

VIGNOBLE DE CHINON

QUE FAIRE AUX ALENTOURS ?

Un lieu à découvrir : le Château d'Ussé

À la lisière de la sombre et mystérieuse forêt de Chinon et adossé à la falaise, le château domine un ravissant paysage où viennent se rejoindre l'Indre et la Loire. Il s'élève sur des terrasses décorées de parterres à la française. À mi-chemin de la forteresse et de la résidence d'agrément, il fascine par la multitude de ses toits, de ses clochetons, de ses lucarnes, de ses cheminées.

Le château est très prisé des enfants et des amateurs de contes. La tradition veut que Charles Perrault, cherchant un cadre pour la Belle au Bois dormant, ait pris Ussé comme modèle. Des personnages en cire placés sous les combles illustrent cette légende. Trouverez-vous aussi le prince charmant en vous y rendant ?

Forteresse très ancienne, Ussé devient au XV^e siècle, le domaine d'une grande famille tourangelle, les Bueil, qui se sont distingués pendant la guerre de Cent Ans. Au cours de l'histoire, le château change souvent de propriétaires. Au XIX^e siècle, la duchesse de Duras achète le domaine royal. Elle y reçoit Chateaubriand qui rédige là une partie de ses mémoires d'Outre-Tombe. Puis le château passe au ministre de Louis XVIII, le duc de Blacas. Ses descendants en sont toujours les propriétaires.

Une spécialité à déguster : Les poires tapées

C'est l'un des produits les plus anciens de la Touraine pour lequel est utilisée une méthode de conservation des fruits remontant à l'époque médiévale.

Suivez le fabuleux destin de ces « pouères » (en vieux parler tourangeau) ! Les vergers tourangeaux produisirent très tôt des poires qu'il fallait bien conserver. On prit alors l'habitude de les faire dessécher à four doux et de les aplatir. D'où leur nom de poires tapées.

Jusqu'aux années 1930, les poires tapées étaient surtout vendues dans les épiceries et utilisées par les restaurateurs. À Paris, Félix Potin était l'un de ses principaux revendeurs. On en trouvait également dans toute l'Europe du Nord, d'Anvers à Stockholm. Les marins anglais en raffolaient.

Pour les petits fermiers, la confection et la vente de poires tapées représentait un apport financier important. Mais au milieu de l'entre-deux-guerres, le commerce cessa : la poire tapée était victime d'autres procédés de conservation, plus modernes, plus rapides et moins coûteux.

De nos jours, les poires réhydratées au vin ajoutent quelque chose de particulier aux foies gras, aux fromages de chèvres, aux rillettes, à la volaille ou au gibier. Leurs saveurs exquises sont également délicieuses en dessert avec de la glace ou des crêpes. Goûtez-y, c'est succulent !

D'autres produits régionaux existent comme les fouées et leurs garnitures : fromage A.O.C. sainte-maure-de-touraine, rillettes, confiture de vin de Chinon (un des seuls vins conservant sa couleur intense en cuisine).

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION