



# Feesten en festivals



# Levenskunst

Van de Saintonge tot de Vallée de l'Anglin, van het Pays Chauvinois tot de Vallée du Thouet, van de Charente Limousine tot het Pays Méluusin... overal in dorpen, havens, abdijen, kastelen, wijken of op stranden, vinden festivals plaats, die u meevoeren in het feestgewoel, naar ontmoetingen, nieuwe contacten en nieuwe vriendschappen.

**Het hele jaar door wordt onze streek bezield door een keur aan feesten, concerten, spelen, dansen, folkloristische voorstellingen, toneel, vuurwerk...**

Alle generaties, scheppingen, smaken en zinnen ontmoeten elkaar hier met vreugde en emotie en vieren de communie tussen artiest en publiek.



## Hoogtepunten in 2006

### »» In januari

Laatste weekend, Internationaal Stripfestival in Angoulême.

### »» In het voorjaar

«Les Rencontres internationales Henri Langlois» in Poitiers, detectivefilmfestival in Cognac, «Jazz'ellerault» in Châtellerault, festival van klassieke muziek in Melle, «Festival des Musiques Métisses» in Angoulême, «Chants et Musiques d'ici et d'ailleurs» in Vivonne, «les Rencontres de Musiciens Amateurs» in het kasteel van Oiron, middeleeuwse voorstelling in Nouaillé-Maupertuis...

### »» Tijdens de zomer

«Au fil de la Sèvre et du Thouet» in het noorden van de Deux-Sèvres, de muzikale donderdagen in de Romaanse kerken in Royan en in het Pays Royannais, het zomerfestival in Chauvigny, «Sites en scène» in Charente Maritime in Saint-Jean d'Angély, Brouage, Royan, Rochefort, Île de Ré.



### »» In juli

Het internationale filmfestival in La Rochelle, Festival «les Académies Musicales» in Saintes, «les Francfolies» in La Rochelle, jazz festival «NPAI» in Parthenay, «Blues Passion» in Cognac, «Un violon sur le sable» in Royan, Jazzavonden op het île de Ré, spelenfestival in Parthenay, «le festival de Musiques et Danses du monde» in Airvault, «les Rencontres Folkloriques d'enfants» in Saint-Maixent l'École, «Mondiofolk» in Montguyon, «les Eurochestrées» in Jonzac, festival «Humour et eau salée» in Saint-Georges-de-Didonne, «le festival du conte» in het kasteel van Oléron, historische voorstellingen in het kasteel van Peyras in Roumazières-Loubert, Sansais...

### »» In augustus

«Le Festival International de Chants et Musiques du Monde» in Confolens, «de Bouche à oreille» in Parthenay en in Gâtine, Europese kampioenschappen heteluchtballonvliegen in Mainfonds, «le Mondial Billes» in Châtelailon, «Concerts allumés» in Poitiers...

### »» Aan het einde van de zomer

«Coup de chauffe» in Cognac, «le Grand Pavois» in La Rochelle, «le Circuit des Remparts» in Angoulême, de opendeurdagen in de historische monumenten...

### »» In het najaar

«Le Festival International du film ornithologique» in Ménigoute; «Éclats de voix» in Mauléon, «Jazz entre les deux tours» in La Rochelle, «Piano en Valois» in Angoulême, «de Vive voix» in Vivonne...

### Feesten en festivals

Het Comité Régional du Tourisme publiceert eind april een brochure met de precieze data en plaatsen van al deze festivals en van nog vele andere...



# Kunstambachten

In Poitou-Charentes gaan handwerksnijverheid en ambachtskunst hand in hand met hightechindustrie.

Meer dan duizend ambachtslui leven van hun hartstocht voor het materiaal dat zij bewerken en van hun creativiteit.

Veel van hen stellen hun deuren open voor hen die het aloude vakmanschap uit de streek van dichterbij willen leren kennen.



Ontdek de geheimen van de brandschilderkunst in Curzay-sur-Vonne, de kunst van goudborduursel in het «Atelier du Bégonia d'or» in Rochefort, de papiervervaardiging volgens methoden van vroeger in de papiermolen in Charente, de pottenbakkerskunst in La Chapelle-des-Pots dichtbij Saintes, de cognacdistillatie in Cognac en in het gehele gebied dat recht heeft op deze herkomstbenaming, of de vervaardiging van porselein in Chauvigny, waar tafelservies wordt gemaakt voor ontwerpers als Kenzo of Inès de la Fressange...

