

VOUS SOUHAITEZ RECEVOIR LE "QUE FAIRE, OÙ ALLER EN GRAND SANCERROIS?" DANS VOTRE BOITE MAIL TOUS LES MOIS ?

Écrivez-nous : accueil@tourisme-sancerre.com

Suivez-nous également sur les réseaux sociaux !

 [Tourisme Grand Sancerrois](#)

 [@tourismesancerre](#)

Pour en savoir plus : www.tourisme-sancerre.com

ACCUEIL & CONSEIL EN SÉJOUR EN GRAND SANCERROIS

Avril 2020

OFFICE DE TOURISME DU GRAND SANCERROIS À SANCERRE, BUREAUX D'INFORMATION DE SAINT-SATUR, BELLEVILLE-SUR-LOIRE & VAILLY-SUR-SAUDRE

Fermeture jusqu'à nouvel ordre en raison de la crise sanitaire actuelle.

L'Office de Tourisme du Grand Sancerrois reste joignable par email : accueil@tourisme-sancerre.com et par téléphone au 02 48 54 08 21 du lundi au vendredi de 10h à 13h

RAPPEL DE CONSIGNES SANITAIRES - COVID-19

Lavez vous les mains le plus souvent possible, restez chez vous.

Afin d'être au mieux informés sur les informations liées aux dispositions sanitaires :

- Consultez le site du Gouvernement
- Appelez gratuitement la plateforme téléphonique d'information au 0 800 130 000 tous les jours de 9h à 19h.

Prenez soin de vous et de vos proches., nous avons hâte de vous retrouver !



EN AVRIL, ON RESTE À LA MAISON !

Pour lutter contre le Coronavirus, nous devons rester confinés.

L'Office de Tourisme du Grand Sancerrois vous propose donc quelques idées pour vous occuper durant cette période...

Nous nous rendons en premier lieu dans la cuisine pour tester de délicieuses recettes avec des produits locaux.

Nous nous retrouvons ensuite dans la bibliothèque pour profiter d'un moment de lecture et ensuite, nous allons prendre l'air dans le jardin !

Vous êtes partants ? Alors suivez-nous !

PREMIER ARRÊT DANS LA CUISINE

Au menu : Madeleines salées au Crottin de Chavignol puis Maki Sancerre et pour terminer sur une petite note sucrée, nous vous proposons un Fondant au chocolat et lentilles vertes.



MARCHÉS & PRIMEURS

Bué Chaque mercredi	Marché hebdomadaire sur la place du village de 8h30 à 12h Primeur fruits et légumes • 02 48 54 14 98
Boulleret Chaque vendredi	Marché hebdomadaire sur la place de l'église de 16h à 19h 02 48 72 31 15
Feux Chaque vendredi	Marché hebdomadaire sur la place de la Mairie de 8h à 12h 02 48 72 91 22
Ste-Gemme Chaque mardi	Marché hebdomadaire sur la place du village à partir de 16h Boucherie Chevreau et primeur fruits et légumes • 02 48 79 36 05
Sury-en-Vaux	Marchand ambulant primeur • propose la livraison à domicile sur commande • 02 48 79 30 01
Vailly-sur-Sauldre Chaque vendredi	Marché hebdomadaire sur la place de l'église de 8h à 13h 02 48 81 12 60
Veaugues Chaque vendredi	Marché hebdomadaire sur la place du village de 7h à 13h 02 48 79 24 20

POPULATION DU SANCERROIS

A partir du 31 mars 2020 et suite à la fermeture du marché de Saint-Satur, possibilité de commander directement chez les producteurs et retrait de la commande à La Presse face au Marché de Saint-Satur • 06 95 51 15 22

- **Boucherie charcuterie Verdier** • 02 48 54 20 72
- **Boucherie Leboeuf** • 06 60 84 33 34
- **Boucherie chevaline Desbrasses** • 06 85 52 17 73
- **Fruits et Légumes Bodevin** • 06 73 39 05 27
- **Primeur Rousseau Berry Bouis** • 06 99 05 24 87
- **Crèmerie de Boisfleury** • 06 74 19 64 87
- **Boucher Traiteur Gressin** • 06 12 93 45 17 (laisser un message)
- **Pommes Lachaume** • 06 14 70 71 41
- **Le vieux Buron, produits du terroir** • 06 60 20 66 96
- **Fromager Sautereau, Ferme d'Avrely** • 06 10 53 64 71
- **Fromage de chèvres Duclos** • 06 17 95 12 13
- **Volailles Jardineiro** • 06 64 11 72 03
- **Poisson fumés, Fumade du Nohain Giou** • 06 33 85 40 07
- **Apiculteur Lepretre** • 07 66 05 68 52
- **Charcutier Bougard** • 06 02 51 02 50

SOUTENONS LES PRODUCTEURS LOCAUX

En ces temps de crise, il nous paraît primordial de soutenir les producteurs locaux et les commerces de proximité. Voici une liste (non exhaustive) des producteurs du Grand Sancerrois qui vous proposent leurs services.

