

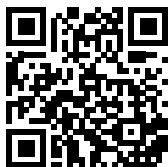
DESTINATION  
**ORLÉANS**  
VAL DE LOIRE



**Déc****ouvertes**

*Gastronomiques*

Régalez- vous !





# Découvrez les spécialités

## Orléanaises



### 01 Vinaigre et moutarde d'Orléans

Acheminés par bateaux, les fameux vins de Loire arrivaient parfois « piqués » et imbuables. Les Orléanais ont fait de cette marchandise impropre à la vente un vinaigre très apprécié. De nos jours, les meilleurs cuisiniers utilisent le vinaigre d'Orléans produit par la maison Martin-Pouret pour sa large palette de saveurs. Vous pouvez même trouver du sorbet au vinaigre chez certains glaciers de la ville !

Conçue à partir d'une recette oubliée de 1580, la moutarde d'Orléans réapparaît en 2002. Elle est issue du célèbre vinaigre d'Orléans et de graines historiquement locales.



### 02 Poissons de Loire

Rillettes de poissons, soupe de poissons, poissons fumés... ne manquez pas la dégustation de ces recettes directement issues de la pêche de Loire, aux saveurs gourmandes et originales !

### 03 Andouille de Jargeau

Spécialité aux allures d'andouillette, l'Andouille de Jargeau, nommée ainsi par les habitants de la commune éponyme, tient son origine du Moyen Âge, même si sa notoriété remonte à la fin du 19<sup>ème</sup> siècle. Les Toques du Loiret la proposent fréquemment à leur carte !

### 04 Cotignac\*\*

Le Cotignac est une friandise composée de gelée de coing et présentée dans une boîte ronde en épice, dont on casse traditionnellement



le couvercle pour s'en faire une cuillère. Au Moyen Âge, un pâtis-  
sier venant du village de Cotignac  
s'installe à Orléans et poursuit  
la fabrication. Recommandée par  
les médecins hygiénistes du 17<sup>ème</sup>,  
cette douceur est rapidement  
adoptée par les grands de la Cour.

### **05 Poire d'Olivet\*\*\***

L'eau-de-vie de poires d'Olivet est  
née au Moyen Âge : les moines  
de Saint-Mesmin de Micy produi-  
saient cet alcool à partir de poires  
de la région. Les arboriculteurs  
accrochent les bouteilles dans  
les arbres et y enferment les  
poires naissantes qui vont ainsi se  
développer à l'intérieur. Une fois  
les fruits arrivés à maturité,  
les bouteilles sont récoltées  
et sont alors remplies d'un alcool  
de poire. Le fruit va ainsi macérer  
dans sa bouteille pendant 3 ans.

### **06 AOC Vins Orléans et Orléans-Cléry\*\*\***

À l'instar de beaucoup de régions  
viticoles en France, le vignoble  
orléanais a souffert du phylloxera  
au 19<sup>ème</sup> et début du 20<sup>ème</sup> siècle,  
et a bien failli disparaître. Il sub-  
siste aujourd'hui 88 hectares  
de vignes en chardonnay, pinot  
noir, pinot meunier et cabernet,  
dont la production de qualité  
a reçu une AOC obtenue en 2006.

### **07 Bières artisanales\*\*\***

Dans le Loiret, on compte une  
dizaine de brasseries. Entre tra-  
dition et techniques modernes,  
les brasseurs utilisent notamment  
les malts produits par la malterie  
Soufflet (Pithiviers) qui a plus de  
150 ans.

# Orléans, métropole gourmande

## Le chemin des gastronomes

Les restaurateurs du Val de Loire savent mieux que quiconque mettre en valeur les produits locaux, les sublimer. Asperge, fraise, légumes maraîchers, poissons de Loire, vins de Loire... Profitez de votre séjour à Orléans pour découvrir les saveurs et les recettes des meilleurs restaurateurs à travers un parcours de balades gourmandes le long de la Loire !

## Recettes et saveurs d'Orléans Métropole

Symbole fort de la gastronomie ligérienne, le livre de recettes présente 19 recettes imaginées par les meilleurs chefs de la région orléanaise et du Val de Loire.



Retrouvez ce livre, ainsi que les produits gastronomiques locaux, dans notre boutique ou sur le site [orleansmetropole-boutique.com](http://orleansmetropole-boutique.com) !





### Les marchés

Orléans ne compte pas moins d'une dizaine de marchés de producteurs. Ne ratez pas celui de la place de la République, en plein centre historique, le mercredi après-midi, ou celui Place du Martroi, le vendredi après-midi.

Sur les bords de Loire, une centaine d'étals prend place chaque samedi matin Quai du Roi pour offrir tout ce que le terroir orléanais a de meilleur.

Ce n'est pas pour rien que ce marché a été élu  
« plus beau marché de France » !

### Pâques et ses chocolats

De nombreux chocolatiers de renom se découvrent au détour des rues de la métropole orléanaise. Sébastien Papion, maître-chocolatier à Orléans, a fait partie des 15 meilleurs chocolatiers retenus par le journal « Le Monde » pour les fêtes de Pâques 2022.

D'autres « pépites » sont également à découvrir, notamment « le P'tit Grain de Chécy », 100 % local, composé de chocolat croquant d'un cœur de jus de raisin fondant, poudré de sucre glace et de fécule de pomme de terre.

### Festival de Loire

Le Festival de Loire, qui se tient tous les 2 ans au mois de septembre, est l'occasion de faire de belles découvertes gustatives ligériennes !

### Automne gourmand

Recettes et menus dédiés, dégustations, ateliers culinaires, portes ouvertes, actions et visite de producteurs et vignerons...

Une initiative proposée par les Toques du Loiret pour mettre en lumière la richesse gastronomique du territoire.



Retrouvez toutes ces informations ainsi que la liste des restaurateurs sur le site : [tourisme-orleansmetropole.com](http://tourisme-orleansmetropole.com)



23 place du Martroi - CS 95632 - 45056 Orléans cedex  
02 38 24 05 05 - [infos@tourisme-orleans.com](mailto:infos@tourisme-orleans.com)  
[tourisme-orleansmetropole.com](http://tourisme-orleansmetropole.com) • [orleansmetropole-boutique.com](http://orleansmetropole-boutique.com)  
Suivez-nous sur





## Le saviez-vous ?

Terre horticole depuis toujours, l'Orléanais produit de nombreux fruits et légumes, notamment les fraises, asperges, betteraves, poires, pommes et cerises !

### 08 Thés et cafés

Les Cafés Jeanne d'Arc sont l'une des plus anciennes enseignes à Orléans. Avec 3 magasins, un atelier de torréfaction, une sélection exigeante de cafés d'exception et plus de 120 thés provenant du monde entier, le savoir-faire se transmet de père en fils depuis 5 générations.



- \* Visite guidée/atelier sur réservation
- \*\* La production de Cognac est aujourd'hui à l'arrêt.
- \*\*\* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Retrouvez toutes ces informations et bien plus encore sur le site [tourisme-orleansmetropole.com](http://tourisme-orleansmetropole.com)



ou sur l'application mobile *Destination Orléans* !

