

DÉGUSTER



La pomme tapée Photo L'Alsace/I. B.

C'est au XVIII^e et XIX^e siècle dans la vallée de la Loire, entre Saumur et Chinon, que se développe la production de pommes tapées. Suite aux ravages du phylloxéra dans les vignobles qui était l'activité principale de la région, la production de pommes et de poires tapées devint une industrie florissante. À partir de septembre, on chauffait les fours trois jours durant avant d'enfourner les fruits pelés. Après plusieurs fournées les fruits étaient aplatis puis séchés. Une méthode de cuisson à basse température qui permettait de conserver toutes les vitamines du fruit et de garder ce dernier pendant 10 ans. Il suffit ensuite de le réhydrater. L'arrivée de procédés modernes de conservation et le retour à la vigne devaient provoquer la disparition de la pomme tapée. Jusqu'à ce que ce que François et Béatrice Vermeulen, de Turquant, lui redonnent vie. Ils ont créé un musée et on peut s'y procurer ces délicieuses pommes. Site <https://pommes-tapees.fr>.



Le crêmet d'Anjou. Photo L'Alsace/Isabelle BOLLÈNE

Voici le plus aérien des desserts angevins, qui figurait jadis à la table de Louis XIV. Comme notre Sieskass alsacien, il se fabrique en printemps et en été et ne voyage pas, donc il faut le déguster sur place ou le fabriquer soi-même. La recette est simple : prenez 200 gr de crème fraîche. Ajoutez-y 200 gr de sucre de canne. Battez le mélange au fouet. Réservez la crème fouettée et montez en neige quatre blancs d'œufs. À l'aide du fouet, mélangez délicatement les deux préparations. Versez la mousse obtenue, de consistance ferme, dans des petits moules à crêmet ou à faisselle, de préférence dans une gaze, et mettez au réfrigérateur. Pour servir, démoulez les crêments, nappez de crème fraîche non battue, et saupoudrez de sucre. Pas très diététique, mais délicieux... <https://www.cremetdanjou.net>



La gouline Photo L'Alsace/Samuel Meeldijk

Constatant que l'Anjou n'avait pas de plat emblématique, le réseau Destination Anjou et ses partenaires ont lancé un appel en 2017 pour trouver une recette d'un plat représentant la région. C'est finalement une tourte qui sera retenue. Sa recette rassemble de nombreux produits régionaux : rillaux (morceaux de poitrine de porcs composés du gras et de la partie plus tendre de la viande), d'échalotes IGP, de chenin doux, de champignons de Saumur et de tomme d'Anjou, et bien sûr pâte Brisée. Elle a été baptisée « gouline » (mot désignant une bouille d'enfant).

TOURISME Angers

Des séjours pour tous les goûts en Anjou

Ce n'est pas un hasard si Angers, en 2018 et 2019, arrive en tête du classement des villes où il fait bon vivre. Douceur du climat, palette de vins renommés, gastronomie, activités nombreuses, histoire et patrimoine ; la région a tout pour séduire les visiteurs.

D'accord, ce n'est pas l'Anjou qui a le plus de châteaux de la Loire. Mais elle a le premier, et elle a le plus haut. Le premier, c'est Montsoreau, seul château de la Loire à avoir été construit dans le lit du fleuve, il était donc jadis entouré par les eaux. Construit entre 1443 et 1515, il a vu passer nombre de personnages historiques et a inspiré plusieurs artistes : Alexandre Dumas (« La Dame de Montsoreau »), le peintre Turner, le sculpteur Rodin... Dans cette continuité artistique, il abrite aujourd'hui un musée d'art contemporain qui possède la plus importante collection au monde d'Art et Language, à l'origine de l'Art conceptuel. C'est aussi un lieu de dégustation de vins naturels. Le plus haut, c'est le château de Brissac. Avec sept étages et plus de



Vue globale d'Angers, sa cathédrale, ses remparts et son château. Photo L'Alsace/I.B.

200 pièces, ce monument mérite son surnom de « Géant du Val de Loire ». Acquis en 1502, par René de Cossé, 1^{er} seigneur de Brissac, il est aujourd'hui la résidence du 13^e duc de Brissac. Lorsqu'on est

chanceux, c'est le duc lui-même qui assure la visite. Plafonds dorés à la feuille, mobilier précieux et surtout un ravissant théâtre Belle Époque, dédié à l'opéra rivalisent de beauté.

Enfin on n'oubliera pas bien sûr de rendre visite au château d'Angers, château des ducs d'Anjou, où l'on peut admirer une remarquable tenture médiévale, la tapisserie de l'Apocalypse.

OÙ MANGER ?

