

Dossier de presse

**La Vendée,**

Destination gourmande

Collection 2016



[www.vendee-tourisme.com](http://www.vendee-tourisme.com)

# Comment venir en Vendée ?



Située à seulement quatre heures de route de Paris et à cinq heures de Toulouse, la Vendée est bien desservie par les axes autoroutiers. La destination est également et facilement accessible en train avec sa ligne TGV directe Paris – La Roche-sur-Yon – Les Sables d’Olonne et son réseau ferroviaire de six gares.

Quant à l’alternative aérienne, le Puy du Fou® et la station de Saint-Jean-de-Monts par exemple, ne sont qu’à 70 km de l’aéroport international Nantes Atlantique qui compte de nombreuses villes au départ.

## EN VOITURE

Paris – La Roche-sur-Yon – Les Sables d’Olonne : 450 km, autoroute A10/A11/A87

Toulouse – La Roche-sur-Yon : 532 km, autoroute A62/A10/A83

Rennes – La Roche-sur-Yon : 185 km, N137/A83

## EN TRAIN

Gares TGV Vendée : La Roche-sur-Yon, Les Sables d’Olonne.

Autres gares TGV à proximité : Nantes, Niort, La Rochelle.

Gare SNCF en correspondance : Saint-Gilles-Croix-de-Vie, Challans, Luçon, Montaigu.

## EN AVION

Aéroport international Nantes Atlantique

Villes de départ : Ajaccio, Bastia, Bordeaux, Brest, Bruxelles, Clermont-Ferrand, Genève, Lille, Lyon, Marseille, Metz, Montpellier, Mulhouse, Nice, Paris Roissy, Strasbourg, Toulouse.

Aéroport La Rochelle – Île de Ré

Villes de départ : Lyon, Bruxelles, Genève.

# Sommaire



**Le goût de la Vendée** ..... p.4

**La campagne de communication** ..... p.5

## **Balades gastronomiques en Vendée**

- Les Sables d'Olonne ..... p.6 à 9
- Pays de Saint Gilles Croix de Vie ..... p.10 à 13
- Ile de Noirmoutier ..... p.14 à 17
- Vendée Vallée ..... p.18 à 21
- Sud Vendée ..... p.22 à 25

**Nos belles tables, les nouveautés 2016** ..... p.27 à 29

**Informations pratiques** ..... p.30

Réalisation février 2016.

Conception, édition : Service Edition du Pôle Tourisme de Vendée Expansion - 33 rue de l'Atlantique - CS 80206 - 85005 LA ROCHE SUR YON Cedex  
Tél. 02 51 44 90 00 - Fax 02 51 62 36 73.

Directeur de la publication : Eric GUILLOUX.

Malgré tout le soin apporté à sa réalisation, ce document peut contenir des erreurs d'impression ou omissions, dont Vendée Expansion ne saurait être tenu pour responsable. Les descriptifs, tarifs et conditions de séjours sont donnés à titre indicatif et peuvent varier en fonction des dispositions réglementaires éventuelles. Photos, textes et descriptifs non contractuels. Ne peut être vendu. Vendée Expansion est titulaire de tous les droits de propriété intellectuelle relatifs à « Dossier de presse Gastronomie 2016 » qui lui appartiennent ou détiennent les droits d'usage y afférant. Vous ne pouvez en aucun cas, reproduire, représenter, modifier, transmettre, publier, adapter sur quelque support que ce soit, par quelque moyen que ce soit, ou exploiter de quelque manière que ce soit, tout ou partie de « Dossier de presse Gastronomie 2016 » sans l'autorisation écrite préalable de Vendée Expansion.

L'exploitation non préalablement autorisée par Vendée Expansion, à quelque titre que ce soit, de tout ou partie de « Dossier de presse Gastronomie 2016 » pourra faire l'objet de toute action appropriée, notamment d'une action en contrefaçon.

Crédits photos : S. BOURCIER, Jean-Christophe Leroux, A. LAMOUREUX, Communauté de Communes Ile de Noirmoutier, Restaurant La Robe, Restaurant Le Balata, Restaurant Le Quai des Saveurs, unecuilleepourpapa.net.

# Le goût de la Vendée



Premier département touristique de France sur la façade atlantique, la Vendée est riche d'un patrimoine fort et d'une gastronomie traditionnelle variée. Avec deux restaurants 2 étoiles Michelin et deux restaurants 1 étoile Michelin, le département se démarque comme une destination gastronomique. En associant tourisme et dégustation, le département invite à découvrir les quatre coins de la Vendée au gré du vent et des saveurs.

## BALADES GASTRONOMIQUES EN VENDÉE

La gastronomie vendéenne est aujourd'hui une motivation forte pour attirer les visiteurs dans ce département touristique. La Vendée regorge de petits producteurs et de bonnes adresses pour lier l'agréable au plaisir de déguster des produits de qualité.

Pour commencer le voyage, l'île de Noirmoutier présente ses marais salants au nord-ouest de l'île, où le sel se forme progressivement sous l'action du soleil et du vent. A Noirmoutier, on peut aussi déguster les savoureuses bonnottes. Stars incontestées de la pomme de terre, au bon goût de noisette, elles sont servies quelques jours par an dans les meilleurs restaurants de France. Même le président Obama y a goûté en 2015 lors de son passage à Paris après l'ouverture de la COP21. De la Baie de Bourgneuf jusqu'à la Baie de l'Aiguillon, l'Huître Vendée Atlantique, au bon goût d'iode, se développe allègrement pour le bonheur des amateurs. Et c'est dans la Baie de l'Aiguillon que l'élevage de la moule de bouchoit est née. Aliment emblématique du terroir vendéen, la moquette est une culture traditionnelle du Bas Bocage. On l'aime nature avec une noix de beurre ou bien en légume d'accompagnement avec du jambon. La brioche fait aussi la fierté des Vendéens. Sucrée et très parfumée, les Vendéens en ont toujours consommé de grandes quantités. Produit traditionnel typique de la région de Fontenay le Comte, le préfou fait partie également des spécialités vendéennes.

## LES PRODUITS EMBLÉMATIQUES DE VENDÉE

Réputée notamment pour ses moquettes, son préfou, sa trouspinette, ses tourtisseaux et sa gâche, la Vendée est pleine de ressources pour surprendre les papilles. Saveurs iodées issues de la côte, les produits de la mer ne sont pas en reste : de la sardine de Saint Gilles Croix de Vie aux huîtres Vendée Atlantique, en passant par la sole « sablaise », le bar ou encore les crustacés.

## L'ŒNOTOURISME EN VENDÉE

En Vendée, on trouve les Vins des Fiefs Vendéens, dont l'histoire remonte au Moyen Age quand les moines cultivaient leurs lopins de vigne. Brem sur Mer, Pissotte, Mareuil sur Lay, Vix et Chantonnay sont les cinq Fiefs Vendéens, dont les vins appartiennent à la catégorie des AOC depuis 2011. Puisque bonne cuisine et bon vin vont de pair, l'œnotourisme est une occasion de découvrir la Vendée en partant à la découverte des fiefs. A cette occasion, balades à vélo au cœur des vignes, dégustation de vins à la cave et visite des nouveaux chais sont organisés par les viticulteurs.

## LES ÉTOILÉS ET LES JEUNES CHEFS DE « TALENTS »

Pour les gourmets, de nombreux restaurants plus charmants les uns que les autres sont répartis sur tout le territoire. Et la Vendée peut même se vanter de toucher les étoiles puisqu'elle possède quatre étoiles Michelin.

Avec ce beau panier garni, on peut le dire : « la Vendée sait recevoir ! »

# La campagne de communication

Pour 2016, Vendée Tourisme a choisi de mettre à l'honneur sa gastronomie. Aujourd'hui, avec quatre restaurants étoilés et de plus en plus de distinctions pour nos chefs, la Vendée conforte sa place de nouvelle destination gastronomique. Cette campagne fera découvrir aux visiteurs la montée en gamme de la gastronomie vendéenne, la richesse de ses produits et la qualité des nouveaux et jeunes producteurs. L'objectif est de faire voyager les touristes aux quatre coins de la Vendée autour de la gastronomie. A cette occasion, un plan de communication original est mis en œuvre en avant saison : avril et mai 2016.

## UN SPOT DIFFUSÉ DANS LES CINÉMAS RÉGIONAUX

L'été dernier, Vendée Tourisme a sillonné la Vendée pour récolter les plus belles images gastronomiques du territoire. Mixé, mélangé et préchauffé, ce spot de trente secondes offre un bel aperçu de l'étendu et de la qualité de la cuisine vendéenne. Cette vidéo sera diffusée dans plus de 17 cinémas de la région Pays de la Loire à partir du 6 avril 2016, sur une période allant de deux à six semaines.

## LES DÎNERS TOQUÉS DE VENDÉE

Dans le cadre de la campagne de communication, cinq dîners insolites seront organisés sur tout le département : de Noirmoutier au Bocage en passant par le Sud Vendée, le Pays de Saint Gilles Croix de Vie ou encore Les Sables d'Olonne. Ces dîners prendront place dans des lieux exceptionnels tenus secrets jusqu'au jour de l'événement. Cuisinés avec amour par les chefs vendéens, les Dîners Toqués seront l'occasion de redécouvrir les spécialités du terroir face aux plus belles vues de Vendée. Pour participer à cette expérience unique, vingt-cinq dîners pour deux seront à gagner sur le site [www.vendee-tourisme.com](http://www.vendee-tourisme.com). L'opération débute le mercredi 6 avril et prendra fin le mercredi 18 mai 2016.

