

Centre-Val de Loire – culture

Côté culinaire

La cuisine du Centre-Val de Loirs convainc par ses nombreuses spécialités caractérisées par la faune et la flore locales. Outre les mets délicats présentés ici, les plats à base de poissons de la Loire et de ses affluents sont très appréciés.

Les Vins



Sancerre

Le Centre Val de Loire est une importante région viticole, particulièrement connue pour ses vins blancs. Les vignobles, qui s'étendent le long de la Loire et de ses affluents, profitent particulièrement de la diversité des sols et des climats. Le vin le plus connu de la région est sans doute le Sancerre, un sauvignon blanc cultivé sur un sol calcaire. Mais on y produit également des vins rosés et des vins mousseux très

appréciés, par exemple le Crémant de Loire. La région organise également des foires et des festivals sur le thème du vin. Les visiteurs peuvent explorer les différents vignobles, visiter les domaines viticoles et déguster les vins locaux en suivant la Route des Vins en Centre-Val de Loire.

Le crottin de Chavignol

La région est également connue pour ses fromages de chèvre, dont le crottin de Chavignol est l'un des plus célèbres. Il est originaire de Chavignol, près de Sancerre, et tire son nom de sa petite forme ronde. Il est traditionnellement fabriqué à partir du lait de chèvre cru et affiné pendant au moins dix jours, voire plusieurs semaines. Affiné brièvement, il a un goût tendre et crémeux, mais affiné plus longtemps, il peut développer un goût plus prononcé et épicé. Il se mange grillé, au four ou dans la fameuse salade de chèvre chaud. Depuis 1976, le crottin de Chavignol bénéficie du statut protégé d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), ce qui permet de protéger la méthode de production traditionnelle.



Le crottin de Chavignol

Les Rillettes de Tours

Les rillettes sont des pâtés faits de viande hachée, cuite dans sa graisse pendant une longue période et assaisonnée avec des épices. Les rillettes de Tours sont une variante de cette spécialité originaire de Touraine et sont particulièrement appréciées. Elles sont souvent servies sur du pain ou de la baguette et sont très populaires pour l'apéritif. Les rillettes de Tours bénéficient également du statut AOC et doivent, par conséquent, être fabriquées de manière traditionnelle.

Centre-Val de Loire – culture

La tarte Tatin

La tarte Tatin est un dessert français classique. Elle tient son nom des sœurs Tatin, qui auraient inventé la recette dans les années 1880 à Lamotte-Beuvron, dans la région Centre-Val de Loire. L'histoire prétend que les sœurs Caroline et Stéphanie Tatin, qui tenaient l'hôtel Tatin, aient par mégarde confectionné une tarte aux pommes sans fond. Pour corriger l'erreur, elles ont posé la pâte sur les pommes cuites et l'ont remise au four. Lorsqu'elle est sortie, ils avaient une délicieuse tarte aux pommes très appréciée par les clients.



Recette de la Tarte Tatin



La tarte Tatin

Aujourd'hui, la tarte Tatin est devenue un symbole de la pâtisserie française et est dégustée dans de nombreuses régions du monde.

Les Poires Tapées

Les Poires Tapées sont une spécialité de Rivarennes en Indre-et-Loire. Leur invention découle probablement du besoin de transporter de petites quantités de fruits se conservant longtemps comme provisions lors de longs voyages en bateau. Aujourd'hui, elles sont plutôt mangées lors des fêtes, mais elles sont toujours produites de manière traditionnelle. La confection commence généralement par la récolte des poires à la fin de l'été. Les fruits sont pochés, pelés et puis chauffés dans un four pendant trois jours. Ils sont ensuite séchés et tapés à la main, ce qui leur donne leur forme typique. Dans des conditions idéales, les fruits peuvent être conservés jusqu'à 15 années dans des paniers en osier. Elles peuvent être consommées seules comme fruits secs ou réhydratés dans des sauces pour accompagner différents plats de viande. Les poires tapées sont également très appréciées avec le fromage local Sainte-Meure de Touraine.



Les Poires Tapées

Le Festival de Loire



Des bateaux traditionnels sur la Loire

Les fêtes et manifestations traditionnelles ont une importance particulière dans la culture régionale. Le Festival de Loire, par exemple, se déroule tous les deux ans sur les rives de la Loire à Orléans. La vieille ville historique et la cathédrale y offrent un décor pittoresque. Le Festival est dédié au fleuve qu'est la Loire et à la culture maritime qui lui est associée. Il comprend entre autres des parades fluviales avec des bateaux traditionnels, des concerts, des feux d'artifice, de la musique et du théâtre et différents stands de spécialités culinaires. Ainsi, le Festival de Loire offre une occasion unique de découvrir la diversité culturelle de la région.

