



Sur la route des saveurs

Thématique de la cache : Gastronomie

Type de la cache : multicache

Difficulté : 2/5

Durée : 1h

Accessibilité : Idéal pour les enfants



Bonjour les amis ! ça vous dit de découvrir mes talents de cuisinière ? Allez, venez, le terroir et la cuisine, ça me connaît ! Ils n'ont d'ailleurs plus aucun secret pour moi... Nous allons faire un tour du côté de Cherrueix, commune située dans la baie du Mont - Saint - Michel au cœur du marais de Dol, une zone particulièrement propice à l'agriculture et aux bonnes choses . Je vous concocte un petit périple sur la route de l'ail, des moules, des crevettes, de la salicorne et bien d'autres mets encore...



Ah la la, je m'en lèche déjà les babines ! Pas vous ? C'est décidé, je vous accompagne .

Départ (N 48°36.315' / W 1°42.671')



Vous voilà devant l'église de Cherrueix ! Si vous êtes en voiture, vous trouverez plusieurs parkings à proximité pour vous garer.

Enigme 2 : Vue sur mer (N 48°36.392' / W 1°42.536')



Pour vous mettre dans le bain ou plutôt l'eau à la bouche, voici tout de suite notre première énigme !



Regardez bien autour de vous, il doit y avoir une statue quelque part... Ah oui, la voilà. C'est la statue de Notre-Dame-de-la-Garde. Elle a été érigée au XIV^{ème} siècle pour protéger la baie, les pêcheurs et les marins. Quel est le chiffre qui se répète dans la date inscrite au-dessous de la statue ?

Ôtez 5 au chiffre obtenu et saisissez votre réponse.

Notez ce chiffre qui vaut A. A = _____



Vous sentez toutes ces bonnes odeurs ? Regardez-moi ça... Face à vous s'étend l'estran, continuellement recouvert et découvert par la marée. Tenez, au loin, vous pourrez peut-être apercevoir des bouchots.



Et c'est quoi exactement des bouchots ?



Ce sont des gros bouts de bois enfoncés dans la tange et utilisés pour la culture des moules connue sous le nom de mytiliculture. Et on ne rigole pas avec la qualité ici ! Savez-vous que les moules de bouchots de la Baie du Mont-Saint-Michel sont les seuls crustacés à avoir obtenu une Appellation d'Origine Protégée (AOP) ?



Paulo aime les moules-frites, sans frites et sans Mayo...



Merci maestro pour ce brin de musique... Continuons sur les produits de la mer. Vous aimez la salicorne ? C'est une plante sauvage qui pousse seulement sur les sols riches en sel marin. C'est le cas par ici. Préparée dans du vinaigre, elle devient un excellent et original condiment pour accompagner les viandes froides, la charcuterie, les crudités mais aussi les poissons et les crustacés. Elle se récolte principalement au mois de juin et on en trouve aujourd'hui dans certaines boutiques sous forme de conserves. Pour la petite anecdote, au XIX^{ème} siècle, la salicorne a fait l'objet d'un grand intérêt économique. Plusieurs études destinées à la Marine ont révélé que c'était un aliment utile pour les voyages maritimes en raison de ses propriétés nutritives.



Eh les amis, cessez de faire la course en tête ! Regardez plutôt autour de vous... A proximité, se trouve le club de char à voile de Cherrueix. Il s'appelle le « Noroît-Club », savez-vous ce que ce nom signifie ?



La réponse d'un expert en navigation, ça vous tente ? Noroît est la contraction de Nord-Ouest quand on parle du vent. Le coup de vent de noroît est fréquent sur nos côtes et redouté parfois des marins. Et alors un petit conseil de vieux loup de mer : quand l'horizon n'est pas net, restez donc à la buvette....



Ne l'écoutez pas, le char à voile est une tradition à Cherrueix. Ce sport est pratiqué sur les 7 km de plage de la commune. On y a d'ailleurs accueilli les championnats du monde en 2012 ! Et j'ai loupé le podium à quelques secondes près...



Comme d'habitude....Tu feras mieux la prochaine fois ! Passons à l'énigme suivante !

Enigme 3 : Maison des Dranets (N 48°36.340000' / W 1°43.022000')



Je vous propose de suivre la digue par la rue longeant la côte juste après la statue de la Vierge, pour la suite de l'aventure...



