



Les Régalades, festival culinaire de l'île de Ré, met la pomme de terre AOP à l'honneur

lundi 29 avril 2024, par [lpe](#)

Pour célébrer l'arrivée de la pomme de terre primeur AOP de l'île de Ré, les producteurs, restaurateurs et maraîchers s'associent à l'occasion de la 15e édition des Régalades.

Chaque année, les régallades sont l'occasion d'un festival culinaire par la mise à l'honneur de la pomme de terre classée en appellation d'origine protégée (AOP) depuis 1998.

Renommée pour son architecture, sa douceur de vivre, ses pierres blanches, l'île de Ré l'est aussi pour son patrimoine culinaire... Pommes de terre, huîtres, vins, oursins, sel...autant de produits qui signent la valeur ajoutée gustative de l'île. 2000 tonnes de pommes de terre primeur sont produites sur l'île chaque année par une vingtaine de producteurs.

Le territoire rétais rend ainsi un hommage à l'union de l'île de Ré et de la pomme de terre qui perdure depuis le XVIIIe siècle. En effet, 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, une quinzaine de producteurs, réunis en coopérative, cultivent ce fameux tubercule selon les règles strictes du cahier des charges de l'AOP.

La 15e édition des Régalades se tiendra **samedi 4 mai, de 9h00 à 14h00 à la cave coopérative des Vignerons de l'île de Ré** (cellier des vignerons au Bois Plage en Ré). Riche de son terroir, la cave coopérative des vignerons de l'île de Ré organise, en partenariat avec la communauté de communes, de véritables expériences gourmandes chaque année.

Au programme **Balades en vélo gratuites**, départ toutes les heures : 10h - 11h - 12h - 13h sur inscription et **Déjeuner champêtre à 15€ boissons comprises**. Inscriptions et informations : www.ilederepommedeterre.com

Restez en veille sur l'actualité économique locale : <https://boutique.lepetiteconomiste.com>