Ces informations sont données sous réserve de nouvelles annonces du Gouvernement.

FROMAGES & CHAVIGNOL

Crézancy-en-Sancerre	Chèvrerie des Gallands (<i>non AOP</i>) • livraison sur commande 02 48 79 01 92
Jars	La Brissauderie • vente de produits sur commande tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h30 • 02 48 58 70 89
Le Noyer	Ferme de la Brosse • ouvert de 15h à 18h • 02 48 58 22 18
Menetou-Râtel	Ferme des Chapotons • boutique ouverte et livraison dans un rayon de 30km • 02 48 79 36 38
Saint-Satur	Fromagerie Romain Dubois • boutique ouverte du lundi au samedi de 7h30 à 13h • livraison • 02 48 72 96 77
Sancerre	Dubois Boulay • magasin de Sancerre fermé mais commande de crèmerie et fromage possible • 02 48 54 10 58
Savigny-en-Sancerre	La ferme du Feulard • propose des livraisons de Chavignol dans un rayon de 30km • sur commande • 06 82 74 69 31
Thauvenay	La Bête Noire • boutique ouverte tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 19h • livraison • contact@crottinsdechavignol.com
PRODUITS LOCAUX	
Feux	Les Gourmandes Bio • commande de pâtes, lentilles, farine et confiseries à retirer en boutique • 02 48 72 53 18
Saint-Satur	Le Cabasson Gourmand • ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 17h • commandes possibles : commandecabasson@gmail.com



Madeleines au Chavignol

 8 personnes

 20 min



INGRÉDIENTS

3 Crottins de Chavignol

1 sachet de levure

160 g de farine

4 œufs

160 g de beurre

30 g de gruyère râpé

sel, poivre

Astuce du chef

Nappez avec de la
crème fraîche
et un peu de ciboulette

Suggestion du chef

Associez ce plat
avec un vin
Sancerre blanc

Recette proposée par
©Le Syndicat du Crottin de Chavignol

PRÉPARATION

1. Mélangez la farine et la levure avec les jaunes d'œufs à l'aide d'une cuillère en bois.

2. Fouettez légèrement les blancs d'œufs avec une fourchette, sans les monter puis incorporez-les à l'aide d'un fouet.

3. Ajoutez le gruyère puis mélangez. Salez et poivrez.

4. Ajoutez les Crottins de Chavignol écrasés puis mélangez.

5. Versez une cuillerée de pâte dans chaque alvéole du moule.

6. Faites cuire les madeleines au four thermostat 8/9 (250°C) pendant 4 minutes puis baissez le thermostat à 7 (210°C) et laissez cuire pendant encore 6 minutes. Démoulez aussitôt.



Maki Sancerre

INGRÉDIENTS

- 8 tranches de jambon de Sancerre (ou fumé)
- 1 Crottin de Chavignol (80g)
- 4 grandes feuilles de laitue
- 30g de lentilles verte du Berry cuites
- 1 grosse pomme de terre (120g)
- 30 ml de Sancerre blanc
- 1 c. à café d'huile
- Sel, poivre

Pour les makis

- 550 g de riz japonais ou a sushi
- 600 ml d'eau
- 4 feuilles de nori (feuilles d'algues séchées)

Pour la mayonnaise

- 1 c. à soupe et 1/2 de mayonnaise
- Quelques gouttes de sauce soja
- Un peu de wasabi

4 personnes

1h



Astuce du chef

Utiliser un plateau en tiges de bambou pour vous aider à rouler

Suggestion du chef

Associez ce plat avec un Sancerre rosé

Recette proposée par
©Recettes du Centre-Loire

PRÉPARATION

1. Découpez le Crottin de Chavignol en tout petits morceaux. Lavez et séchez la laitue.



2. Coupez la pomme de terre en allumettes, rincez-les à l'eau et égouttez-les. Faites-les frire dans une poêle à feu vif une minute.



3. Ajoutez le vin blanc et faites cuire jusqu'à évaporation. Assaisonnez.



4. Préparez le riz pour les makis et ajoutez-y les lentilles.



5. Mettez une feuille de nori sur la natte à sushi et étalez-y 1/4 du riz en pressant doucement. Couvrez d'un film alimentaire plus large que l'algue et retournez afin qu'elle se retrouve sur le dessus.



6. Disposez une feuille de laitue sur la moitié de l'algue. Étalez un peu de mayonnaise, puis disposez le jambon fumé, le Crottin de Chavignol et les pommes de terre.

