

Bouchers-charcutiers• **Chaplaix**

D'impeccables viandes limousines, de l'agneau du Poitou-Charentes, une charcuterie appétissante, des préparations de traiteur très soignées... Cette maison assume sa mission avec savoir-faire et gentillesse. Quelques spécialités délicieuses - tels le lard au poivre, le flanc maraichin (saufs au lait cuits dans une croûte) - complètent l'offre.

75, rue des Trappes, L'Épine.

• 02-51-39-05-59

• **Chevallereau**

Boucherie-charcuterie traiteur-épicerie fine, 1 petite enseigne, née en 1962, a bien grandi ! Peu avant, comme aux premiers jours, Fabien (photo) propose toujours des viandes de première qualité - boeuf et veau fermiers de Vendée - et un charcuterie maison à belle tenue. Avec ça Rayon traiteur nickel.



40, Grande Rue.

• 02-51-39-04-01

Ostréiculteur• **Véronique**

À droite de la route, à deux kilomètres environ avant Noirmoutier-en-Île, Véronique Belmont (photo), ostréicultrice, accueille son monde dans le joyeux bazar de sa cabane. Une maison pleine de charme, où l'on peut déguster ses huîtres déli-



cieuses. En complément, on s'attarde sur les coquillages de l'île, le sel, la salicorne et autres petits produits de la mer.

Route de Noirmoutier, L'Épine.

Produits régionaux• **Le Château de sel**

Près du château, cette boutique mignonne comme tout, délivre l'abc des spécialités noirmoutrines. Également les rigolettes nantaises, les produits remarquables de la conserverie de l'île de Groix, des bières bretonnes (dont la Morgat, brassée à Belle-Ile), le cidre du manoir de Kinkiz, dans le Finistère, du thé, des confitures... Quel joli panier !

1, rue du Grand-Four.

• 02-51-39-07-41

... M... cerie fine à l'inventaire salé-sucré. Foisonnant. Produits d'ici, bien sûr, avec la fleur de sel, les mogettes, la salicorne, le Blanc Moutier (un bon vin blanc issu de vignes noirmoutrines et élaboré par Franck Pinard), les galettes et le foie gras à la fleur de sel, mais aussi quelques proches d'ailleurs, comme les superbes confitures de l'Épicurien, dans le Langédoc.

1, rue du Marché.

• 02-51-39-03-87

• **Marais**de **Bonne Pogne**

Philippe Pettigat (photo), qui reçoit dans sa « cabane » d'artisan, perpétue le métier avec sérieux et compétence. Ce sarnier raconte sa passion sur une petite vidéo ou, encore mieux, en vous emmenant directement dans le marais. Excellent accueil et produits de grande qualité, gros sel, fleur de sel très fine ou « aromatisée » (jal-perril par exemple).



Route principale de Noirmoutier (1 kilomètre avant Noirmoutier-en-Île).

• 02-51-39-96-63

Produits méditerranéens• **Carol et fils**

Le marché de Noirmoutier a de la verve... Et, à côté de la pêche et des autres produits du terroir régional, quelques États proposent des produits « exotiques ». Celui-ci s'intéresse aux épices et aux antipasti, mais aussi à l'olive et à tous ses « dérivés », huiles, tapenade... Une fenêtrage large ouverte sur la Méditerranée au bord de l'Atlantique.

Marché de Noirmoutier (sous la halle).

• Pas de téléphone.

Conserves de poisson• **La Belle-Iloise**

La célèbre conserverie quiberonnaise essaime ses boutiques et ses pro-



duits un peu partout sur les côtes françaises. Pas étonnant de trouver, chez madame Graton (photo), son riche « catalogue » habituel, de nombreuses recettes à base de sardines, de thon blanc germon, de maquereau...

44, place de la République.

• 02-51-54-80-95

Fromager• **Dagnat**

Également en bonne place sur le marché de Pornic, ce fromager-affineur dressé sur plateau de première classe, les jours de marché, sous les voûtes des halles.

Marché de Noirmoutier.

• Pas de téléphone

Pâtisier• **Giraudet**

Une maison sucrée reprise depuis 1923 de génération en génération. Patrick Giraudet (photo) perpétue l'histoire familiale avec savoir-faire. Pâtisier, glacier et chocolatier, sa partition ne renie rien de la tradition, du classicisme tout en empruntant à l'avant-



garde. Une spécialité ? Le Côté, un biscuit meringué, crème pralinée à l'anglaise.

18, Grande Rue.

• 02-51-39-07-83

Glacier• **Alain Chartier**

Un nouveau venu sur le pavé noirmoutrin. Ce meilleur ouvrier de France et champion du monde (rien que ça !) s'affirme ici un petit pas de porte design pour mettre en avant ses glaces. À tenter notamment : l'huile d'olive, le mugot ou le chocolat noir.

6, rue Piet.

• 02-51-49-31-32

• Tutti Frutti



Vingt ans que cette enseigne ravit les petits et leurs parents avec les excellentes glaces artisanales de madame Millet (photo). Une quarantaine de parfums, dont quelques best-sellers comme la nougatine ou la feuillantine.

24, Grande Rue.

• 02-51-39-69-73

Et aussi• **L'île gourmande**

Cette boutique donne la part belle aux produits régionaux à l'écou.

4, place de l'Hôtel-de-Ville.

• 02-51-39-90-90

• **Chez Mercutio**

Vente directe d'huîtres, de moules, d'anquilles...

Sur la route principale, juste avant d'arriver à Noirmoutier-en-Île.

• Pas de téléphone