Une terre de gastronomie

Le Charolais-Brionnais, berceau d'une race mondiale

Non, ce n'est pas une blague, la race charolaise est une race de renommée mondiale, implantée dans plus de 70 Pays. De l'Allemagne à l'Espagne, du Mexique à la Suède, du Canada au Zymbabwe, tous s'accordent à dire
que la race charolaise est une race à viande aux qualités bouchères hors pair, moins grasse, juteuse et tendre.
Au début du vingtième siècle, les éleveurs étrangers sont impressionnés par la grande race blanche qu'ils ont l'occasion de voir lors de leurs visites en France ou dans les expositions à l'étranger auxquels une poignée d'éleveurs français amènent des reproducteurs.
C'est ici, en Charolais-Brionnais, qu'est le berceau de cette race d'exception, dont producteurs et éleveurs continuent aujourd'hui à perpétrer sa qualité, sa finesse qui font la fierté des tables, des bouchers et des chevillards.
Ici, laissez-vous tenter par une qualité bouchère... que toutes les plus grandes tables de France vous envient !

Une terre auréolée de deux AOP

Ici, quand il s'agit de démontrer son amour pour un terroir, producteurs et éleveurs ne lésinent pas sur le temps et le travail pour développer des produits de qualité, respectueux de cahiers des charges stricts. Les institutions y ont été très sensibles et ont décerné 2 AOC puis 2 AOP sur le territoire.

L'AOC/AOP Boeuf de Charolles
Réputée pour ses caractéristiques qu'elle tire de son bassin originel, la viande de Boeuf de Charolles est l'apanage d'un territoire authentique et de son mode d'élevage ! En respectant un cahier des charges strict, le Boeuf de Charolles a été couronnée en 2010 de l'Appellation d'Origine Contrôlée puis de l'Appellation d'Origine Protégée en 2014 !
www.boeuf-de-charolles.fr

L'AOC/AOP Fromage de Chèvre Charolais
Il n'y a pas que des bovins en Charolais-Brionnais ! Cette terre de bocage verdoyante est également 1e zone de fabrication de fromage fermier de France ! Ce terroir authentique, lié au savoir-faire des producteurs, a donné naissance au fromage de chèvre Charolais, reconnu Appellation d'Origine Contrôlée en 2010 puis Appellation d'Origine Protégée en 2014 !
www.aoc-charolais.com

Une terre prisée par les grands chefs

Une terre de gastronomie

Terre authentique, produits d'exception, le Charolais-Brionnais est un cocon de gourmandises prisé par les plus grands chefs.

Déjà, il y a les enfants du Pays, comme Frédéric, qui se sont formés aux plus grandes écoles gastronomiques de France, pour revenir défendre leurs terres natales, les valeurs d'un territoire savoureux, dont les gourmandises n'attendent que les mains des grands cuisto pour se faire chouchouter.
Puis il y a les autres, les grands noms nationaux, qui jetent comme Michel leur dévolu sur ce territoire, prenant à bras le corps ce nouveau challenge qu'est l'installation en Charolais-Brionnais, et ils regrettent... de ne pas s'y être attelés plus tôt !!!
Qu'ils soient restaurants, tables d'hôtes... ici tous vous concocteront des mets savoureux pour vous faire découvrir le terroir !

Deux lieux incontournables

Marché aux bestiaux de St Christophe en Brionnais
Chaque mercredi à St Christophe en Brionnais, le spectaculaire marché aux bestiaux ébranle le coeur historique et économique de la race ! Les transactions font rage depuis plus d'un siècle. Un lieu unique pour pénétrer dans l'univers de la race. Mais le marché est également à la pointe avec son nouveau marché au Cadran, qui fait monter les enchères et la pression... Bref un lieu incontournable.
N'hésitez pas à demander la visite guidée, à l'antenne touristique de St Christophe !

Une autre très belle vitrine : la Maison du Charolais
Installée aux portes du territoire, à Charolles, la Maison du Charolais vous ouvre les portes de son espace muséographique pour partir à la découverte de la race ! Et pourquoi pas ? Une petite dégustation sera peut-être pas de refus !
site de la Maison du Charolais