

Chambres d'Hôtes de la Templerie-Moulin



02-51-07-41-56
pour réserver par téléphone

Chemins de la gourmandise

Pour satisfaire vos envies de gourmandise, la joie de repartir chez vous avec quelques produits locaux souvenirs de votre séjour en Vendée...



Dans les 20 km autour des chambres d'Hôtes de la Templerie-Moulin :

Brioche Vendéenne : La Brioche de Vendrennes (Vous pourrez trouver facilement les Brioche de Vendrennes au magasin Proxi de Bazoges en Paillers)

7 Rte de l'Océan, 85250 Vendrennes

02 51 66 09 25

briochedevendrennes.fr

Chocolats : Chocolaterie Albert

Rue de la Ferme, Les Herbiers

02-51-66-94-34

www.albert-chocolatier.com/

Fabrication de foie gras : Ferme de la Chedanière,

Chavagnes-en-Paillers

02 51 42 27 09

Production lait, yaourts : GAEC le Terrier (Pour votre trajet ou vos balades : une petite douceur rafraîchissante.

Vous pourrez trouver facilement les yaourts Le Terrier au magasin Proxi de Bazoges en Paillers).

12 l'ortay Bazoges en Paillers

02-51-07-70-41

<https://www.fermeduterrier.fr/>

Bière : BRASSERIE LA LOUETTE

47 bis Rue Denis Papin 85500 LES HERBIERS

La brasserie La Louette produit et propose des bières et des limonades à partir de matières premières 100% issues de l'agriculture biologique

contact@brasserie-la-louette.fr

Pommes et poires : Les Vergers du Lac

La Friborgere La Guyonnière 85600 Montaigu-Vendee

02 51 41 53 75

Viande : Pascal Brochard

Ferme bio aux Brouzils

La Bedoutière, 85260 Les Brouzils

02 51 42 92 05

<https://www.ferme-bio-brochard.fr/>

Produits à base de plantes médicinales et aromatiques : Au cœur des Plantes

La Bessonniere Saint-Michel-Mont-Mercure -

06 67 46 76 19

<https://aucoeurdesplantes.iimdofree.com/>

Entreprise d'héliculture artisanale bio (production de l'escargot) : Maison Royer

1 La Morelière 85500 Les Herbiers

02 51 92 04 25

<https://www.royercosmetique.fr/>

Miels & produits : Vanessa Siaudeau - Apicultrice Récoltante

180 ruches dispersées principalement aux alentours des Herbiers.

L'usine Piquante 22 rue du Maréchal de l'attre 85500 Les Herbiers

06 81 93 57 59

<http://www.lusinepiquante.com/>

Glaces : Ferme Coeur de Vendée Eddy et Stéphanie, exploitants

Glaces faites sur la ferme avec le lait bio de des vaches de l'exploitation.

Ferme Coeur de Vendée

6, Sainte Marie 85500 Les Herbiers

Stéphanie (commercial) : 06 27 20 36 87

<https://www.fermecoeurdevendee.fr/>

Un peu plus loin, en Vendée :

Confitures : La Roseraie de Vendée

Rond Point des 4 Chemins - 85220 St Révérend (15 km avant Saint Gilles Croix de Vie)