## LES OFFRES GOURMANDES DES RESTAURATEURS

Toute l'année, Vendée Tourisme propose des rendez-vous commerciaux basés sur des thématiques variées, afin de promouvoir l'offre touristique vendéenne. L'un de ces temps forts 2016 est la mise en avant de la thématique Gastronomie associée aux enfants. Une sélection d'offres dédiées sera mise en avant sur [www.vendee-tourisme.com](http://www.vendee-tourisme.com) à partir du 6 avril 2016. L'idée est de proposer un focus sur les restaurants proposant un menu du terroir fait maison pour les enfants, un accueil dédié aux enfants ou encore des installations ou équipements pour les plus petits.



## UN PETIT AVANT-GOÛT DES DÎNERS TOQUÉS PAR DESTINATION

### LES SABLES D'OLONNE

Dîner sur le toit terrasse d'une villa historique de 1870, offrant la plus belle vue panoramique sur le chenal des Sables d'Olonne.

### L'ÎLE DE NOIRMOUTIER

Dîner cuisiné par un chef étoilé à bord d'un voilier mythique, emblème du patrimoine maritime noirmoutrin.

### PAYS DE SAINT GILLES CROIX DE VIE

Dîner dans les Jardins d'un des plus beaux belvédères de la côte vendéenne, offrant une vue imprenable sur la corniche.

### SUD VENDÉE

Dîner en pleine nature au cœur du Marais Poitevin.

### VENDÉE VALLÉE

Dîner sur les hauteurs de la Vendée dans un site exceptionnel où se côtoient deux jumeaux emblématiques.



# Balades gastronomiques...

## ...aux Sables d'Olonne



Terre de marins, quatrième port de pêche de France pour la valeur des produits débarqués, Les Sables d'Olonne reste un lieu incontournable pour qui veut déguster les produits de la mer : les poissons nobles comme la sole, mais aussi la seiche, le merlu, le bar, les sardines sablaises, maquereaux, lottes ou Saint Pierre peuplent les étals au gré des saisons.

La poissonnerie du port est sans aucun doute le lieu à fréquenter pour se régaler de poissons mais pour ceux qui préfèrent les coquillages et crustacés, deux autres lieux s'imposent dans le quartier typique de La Chaume, les viviers de la côte sauvage et le vivier Rocheteau. Pour mieux apprécier la saveur au goût iodé de ces fruits de la mer, rien de mieux qu'un petit détour par les chais du Pays des Olonnes. Des domaines viticoles familiaux produisent des vins de

qualité exportés dans le monde entier et servis dans les plus grands restaurants français.

Terre de marins mais aussi de marais, ce pays exportateur de l'or blanc au XVI<sup>ème</sup> siècle, continue à récolter une pépite, « la fleur de sel ». Si elle était une denrée autrefois utilisée pour la conservation du poisson lors des campagnes morutières, elle est aujourd'hui vendue dans les cabanes de sauniers au cœur même des marais. Fruit d'une alchimie entre l'eau salée, le soleil et le vent, il continue à faire l'objet d'une attention particulière. Aromatisé ou non, il est utilisé pour des recettes multiples dont celle de la sole ou du bar en croûte de sel.

# Balades gastronomiques...

## ...aux Sables d'Olonne

**Au détour d'un chemin, les bonnes adresses de producteurs et restaurateurs**

### LA CONSERVERIE « LA SABLaise »

Cette entreprise familiale perpétue la tradition des conserveries d'autrefois avec un savoir-faire artisanal dans ses recettes. Plusieurs produits sont déclinés : soupes de poisson, rillettes, anchois marinés, mogettes...

Allée Alain Gautier, 85340 OLONNE SUR MER  
Tél. 02 51 32 86 37  
[www.lasablaise.fr](http://www.lasablaise.fr)



### LES SALINES DE L'AUBRAIE

Des marais, un parc historique touristique, une promenade en bateau sur la rivière salée : les Salines représente un site touristique incontournable pour apprendre l'histoire du Pays des Olonnes à travers le sel.

Route de l'Aubraie, 85100 LES SABLES D'OLONNE  
Tél. 02 51 21 01 19  
[www.lessalines.fr](http://www.lessalines.fr)

### POISSONS ET CRUSTACÉS FRAIS

Retrouver dans les viviers des Sables d'Olonne huîtres, moules, crustacés, poissons et plateaux de fruits de mer.

• VIVIERS ROCHETEAU  
7 rue du Bargeouri, La Chaume  
85100 LES SABLES D'OLONNE  
Tél. 02 51 32 04 68

• VIVIERS DE LA CÔTE SAUVAGE  
15 route Bleue, 85100 Les Sables d'Olonne  
Tél. 02 51 32 03 19

### LA SALORGE DE LA VERTONNE

En 2005, Matthieu et Benoit décident de réhabiliter le marais aux Fèves de l'Île d'Olonne. Depuis, ils accueillent le public, proposent des visites et vendent leur production.

Rue de la Corde, 85340 L'ÎLE D'OLONNE  
Tél. 02 51 33 65 89  
[www.lasalorge.fr](http://www.lasalorge.fr)

### DOMAINE SAINT NICOLAS

Ce domaine viticole familial de père en fils s'étend sur 32 hectares. Il est spécialisé dans la culture biodynamique, sans désherbant, ni engrais ni produit chimique de synthèse. Les vignobles sont implantés sur de légers coteaux exposés sud-ouest pour les Pinot Noir, Gamay et Cabernet, sud-est pour les Chardonnay et Chenin sur des sols argileux et schisteux. Depuis 2015, un nouveau chai est créé à l'Île d'Olonne, surmonté d'un dôme de bois, dans lequel le sol vitré permet aux visiteurs d'observer les barriques et la vinification. Plusieurs prestations sont proposées : visite du vignoble, dégustations pour des groupes, séminaires...

La Croix Bégau, 85340 L'ÎLE D'OLONNE  
Tél. 02 51 33 13 04  
[www.domainesaintnicolas.com](http://www.domainesaintnicolas.com)



### LE PRODUIT PHARE : LA SOLE

La sole des Sables d'Olonne est un poisson plat qui vit au large des côtes vendéennes. Dans l'assiette, la chair maigre, blanche et ferme de la sole des Sables se cuisine en filets ou entière, façon « meunière », avec du beurre et un jus de citron.

# Balades gastronomiques...

## ...aux Sables d'Olonne

### Les pieds dans le plat :

Paupiettes de soles aux langoustines en croûte feuilletée de Marie-France Thiery

#### INGRÉDIENTS (POUR 2 PERSONNES)

2 soles moyennes dont vous aurez fait lever les filets par le poissonnier, il vous restera 8 petits filets assez minces ; 8 asperges vertes ; 500 gr de pommes de terre primeurs ; 8 grosses langoustines crues ; 1 bouteille de vin blanc sec ; 1 bouquet de thym citron ; 2 pointes d'ail ; 1 grosse carotte, huile d'olive ; sel - poivre - piment d'Espelette ; 1 rouleau de pâte feuilletée ; 1 jaune d'œuf.

#### LES ASPERGES

Enlevez le bout légèrement abîmé des asperges ; pour les vertes, ce n'est pas nécessaire de les peler. Mettez à bouillir une casserole d'eau salée ; dès le début de l'ébullition, plongez les asperges et comptez 8/10 minutes de cuisson ; c'est très rapide, vérifiez avec la pointe d'un couteau pour vous en assurer. Après cuisson, égouttez tout de suite. Coupez d'un côté les pointes, et de l'autre côté détaillez le reste des asperges en petites rondelles. Réservez.

#### LES POMMES DE TERRE

Inutile de peler les pommes de terre primeur ; frottez-les simplement dans un torchon avec du gros sel (cette opération s'appelle « sasser ») puis essuyez pour retirer tout le sel. Mettez de l'eau salée à bouillir dans une casserole avec les pommes de terre et comptez une dizaine de minutes de cuisson après ébullition. Il faut qu'elles restent fermes, donc contrôlez la cuisson tout comme pour les asperges.

#### LES LANGOUSTINES

Les décortiquer à cru ; réservez la chair dans un bol et conservez les carapaces, têtes et pinces pour le fumet.

#### LE FUMET DE LANGOUSTINES

Dans une grande sauteuse, mettez à chauffer doucement une à deux cuillerées à soupe d'huile d'olive, puis faites revenir la carotte découpée en rondelles ; jetez ensuite dans le plat toutes les carapaces, têtes et pinces de langoustines ; remuez pendant 1 minute, puis ajoutez les pointes d'ail en chemise (non épluchées, avec leur peau) et versez d'un coup le vin blanc. Salez, poivrez, ajoutez les branches de thym citron, couvrez et laissez cuire pendant une heure sur feu très doux, en n'ayant pas peur d'écraser en cours de cuisson les têtes et pinces pour en retirer un maximum de sucs. Après cuisson, filtrez le jus.

#### LES PAUPIETTES DE SOLES

Étalez les filets sur le plan de travail ; déposez au milieu, en travers, une langoustine crue, une pointe d'asperge, salez et poivrez puis roulez pour former une paupiette. Procédez de même pour chaque filet.

#### LE MONTAGE DU PLAT

Dans une mini-soupière, déposez 2 ou 3 petites pommes de terre, posez par-dessus 4 paupiettes, recouvrez avec quelques rondelles d'asperges puis versez du fumet de poisson aux trois-quarts du plat ; saupoudrez de piment d'Espelette. Étalez la pâte feuilletée, à l'aide d'un bol retourné découpez deux ronds. Posez ces ronds sur les soupières, collez bien les bords avec un peu d'eau. Badigeonnez le dessus de la pâte avec un jaune d'œuf, au couteau faites quelques croisillons puis enfournez th. 220° pendant 10 minutes environ. Surveillez bien la cuisson, pour éviter que la pâte ne cuise trop vite et ne brûle.

