedis soir en mai, juin et septembre.

Mois de la profusion ! Journées des vendanges, maturation des nashis et des nombreux fruits des jardins. Dégustations - Septembre - Jardins artistiques de Drulon Tel : 02 48 56 65 96

Fête des marais de Bourges. Patrimoine marais - 1er week-end de septembre - Tel : 02 48 65 25 57

Fête de la Lentille Verte du Berry - Vatan - septembre 2012 - Tel : 02 54 49 99 11 ou 02 54 49 71 69

Randonnée des Vendanges - Valençay - 22 septembre 2012 - Tel : 02 54 00 04 42

Fête des vendanges à la vigne conservatoire de Tranzault - 30 septembre 2012 - Tel : 02 54 30 94 35

Le Coing des Gourmands au Château d'Argy - mi-octobre 2012 - Tel : 02 54 84 21 55

Foire Aux Potirons et Légumes rares - Tranzault - 14 Octobre 2012 - Tel : 02 54 30 81 80

Journées de la Pomme et des fruits de pays - Neuvy Saint-Sépulchre - 27 et 28 octobre 2012 - Tel : 02 54 30 94 35

Fêtes de la châtaigne - Éguzon - 1^{er} au 4 novembre 2012 - Tel : 02 54 47 43 69

Truffes & Lentilles vertes - Issoudun - 16 décembre 2012 - Tel : 02 54 21 74 02

LE BERRY

fiche d'identité

L'offre touristique

- 316 équipements culturels
- 262 équipements de loisirs
- 1 Parc Naturel Régional : la Brenne
- 60 lieux d'accueil et d'informations touristiques

Les manifestations et festivals

- Plus de 20 festivals (dont le Printemps de Bourges, les Rencontres Internationales des luthiers et maîtres sonneurs, le Festival de Nohant)
- Près de 1000 manifestations culturelles, fêtes médiévales, biennales...

Les villes et leurs labels

- 9 stations vertes de vacances
- 4 communes classées « Plus beaux détours de France »
- 1 ville et un pays « d'Art et d'Histoire »
- 2 villes « Arts et Métiers »
- 3 villages labellisés « Plus beaux villages de France »
- Cathédrale St Etienne de Bourges : classée à l'UNESCO en 1992

Le parc hôtelier

- 2 871 établissements d'hébergements marchands, soit 28 264 lits
- Hôtellerie (hôtels classés tourisme et résidences hôtelières : 196 établissements, soit 7 148 lits
- Hôtellerie de plein air (campings, campings à la ferme, aires naturelles de camping) : 93 établissements, soit 13 614 lits
- Hébergements locatifs (Gîtes de France, Clévacances, chambres d'hôtes, meublés indépendants) : 1 016 établissements, soit 4 490 lits
- Hébergements associatifs et collectifs : 67 établissements, soit 3 012 lits

Le tourisme dans le Berry en 2010

- Hôtellerie : 1 052 600 nuitées
- Hôtellerie de plein air : 250 200 nuitées
- Sites monuments : près de 1 420 000 visiteurs

Les liaisons ferroviaires

- Trains en gare de Vierzon, Bourges et Châteauroux
- Liaisons quotidiennes avec Paris, Tours et Orléans
- Paris-Bourges : 1h50 - Paris-Châteauroux : 1h50



CONTACTS

Comité départemental de tourisme de l'Indre

Maison Départementale du
Tourisme
1, place Eugène Rolland
Bâtiment I - BP 141
36003 Châteauroux Cedex

Tel : 02 54 07 36 36

Agence de développement touristique du Cher

Maison Départementale du
Tourisme
5, rue Séraucourt
18000 Bourges

Tel : 02 48 48 00 10

Espace presse sur :
www.berryprovince.com

Berry
province

Contact presse Indre : Aurélia Gaudio
agaudio@berry.fr / 02 54 07 36 13

Contact presse Cher : Jennifer Desille
jennifer.desille@berry.fr / 02 48 48 00 29