02-51-55-24-03

<http://www.laroseraiedevendee.fr/>

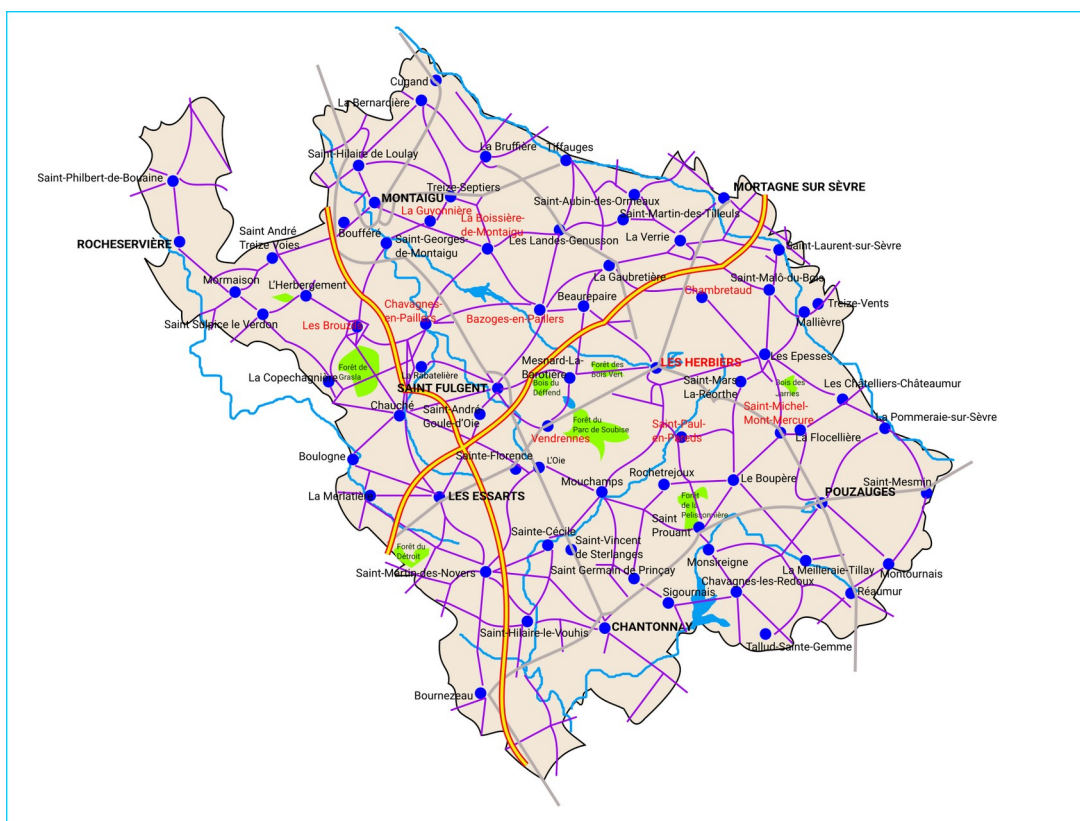
Vin : Vignoble EPIARD

La Pierre-Blanche 85660 St Philbert de Bouaine

02.51.41.93.42 -

<https://www.vignoble-epiard.viti.pro>

En rouge, sur cette carte du territoire de Vendée Bocage, le nom des villes et villages où vous trouverez ces productions :



Quelques renseignements sur les spécialités gastronomiques de Vendée :

La brioche Vendéenne

C'est le produit de Vendée le plus connu. À l'origine, elle était faite à l'occasion des fêtes de pâques et fabriquée le samedi saint.

C'est une brioche tressée, parfumée à l'eau de vie ou à l'eau de fleur d'oranger.

La tradition voulait que les parrain et marraine offrent une énorme brioche qui pouvait peser 20 à 30 kg lors des mariages. On dansait la danse de la brioche le soir au son de l'accordéon : la brioche placée sur une civière et maintenue à bout de bras, chaque invité, à la suite des mariés doivent passer sous elle. Cette danse de la brioche se pratique toujours.

La moquette

Il fut un temps où les Vendéens étaient appelés des « ventres à choux ». Nombreuses sont les théories pour expliquer cette appellation. Quelle est la bonne ? Nous ne le saurons probablement jamais !

Actuellement le légume le plus courant dans le bocage Vendéen est la moquette que l'on mange sous forme de « grillées » (ou « pesaille » : tartine de pain grillée frottée à l'ail et bien beurrée surmontée d'une épaisse tranche de jambon).

Ce plat typique se retrouve dans pratiquement toutes les fêtes locales et bien sûr au Puy-du-Fou.

Ce gros haricot-grain, de type lingot ou coco, blanc, très brillant, à peau fine et fragile qui s'amollit et éclate à la cuisson, se cultive traditionnellement dans le bas-bocage vendéen.

Les graines de moquette ont été rapportées d'Amérique du sud au XVI^e siècle par les navigateurs espagnols, puis acclimatées par des moines de vendée et devinrent un pilier du repas paysan. Le nom moquette vient d'ailleurs du mot moine, la forme et la couleur du haricot évoquant un jésuite en train de prier, habillé de blanc et légèrement courbé en avant !

Bourrée d'actifs apaisants, la moquette est le plus naturel des anti-stress : elle apporte des protéines, des fibres, du calcium, du fer, des vitamines du groupe B, indispensables à l'équilibre nerveux, du magnésium qui atténue les effets du stress et de l'anxiété. En plus elle est riche en fibres et pauvre en lipides !

Le Millet

Depuis des siècles le millet est cultivé en Vendée et utilisé dans la cuisine traditionnelle en dessert cuit dans du lait dans le nord de la Vendée ou sous forme de gâteau à base de farine de millet, de sucre et d'œufs, cuit dans du beurre, le millasou dans le sud de la Vendée.

Bon à savoir : le millet est naturellement sans gluten, riche en fibres, en protéines et en nutriments essentiels !

Les caillebottes

Pour réaliser les caillebottes à l'image de celles de nos grands-mères, il faut de la présure fromagère, du lait (impérativement un lait frais non pasteurisé.). Versez le lait dans une casserole et faites le tiédir à 37°C. Ajoutez ensuite une cuillère à soupe de présure dans le lait. Mélanger avec un fouet quelques minutes et lorsque la préparation commence à faire masse versez le contenu dans des ramequins ou autres récipients pour les stocker ensuite au réfrigérateur. Laisser reposer plusieurs heures.

Les caillebottes se consomment en Vendée avec un café froid.

Les fiefs vendéens

La présence de vignes en Vendée est reconnue depuis l'époque gallo-romaine, mais c'est au Cardinal de Richelieu que l'on doit la valorisation des vignes et du vin.

Les principaux cépages sont : le cabernet, le gamay, le chardonnay, le pinot noir, le grolleau et le sauvignon.

Il existe 5 fiefs vendéens :

- Brem
- Chantonay
- Mareuil

- Pissotte

- Vix

Mais il y a aussi des petits territoires de la Vendée qui produisent des vins avec un terroir personnel qui sont également réputés :

- Saint Philbert de Bouaine

- Sigournay (dont le vin est nommé « la folle » !)

La Templerie-Moulin

Réservation par téléphone : 02-51-07-41-56

Réservation par courriel : contact@latempleriemoulin.fr

Réservation par courrier : Chambres d'Hôtes de La Templerie-Moulin

95-97 La Templerie-Moulin

85130 Bazoges en pailers



Vendée
Bocage