### Ça se Fête !

#### LA GRANDE BORDÉE

Rassemblement populaire des gens de mer, la Grande Bordée a pour objectif de promouvoir le patrimoine maritime sablais et de rendre hommage aux marins-pêcheurs : processions, chants de marins, défilé nautique, baptême en mer, expositions, conférences, métiers de la mer et bien sûr dégustations viennent ponctuer ces journées au sein du quartier de La Chaume.



# Balades gastronomiques...

## ...aux Sables d'Olonne

Les toques 



### MARIE-FRANCE THIERY

une bloggeuse, [unecuilereepourpapa.net](http://unecuilereepourpapa.net)

Si l'année de sa naissance offrait de très grands crus viticoles aux amateurs, c'est plutôt du Fief Vendéen qui coule depuis toujours dans ses veines. Née d'un papa bocain et d'une maman maraîchère, l'un amateur passionné de pêche et l'autre grande cuisinière, elle a passé sa jeunesse à Challans et ses études aux Sables d'Olonne. Elevée aux fruits de mer qu'ils allaient pêcher en famille à Noirmoutier, la nature épicurienne de Marie-France Thiery s'est révélée dès son plus jeune âge. Elle partage depuis maintenant 5 ans recettes, balades et découvertes gastronomiques sur son blog « Une cuillerée pour papa ».

### JEAN-FRANÇOIS DEBLABIS

La Ferme de Villeneuve

Jean-François Deblabis a passé toutes les vacances scolaires de son enfance et adolescence aux Sables d'Olonne chez son arrière-grand-mère, qui elle-même tenait un restaurant dans le quartier de La Chaume. Il a été piqué très tôt par la cuisine puisque c'est vers 15 ans qu'il s'oriente vers un apprentissage. Il ouvre son premier restaurant en 1989 puis en 2012 au Château d'Olonne, aux commandes de la Ferme de Villeneuve. Il se voit attribuer un Bib Gourmand au Guide Michelin en 2014.

28 rue du Pré-Etienne, 85180 LE CHÂTEAU D'OLONNE  
Tél. 02 51 33 41 83



### NICOLAS FERRÉ

Le Quai des Saveurs

En novembre 2015, Nicolas Ferré, le brillant Chef du restaurant le Quai des Saveurs aux Sables d'Olonne, ouvert depuis 6 ans, a obtenu la distinction de « Jeune Talent 2016 » du célèbre guide Gault & Millau. Après avoir travaillé en Belgique, aux Antilles, à Deauville et à New York, le jeune Chef a ouvert son établissement sur le port de pêche de la ville d'origine de son épouse. La fraîcheur des produits, issu de notre terroir vendéen, et l'originalité des recettes fait la différence. Nicolas Ferré est bien présent dans le paysage des Sables d'Olonne ainsi que son épouse Marjorie qui, en salle, sait commenter une cuisine décidément intéressante.

10 Quai René Guiné, 85100 LES SABLES D'OLONNE  
Tél. 02 51 23 84 91  
[www.lequaidessaveurs.net](http://www.lequaidessaveurs.net)

### THOMAS EVANNO

Hôtel Côte Ouest

Après avoir fait ses classes aux côtés de grands noms de la Gastronomie Française comme le Majestic de Cannes ou encore La Villa Belle-Rose à Saint Tropez, Thomas Evanno poursuit son aventure gastronomique à bord de Côte Ouest aux Sables d'Olonne. A travers de nombreuses escales gustatives, il fait voyager avec une cuisine authentique mélangeant fraîcheur et simplicité.

Route Du Tour de France, 85100 LESSABLES D'OLONNE  
Tél. 02 51 21 77 77

**Idée séjour** - RESPIREZ LE GRAND AIR DU BORD DE MER - A partir de 115 €/personne

Laissez-vous aller au bord de l'océan et profitez pleinement des installations modernes de l'hôtel\*\*\*\*, relié au Relais Thalasso. Un espace forme et hydromarin est à votre disposition avec piscine d'eau de mer chauffée à 32°, jets sous-marins, jacuzzi... Côté hébergement, face à l'océan et dans un cadre idyllique, l'hôtel vous accueille dans un décor de charme type paquebot des années 30.

Le + du séjour : votre dîner escale gourmande face à la mer est inclus !

Informations et réservations sur [www.vendee-tourisme.com](http://www.vendee-tourisme.com), rubrique Réserver ou au 02 51 62 76 82.

# Balades gastronomiques...

## ...à Saint Gilles Croix de Vie



Goûtez un art de vivre au Pays de Saint Gilles Croix de Vie. Généreux et délicat, le territoire offre mille et une saveurs pour satisfaire les papilles les plus exigeantes. La gastronomie locale allie les douceurs de la terre et de la mer, un savoureux mélange qui invite à la gourmandise. Le Pays de Saint Gilles Croix de Vie regorge de produits de qualité, dont certains contribuent fortement à la réputation de la destination. Aujourd'hui, Saint Gilles Croix de Vie est le seul port de France labellisé « Site Remarquable du Goût ».

Une distinction que la cité maritime doit bien sûr à sa sardine. Forte du Label Rouge obtenu en 2000, une première pour un poisson sauvage, elle devient la star dès la fête de la sardine primeur organisée début mai. Continuons avec La Rose de Saint Gilles, le caviar de la crevette, pêchée sur nos côtes de novembre à février. Chaque année, ce sont près de 70 tonnes qui sont débarquées au port.

Quoi de meilleur pour accompagner ses deux produits emblématiques que les Vins des Fiefs Vendéens, détenteurs de l'appellation AOC et du label européen AOP, qui s'exportent jusqu'au Japon ? Le portrait ne serait pas complet si nous ne citons la fleur de sel et la salicorne des marais salants de Saint Hilaire de Riez, l'agneau Mer et Vie de Givrand, et bien entendu les fruits et légumes de nos maraîchers.

Qui plus est, nous retrouvons une belle expression du concept de terroir dans les expériences culinaires proposées par les meilleures tables du territoire. Nos chefs prennent un plaisir certain en travaillant des produits frais, en les sublimant et en éveillant nos papilles à de nouvelles saveurs.

# Balades gastronomiques...

## ...à Saint Gilles Croix de Vie

**Au détour d'un chemin,** les bonnes adresses de producteurs et restaurateurs



### DOMAINE SAINT NICOLAS

Ce viticulteur possède plus d'une corde à son arc, à la fois homme de la terre et grand voyageur, il fut notamment le premier vendéen à se lancer dans la biodynamie en 1995. Thierry Michon cultive en trois couleurs des cépages enracinés dans un terroir composé de schistes et d'argile. Ses cuvées obtiennent des notes florales et fruitées (Le Haut des Clous, blanc), des tanins fondus (Reflète, rosé) ou une grande intensité racée (Le Grande Pièce, rouge). Tous font partis du vignoble des Fiefs Vendéens, qui désigne une appellation d'origine contrôlée (AOC). 30% de ses cuvées partent à l'export (Japon, USA, Ile Maurice, Monaco) et ses meilleures bouteilles s'affichent sur les cartes des plus grands restaurants au monde. La visite de son nouveau chai est possible en été.

11 rue des Vallées, 85470 BREM SUR MER  
Tél. 02 51 33 13 04  
[www.domainsaintnicolas.com](http://www.domainsaintnicolas.com)

### LES MARAIS SALANTS DE LA VIE

Les marais salants, façonnés par l'homme dès le VII<sup>ème</sup> siècle, témoignent de l'intense activité qui régnait il y a peu encore autour de la récolte de « l'or blanc ». La réhabilitation d'anciens marais salants dans la basse vallée de la Vie fait revivre l'exploitation du sel depuis les années 1990.

Une découverte pittoresque au cœur des marais permet de comprendre le travail du saunier et d'admirer les gestes traditionnels qu'il réalise au quotidien. La faune et la flore de ce territoire naturel fait de terre et d'eau sont également présentées lors de la visite qui s'achève par une savoureuse dégustation du sel de Vie.

RD 38 Bis, 85270 SAINT HILAIRE DE RIEZ  
Tél. 06 15 74 26 81



### CONSERVERIE LA PERLE DES DIEUX

La Perle des Dieux est la marque premium de la conserverie de Saint Gilles Croix de Vie, à l'expérience centenaire. Les sardines fraîchement pêchées au meilleur de la saison sont sélectionnées et préparées à l'ancienne, à la main. Ces boîtes de sardines sont d'un raffinement extrême. Ces conserves sont remplies de sardines d'une qualité supérieure.

Il est même conseiller de garder les boîtes quelques années puisqu'une sardine commence à se confire au bout de 4 ans minimum.

L'arête centrale, elle aussi confite, n'aura laissé que les bienfaits du calcium. L'originalité de La Perle des Dieux est d'avoir su collaborer avec des artistes. Ainsi, l'artiste peintre nantaise Delphine Cossais, et plus récemment l'artiste peintre Rochelaise Coralie Joulin, ont personnalisé ces boîtes à sardines millésimées.

49 rue des couvreurs  
85800 SAINT GILLES CROIX DE VIE  
Tél. 02 51 55 55 44  
[www.laperledesdieux.com](http://www.laperledesdieux.com)

### LE PRODUIT PHARE : LA SARDINE

Les pêcheurs attendent la saison, qui s'achèvera à l'automne, pour se mesurer à ces petits poissons fûtés qu'il faut attraper par la ruse quand ils se regroupent en bancs au petit matin. La sardine de Saint Gilles Croix de Vie est la marque de fabrique de ce petit port dont l'histoire est pétrie par des hommes durs à la tâche lorsqu'il s'agit de taquiner le pétillant poisson. C'est pour dire, il y a même une confrérie qui voue un culte à ce poisson mythique !

