

# 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) !

## PLANIFIEZ

### *vos envies*



#### 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.

#### PÂQUES ET SES CHOCOLATS

De nombreux chocolatiers de renom se découvrent au détour des rues de la métropole orléanaise. 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 féculé 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 vigneron... Une initiative proposée par les Toques du Loiret pour mettre en lumière la richesse gastronomique du territoire orléanais a de meilleur.



## DESTINATION

# ORLÉANS

### VAL DE LOIRE

## SAVEURS ET SAVOIR-FAIRE

Retrouvez toute la programmation touristique et événementielle sur le site [tourisme-orleansmetropole.com](http://tourisme-orleansmetropole.com) et sur le portail On sort ! [sortir.orleans-metropole.fr](http://sortir.orleans-metropole.fr)



Visites guidées, billetterie, Citypass... toutes vos réservations en ligne ici : [reservation.tourisme-orleansmetropole.com](http://reservation.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



Ne pas jeter sur la voie publique.

Orléans Val de Loire tourisme, société publique locale au capital de 300 000 €  
Crédits photos : ST1 / Orléans Val de Loire Tourisme / Orléans Métropole / Christophe Mouton / D. Darrault / IOA Production - Sébastien Richard / Marie Degaey / Jardins de Roquelin / Lezbroz / Ludovic Letot.





# SAVEURS DE LOIRE

01

## 01 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

## COTIGNAC

03

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 pâtissier venant du village de Cotignac s'installe à Orléans et poursuit la fabrication. Recommandée par les médecins hygiénistes du 17ème, cette douceur est rapidement adoptée par les grands de la Cour.

## 05 POIRE D'OLIVET \*

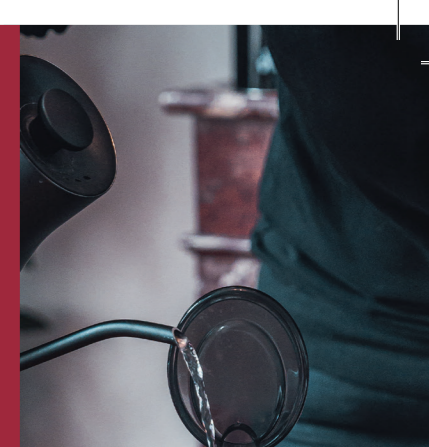
L'eau-de-vie de poires d'Olivet est née au Moyen Âge : les moines de Saint-Mesmin de Miccy produisaient cet alcool à partir de poires de la région. Les arboriculteurs accrochent les bouteilles dans les arbres et y enferment les poires naissantes qui vont ainsi se développer à l'intérieur. Une fois les 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.

05



## 07 BIÈRES ARTISANALES\*

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



04



## 04 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 19ème siècle. Les Toques du Loiret la proposent fréquemment à leur carte !

## 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 19ème et début du 20ème siècle, et a bien failli disparaître. Il subsiste 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.

06



08

## 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.



### Le saviez-vous ?

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

\* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

02

## 02 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.

