

gastronomie

des trésors culinaires qui ont
le goût du bonheur



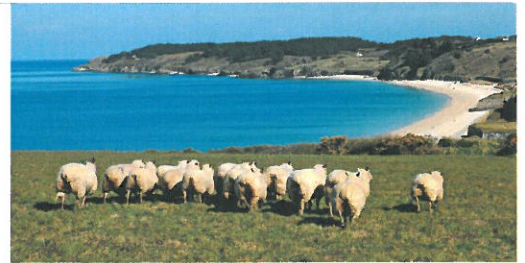
La gastronomie, riche des saveurs des produits locaux de qualité et de première fraîcheur, participe d'un art de vivre propre à Belle-Île-en-Mer :

Viandes d'élevages labellisées, charcuteries, légumes du terroir, miel, fromages de chèvres ou de brebis, pâtisseries, confiseries, ou bien galettes et crêpes, poissons et plateaux de fruits de mer, bières, alcools ... raviront vos palais.

Une île authentique généreuse

Découvrez de nombreuses spécialités, rencontrez les producteurs, fromagers, biscuitiers, confiseurs, brasseries, distilleries aux remarquables savoir-faire et parcourez les étals des marchés typiques, comme au Palais, chaque matin tous les jours de l'année.

« Au coin des producteurs » anime un local de vente, les vendredis et samedis, proposant une gamme de produits issus directement des exploitations de Belle-Île.



Saveurs marines & terre d'embruns

De leurs filets, lignes et casiers les pêcheurs côtiers prélèvent chaque jour, au gré des saisons, de superbes bars, des lieus, juliennes, rougets, soles, seiches, homards, étrilles, tourteaux et araignées, que proposent les poissonniers, au côté de magnifiques bouquets et coquillages. Goûtez l'étonnant pouce-pied, crustacé qui ne se développe qu'en de rares endroits d'Europe et dont la récolte est réglementée. L'île abrite la plus grosse population européenne de ce crustacé.

Belle-Île-en-Mer pratique une agriculture raisonnée, dans le respect d'une tradition d'élevage extensif, en recherche constante d'autonomie, comme en témoigne son nouvel abattoir. Une quarantaine d'agriculteurs, producteurs de lait, maraîchers, éleveurs d'agneaux et de bovins exploite la moitié de la superficie de l'île. Les pâturages, qui recouvrent les embruns, nourrissent un bétail de plein air, aux viandes d'une qualité exceptionnelle. « L'Agneau du large », appellation locale, distingue une chair ovine exquise, parfumée. De superbes pièces de bœuf, finement persillées, ont mérité la marque « Viande bovine des embruns ».

Les plus chanceux dégusteront peut-être la fameuse poule aux krassens (beignets salés cuits dans la sauce), une spécialité belliloise.

Sans plus attendre, succombez à toutes les saveurs de l'île !

