



## FICHE D'ACCORDS METS RÉGIONAUX ET VINS DE PORTO

### LE GÂTEAU NANTAIS - PORTO NOVAL EXTRA DRY

LYCÉE : Lycée Louis-Antoine-de-Bougainville à Nantes

CLASSES : 1<sup>e</sup> BAC PRO (2 ans)

RÉGION : Pays de la Loire

Gâteau nantais



### Présentation des produits

#### ANALYSE SENSORIELLE :

**A l'œil :** doré, brillant et délicieusement parfumé

**Au toucher :** moelleux et délicat

**Au goût :** subtil, sucré et généreusement exotique



#### DESCRIPTION DU PORTO :

**A l'œil :** robe jaune paille aux reflets verts

**Au nez :** frais et aromatique aux notes de fruits frais (muscat) et fruits secs (noix)

**Au goût :** rond en bouche, léger et très fruité



## FICHE D'ACCORDS METS RÉGIONAUX ET VINS DE PORTO

### LE GÂTEAU NANTAIS - PORTO NOVAL EXTRA DRY

#### UN PEU D'HISTOIRE :

Le gâteau nantais est probablement né au XVIIIe siècle alors que les bateaux qui pratiquaient le commerce triangulaire à Nantes à cette époque (histoire peu glorieuse de la ville) déchargeaient les trésors en provenance des Antilles sur les quais de la Fosse ou de l'île Feydeau : sucre de canne, rhum ambré, vanille bourbon...

Tombé ensuite dans l'oubli, c'est la célèbre biscuiterie LU qui relança ce gâteau emblématique à partir de 1910.

Inscrit dans une tradition pâtissière de la ville de Nantes liée donc au commerce colonial, le gâteau nantais arbore une forme altière, ronde, nappée d'un glaçage blanc au rhum. Cette couverture blanche recouvre un biscuit moelleux fait de farine, de sucre, d'œufs, de poudre d'amandes, imbibé d'un généreux rhum des îles et légèrement citronné, parfois recouvert d'une gelée d'abricots. La pâte d'amandes venant se mêler à la génoise lui confère une texture subtile, moelleuse et fondante !

#### COMMERCIALISATION :

Le mariage du gâteau nantais avec un produit du Val-de-Loire présente une large gamme. On peut proposer un vin des Coteaux de l'Aubance, un Quarts de chaume, un Bonnezeaux en passant par un Vouvray demi-sec et même si l'on se dirige vers la Bretagne, un cidre AOC de Cornouaille. Mais on peut oser aussi un Pineau des Charentes ou un Pommeau de Normandie. Alors pourquoi pas un vin de Porto ?

*« Madame, Monsieur, pour accompagner cette spécialité pâtissière nantaise, permettez-moi de vous suggérer un Porto ! Bien sûr vous connaissez et appréciez le Porto rouge, mais laissez-moi vous surprendre en vous conseillant un Porto blanc ! Subtil et raffiné, ce Porto blanc issu des vignes de la Quinta de Noval dans le Douro à une centaine de kilomètres de la ville de Porto va vous enchanter et émoustiller vos papilles ! Ce vin de liqueur blanc sec léger à la robe jaune paille, au nez aromatique, aux notes de fruits frais et fruits secs va vous emporter dans le Douro et vous proposer un accord original avec ce gâteau moelleux et sucré à souhait !*

*Cette alliance des deux produits est parfaite et transcende les qualités de l'un et de l'autre ! »*

**PARTENARIAT LES VINS DE PORTO, CONNAISSANCE DES PRODUITS EUROPÉENS ET INTER-CULTURALITÉ**