### Beziens- en wetenswaardigheden:

»» De «Pôle Régional des Métiers d'Art» in Niort zorgt sinds 1997 voor de promotie van ambachtskunstenaars en voor hun onderlinge contacten en samenwerking. Deze organiseert tevens verkoopexposities op bepaalde thema's, in samenwerking met de kunsthandwerkers die zich hebben aangesloten.

Pavillon des métiers d'art  
56, rue Saint-Jean - F-79000 Niort  
Fon +33 (0)5 49 17 10 55,  
Fax +33 (0)5 49 17 21 86  
e-mail: poleregional@metiers-dart.com





# Gastronomie



# Levenskunst

Cognac, oesters en boter worden overal ter wereld gewaardeerd en dragen bij aan de vermaardheid van de regio Poitou-Charentes. Aan deze «topdrie» van producten uit de vier departementen kan nog een lijst worden toegevoegd die getuigt van de buitengewone gastronomische rijkdom van onze streek en de gulheid van de natuur.

**Onze restaurants, van de meest simpele tot de meest geraffineerde, bieden een moderne gastronomie gebaseerd op oude streekrecepten en producten afkomstig uit de vruchtbare aarde.**



## Smaken uit Poitou-Charentes

### »» De meloen uit de Haut-Poitou

Het zonnige klimaat van Poitou-Charentes maakt hier de teelt mogelijk van uitstekende meloenen.

### »» Cognac

Het «cognacwijngebied» strekt zich uit over de departementen Charente en Charente-Maritime. Zie blz. 22-23.

### »» Oesters uit Marennes-Oléron

De combinatie van zoet en zout water en het zonnig klimaat maakt de havenkom van Marennes-Oléron tot de belangrijkste oesterkweekplaats van Frankrijk. Oesters worden het hele jaar door gegeten, rauw, net geopend, vergezeld van een druppel citroen of sjalottenazijn, of warm, met room, gegratineerd of aan een spies. De «fines de claires» zijn ongeveer een maand in de oesterput gebleven (zo'n twintig oesters per vierkante meter) en dragen een Rood Label; de «spéciales de claires» verblijven langer in de put en in een kleinere hoeveelheid, waardoor zij wat consistentier zijn en een aangenaam zouthegalte krijgen.

### »» Mosselen

Mosselkwekerijen bevinden zich bij Fouras, Brouage, Charron, Île de Ré, Île d'Oléron en in de baai van Aiguillon. (Zie recept)



### » Boter uit Charentes Poitou

Deze draagt een gecontroleerde herkomstbenaming («Appellation d'Origine Contrôlée») en wordt uitsluitend van gepasteuriseerde melkroom vervaardigd.

### » Lamsvlees uit Poitou-Charentes

Het label «agneau du Poitou-Charentes» is voorbehouden aan lammeren die in de streek van Montmorillon en van Confolens worden gefokt.

### » Rundvlees

Runderen van het limousin- en parthenayslag komen voort uit oude foktradities. De kwaliteit en de smaak van hun vlees wordt unaniem herkend.

### » Geitenkaas

Deze heeft zijn reputatie te danken aan een, van de ene op de andere generatie overgeleverde, vak kennis. De kaas wordt gemaakt van verse volle geitenmelk en langzaam bewerkt om zachte romige kaas te verkrijgen. De kaashandels in de streek hebben een oneindige assortiment aan geitenkaasjes te bieden. Zij dragen originele namen als: «chabis», «chabichou» en namen die verband houden met de plaats van productie: Lezay, Bougon, Saint-Loup, La Mothe Saint-Héray...

### » De Pineau des Charentes

Deze witte, rode of rosélikeur wordt gemaakt van een subtiele mengeling van druivensap uit de Charentestreek en cognac. Hij wordt als aperitief geserveerd of als drankje bij ganzenlever of bij het dessert.

### » Wijnen uit Poitou-Charentes

- De wijnen uit le Loudunais met de benaming Saumur, lijken op die uit de Val-de-Loire;
- De wijnen uit le Haut-Poitou: witte, rode en roséwijnen;
- De wijnen uit le Thouarsais: witte, rode en roséwijnen die te vergelijken zijn met de wijnen uit de Anjou;
- De wijnen uit de Charentestreek: witte wijnen, gekrocht onder het merk «blanc marine», rode wijnen en roséwijnen.