# Balades gastronomiques...

## ...à Saint Gilles Croix de Vie

### Les pieds dans le plat :

### Croustillant de Sardines de Saint-Gilles-Croix-de-Vie du chef Sylvain Maran

#### INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

16 sardines moyennes de Saint Gilles Croix de Vie ; saumure dense : 1 volume de gros sel pour un volume d'eau et un demi-volume de vinaigre blanc pour trempagne de 20 minutes ; 1 paquet de feuilles de pâte à filo ; 200 g de salicornes fraîches ; 1 oignon rouge ; 30 g d'œufs de hareng fumé ; 2 échalotes ; 8 cl de vinaigre de vin ; 20 cl d'huile d'olive ; persil plat ciselé ; pousses d'épinard ; pluches de cerfeuil ; beurre demi-sel ; paprika en poudre ; badiane en poudre ; réglisse en poudre.

Ecailler délicatement les sardines, les vider, les essuyer puis lever les filets. Les mettre à tremper dans la saumure 20 min. Les égoutter et bien les essuyer, réserver au frais.



Détailler des disques de 85 mm de diamètre de 4 feuilles de pâte filo superposées, en réaliser 8 superpositions de 4 disques. Les placer sur une plaque avec un silpat ou papier sulfurisé. Au pinceau, les badigeonner de beurre demi-sel fondu, parsemer de paprika, de badiane et de réglisse en poudre. Enfourner à 160°C, sans ventilation, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Réserver à l'abri de l'humidité.

Couper l'oignon rouge en fines rondelles. Hacher les deux échalotes. Préparer la vinaigrette, ajouter le persil plat ciselé, les échalotes et la moitié des œufs de hareng. Trier et laver les salicornes. Soit les utiliser crues, soit les blanchir 1 min et les refroidir dans la glace et égoutter.

Disposer les filets de sardines, côté peau dessus, sur une plaque antiadhésive préalablement huilée. Huiler très légèrement la peau des sardines. Cuire au four grill très chaud, rapidement, 3 min, de façon à avoir la peau croustillante, ou griller la peau au chalumeau.

Monter les croustillants en alternant chaque élément : disques de filo, salicornes, 2 filets de sardines, pousses d'épinard. Répéter l'opération et terminer avec les rondelles d'oignon rouge. Disposer quelques œufs de hareng sur le dessus, pluches de cerfeuil et un cordon de vinaigrette autour du croustillant. Fleur de sel et poivre du moulin puis servez !

### Ça se Fête !

FÊTE DE LA SARDINE - 31 JUILLET 2016

Pêche et tourisme se retrouvent chaque été, lorsque de rabelaisiennes « sardinades » réunissent habitants et estivants. En quelques heures, des centaines de tonnes de vives argentées sont dégustées par des vacanciers heureux de retrouver le bon goût de la simplicité. Chants de marins, spectacles folkloriques et grillades de poissons du port de Saint Gilles Croix de Vie sont au rendez-vous.



# Balades gastronomiques...

## ...à Saint Gilles Croix de Vie

### Les toques



#### JEAN-MARC PÉROCHON

une étoile Michelin pour Les Brisants à Brétignolles sur Mer

L'étoile de Jean-Marc Pérochon brille désormais dans un décor renouvelé à la hauteur de la carte des Brisants. Les plats relèvent d'une préparation quasi alchimique qui met en valeur, avec la plus pure authenticité, la saveur des produits locaux : volailles de Challans, poissons de la criée de Saint Gilles, légumes de Saint Hilaire, sans oublier la fameuse moquette de Vendée. Tous ces fleurons du terroir s'unissent ici, pour le meilleur, avec parfois une touche d'exotisme, héritière des voyages du chef.

63 Avenue de la Grande Roche  
85470 BRÉTIGNOLLES SUR MER  
Tél. 02 51 33 65 53  
[www.lesbrisants.com](http://www.lesbrisants.com)

#### NICOLAS COUTAND

Les Genêts

Passionné très tôt par la cuisine, Nicolas Coutand fait ses premières armes dans de prestigieux restaurants. Après plusieurs expériences réussies, Amélie et Nicolas Coutand décident de revenir aux sources et invitent à découvrir leur restaurant gastronomique. Les Genêts ont élu domicile dans une ancienne maison de maître, agrémentée de son parc paysager. Nicolas privilégie les produits frais du terroir et de la mer, qu'il a plaisir à travailler et à sublimer. Le Chef a été désigné « jeune talent » par le Gault et Millau fin 2014 et classé 2 couverts au Guide Michelin 2015.

21 bis rue de l'Océan, 85470 BREM SUR MER  
Tél. 02 51 96 81 59



#### NICOLAS BOUCHER

Le Balata

Situé sur le golf des Fontenelles, avec une vue imprenable sur le green, Le Balata, Bib Gourmand au Guide Michelin, offre une ambiance lounge d'inspiration espagnol à la fois chic et contemporaine. Son chef, Nicolas Boucher, célèbre l'art de la table et des délices culinaires. La carte laisse transparaître une cuisine de saison maîtrisée, qui fait la part belle aux produits locaux. Pour accompagner dignement ces mets, la cave plaît aux amateurs comme aux connaisseurs.

Golf des Fontenelles - Route de Coëx  
85220 L'AIGUILLON SUR VIE  
Tél. 02 28 10 63 96  
[www.lebalata.com](http://www.lebalata.com)

#### SYLVAIN MARAN

Le Boisvinet

En juin 2007, Annabelle et Sylvain Maran jettent l'ancre à Saint Gilles Croix de Vie et reprennent Le Boisvinet. Fin 2008, le restaurant fait peau neuve, ils optent pour un style épuré, intimiste et contemporain avec une vue unique sur la baie de Saint Gilles. Ce chef chevronné, « Maître Restaurateur » et deux couverts au Guide Michelin, propose une cuisine gastronomique, familiale et créative. De par ses voyages et sa curiosité pour la richesse du monde et des diverses cultures, Sylvain s'imprègne des goûts, des odeurs, des saveurs, des couleurs et délivre une cuisine originale où se mêlent les produits locaux de la terre et du large.

2 rue Louis Cristau, 85800 SAINT GILLES CROIX DE VIE  
Tél. 02 51 55 51 77  
[www.boisvinet.com](http://www.boisvinet.com)

### Idée séjour - GOURMANDISES OCÉANES - A partir de 99 €/personne

Au cœur d'une ambiance marine, goûtez aux délices de la marée ! Le port de pêche de Saint-Gilles Croix de Vie est tout proche et vous offre les saveurs de l'océan : poissons, coquillages et crustacés, produits frais et arômes naturels vous mettent l'eau à la bouche. Profitez de cette escapade gourmande pour flâner sur le port et laissez-vous charmer par la côte découpée de Sion et la promenade au pied des dunes.

Informations et réservations sur

Informations et réservations sur [www.vendee-tourisme.com](http://www.vendee-tourisme.com), rubrique Réserver ou au 02 51 62 76 82.

# Balades gastronomiques...

## ...sur l'île de Noirmoutier



Le voyage commence dès le mythique passage du Gois où, foulant le pavé d'un pas éclaboussé, les douceurs iodées de l'île s'entremêlent. C'est un véritable voyage sensoriel qu'offrent les saveurs de l'île de Noirmoutier : les huîtres, le bar de ligne et la sole, la pomme de terre primeur et le sel. L'île de Noirmoutier est un petit coin de paradis atlantique où les touristes aiment faire escale. Mais cette île vit toute l'année, au rythme des hommes qui la façonnent et la cultivent avec passion, pour donner naissance à des produits de terroir d'exception.

Au fur et à mesure que l'île est parcourue, une évidence se fait jour, la nature et les éléments semblent être les maîtres à bord. Pourtant, les artisans des saveurs savent composer avec cette nature aussi fantaisiste que bienveillante. Les « pataquous » et les sauniers en font la démonstration grâce au spectacle des sillons de leurs champs et des oeillettes de leurs marais : une nature dessinée au cordeau. L'équilibre se fait entre l'homme et les éléments.

Les artisans producteurs de Noirmoutier sont agriculteur, ostréiculteur, pêcheur ou encore saunier. Leur métier est hérité des savoir-faire traditionnels voire ancestraux, transmis de génération en génération, d'îlien à îlien. Leur engagement pour la qualité, leur passion pour la nature et les éléments qui les entourent sont une manière de participer à la préservation des écosystèmes de l'île.

C'est aussi un vrai plaisir de proposer au public des produits sains, de caractère et de haute qualité gustative. Les restaurateurs de l'île en sont des ambassadeurs de premier choix : ils aiment marier entre elles les saveurs de l'île, en toute simplicité ou de façon plus élaborée.

# Balades gastronomiques...

## ...sur l'île de Noirmoutier

**Au détour d'un chemin, les bonnes adresses de producteurs et restaurateurs**

### VISITES DE MARAIS SALANTS

Contrairement à ce que l'on croit, les sauniers ne travaillent pas uniquement en été. Durant l'hiver, ils ont laissé leurs marais à l'abri sous quelques centimètres d'eau de mer pour le protéger des pluies et du vent. Mais dès le mois de mars, ils évacuent cette eau et nettoient les étiers, puis les œillettes où se cristallisera le sel de l'été. C'est à la pelle en bois que, pelletée après pelletée, ils doivent retracer le chemin de l'eau de mer qui nourrira leurs marais.

Travail minutieux et de force, mais incontournable à chaque printemps. Tout ce travail de préparation et d'approvisionnement du marais est expliqué par les sauniers eux même, fiers de leur métier, ils organisent des visites commentées de leur marais, durant l'été, et profitent de la période de récolte pour montrer leur savoir-faire.

