7e Régalades de l’île de Ré 11 et 12 mai

samedi 12 mai 2012, par lpe

Comme chaque année, pour célébrer l’arrivée de la pomme de terre primeur AOP de l’Ile de Ré, les producteurs, restaurateurs et maraîchers s’associent à l’occasion de la 7ème édition des Régalades. Les 11 et 12 mai 2012, le terroir rétais est à l’honneur, sous la coordination de la Coopérative UNIRE du Bois Plage, de la Communauté de Communes de l’île de Ré et d’Ile de Ré Tourisme.

Deux jours de découvertes gourmandes à travers l’île de Ré, terre de saveurs
Renommée pour son architecture, sa douceur de vivre, ses pierres blanches, l’île de Ré l’est moins pour son patrimoine culinaire…Et pourtant ! Pommes de terre, huîtres, vins, oursins, sel…autant de produits qui signent la valeur ajoutée gustative de l’île.
Riche de son terroir, l’Ile de Ré organise des parcours gourmands :
- Chez les restaurateurs de l’île qui déploient leur imagination et leur créativité pour concocter des menus « Régalades ».
- En vélo à travers les marais salants, champs et vignes, où des pauses dégustation sont organisées par les maraîchers et les producteurs.
- Vendredi 11 mai à 15h et samedi 12 mai à 11h, des surprises gourmandes autour de la pomme de terre de l’île de Ré et des produits rhétais seront proposées par des blogueurs culinaires régionaux et les finalistes du concours organisé par la Coopérative Réinventez la pomme de terre de l’Ile de Ré.
- Samedi 12 mai à 12h30, annonce des gagnants du concours Réinventez la pomme de terre de l’Ile de Ré.

La pomme de terre de l’île de Ré, saveur rétaise

Cette pomme de terre AOP est récoltée sur l’île de Ré au début du printemps ; on la trouve sur les marchés de début mai à juin. Son goût unique au parfum iodé en fait une véritable vedette, emblème des produits du terroir : recherchée pour sa saveur délicate, à la fois sucrée et salée, sa chair ferme et fondante, sa peau fine, elle se prépare tout simplement rissolée au beurre.

L’île de Ré offre un terroir exceptionnel, où les sols calcaires, secs et sablonneux, sont balayés par les brises marines, sur fond de climat doux et ensoleillé. Sur ces terres, entre Ars-en-Ré et Saint-Martin-de-Ré, une trentaine de producteurs, réunis en coopérative, cultivent ce fameux tubercule selon des règles strictes : le cahier des charges de l’AOP.

La pomme de terre de l’île de Ré est la première pomme de terre, labellisée par l’AOP, en 1998 : signe de reconnaissance d’un produit de haute qualité constante. Les producteurs suivent un cahier des charges rigoureux portant sur la germination, la culture raisonnée des sols, le calibrage et la commercialisation. La pomme de terre est récoltée avant maturité : ses sucres n’ont pas eu le temps de se transformer en amidon. Elle est donc légèrement sucrée et pauvre en calories. Récoltée toute jeune, elle est aussi plus hydratée que la pomme de terre d’hiver. Elle est également plus riche en vitamines, minéraux et fibres. La pomme de terre de l’île de Ré, c’est l’assurance d’un plaisir simple, celui de retrouver le goût d’un terroir d’exception.

Les Régalades sont organisées sous la coordination de la Coopérative UNIRE du Bois Plage, de la Communauté de Communes de l’île de Ré et d’Ile de Ré Tourisme.