**Andere specialiteiten om te proeven:** langoustines van l'Île d'Oléron, zeebaars, steurkaviaar uit Saint-Fort-sur-Gironde, lampreien en glasaaltjes (of elvers) uit de twee esuaria.

## Recepten

### » Cocktails

**Cognac Tonic:** In een groot glas 2 tot 3 cl VS of VSOP cognac schenken op 3 grote ijsblokjes. Met tonic aanvullen tot 2/3 van het glas en versieren met een citroenschilletje.

**Cognac Orange:** 2 tot 3 cl VS of VSOP cognac in een groot glas schenken en aanvullen met een goed kwaliteit jus d'orange.



### » «Mouclade charentaise»

**Voor 4 personen:** 3 liter fraai formaat mosselen uit de put, 25 cl droge witte wijn, 2 uien, 4 sjalotjes, 5 teentjes knoflook, 150 g boter, 2 eierdooiers, 100 g room, 2 soeplepels meel, gehakte peterselie, kruidnagel, saffraan, laurier, tijm en peper.

De witte wijn, een gehakte ui, twee geperste knoflookteentjes, peterselie, tijm, laurier en kruidnagel in een kookpan doen. Er een bouillon van koken en de mosselen toevoegen. Zodra de mosselen geopend zijn, ze uit de pan nemen. Alleen de gevulde schelpen bewaren en op een warme schotel rangschikken. Het kooknat zeven. Vervolgens in de boter, de resterende fijngehakte ui, knoflookteentjes en sjalotjes lichtbruin bakken en met meel bestrooien. De saffraan toevoegen en aanlengen met het kooknat van de mosselen en een beetje warm water. 20 min. laten koken; de room met de eierdooiers vermengen en aan de saus toevoegen. Op smaak maken met zout en peper en over de mosselen schenken. Bestrooien met gehakte peterselie en opdienen.

### » Konijn met Pineau des Charentes

**Voor 4 personen:** Een konijn van de boerderij, 2 glazen witte Pineau des Charentes, 12 pruimen uit Agen, een «bouquet garni» (tijm, laurier, peterselie), zout, peper, boter en 2 uien.

Het konijn in stukken snijden en aanbraden in vet. De in stukken gesneden uien toevoegen en bruin laten bakken. De witte Pineau des Charentes toevoegen en het bouquet garni, zout en peper. 40 minuten zachtjes laten stoven. Tijdens het stoven de pruimen toevoegen en een beetje water (indien nodig). Nog 20 minuten laten stoven. Opdienen met verse pasta, rijst, griesmeel of gekookte aardappelen.

### » Broyé du Poitou

**Voor 4 personen:** 3 eieren, 250 g poedersuiker, 1/2 koffielepeltje zout, 1 soeplepel oude jenever, 250 g boter en 500 g meel.

In een kom, twee eieren stevig kloppen met de suiker en het zout zodat het mengsel «witter» en schuimig wordt. De jenever, de net gesmolten boter en het meel toevoegen.

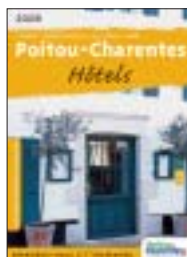


Het deeg met de hand kneden door het in kleine stukjes te scheuren en vervolgens tot een bal te vormen. Deze werkwijze verschillende malen herhalen. Hierin schuilt het geheim van het welslagen van het gebak, want door dit «scheuren» wordt het deeg juist bros. Ten slotte tot een bal rollen.

Het deeg met een deegroller dun uitrollen tot een ronde schijf van een 1/2 cm dikte. Op de iets bevochtigde bakplaat van de oven plaatsen. Bestrijken met het laatste geklopte ei. In de op 180° C voorverwarmde oven plaatsen en 25 minuten laten bakken. Voorzichtig uit de bakplaat losmaken zodra u het deeg uit de oven haalt. Volledig laten afkoelen. In stukken gebroken opdienen.