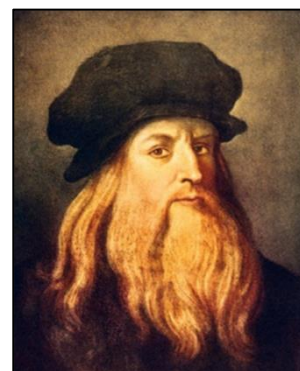


Centre-Val de Loire – culture

Quelques personnalités célèbres de la région

Léonard de Vinci (1452-1519)

Bien que Léonard de Vinci soit né en Italie, il a passé les dernières années de sa vie à Amboise, dans la région Centre-Val de Loire. Il a été enterré au château du Clos Lucé près d'Amboise. De Vinci était l'un des artistes et penseurs les plus importants de la Renaissance.



Jeanne d'Arc (1412-1431)

Jeanne d'Arc est un personnage historique qui a joué un rôle important pendant la guerre de Cent Ans. Elle prétendait avoir reçu de Dieu la mission de libérer la France et a mené les troupes lors de plusieurs batailles, dont la libération d'Orléans.



François Rabelais (1494-1553)

François Rabelais était un écrivain et humaniste de la Renaissance, connu pour ses œuvres, notamment *Gargantua et Pantagruel*. Il vient de Chinon, dans la région Centre-Val de Loire.



René Descartes (1596-1650)

René Descartes, philosophe, mathématicien et scientifique, est né à La Haye en Touraine (ville appelée aujourd'hui Descartes). Il a marqué la philosophie du rationalisme et est particulièrement connu pour l'expression « Cogito, ergo sum » (je pense, donc je suis).

George Sand (1804-1876)

Amantine Dupin, connue sous son pseudonyme George Sand, était une célèbre écrivaine française. Elle est née à Paris, mais a passé une grande partie de sa vie dans le domaine de Nohant, près de Châteauroux, dans la région Centre-Val de Loire.



Centre-Val de Loire – culture

Pierre de Ronsard (1524-1585)

Pierre de Ronsard est considéré comme le plus important poète français de la seconde moitié du XVI^e siècle. Né en 1525 à Couture-sur-Loire, dans le Centre Val de Loire, il est devenu poète de la cour d'Henri II. Il était en outre l'un des fondateurs du groupe littéraire humaniste « La Pléiade ».



Honoré de Balzac (1799-1850)



Honoré de Balzac était un écrivain français originaire de Tours et formait, avec Stendhal et Gustave Flaubert, un « triumvirat de réalistes ». Son œuvre principale inachevée comprend le cycle de romans « La Comédie humaine ». Avec un total de 91 romans et récits, Balzac a tenté de créer un reflet de la société française de son époque.



Centre-Val de Loire – culture

Sources:

Charles Louis Gratia (1835) Portrait George Sand, in:

<https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=18162294>.

Coyau (o.J) Crottin de Chavignol, in: <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=35667763>.

Frans Hals (1649) Portrait René Descartes, in: <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=2774313>.

J Puyo (2023) Festival de Loire: dimanche 24 septembre 2023, in: <https://www.orleans-metropole.fr/festival-de-loire/photos/album/festival-de-loire-dimanche-24-septembre-2023>.

Jean-Auguste-Dominique Ingres (1854) Jeanne d'Arc bei der Königssalbung Karls VII, in:

<https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=3876400>.

Joël Thibault (2020) Poire Tapée, in: <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=93585791>.

Leonardo da Vinci (1505) Selbstportrait, in: <https://www.wikiart.org/en/leonardo-da-vinci/self-portrait-1505>.

Louis-Auguste Bisson (1942) Honoré de Balzac, Daguerrotype, in:

<https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=292621>.

W. Meinhart (2010) Tarte Tatin, in: <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=9064696>.

o.A (ca. 1620) Portrait Pierre de Ronsard, peinture de l'Ecole de Blois, in:

<https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=2723849>.

o.A. (o.J) Vignobles en Sancerre, in: <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=169638>.

o.A (o.J) Portrait Francois Rabelais, in: <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=530686>.

