

## [Gastronomie](#)

### [Roche aux Fées Tourisme](#)

Visiter la Roche aux Fées c'est aussi l'occasion de découvrir sa **gastronomie** et les **qualités gustatives de ses produits**.

Qu'il s'agisse des volailles de Janzé reconnues Label Rouge, des confitures artisanales de Dame Cerise ou des bons produits locaux mis en valeur par les restaurateurs, les visiteurs de passage seront séduits par la **production locale et artisanale de qualité** de la destination Roche aux Fées.

## **Le Poulet de Janzé, une production ancestrale**

---

Réputées pour leurs qualités gustatives, **les volailles de Janzé possèdent depuis 1996 une IGP** (Indication Géographique Protégée) grâce au maintien volontaire de la production au niveau local.

Le poulet Bio de Janzé, dernier arrivé, répond à un cahier des charges encore plus exigeant que le Label bio européen : **81 jours d'élevage dont 40 en plein air**, contre 70 et 23 pour la norme européenne. Issu d'une souche rustique à croissance lente, il gambade en plein air dans une exploitation 100% bio.

Pour Patrick Giboire, président de la Coopérative des Fermiers de Janzé créée en 2003, la qualité de la production c'est avant tout :

"Le résultat de l'adhésion de ses 170 éleveurs aux valeurs de la solidarité de la coopérative et à leur action pour défendre la marque. Sa réputation est telle que ce sont les jeunes qui viennent nous demander d'adhérer à la Coopérative. Notre plus grande fierté c'est d'avoir réussi à maintenir un tissu rural dynamique, en réponse aux quotas laitiers, nos éleveurs peuvent continuer à travailler sur leur exploitation familiale, à taille humaine".

[En savoir plus](#)

## **La tradition du pain au levain, un produit du terroir pour le plaisir du goût !**

---

Votre escapade gourmande vous mènera sûrement sur les traces de la **Boulangerie fermière et bio Fagots & Froment** à Essé qui a perpétué **un savoir-faire ancestral : le pain au levain !**

Elle propose ses pains et pains spéciaux au levain mais aussi une large gamme de gâteaux, **le tout cuit au feu de bois dans le four de la ferme**.

La production est intégralement **biologique** et le **mode de fabrication authentique**. Une partie de la farine est également issue du **blé produit et moulu à la meule de pierre sur la ferme**.

Vous aurez la possibilité **d'assister à la fabrication du pain** pendant les heures d'ouverture du **Panier des Fées, le magasin de producteurs** qui a vue sur le fournil de Fagots & Froment et qui propose également une gamme étendue de **produits du terroir** (pains et gâteaux bio, fruits et légumes bio, charcuteries fermières...).

Vous pourrez également retrouver Fagots et Froment sur les **marchés locaux**.

[En savoir plus](#)

rgba(255,255,255,1)

## **Venez découvrir les Cocottes Noires à Janzé**

---

Fabien et Elodie, à la tête des Cocottes Noires depuis janvier 2017 ont **la passion du métier et des bons produits**. Derrière le nom du restaurant Janzéen se cache un hommage à la poule originaire de Janzé et à l'ustensile dans lequel le chef mijote ses **bons petits plats**.

**Moderne et confortable, l'établissement est un lieu chaleureux** où les clients traînent à table sans voir le temps passer. Le chef y propose une carte à base de produits frais et régionaux en harmonie avec le rythme des saisons. Cette passion du métier a d'ailleurs été récompensée par un **Diplôme d'Etat de Maître Restaurateur obtenu en 2018** pour le travail réalisé et l'attachement à favoriser les produits du terroir.

Laissez vous séduire par **ses cuissons lentes** qui laissent le temps au produit de révéler le meilleur de lui-même et ses **saucés réduites à petit feu**.

[En savoir plus](#)

rgba(255,255,255,1)

## Des adresses à ne pas manquer !

**Le cidre et jus de pomme Bio à Janzé.** Christine Saffray et Julien Brunel vendent leurs propres cidres, poirés et jus de pommes, à la ferme de l'Aubinière.

[En savoir plus](#)

---

**Dame Cerise à Martigné-Ferchaud** et ses 60 parfums de confitures artisanales préparées avec des fruits soigneusement sélectionnés, cuites par petite quantité dans des bassines en cuivre.

[En savoir plus](#)

---

**La Ferme du Mée à Essé.** Vente de canards gras (gavés au maïs entier) en frais : foie gras, magret, aiguillette et en conserves : foie gras, rillettes, confits, gésiers confits...

[En savoir plus](#)

---

**Van Valenberg Cremier Bio à Janzé.** Vente directe à la ferme de glaces biologiques fabriquées avec le lait et la crème de leurs vaches (recettes sans arômes, sans colorants, ni conservateurs)

[En savoir plus](#)

---

**La Rivière de Miel à Retiers.** Joël et Patricia sont producteurs de miel et de lait bio. A la ferme, sur rendez-vous, vous trouverez leur gamme de produits locaux (Miel de Printemps, Miel Toutes Fleurs, Miel de Sarrasin, miel en section, bonbons au miel et bonbons au miel bergamote). Des produits locaux pour un goût authentique Ces amoureux de la nature vous proposent aussi des animations autour des abeilles et de la biodiversité et du bocage.

[En savoir plus](#)

rgba(255,255,255,1)

## Voir aussi

[La page Savourer](#) avec tous les produits du terroir, les restaurants et les épiceries.

rgba(255,255,255,1)