

## **LE SAFRAN**

Malgré son goût exotique, le safran pousse à deux pas de chez nous : sa culture en Touraine remonte au Moyen-Âge!

Le safran est une épice rare : pour produire un kilo de safran, pas moins de 150 000 fleurs de crocus doivent être récoltées manuellement. On retire ensuite le pistil de la fleur, qui une fois séché constituera le safran. Un gramme produit en France coûte entre 20 et plus de 30 euros. Mais une pincée suffit à parfumer un plat tout entier...

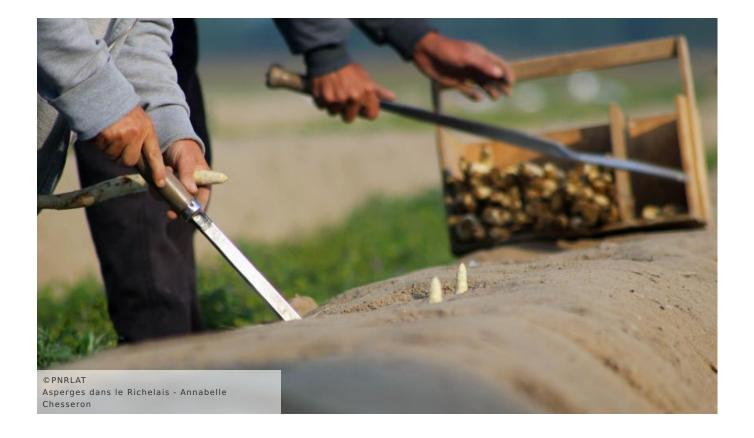
Aujourd'hui, l'association des Safraniers de Touraine regroupe une vingtaine de petits producteurs.



## <u>L'</u>ASPERGE

Légume emblématique du territoire, l'asperge s'épanouit dans les sols sableux du Parc, principalement en Anjou (Baugeois, Val d'Anjou, Saumurois), mais également en Touraine (dans le Richelais et autour de Bourgueil). De mars à mi-juin, la récolte se fait à la main et presque quotidiennement, nécessitant une importante main-d'œuvre.

90 % de la production est constituée d'asperges blanches. Fait étonnant, les asperges blanches, violettes et vertes sont issues de la même variété : leur couleur dépend de leur durée d'exposition à la lumière.



## LA ROSE

Avec 7 millions de rosiers produits chaque année, **Doué-la-Fontaine** est considéré comme la capitale française et européenne de la rose. Cette culture s'est développée au XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles. Aujourd'hui, les 50 pépiniéristes de Doué-la-Fontaine produisent près de la moitié des roses françaises!

Pour célébrer cette tradition horticole, rendez-vous chaque année en juillet aux « Journées de la Rose », où la fleur est mise à l'honneur dans les Arènes de Doué-la-Fontaine.



# LA TRUFFE

Comment parler des productions du territoire sans évoquer la truffe noire ? Présente dans le Richelais dès le XVIII siècle, la culture de la truffe s'est ensuite fortement développée dans la région, dont elle apprécie les sols calcaires.

Aujourd'hui, on produit chaque année près d'une tonne de<u>truffes de Touraine</u>, principalement entre Marigny-Marmande et Richelieu, ainsi qu'autour de Chinon. Elles sont récoltées en hiver, à l'aide de chiens truffiers.

Pour déguster ce « diamant noir », rendez-vous <u>au marché aux truffes de Marigny-Marmande</u>, le plus célèbre du territoire.



# Vous aimerez aussi



Les restaurants

RESTAURATION

SÉJOUR

VINS

Attablez-vous dans les restaurants de qualité et faites frétiller vos papilles. Avec des produits locaux et de saison, les restaurateurs engagés dans...



La Sainte Chapelle, son village et ses ruisseaux

> SENTIER DE PETITE RANDONNÉE

> > BÂTI

**Champigny-sur-Veude** 

Lire la suite +



Doué, de l'ombre à la lumière

SENTIERS DU PARC

TROGLOS

**Doué-la-Fontaine** 

Lire la suite +

Lire la suite +

# Les plus consultés



## Venez jouer au musée!

ATELIER

PATRIMOINE BÂTI ET HISTOIRE

#### Chinon

### Musées de la Communauté de communes Chinon Vienne et Loire

Qui a dit qu'il était interdit de s'amuser au musée ? Nous ? Certainement pas ! D'ailleurs, chaque premier dimanche du mois, nous accueillons les...

Lire la suite +



## Cycle TOURLET: à la recherche des **bulbeuses vernales**

SORTIE PLANTES

#### Saint-Nicolas-de-Bourgueil

### Parc naturel régional Loire-**Anjou-Touraine**

Les sorties botaniques exploratoires reprennent! Au milieu des ceps, recherchons la flore vernale et, peut-être, trouverons-nous quelques plantes...

Lire la suite +



**Conférence "Le** regard d'un photographe sur l'évolution de la biodiversité"

CONFÉRENCE ANIMAUX

#### Maison du Parc

Louis-Marie Préau vous partage son regard de photographe naturaliste sur l'évolution de la biodiversité.

Lire la suite +