La Cabane du chat qui pêche

Située sur les bords de la Mayenne, cette guinguette angevine typique propose une cuisine de terroir revisitée, dont la fameuse gouline. À Cantenay-Épinard. www.lacabaneduchatquipeche.com

Aux jeunes pousses

Une expérience gastronomique servie le soir en cinq dégustations, le temps d'un instant gourmand (48 € par personne), ou le midi, deux plats (18,90 €) ou trois plats (22,90 €). 4, rue d'Anjou à Angers. [Facebook.com/auxjeunespousses](https://www.facebook.com/auxjeunespousses)

Les Petits prés

Bien situé au centre d'Angers, ce restaurant est tenu par Samuel Albert, vainqueur en 2019 de l'émission Top Chef sur M6. Le jeune chef travaille les produits angevins, « sa madeleine de Proust ». 6, place du Ralliement, tél.02 41 88 42 87 www.lespetitspres.fr

La table des fouées

Dans ce superbe restaurant troglodyte, avec un plafond de 6 m et un puits de lumière de 12 m, on peut notamment déguster les fouées, des petits pains cuits au feu de bois garnis à votre convenance. Le restaurant se complète d'une cave à vins et d'une boutique.

29 rue Ackerman, 49 400 Saumur. www.latabledesfouees.fr

À la découverte de la menthe-pastille

Mais le patrimoine, c'est aussi la gastronomie. Les bonnes tables et les caves ne manquent pas.

On peut aussi s'initier à l'art du cocktail à l'espace Menthe Pastille Giffard, installée à Avrillé. La menthe-pastille, c'est une liqueur inventée en 1885 par Émile Giffard, pharmacien à Angers. Cette rafraîchissante liqueur de menthe blanche, au goût proche des pastilles de menthe, remporta un tel succès que le pharmacien transforma son officine en distillerie. Aujourd'hui, elle propose une vingtaine de liqueurs et de nombreux sirops parfumés allant de l'hibiscus à l'aspérule en passant par les plus classiques violette et mirabelle ou le très original concombre. La distillerie se visite et on peut déguster quelques produits maisons, avant de repartir avec des conseils pour préparer des cocktails.

Gastronomie, œnologie, patrimoine mais aussi vélo et autres activités sportives, en Anjou il y en a pour tous les goûts...

Isabelle BOLLÈNE

INFOS www.tourisme.destination-angers.com

Terra botanica, voyage au cœur du monde végétal

Créé il y a 10 ans à Angers, Terra Botanica est un parc à thème familial sur le thème du végétal, avec animations et attractions. Un concept unique en Europe.

« Ce n'est pas un jardin parce qu'on s'y amuse. Et ce n'est pas un parc d'attractions parce qu'on y apprend ». C'est ainsi que les responsables du parc se plaisent à définir Terra Botanica, plus grand parc d'Europe dédié au végétal. On peut y découvrir bien sûr plus de 500 000 plantes venues des quatre coins du monde, mais pas seulement. Le parc de 12 hectares propose quatre univers de visite : des jardins dédiés à la végétation angevine, aux origines de la vie, de l'apparition des forêts et des dinosaures au néolithique et ses premières cultures, les végétaux insolites, et encore les grandes



Terra Botanica est un parc à thème familial sur le thème du végétal unique en Europe. Photo L'Alsace/I.B.

explorations, avec la serre aux papillons et la serre tropicale, dont on fera précéder la visite par la découverte du spectacle sur le trésor

de La Pérouse, inspiré de l'histoire vraie des frères angevins Dupetit-Thouars. Sans oublier le jardin consacré aux légendes de l'Anjou

et le potager remarquable. En 2018, une course de 514 kilos y a poussé, un record ! Un parcours pédagogique a été prévu pour les enfants.

Le jardin sans eau, nouveauté 2020

Il ne faut pas manquer les deux nouveautés de l'année 2020, créées pour marquer le 10^e anniversaire du parc : l'oasis, plus grande structure en bambous d'Europe, lieu de repos ou de détente, et le jardin sans eau, un concept tout à fait dans l'air du temps. Tout repose dans le choix des végétaux, d'origine méditerranéenne, mais aussi dans la façon de les planter. Après un arrosage initial, le jardin est totalement autonome. Mais le parc comporte aussi une cinquantaine

d'animations et attractions : projections en 4D, balades sur la cime des arbres dans de drôles de coquilles de noix, voyage aérien à 150 m du sol en ballon captif (ses créateurs sont aussi ceux du ballon du parc du Petit prince), promenades en barque, ferme vivante, aire de jeux et manèges... Tout pour passer une agréable journée en famille. On peut se restaurer sur place. Le plus original : La Popotte, un restaurant zéro déchets où l'on utilise bocaux en verre et couverts compostables. Faut-il le préciser ? Le parc n'emploie aucun produits phyto. Il accueille chaque année dans les 330 000 visiteurs. Pour en savoir plus, rendez-vous sur le site <https://www.terrabotanica.fr>.

SURFER Voir notre diaporama sur le site www.lalsace.fr

OÙ BOIRE UN VERRE ?

Barcovino

La péniche Barcovino permet de boire un verre, accompagné ou pas de planchettes, tout en admirant une vue panoramique sur le centre historique d'Angers. Quai des Carmes 49 000 Angers

À Boire et à manger

Une belle cave, où l'on peut déguster de nombreux vins dans une ambiance conviviale.

5, place de la Visitation à Angers.

Le Quai

Ce lieu culturel, qui accueille notamment le Centre national de danse contemporaine, possède un restaurant et un bar sur son toit terrasse. On peut y déguster, outre son verre, la plus belle vue sur Angers. On peut aussi y accéder (par l'ascenseur) sans consommer. Cale de la Savatte.