Ça vous dit une petite partie de « boules locales » ? En chemin, vous allez passer devant un terrain « interdit à la pétanque » car il est en fait dédié à la pratique de la boule cherrulaise, un jeu de boules populaire dont les origines remontent au Moyen-âge. Il se joue en équipes, en doublette ou en tripléte. Chacune est munie de 3 boules et le principe du jeu est simple. Il faut approcher ses boules le plus près possible du cochonnet, encore appelé maître, en tenant compte des limites du terrain. La première équipe qui récolte 12 points remporte la partie, sachant que les boules les plus proches du maître valent 1 point ! Alors, ça vous tente ?



Et j'vis comme une boule de flipper, qui roule ! Ce qui nous amène à une maison avec un toit de chaume appelée la « maison des Dranets ».



C'est la maison la plus ancienne de Cherrueix. Elle a été restaurée avec le concours de l'association Tiez Breiz, chargée de valoriser le patrimoine local breton. Une vraie maison de pêcheurs !



Et qui dit dranets, dit crevettes ! Les dranets sont des filets à crevettes fixés à deux imposantes perches en forme de Y. Ils font partie de l'identité du pays de Dol. On s'en servait autrefois pour pêcher la crevette grise. C'est l'espèce la plus fréquente dans les zones sableuses de l'estran.



Ah celle-là... Toujours prête à mettre son grain de sel !



Depuis quand tu t'y connais en cuisine ? Bien-sûr qu'il faut de l'eau salée pour cuire les crevettes. Tout le monde sait cela ! Aujourd'hui, ce petit animal déplace des foules de pêcheurs au haveneau, surtout lors des grandes marées. Il faut dire qu'elle est vraiment délicieuse... Encore plus quand elle est accompagnée d'une bonne tartine de beurre salé ! Car il en faut du bon beurre... Et pas plus d'une livre par personne, hein !



L'atelier de la Maison des Dranets est ouvert au public. René Bazin, un ancien pêcheur, vous fera découvrir son travail de restauration. Entrée gratuite. La tradition veut seulement que les visiteurs lui envoient une carte postale dès leur retour au domicile !



Regardez la façade de la maison. Quelle est la date qui est inscrite sur le fronton de la porte ? Ne retenez que le chiffre des unités.

Saisissez votre réponse.

Notez ce chiffre qui vaut B. B = _____

La cache



Vous devriez maintenant avoir toutes les réponses aux énigmes pour trouver le trésor, alors à vous de jouer !

Coordonnées: N 48°36.3(A)0' / W 1°43.40(B)'



Bravo je vois que vous avez mis les petits plats dans les grands pour cette nouvelle découverte ! Si comme moi, vous aimez cuisiner, faites donc un tour à la Maison des produits du Terroir et de la Gastronomie. On y trouve tout un tas de produits de qualité bien-sûr, et des explications bien utiles sur leur utilisation, mais aussi une exposition très instructive sur les produits du terroir. Tiens, ça me donne envie de retourner aux fourneaux !



Reste encore un peu parmi nous la championne du lancer de crêpes !



Du plus haut lancer de crêpes, très cher... Parlons peu, parlons bien. Je ne vous ai pas encore parlé de l'ail ? De l'ail de Cherrueix bien-sûr ! C'est la principale production de la commune. Sa culture intensive a débuté dans les années 1970. Il en existe 3 variétés. L'ail violet qui est le plus parfumé. Personnellement, je trouve qu'il se conserve moins bien que les autres. Je lui préfère l'ail blanc avec ses grosses gousses. Il m'arrive d'utiliser de l'ail rose bien que plus tardif dans la saison.



Mais... Vous ne sentez pas quelque chose ?



Oh mon Dieu ! Ma tarte aux pommes Rouget de Dol est prête à sortir du four ! Je vous quitte. A bientôt !



La Maison des Produits du Terroir et de la Gastronomie est ouverte tous les jours :

- en avril/mai de 10h à 13h et de 14h à 18h.
- en juin/juillet/août/septembre de 10h à 13h et de 14h à 18h30.
- pendant les vacances scolaires d'hiver (du 14/02 au 01/03 de 10h à 13h et de 14h à 18h), excepté le lundi.
- pendant les vacances de la Toussaint (du 17 au 31/10 de 10h à 13h et de 14h à 18h), excepté le lundi.

*Scannez ce code
et téléchargez
notre application mobile gratuite*