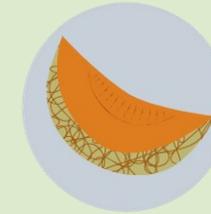


7. Roulez le maki en partant du bord le plus proche de vous. Laissez-le reposer "couture" en dessous. Puis coupez-le en tranches avec le film à l'aide d'un couteau bien aiguisé, lame humidifiée. Enlevez le film et servez.



ET MAINTENANT ? DIRECTION LE JARDIN !

Avril est la période idéale pour commencer le potager ! Il est l'heure des semis de melons, courges, carottes, choux, épinards, haricots-verts, radis, laitues et betteraves !



Après le potager, il est l'heure de s'occuper un peu du jardin.

En avril, on bouture les Hortensias, on marcotte la Glycine et on offre aux haies leur première taille !

Petite astuce : vous n'avez pas de plants ? Les Serres Sancerroise à Vinon livrent des plants à domicile ! Contactez les au 02 48 79 21 91

PROCHAIN ARRÊT, LA BIBLIOTHÈQUE !

Après avoir cuisiné de bons petits plats, il est temps de prendre un peu de temps pour lire.

Installez-vous bien confortablement dans la bibliothèque, nous vous avons préparé une petite sélection de lectures qui vous feront voyager en Grand Sancerrois...

Profitez...

- **Honoré de Balzac, *La Muse du département*, 1837**

Laissez-vous porter par l'histoire de Balzac, dans un Sancerre "où de toute part l'on jouit d'un spectacle enchanteur, où l'air est d'une admirable pureté, la végétation magnifique." C'est le moment de relire ce classique des premières décennies du XIXe siècle.

- **Bernard Capot, *Moi Jacques Cœur*, 2019**

Cette fois, c'est en bande dessinée que l'on redécouvre l'histoire de ce personnage incontournable du Berry : Jacques Cœur. Parcourez ces pages, observez les couleurs vives, pour connaître la vie d'un personnage pour qui "rien n'est impossible" !

- **Laurent Sorcel, *Sancerre, Terre et vin d'enchantement*, 2012**

On y traverse les saisons, et les paysages ! Une promenade dans le Sancerrois et son vignoble à travers les pages de ce livre mais aussi des nombreuses photographies qui montrent les paysages du Sancerrois, les vallons au matin ; tout comme le travail de la vigne pour arriver au Vin de Sancerre.

- **Pierre Belsoeur, *A corps et à cru*, éditions La Bouinotte, 2019**

Cette fois, le vin de Sancerre ne se prête pas à une dégustation mais bien à une enquête policière. Au fil des pages, accompagnez le commandant Athibard sur la route du vignoble de Sancerre pour résoudre son enquête.

- ***Renaissance en région Centre Val de Loire [Inventaire photographique]*, 2019**

Parce qu'il n'y a pas que le Grand Sancerrois qui est magnifique, vous trouverez dans cet ouvrage, paru en mai 2019, un inventaire photographique de toutes les merveilles de la Renaissance dont regorge la Région Centre Val de Loire. Et nous y sommes ! Regardez les pages 180-182, vous trouverez la magnifique église Saint-Agnan de Jars.

Cet ouvrage a été publié par le **Service Inventaire et Patrimoine de la Région Centre-Val de Loire**



Fondant au chocolat et lentilles vertes

INGRÉDIENTS

150 g de lentilles vertes du Berry

100 g de beurre doux

50 g de farine de blé

5 œufs

160 g de sucre de canne

2 c. à s. bombées de poudre de cacao

200 g de chocolat à pâtisser

Quelques gouttes de jus de citron

 8 personnes

 1h



Astuce du chef

Servez le dessert avec des Croquets de Sancerre

Suggestion du chef

Associez ce dessert avec un vin de Sancerre rouge

Recette proposée par
©CduCentre

PRÉPARATION

1. Faites cuire les lentilles dans une grande casserole d'eau bouillante pendant 20 à 25 min jusqu'à ce qu'elles deviennent bien fondantes.

2. Préchauffez le four à 180 °C. Mixez les lentilles encore chaudes avec le beurre de façon à obtenir une pâte épaisse. Réservez.

3. Cassez les œufs et mettez les blancs de côté. Fouettez vivement les jaunes avec le sucre dans un grand saladier, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez-y la pâte de lentille, la farine et la poudre de cacao. Mélangez bien.

4. Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre à feu doux au bain-marie. Incorporez-le à la pâte à gâteau.

5. Montez les blancs en neige avec le jus de citron. Commencez à fouetter lentement pour les détendre, puis augmentez peu à peu la vitesse des fouets. Incorporez les à la pâte à gâteau.

6. Enfourez pour 45 min. La lame d'un couteau plantée à cœur doit ressortir sèche.