Hervé Zarka, saunier, propose une balade à bord d'un hyppobus : charrette tirée par ses deux percheros, balade instructive et ressourçante au rythme des chevaux.  
Tél. 02 51 35 71 65

### INITIATION À LA NAVIGATION À L'ANCIENNE SUR UN VOILIER ET DÉCOUVERTE DE LA PÊCHE

Joël a été moniteur de voile et animateur nature pour les classes de mer pendant 20 ans sur l'île. Passionné par toutes les facettes du milieu marin, il propose aujourd'hui des sorties en mer à partir du Port de Noirmoutier en l'île ou de l'Estacade de la Plage des Dames, pour une balade en famille ou entre amis, avec un conteur d'histoires passionné.

Outre les manœuvres et la prise en main du bateau, lors d'une navigation côtière dans la Baie de Bourgneuf, une escale prolonge la découverte du patrimoine maritime et des activités traditionnelles insulaires (pêche à pied, pêcherie du village du Vieil, observation d'oiseaux migrateurs...). Il distille aussi tout son savoir sur les métiers emblématiques de l'île. Saunier lui-même, il est intarissable sur le marais salant, la récolte de la fleur de sel et de la salicorne. Ses amis sont ostréiculteurs, agriculteurs ou encore pêcheurs.

[www.noirmoutier-littoral.fr](http://www.noirmoutier-littoral.fr)

### LE PRODUIT PHARE : LA BONNOTTE

Pépité de l'île de Noirmoutier, la bonnotte a été répertoriée à l'inventaire des espèces mondiales de pomme de terre comme « la bonnotte de Noirmoutier ». Aujourd'hui, elle bénéficie d'une image remarquable auprès des grands chefs.

Elle pousse en grappe, petite bille dorée, biscornue et goûteuse, elle se fait rare : 80 tonnes sur les 12 000 tonnes de pommes de terre récoltées chaque année sur l'île. Elle est plantée à la Chandeleur sur un lit d'algues, et se récolte uniquement durant la première semaine de mai.



# Balades gastronomiques...

## ...sur l'île de Noirmoutier

### Les pieds dans le plat :

### Coquillages, crustacés et bouillon d'étrilles par Alexandre Couillon

Ingrédients (pour 4 personnes)

#### COQUILLAGES ET CRUSTACÉS VIVANTS

100 gr crevettes bouquets ; 8 coques ; 4 vernis ;  
4 palourdes ; 4 couteaux ; 4 crevettes ; 4  
langoustines.

#### CRÈME DE NAVET COCOS

2 kilos de navets ronds ; 4 litres de lait de noix de  
coco

#### GARNITURE (pour 20 personnes)

4 jeunes carottes ; 2 jeunes poireaux ; 1 poivron  
rouge ;  
1 quartier de choux fleur.

#### AIGRE DOUX (pour 40 personnes)

600 gr de vinaigre blanc ; 500 gr d'eau ; 500 gr de  
sucre,  
gingembre ; concentré de tomate ; estragon.

#### BOUILLON D'ÉTRILLE

3 kilos d'étrilles ; 1 garniture aromatique ; 10 feuilles  
de gélatine.

#### FINITION

herbes ; huile de combawa (emporté par le chef).

#### PROGRESSION BOUILLON D'ÉTRILLE

Couper les étrilles en gros morceaux et les faire  
revenir à l'huile d'olive, ajouter la garniture  
aromatique. Mouiller avec 2 litres d'eau et laisser  
cuire lentement. Filtrer le bouillon, le faire réduire

si besoin pour corser le goût. Prélever 375 gr de  
bouillon et le coller avec la feuille de gélatine.

#### CRÈME DE NAVETS

Laver et éplucher les navets, les émincer. Les  
blanchir à l'eau. Égoutter et finir la cuisson des  
navets dans le lait de noix de coco. Mixer et refroidir.  
Vérifier l'assaisonnement.

#### LES LÉGUMES

Éplucher et les émincer finement, les faire dégorger  
au gros sel environ 10 min. Bien les rincer et les  
garder au frais. Les ajouter à l'aigre doux.

#### LES COQUILLAGES/CRUSTACÉS

Ouvrir les coquillages à l'eau de mer, garder au  
frais.

#### FINITION ET DRESSAGE

Déposer la crème de  
noix de coco. Ajouter  
les coquillages et les  
crevettes.

Déposer délicate-  
ment les légumes  
sur les coquillages.  
Emulsionner la gelée  
d'étrille et verser déli-  
catement. Mettre les  
herbes et quelques  
gouttes d'huile de  
combawa.



### Ça se Fête !

#### FÊTE DE LA BONNOTTE - 7 MAI 2016

Sur l'île, la bonnotte est célébrée le premier  
samedi de mai. Au programme, ramassage avec  
les agriculteurs, rallye à vélo à la découverte de  
l'île, et banquet qui réunit plus de 2 000 personnes  
dans la cour de la coopérative agricole. Cette  
journée rassemble les insulaires, les amoureux de  
l'île et les touristes, dans une ambiance conviviale  
(chants de marin, danses traditionnelles). Sur des  
grandes tablées, on déguste la sardine de Saint  
Gilles Croix de Vie grillée ou le poulet de Challans  
qui accompagne à merveille la bonnotte cuite à  
la vapeur...



# Balades gastronomiques...

## ...sur l'île de Noirmoutier



**ALEXANDRE COUILLON,**

le Maître de « La Marine », deux étoiles au Guide Michelin

A Noirmoutier, le restaurant La Marine et son chef Alexandre Couillon rejoignent le firmament gastronomique. En début d'année 2013, le restaurant reçoit sa seconde étoile au Guide Michelin. Comme une bonne nouvelle n'arrive jamais seule, Alexandre est crédité en octobre de la même année, d'une 4<sup>ème</sup> toque au Gault et Millau. En 2015, il est élu Chef de l'année par le guide Champérad et est décrit comme un « cuisinier sensible, artiste en mouvement perpétuel » et un « novateur hors pair ». Attendant à La Marine, La Table d'Elise est le second restaurant du Chef. Dans une décoration toute simple avec tables en bois, poutres peintes en rouge, objets marins aux murs, Alexandre propose une cuisine « bistrannique » autour d'une sélection rigoureuse de produits du terroir de qualité et de saison.

5 rue Marie Lemonnier  
85330 NOIRMOUTIER EN ÎLE  
Tél. 02 51 39 23 09  
[www.alexandrecouillon.com](http://www.alexandrecouillon.com)



**Idée séjour** - L'ÎLE AUX TRÉSORS, ESCALE À NOIRMOUTIER - A partir de 115 €/personne  
Envie d'un séjour gastronomique à Noirmoutier ? C'est dans une grande maison typique de l'île, autour d'un jardin méditerranéen et d'une jolie piscine avec jacuzzi, que vous serez hébergés. Au retour de votre escapade découverte, le chef vous accueille pour déguster une cuisine aux parfums d'océan et de terroir sur de belles tables en teck ancien d'Indonésie.

Informations et réservations sur [www.vendee-tourisme.com](http://www.vendee-tourisme.com), rubrique Réserver ou au 02 51 62 76 82.

# Balades gastronomiques...

## ...Vendée Vallée



La bonne humeur et la convivialité de Vendée Vallée se manifestent autour de ses saveurs et de ses traditions culinaires dont la mogette en est l'emblème. Ce gros haricot blanc consommé autrefois à chaque repas car peu coûteux et nourrissant, se déguste sur une tartine de pain grillée accompagnée d'une tranche de jambon de Vendée. Célèbre également pour la brioche qui se distingue par ses saveurs subtiles de sucre, d'eau de vie ou de fleur d'oranger, elle est aujourd'hui à toutes les tables de la région.

La diversité du terroir de Vendée Vallée s'exprime également à travers les Vins des Fiefs Vendéens et les Vins de Val de Loire, détenteurs du précieux label AOC. Sans oublier également, la bière locale brassée à Chambretaud : la bière Mélusine. Dans le Bocage, chef étoilé, viticulteurs, maîtres restaurateurs, chacun a sa spécialité, sa passion du métier et du partage.

# Balades gastronomiques...

## ...Vendée Vallée

**Au détour d'un chemin, les bonnes adresses de producteurs et restaurateurs**



### LA FERME DES COÛTS

Chantal a su valoriser et conserver les terres du Bocage et la qualité de ses troupeaux lui assure une certification Label Rouge. Civets, terrines et jambons sont les fleurons de sa production.

La Ferme des Coûts, 85500 CHAMBRETAUD  
Tél. 02 51 91 51 44 - [www.ferme-des-couts.com](http://www.ferme-des-couts.com)

### FOIES GRAS DE CANARD

Ernest Soulard est aujourd'hui un des principaux fournisseurs de foies gras pour les professionnels de la restauration.

La boutique Ernest SOULARD  
35 rue nationale, 85140 L'OIE - Tél. 02 51 65 40 68

### LA ROSE DES VENTS

Michelle et Jean-Marie SORIN proposent les produits transformés issus de leur élevage de porcs bio.

La Rose des Vents, 85510 LE BOUPÈRE  
Tél. 02 51 91 49 92  
[www.larosedesventsvendee.com](http://www.larosedesventsvendee.com)

### LES VINS AOC DU DOMAINE DE LA BARBINIÈRE

Philippe et ses fils élaborent des vins reflétant la diversité des terroirs de leur vignoble. En 2011, les vins obtiennent le label AOC « Fiefs Vendéens ».

