

INVITATION AU VOYAGE

INVITATION TO A JOURNEY



Goûtez les Saveurs de l'Estuaire

Taste the Estuary Flavours



Les restaurants Partenaires

The partner restaurants

1

MESCHERS

Le Moussaillon
Le Port
Tel 05 46 02 70 38

2

Le Carrelet
Le port
05 46 22 75 17

3

TALMONT

L'Estuaire
Le Caillaud
1 Avenue de l'Estuaire
Tel 05 46 90 43 85

4

L'Auberge du Promontoire
Rue de l'ancien château
Tel 05 46 90 40 66

5

BARZAN

L'Auberge des Monards
16 Le Port «Les Monards»
Tel 05 46 90 44 44

6

EPARGNES

Le Presbytère
Le Bourg
Tel 05 46 90 73 27



7

BOUTENAC-TOUVENT

Le Relais de Touvent
4 rue de Saintonge
Tel 05 46 94 13 06

8

CLAM

Le Vieux Logis
Tel 05 46 70 20 13

9

MIRAMBEAU

Le Cheval Gris
99 Avenue de la République
Tel 05 46 70 72 83

10

ST-SORLIN-DE-CONAC

Le Vitrezay
Port de Vitrezay
Tel 05 46 49 89 93

11

ST-CIERS-SUR-GIRONDE

L'Auberge du Chai
Le Pas d'Ozelle
Tel 05 57 32 72 41

12

ETAULIERS

Les Platanes
4 route de St Savin
Tel 05 57 64 70 42

13

ST-SEURIN-DE-CURSAC

La Renaissance
Le Bourg
Tel 05 57 42 94 28



14

BLAYE

L'Auberge du Porche
5 rue Ernest Rénier
Tel 05 57 42 22 69

15

Le Bistro de la Citadelle
Citadelle de Blaye
Place d'Armes
Tel 05 57 42 14 08

16

ST SAVIN

Le Lion d'Or
4 rue Jacques Vergeron
Tel 05 57 58 95 31

17

BOURG-SUR-GIRONDE

Le Plaisance
Au Port
Tel 05 57 68 45 34

Les restaurants des saveurs de l'Estuaire

Restaurants of Estuaire's Flavours

Voyagez parmi les saveurs de l'estuaire !
Take a trip among the flavours of the estuary !

L'Estuaire de la Gironde est un territoire particulièrement riche de ses nombreuses productions locales : Asperge, Melon, Alose, Anguille, Lamproie, Maigre et Agneau figurent parmi les plus connues et donnent aux spécialités de la table leur saveur inimitable.

En vous faisant découvrir ces produits et cette gastronomie authentique, l'opération « Goûtez les saveurs de l'Estuaire » a pour but de valoriser le savoir-faire des restaurateurs et celui des producteurs locaux.

Nous vous invitons à entreprendre un voyage parmi ces saveurs en choisissant sur la carte des restaurants partenaires de l'opération un plat précédé de l'autocollant « Saveurs de l'estuaire » : il vous indique qu'il s'agit d'une spécialité préparée à partir de produits de l'estuaire.

The Gironde estuary is an area with local productions galore : Asparagus, Melon, Shad, Eel, Lamprey, Meagre and Lamb are amongst the best known and give their peerless flavour to the food specialities.

By making you discover such produce and such genuine gastronomy, the "Taste the flavours of the estuary" operation aims at enhancing the know-how of restaurant owners and that of local producers.

We invite you to embark upon a journey amid those flavours by choosing a dish with the "Flavours of the estuary" sticker in front of it on the carte of the partner restaurants of the operation : it tells you it is a speciality cooked with produce of the estuary.

Cette plaquette est éditée par le Syndicat Mixte pour le Développement Durable de l'Estuaire de la Gironde
12 rue Saint Simon 33 390 Blaye - Tél : 05 57 42 28 76
Crédits photos : Le Collen, CDA du Pays Royannais,
AAPPED Gironde, © Communimages, Claude Prigent



Les Produits et Saveurs de L'Estuaire *

The produce and flavours of the estuary *

Fiers de leur savoir-faire, et de la richesse de leurs terroirs, les producteurs locaux mettent tout en œuvre pour vous proposer des produits de qualité qui font la réputation et toutes les saveurs de l'estuaire !

Proud of their know-how and of the riches of their various environments, local producers do everything possible to offer you quality produce that make the fame and all the flavours of the estuary !

L'alose :

sa chair délicate se déguste de mars à juin.

The shad : its delicate flesh can be enjoyed from March to June.

Le maigre :

les pêcheurs le localisent par le chant qu'il produit lorsqu'il remonte à la surface.

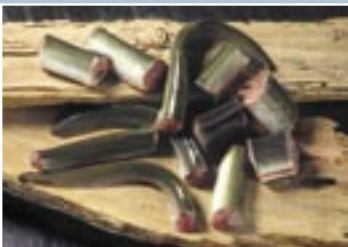
The meagre : fishermen can spot it thanks to its "song" when surfacing.



Pin's "Poisson Sauvage de la Gironde".

Ce pin's signale les poissons capturés dans l'estuaire par un pêcheur professionnel.

"Wild fish of the Gironde" lapel badge. This lapel badge shows the fish caught in the estuary by professional fishermen.



L'anguille :

sous une peau juste dorée, sa chair blanche et savoureuse se déguste moelleuse.

The eel : under a skin which is just browned, its white, tasty flesh has a creamy flavour.



Livret "Saveurs de l'Estuaire"

Retrouvez les nombreuses recettes à base d'asperge ou de poisson dans ce livret en vente au prix de 8 € à la Communauté de Communes de l'Estuaire (05 57 32 88 88).

"Flavours of the estuary" booklet. Find the many recipes using asparagus or fish in this booklet sold at 8€. (05 57 32 88 88)



Les vins du Médoc et de la Haute Gironde, le pineau des Charentes et le Cognac : leur réputation n'est plus à faire.

The Médoc and Haute-Gironde wines, the Charentes pineau and Cognac : their fame is age-old !

L'asperge :

douce et tendre, son goût sucré est dû à la spécificité du terroir.

The asparagus : sweet and tender, its sugary taste comes from the specificity of the soil.



L'agneau :

élevé au cœur des prés-salés de l'estuaire.

The lamb : reared in the heart of the estuary 's salt meadows.



La lamproie :

« poisson » sans mâchoire, pêché de façon artisanale dans des tonneaux en osier.

The lamprey : a "fish" without jaws, it is caught in wicker casks in the "cottage industry" style.



Le melon :

il doit sa réputation à son exceptionnel fruité.

The melon : it owes its reputation to its exceptional tastiness.



* Produits proposés selon la saison

* Produce available according to the season



Les partenaires techniques de cette opération sont : Pays Royannais, Pays de Haute-Saintonge, Pays de la Haute-Gironde.