

culture couvrait encore, au siècle dernier, plus de 1100 hectares et représentait près de 20 % de la production mondiale ! Après une période de déclin, des producteurs du Loiret plantent à nouveau les crocus dont les délicats pistils orangés font l'épice goûteuse. Un travail d'orfèvre et de patience : il faut 160 000 bulbes pour obtenir un seul kilo de safran !



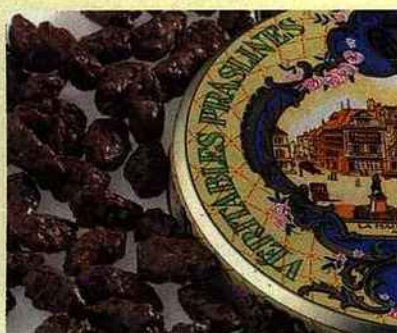
► Les pralines de Montargis

En goûtant cette spécialité réputée de Montargis à base d'amandes grillées enrobées de caramel, on ne peut que vénérer son génial inventeur : l'officier de bouche du Maréchal Duc de Praslin, ministre et pair du royaume membre de la Cour du Roi Louis XIII qui raffolait de ce bonbon exquis.

Généreux, cet illustre personnage avait pour délicate attention d'en offrir aux dames qu'il côtoyait. Une vraie tradition, entretenue par le magasin des Pralines **Mazet** de Montargis où est conservé le secret sucré de leur fabrication.

L'amande grillée caramélisée délivre sa pleine saveur lorsque l'on en croque le sucre brun et rocaillieux.

Les pralines s'offrent à vos palais dans leurs beaux écrins : bonbonnières en métal décorées à l'effigie de la Maison Mère de Montargis, véritable lieu historique de la gourmandise.



► Pithiviers

Le pithiviers est un gâteau français à base de crème d'amandes originaire de la commune de Pithiviers située dans le département du Loiret et la région Centre.

L'invention du pithiviers date du XVII^e siècle avec l'invention de la pâte feuilletée mais l'apport de crème d'amandes est censé remonter à une tradition romaine.

Il existe deux sortes de pithiviers.

Le pithiviers feuilleté est le plus connu. Il est relativement proche de la galette des rois de la moitié nord de la France.

Cette dernière est parfois également appelée pithiviers par confusion. Les amateurs de pithiviers réfutent ce rapprochement. La principale différence réside dans



l'utilisation de la frangipane, également à base d'amande, dans la composition de la galette des rois. Le pithiviers fondant est plus ancien. Il est recouvert d'une pâte glacée et de quelques fruits confits.

► La poire d'Olivet

C'est ici que l'on produit la fameuse eau-de-vie à base de poires d'Olivet, nectar délicieux à l'arôme subtil qui réchauffe autant la gorge que les oreilles !

Pour parvenir à cette merveille, un savant procédé de fabrication en deux temps est nécessaire. D'un côté, on distille la récolte de l'année en cours à base d'une sélection des plus belles poires William des vergers et de l'autre la mise en bouteille des poires a lieu au printemps lorsqu'elles ne sont encore que rameaux.

Le tout réuni, garantit la production d'un breuvage de qualité, renommé pour la convivialité qu'il entraîne...



► Fromages

Des exploitations du département produisent deux fromages AOC.

L'appellation du fromage de chèvre crottin de Chavignol déposée depuis 1976, concerne majoritairement le département du Cher tout en s'étendant sur les territoires des départements voisins de la Nièvre et du Loiret dans lequel 15 communes du sud-est du département sont concernées.

L'aire d'appellation du brie de Meaux est vaste, elle couvre totalement ou partiellement le territoire de 11 départements ; 42 communes du nord du département sont concernées. Parmi les autres fromages produits dans le département, peuvent être cités le Chécy et l'Olivet, tous deux issus de l'agglomération orléanaise, et le Frinault et le Pithiviers au foin (ou Bondaroy au foin).