Rue de la Barbinère, 85110 CHANTONNAY  
Tél. 02 51 34 39 72  
[domainedelabarbiniere.jimdo.com](http://domainedelabarbiniere.jimdo.com)

### RESTAURANT LA ROBE

Situé dans une ancienne bâtisse du vieux Montaigu, il vous accueille dans un cadre contemporain et chaleureux. La cuisine proposée par le chef Xavier Giraudet est moderne et créative. Ce restaurant a été récompensé en 2015 d'une assiette Michelin.

3, Place Reveillère Lepeaux, 85600 MONTAIGU  
Tél. 02 51 47 79 27



### THIERRY DRAPEAU, 2 ÉTOILES AU GUIDE MICHELIN

Dans le cadre idyllique du Logis de la Chabotterie, le restaurant Thierry Drapeau a fait son entrée en janvier 2014 dans le prestigieux guide « Relais et Châteaux ». Une belle récompense pour ce chef aux deux macarons Michelin qui propose une cuisine aux saveurs empruntées à toutes les régions de France, visitées au cours de son parcours professionnel. Thierry Drapeau est en recherche permanente pour proposer des plats atypiques en utilisant des produits de Vendée tels que la truffe de Vendée, qu'il travaille avec des navets bouton d'or gratinés à la moelle, une brioche feuilletée à la fleur de sel des Salines des Sables d'Olonne.

### NOUVEAUTÉ 2016 - Restaurant « bistrot Côté Potager »

En février 2016, Thierry Drapeau ouvre le bistrot Côté Potager au rez-de-chaussée de l'hôtel 4 étoiles. En pleine nature, à 200 m de la table gastronomique lancée en 2001 dans les communs du Logis de la Chabotterie.

La Chabotterie, 85260 SAINT-SULPICE-LE-VERDON -  
MONTRÉVERD - Tél. 02 51 40 00 03  
[www.restaurant-thierrydrapeau.com](http://www.restaurant-thierrydrapeau.com)

### LE PRODUIT PHARE : LA MOGETTE

Spécialité culinaire de Vendée, elle se déguste traditionnellement avec le jambon de Vendée, ou encore bien chaude sur une tartine grillée frottée à l'ail et bien beurrée. La moquette de Vendée a obtenu le 9 octobre 2010 le label européen IGP, qui garantit une protection de la dénomination « Moquette de Vendée » sur tout le territoire de l'Union Européenne.



# Balades gastronomiques...

## ...Vendée Vallée

### Les pieds dans le plat

Le parfait glacé à la brioche vendéenne, recette du chef Xavier Giraudet

#### INGRÉDIENTS

18 jaunes d'œufs  
20 gr de levure  
200 gr de sucre  
80 gr d'eau  
300 gr de crème liquide à 30%  
300 gr de brioche  
100 gr de beurre

Emietter la brioche grossièrement. La mettre à sécher au four à 150° jusqu'à une coloration blonde. Laisser refroidir puis travailler avec le beurre comme une pâte sablée. Remettre ensuite au four à 150° 15 mn. Réserver. Battre les jaunes avec la levure à l'aide d'un batteur et cuire à 110°.

Incorporer le sucre dans les jaunes en continuant de battre jusqu'à complet refroidissement. Mélanger intimement avec la crème fouettée et la brioche. Mouler et mettre au congélateur.



### Ça se Fête !

LA FOIRE À LA MOGETTE - 9 OCTOBRE 2016  
Journée conviviale et riche en saveur aux Brouzils, au cœur du Bocage Vendéen où la célèbre moquette vendéenne est à l'honneur.



**Idée séjour** - GOÛTEZ AUX ÉTOILES DE LA GASTRONOMIE - A partir de 189,50 €/personne  
Sur le site extraordinaire du Logis de la Chabotterie, découvrez le plaisir d'une cuisine 2 étoiles au Guide Michelin. Le chef Thierry Drapeau vous propose une belle cuisine de terroir, riche et inventive, faite à base des produits du jardin jouxtant le restaurant. Vous passerez la nuit à l'hôtel 4\*, dans une chambre avec lit Queen size ou King size.

Informations et réservations sur [www.vendee-tourisme.com](http://www.vendee-tourisme.com), rubrique Réserver ou au 02 51 62 76 82.

# Balades gastronomiques...

## ...Vendée Vallée

### Les toques

Fabrice Biteau, David Coutant et  
Stéphan Malaquin  
Les Trois Piliers

David Coutant et Fabrice Biteau mettent en scène leur Bocage natal à travers des produits locaux et saisonniers. Le troisième de la troupe, Stéphan Malaquin propose des flacons du coin en toute discrétion.

David Coutant s'est d'abord formé à Reims au restaurant Les Crayères puis à Saulieu au sein du restaurant de Bernard Loiseau, puis dans les Alpes et à Barcelone. Après ces multiples voyages, le baroudeur a posé ses valises au Boupère, là où il a grandi. Fabrice, quant à lui, a découvert la passion de la cuisine en sillonnant la Belgique, l'Angleterre puis Noirmoutier aux côtés d'Alexandre Couillon. Les 3 compères ont ouvert le restaurant les 3 Piliers il y a maintenant deux ans, en toute sincérité et générosité. Leur passion commune s'exprime à travers leur amour pour le Bocage Vendéen. En 2015, après seulement 18 mois d'ouverture, ils ont obtenu le titre de « Maître Restaurateur ».

1 rue Général de Gaulle, 85510 LE BOUPÈRE  
Tél. 02 51 91 41 87  
[www.les-3-piliers.com](http://www.les-3-piliers.com)



# Balades gastronomiques...

## ...Sud Vendée



De par sa situation géographique, le Sud Vendée possède un terroir riche et diversifié propice au maraîchage, à la culture et à l'élevage. Ainsi, produits locaux et recettes traditionnelles éveillent les papilles des gourmands et des gourmets avec du melon, de la moquette, du foie gras, des fromages de chèvre, le jambon de Vendée, une potée vendéenne aux choux verts, de la brioche, sans oublier les plus typiques comme le farci poitevin, le Kamok, le préfou qui se dégustent à l'apéritif avec un verre de Trouspinette...

Les amateurs de poissons, coquillages et crustacés seront également conquis : bars, daurades, huîtres, pétoncles et moules s'affichent très largement sur les cartes des restaurants. Le Sud Vendée compte deux vignobles qui figurent parmi les Fiefs Vendéens, détenteurs de l'AOC depuis 2011. Ils ouvrent leurs portes tout au long de l'année pour une visite-dégustation.

# Balades gastronomiques...

## ...Sud Vendée

**Au détour d'un chemin, les bonnes adresses de producteurs et restaurateurs**



### DOMAINE COIRIER

C'est un domaine viticole familial depuis 1895. Vigneron indépendant et soucieux de l'équilibre naturel de ses produits, Mathieu Coirier a reçu le prix pour « l'Accueil d'Excellence des Caves touristiques du vignoble Loire ».

La petite Groie, 15 rue des Gélinières, 85200 PISSOTTE  
Tél. 02 51 69 40 98  
[www.pissotte.com](http://www.pissotte.com)

### PRIEURÉ LA CHAUME

Situé en Sud Vendée, le vignoble se trouve être le plus au sud du Val de Loire. Planté sur des sols superficiels calcaires à ammonites du Trias, un tiers du terroir est orienté en coteau sud, un autre tiers en coteau ouest plus exposé aux effets marins et un dernier tiers sur plateau. Pour la première fois, le prieuré La Chaume crée un espace dédié aux arts. C'est un espace invitant à contempler la nature et la culture.

Domaine La Chaume  
35 chemin de la Chaume, 85770 VIX  
Tél. 02 51 00 49 38  
[www.prieure-la-chaume.com](http://www.prieure-la-chaume.com)

### DOMAINE DE LA CHAIGNÉE

La famille Mercier est vouée à la tradition viticole depuis 1890. Le développement du domaine est intimement lié à l'activité de pépiniériste viticole pour laquelle le savoir-faire familial est mondialement reconnu.

Vignobles Mercier, 16 rue de la Chaignée, 85770 VIX  
Tél. 02 51 00 60 87  
[www.mercier-vins.com](http://www.mercier-vins.com)



### LES MOULES DE BOUCHOT

La baie de l'Aiguillon est un haut lieu de la conchyliculture: huîtres, coquillages, Saint Jacques, palourdes... mais elle doit sa réputation aux moules de bouchot. M. Gaudin propose des visites de son exploitation située sur la « Route de l'Huître Atlantique » avec dégustation.

Mr Gaudin - La pointe de l'Aiguillon  
85460 L'AIGUILLON SUR MER  
Tél. 06 60 33 47 74

### LA LUTINE

Située à la Balingue, cette boulangerie-pâtisserie-salon de thé est une belle adresse pour apprécier le préfou et une brioche primée à plusieurs reprises. Dans un cadre fort agréable, douceurs, chocolats maison et entremets glacés séduiront petits et grands après ou avant une balade au cœur du massif forestier de Mervent-Vouvant.

La Balingue, 197 rue des Lutins, 85200 L'ORBRIE  
Tél. 02 28 13 00 26

### PRODUCTEUR DE TRUFFES

Ce n'est pas encore vraiment connu mais la production de truffes se fait également en Vendée. C'est à Nalliers que Christian Vequaud cherche les truffes enfouies dans la terre à l'aide de son chien.

Christian VEQUAUD  
14, rue de la Croix, 85370 NALLIERS  
Tél. 02 51 30 90 02

### LE KAMOK, Ets VRIGNAUD

Créé à Luçon en 1860 par la famille Vrignaud, le Kamok est élaboré à partir de 3 cafés arabica torréfiés puis vieillis en fûts de chêne pendant 2 ans.