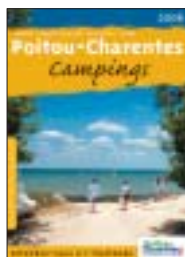
# Bestel uw brochures om naar Poitou-Charentes te komen of er een verblijf te boeken



Hôtels



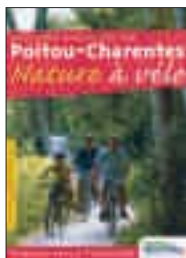
Welcome op het Kasteel



Campinggids



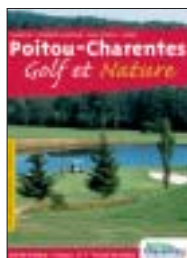
Paardrijden



Fiets



Wandelpaden



Golf



Recreatie kaart



De Erfgoedkaart



Feesten en festivals

## VAKANTIE IN EEN « GÎTE RURAL » OF EEN « CHAMBRE D'HÔTES »



- Een « gîte rural » is een, wel of niet zelfstandig, huis of appartement op het platteland, geschikt en ingericht voor gezinsvakanties en wordt per week verhuurd.

- « Chambres d'hôtes » zijn kamers bij particulieren, verhuurd voor een verblijf of voor overnachting met ontbijt. Op sommige plaatsen wordt tevens de formule « table d'hôtes » geboden en kunt u aanschuiven voor een maaltijd.

De classificatie van 1 tot 4 korenanen geeft het niveau van comfort en de kwaliteit van de omgeving weer. Deze wordt gegarandeerd door een label van de Fédération Nationale des Gîtes de France.

### Informatie over dit type accommodatie:

#### in Charente,

22, avenue des Maréchaux, F-16000 Angoulême  
Tel. +33 (0)5 45 69 48 62, fax +33 (0)5 45 69 73 32  
www.gitecharente.com (on-line reservering)

#### in Charente-Maritime,

1, résidence Le Platin, BP 32, F-17002 La Rochelle Cedex 01  
Tel. +33 (0)5 46 50 63 63, fax +33 (0)5 46 50 54 46  
www.gites-de-france-atlantique.com (on-line reservering)

#### in Deux-Sèvres,

15, rue Thiers, BP 8524, F-79025 Niort Cedex 09  
Tel. +33 (0)5 49 77 87 79, fax +33 (0)5 49 77 15 94  
www.gites-de-france-deux-sevres.com

#### in Vienne,

33, place Charles-de-Gaulle, BP 287, F-86007 Poitiers Cedex  
Reserverings Tel. 05 49 37 48 54, fax 05 49 37 48 49  
www.gitesdefrance-vienne.com (on-line reservering).

## BIENVENUE A LA FERME



Het label « Bienvenue à la ferme » (welkom op de boerderij) onderscheidt landbouwen fokkersbedrijven die bezocht kunnen worden, die bepaalde activiteiten organiseren, traditionele maaltijden serveren of verblijfsmogelijkheden bieden op de boerderij. nadere inlichtingen zijn verkrijgbaar bij de volgende vereniging:

Association Régionale Agriculture et Tourisme,  
tel. +33 (0)5 49 44 74 19, fax +33 (0)5 48 46 79 05.  
www.bienvenue-a-la-ferme.com/Poitou-Charentes



BP 56 - F-86002 Poitiers Cedex  
Tel. +33 (0)5 49 50 10 50 - Fax +33 (0)5 49 41 37 28  
E-mail: crt@poitou-charentes-vacances.com

[www.poitou-charentes-vacances.com](http://www.poitou-charentes-vacances.com)

## Antwoordkaart

I Graag ontvang ik het volgende documentatiemateriaal:

- |                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Hôtels-Inns | <input type="checkbox"/> Welcome op het Kasteel |
| <input type="checkbox"/> Campinggids | <input type="checkbox"/> Recreatie kaart        |
| <input type="checkbox"/> Paardrijden | <input type="checkbox"/> Feesten en festivals   |
| <input type="checkbox"/> Fiets       | <input type="checkbox"/> De Erfgoedkaart        |
| <input type="checkbox"/> Wandelpaden | <input type="checkbox"/> Andere: .....          |
| <input type="checkbox"/> Golf        | .....   |

GTNL 06

Naam: .....  
Voornaam: .....  
Adres: .....  
Land: .....

Sturen naar  
Comité Régional du Tourisme Poitou-Charentes  
BP 56, F-86002 POITIERS CEDEX