1 place Richelieu, 85400 LUÇON  
Tél. 02 51 56 11 48

# Balades gastronomiques...

## ...Sud Vendée

### LES PIEDS DANS LE PLAT :

Croustillant de Préfou vendéen aux Légumes croquants et Jambon de Vendée de Fabrice Riefolo

#### INGRÉDIENTS :

##### Préparation des mogettes

- 250 grammes de mogettes pour 6 personnes
- ½ saucisse de Morteau ou deux tranches de lard
- 3 clous de girofle
- 3 baies de genièvre

##### Préparation des légumes

- 1 carotte
- ½ oignon rouge
- ½ oignon jaune
- ½ fenouil
- ¼ de petite botte de ciboulette
- ¼ de citron confit
- ¼ poivron
- 1 branche de persil
- 1 gousse d'ail
- 2 branches de thym
- 1 feuille de laurier
- ¼ de poireaux

##### Préparation de la crème

- ¼ de crème liquide
- ¼ de litre de bouillon de volaille

##### Pour le dressage

- 1 petite botte de cerfeuil
- 6 cuillères à café de confiture de tomates
- 5 cuillères à soupe de vinaigrette
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique

Mettre les mogettes à tremper dans de l'eau froide la veille.

Mettre les mogettes à cuire dans de l'eau froide avec thym, laurier, ¼ de poireau, ½ oignon jaune et rouge, ½ carotte, ail et ½ tranche de lard.

Pendant la cuisson, couper le reste des légumes en petits dés ainsi que la saucisse de Morteau ou le lard fumé. Mélanger le tout avec la ciboulette finement ciselée et le persil haché.

En fin de cuisson, prélever la moitié des mogettes et les mixer avec le mélange de crème et fond de volaille chaud. Ajouter le liquide lentement de façon à obtenir une préparation onctueuse ni trop épaisse ni trop liquide. Assaisonner à votre convenance.

Ajouter le mélange herbes légumes au reste des mogettes et laisser cuire 5 minutes. Assaisonner et laisser refroidir, puis ajouter 5 cuillères de vinaigrette et 1 petite cuillère à soupe de vinaigre de balsamique et un tour de moulin à poivre.

Au dressage, mettre dans une petite verrine au fond, la confiture de tomate avec laquelle vous allez associer les mogettes, de fines tranches de jambon de Vendée et un morceau de préfou chaud.

### LE PRODUIT PHARE : LE JAMBON DE VENDÉE

En pleine campagne, dans un cadre authentique, Roland et Isabelle proposent leurs produits issus de leur exploitation. Ils ont associé leur savoir-faire à un artisan boucher pour proposer tout au long de l'année des viandes de qualité, nées et élevées en Sud Vendée. Leur jambon de Vendée a été ainsi consacré plusieurs fois. Le Moulin Migné, 85390 CHEFFOIS  
Tél. : 06 60 33 47 74



### ÇA SE FÊTE ! LA FÊTE DU PRÉFOU - 3 JUILLET

Sur le port d'Aziré, au cœur du Marais Poitevin, début juillet, de nombreuses animations sont organisées pour que cette fête traditionnelle perdure et continue d'accueillir des milliers de visiteurs venus goûter, découvrir le préfou cuit dans une roulante. Et à la nuit tombée, les festivaliers peuvent admirer le feu de la Saint Jean.

# Balades gastronomiques...

## ...Sud Vendée

### Les toques



#### PHILIPPE GOBIN

##### Le Rabelais

Philippe Gobin, aux commandes de la cuisine du Rabelais depuis 2000, mise sur une cuisine du marché avec produits frais et producteurs locaux. Secondé depuis 2014 par Cyril Bretheau, ils ont à cœur de transmettre dans leurs assiettes un réel savoir-faire et une gourmandise à surprendre les papilles. A eux deux, ils ont voyagé entre l'Alsace, Paris et les Deux-Sèvres pour proposer des mets modernes marqués de leur histoire culinaire reconnu par les guides.

19 rue de l'Ouillette, 85200 FONTENAY LE COMTE  
Tél. 02 51 69 86 20  
[www.le-rabelais.com](http://www.le-rabelais.com)

#### PHILIPPE TEILLET

##### Le Vieux Pressoir

Le Chef prône les valeurs du fait-maison, le goût pour les produits de saison et cultive une cuisine alliant tradition et créativité. Philippe Teillet conjugue subtilement le patrimoine culinaire vendéen et l'innovation pour surprendre au mieux ses clients. Ainsi, dès 2013, il affiche haut et fort la philosophie du Vieux Pressoir à savoir : 100% fait maison à partir de produits bruts issus de notre terroir, mettant à l'honneur des producteurs locaux et leurs produits de saison. Certifié « Maître Restaurateur ».

5 rue du Dr René Laforge, 85200 FONTENAY LE COMTE  
Tél. 02 51 69 47 90  
[www.levieux-pressoir.com](http://www.levieux-pressoir.com)

#### FABRICE RIEFOLO

##### Auberge de la Rivière

Lucie et Fabrice s'installent à l'Auberge de la Rivière en 2005 et grâce à la créativité et l'exigence de son chef, l'établissement reçoit trois fourchettes au Michelin, Bib Gourmand Michelin, une Grappe d'Or pour la cave où dorment 200 références et l'obtention d'une troisième étoile pour l'hôtel en 2013. Sa quête de l'authenticité et son amour pour le goût lui confèrent le titre de maître-restaurateur, certifiant l'utilisation de produits frais préparés sur place. Bordé par la rivière « Vendée », cet établissement familial aspire à la sérénité pendant que le Chef élabore ses menus avec une passion débordante et une créativité toujours innovante.

2, rue du port de la Fouarne, 85770 VELLUIRE  
Tél. 02 51 52 32 15  
[www.hotel-riviere-vendee.com](http://www.hotel-riviere-vendee.com)

#### LAURENT SOULARD

##### Au fil des Saisons

Traditions et découvertes, deux mots pour présenter cet établissement au décor contemporain semé d'objets chers à Audrey et Laurent. Ce Chef se plaît à renouveler sa carte tous les 2 mois pour profiter pleinement des produits frais de saison et inviter à un voyage des saveurs. Titulaires d'une formation hôtelière, voilà plus de 9 ans qu'Audrey et Laurent Soulard accueillent leurs clients avec soin et délicatesse. En 2008, le chef est couronné du titre de « Maître Restaurateur » et garantit la totalité de sa carte cuisinée par ses soins.

55 route de La Roche sur Yon, 85400 LUÇON  
Tél. 02 51 56 11 32  
[www.aufildessaisons-vendee.fr](http://www.aufildessaisons-vendee.fr)

#### LOÏC RAULT

##### La Rose Trémière

Le restaurant offre un cadre historique pour un moment d'exception entre créations exclusives et recettes étonnantes mêlant les produits de la terre et de la mer. « Maître Restaurateur » depuis 2008, son restaurant a décroché deux couverts au Guide Michelin, lui conférant une certaine renommée. Le chef cuisinier évoque sa grand-mère et sa mère qui lui ont transmis la passion de la cuisine. Cette réussite est aussi le fruit d'un travail en famille que l'on retrouve en cuisine, au service et à l'accueil. Soucieux de transmettre son savoir, il est Maître d'apprentissage depuis 2000. Il a d'ailleurs accueilli Dylan Morisset, jeune lauréat 2015 du challenge des jeunes talents restaurateurs de France.

4 rue de l'Église, 85580 SAINT MICHEL EN L'HERM  
Tél. 02 51 30 25 69  
[www.restaurant-larosetremiere.fr](http://www.restaurant-larosetremiere.fr)

#### Idée séjour

##### WEEK-END GOURMET AU BORD DE LA RIVIÈRE

A partir de 110 € /personne

Au cœur du Marais Poitevin, au bord de la rivière « La Vendée », venez-vous ressourcer dans un hôtel 3\*. Le soir, le chef Fabrice Riefolo vous accueille au restaurant de l'hôtel et vous concocte le Menu Dégustation, selon ses envies et les produits de saison, accompagné de 3 verres de vin. Détendez-vous au son paisible de la rivière qui s'écoule...

Informations et réservations sur [www.vendee-tourisme.com](http://www.vendee-tourisme.com), rubrique Réserver ou 02 51 62 76 82.



# Nos belles tables, les nouveautés 2016

## LES SABLES D'OLONNE

### LE COMPTOIR ESPAGNOL

Avec une carte 100% taureau (viande et charcuterie), le comptoir espagnol est le seul distributeur en Vendée de ce type de produit. Au menu, différents plats cuisinés typiques à consommer sur place ou en traiteur. La viande de taureau est issue de Camargue en AOP.

48 boulevard de Castelneau  
85100 LES SABLES D'OLONNE  
Tél. 02 51 32 02 03  
[www.le-comptoir-espagnol.fr](http://www.le-comptoir-espagnol.fr)

### L'ÉTIQUETTE / NOUVEAUTÉ 2015

Ce bar à vin situé sur le port de pêche propose un concept unique avec une sélection de plus de 300 références. Dégustation de produits frais et locaux, sous les conseils avisés du chef qui saura trouver l'accord entre mets et vins. Poissons, légumes et fruits de mer sont cuisinés maison et servis dans un cadre d'exception avec vue sur le chenal.

5 quai Guiné, 85100 LES SABLES D'OLONNE  
Tél. 02 51 95 18 10

### LA CABANE D'ARTHUR, UN BAR SUR LA PLAGE / NOUVEAUTÉ 2015

Premier vrai restaurant de plage sur la commune du Château d'Olonne, avec une carte pleine de saveurs et une vraie cuisine maison : moules frites et leurs quatre sauces au choix, pastas, belles salades d'été, burgers maison à la plancha, planchas de seiche, d'araignée de porc, bœuf et poulet mariné, un choix de desserts maison à la carte. Tous les jours, un ou deux plats du jour avec des mijotés à la française, des woks façon thaï ou de bons tajines marocains. En 2016, dégustations de fruits de mer sur la plage, le tout dans une ambiance lounge.

Plage de Tanchet, 85180 LE CHÂTEAU D'OLONNE  
Tél. 06 70 44 65 35

### LES INSTANTS GOURMANDS DU BISTROT DU PORT

Situé à mi-chemin entre le centre de marée et l'entrée du port de pêche aux Sables d'Olonne, avec son décor typique à l'allure de bistrot et aux objets encore imprégnés du passé, le Bistrot du Port invite à la convivialité. L'été, la terrasse est prise d'assaut : les habitués, marins, journalistes, artistes ou touristes, viennent et reviennent fidèlement.

7 quai Emmanuel Garnier,  
85100 LES SABLES D'OLONNE  
Tél. 02 51 21 55 45

### LE FATRA / NOUVEAUTÉ 2016

Bistrot gourmand, le chef propose une cuisine du marché qui suit les saisons avec une belle sélection de vins de propriétaires.

Pour 2016, Marie-Pierre et Patrice ont modernisé les cuisines et décoré la salle de restauration.

21 Quai George V, 85100 LES SABLES-D'OLONNE  
Tél. 02 51 32 68 73

## L'ÎLE D'YEU

### LA PLANCHA DU PÊCHEUR NOUVEAUTÉ 2016

Les amateurs de poissons se rejoignent à la Plancha pour déguster les sardines, maquereaux, merlus, thons grillés, le fameux fish & chips, les tapas du moment et autres selon arrivages. Place de la Norvège, face à l'entrée du port, l'ambiance est authentique et conviviale.

13 Place de la Norvège, 85350 L'ÎLE D'YEU  
Tél. 02 51 59 11 15

# Nos belles tables, les nouveautés 2016

## LA ROCHE SUR YON

### AUX ALGUES ETC / NOUVEAUTÉ 2015

Restaurant intimiste qui propose une cuisine gourmande et atypique à base d'algues marines, poissons et crustacés.

13 place du marché, 85000 LA ROCHE SUR YON  
Tél. 02 51 41 46 59

### SIMONE & SIMONE / NOUVEAUTÉ 2015

Simone & Simone a plusieurs visages en fonction de la hauteur du soleil : le midi c'est bistro avec une cuisine maison, l'après-midi plutôt bar et le soir, le restaurant sert du vin accompagné de planches de fromages et/ou de charcuterie.

3 rue Paul Doumer  
85000 LA ROCHE SUR YON  
Tél. 02 51 41 44 03

### L'ATABLE

Christophe Teillet, chef de cuisine, sélectionne et mitonne des produits aux origines rigoureusement contrôlées donnant le meilleur de leur saveur. La carte change au rythme du marché du jour et des saisons selon les produits découverts le jour même par le chef.

20b rue Raymond Poincaré  
85000 LA ROCHE SUR YON  
Tél. 02 51 36 21 35  
[www.latable-larochesuryon.net](http://www.latable-larochesuryon.net)

### LE NAPOLÉON / NOUVEAUTÉ 2015

Ouvert en juillet 2015, le restaurant a été créé par deux jeunes ouvriers dynamiques, Sofiane Sebbahi et Guillaume Cuneo. Yonnais d'adoption, ils ont travaillé de nombreuses années au sein de quelques-uns des meilleurs établissements de La Roche-sur-Yon. Accompagnés de Steven Giraudeau, jeune et talentueux Chef de cuisine, ils mettent tout en place pour apporter la meilleure des attentions : des plats gourmands et un service irréprochable de la cuisine jusqu'en salle.

11 place de la Résistance  
85000 LA ROCHE SUR YON  
Tél. 02 51 37 64 92  
[www.restaurant-le-napoleon.fr](http://www.restaurant-le-napoleon.fr)

### LES P'TITS VENTRES DE TERRE

Ce restaurant au concept unique décline le plat culte et emblématique issu des cheminés vendéennes : le pot à moquette. Ce restaurant est l'emblème d'une cuisine de terroir, tout en offrant à chacun le plaisir de déguster, directement et délicatement dans les pots à la cuillère.

79 boulevard du Maréchal Leclerc  
85000 LA ROCHE SUR YON  
Tél. 02 51 62 73 22  
[www.les-ptits-ventres.fr/restaurant-roche-sur-yon](http://www.les-ptits-ventres.fr/restaurant-roche-sur-yon)

## DANS LE BOCAGE

### LES JARDINS DU LAVOIR

Viandes, salades, pâtes ou pizzas proposées dans un cadre élégant et clair avec vaste terrasse sur jardin.

10 rue nationale, 85500 LES HERBIERS  
Tél. 02 51 67 03 28  
[www.lesjardinsdulavoir.fr](http://www.lesjardinsdulavoir.fr)

### LE PETIT SAINT GEORGES

Le Chef propose une carte à base de produits frais de saison. Composition du menu selon les envies, à déguster dans le jardin privé en été ou dans les salles climatisées. En 2015, il a reçu une assiette Michelin.

5 rue Durivum, 85600 SAINT GEORGES DE MONTAIGU  
Tél. 02 51 42 03 17  
[www.lepetitstgeorges.com](http://www.lepetitstgeorges.com)

### LE CUISINIER DU GRAND PARC, FINALISTE DU TROPHÉE LOISEAU

Grégory Borkowski, bras droit du chef cuisinier au Puy du Fou®, a terminé sur le podium au trophée culinaire Bernard-Loiseau.

# Nos belles tables, les nouveautés 2016

## SUD VENDÉE

### JULIE DANS LA CUISINE

Restaurant comptoir servant des produits frais et authentiques.

86 route de la Pointe, 85460 L'AIGUILLON SUR MER  
Tél. 02 51 56 27 67  
julie-dans-la-cuisine.fr

### MICROBRASSERIE LA CIBULLE

Maxime Bonnin vient d'ouvrir une brasserie en plein cœur du Marais Poitevin.

7 rue de la poste, 85420 MAILLÉ  
www.lacibulle.fr

### ATEAPIK

Une belle adresse et un décor atypique dans la cité historique fontenaisienne. Produits frais cuisinés par le chef, épicerie fine.

24 rue louis Auber, 85200 FONTENAY LE COMTE  
Tél. 02 51 53 94 33

### LA ROSE TRÉMIÈRE À ST MICHEL EN L'HERM

Installé dans une ancienne grange à céréales vendéenne, ce restaurant offre un cadre historique pour un moment d'exception entre créations exclusives et recettes étonnantes mêlant les produits de la terre et de la mer.

4 rue de l'Église, 85580 SAINT MICHEL EN L'HERM  
Tél. 02 51 30 25 69  
www.restaurant-larosetremiere.fr

### LA MÈRE ELOTINE

Plongé dans un décor champêtre pour rassasier les gourmands et les gourmets, La Mère Elotine propose une assiette copieuse et savoureuse en alliant fraîcheur et terroir.

2 rue des Quatre Vents,  
85400 SAINTE GEMME LA PLAINE  
Tél. 02 51 30 71 82

### PAUSE GOUT'THÉ

Salon de thé et épicerie fine. Raffinement et gourmandise s'unissent dans cette boutique où l'on prend un réel plaisir à s'arrêter et déguster quelques douceurs avant une balade au Pays de La Châtaigneraie ou à Vouvant.

Zone de la Garenne, 85120 LA CHÂTAIGNERAIE  
Tél. 02 51 51 50 05  
la-pause-gout-the.fr

### L'AUBERGE DE ETIERS

Ce restaurant situé dans le Marais Breton Vendéen, a obtenu en 2016 le Bib Gourmand.

Route de Fromentine - L'Ampan  
85230 BEAUVOIR SUR MER  
Tél. 02 51 68 75 41



# Informations pratiques



## UN ESPACE PRESSE DÉDIÉ

Événements, derniers communiqués, dossiers de presse thématiques... Toutes nos actualités touristiques sont sur [www.vendee-tourisme.com](http://www.vendee-tourisme.com)

## LES SITES INTERNET

Pour préparer et réserver ses vacances :  
[www.vendee-tourisme.com](http://www.vendee-tourisme.com)

Pour préparer son séjour aux Sables d'Olonne :  
[www.lessablesdolonne-tourisme.com](http://www.lessablesdolonne-tourisme.com)

Pour préparer son séjour dans le Pays de Saint Gilles Croix de Vie :  
[www.payssaintgilles-tourisme.fr](http://www.payssaintgilles-tourisme.fr)

## UNE PHOTOTHÈQUE

Pour illustrer vos articles sur la gastronomie vendéenne, 80 photos libres de droits seront disponibles à partir de mars 2016 sur : [tourisme.vendee-expansion.fr/kit-de-communication](http://tourisme.vendee-expansion.fr/kit-de-communication)

Pour préparer son séjour sur l'Île de Noirmoutier : [www.ile-noirmoutier.com](http://www.ile-noirmoutier.com)

Pour préparer son séjour autour du Puy du Fou® : [www.vendeevallee.fr](http://www.vendeevallee.fr)

Pour préparer son séjour dans le Sud Vendée : [www.sudvendeeetourisme.com](http://www.sudvendeeetourisme.com)



# La Vendée, l'émotion des premières fois

## VOS CONTACTS PRESSE

FABIENNE COUTON-LAINÉ

f.couton-laine@vendee-expansion.fr - 02 51 47 88 23 - 06 30 64 63 03

TIPHAINÉ GAUTIER

t.gautier@vendee-expansion.fr - 02 51 62 76 83

**[www.vendee-tourisme.com](http://www.vendee-tourisme.com)**

Rejoignez-nous sur Facebook : [www.facebook.com/vendee.tourisme](https://www.facebook.com/vendee.tourisme)