

Une région réputée pour sa gastronomie

À Angers, plongez au cœur de la gastronomie française !

Découvrir Angers et sa région, c'est aussi plonger au cœur de la **gastronomie française** en goûtant aux **produits de la région et spécialités locales** : Quernon d'ardoise, crémets d'Anjou, pâté aux prunes, sandre au beurre blanc et côteau du Layon... vous allez vous régaler !

À Angers, les produits frais ne sont jamais loin

Découvrir la **gastronomie locale**, c'est commencer par sélectionner des **produits frais en allant au marché** pour admirer des couleurs, sentir des odeurs, écouter les commerçants parler avec passion de leurs produits.

Marchés les plus proches du CIDEF

- Grand marché du centre-ville : tous les **samedis** de 8h à 13h30 | Places Leclerc, Mendès-France et Imbach.

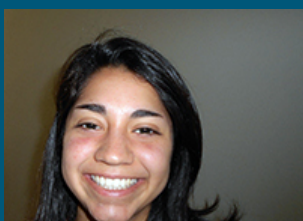
Le marché Lafayette : le **mercredi** et le **samedi** de 8h à 13h30 | Place Lafayette

- Le marché bio du centre-ville : le **samedi** de 8h à 13h30 | Place Molière

Le marché des Justices : le **mardi** de 8h à 13h30 | Rue Villesicard

Goûter Angers au jour le jour

Les étudiants du CIDEF n'aiment pas la gastronomie française... ils l'adorent !



"Nous avons dégusté de très bons vins et fromages et avons beaucoup appris sur les goûts des Français ! L'atelier gourmand a été une de mes activités préférées. On y a cuisiné des crevettes flambées au Cointreau et des macarons. C'était délicieux !"

Arantxa, étudiante au CIDEF



Savez-vous ce qu'est la fouée ?

C'est une petite galette de pain qui gonfle à la cuisson et dans laquelle on peut mettre du chèvre, des rillettes ou encore des rillauds.

Vous avez envie d'y goûter ? Alors, participez à l'excursion Anjou Troglodytique

À GOÛTER ABSOLUMENT

[Les fouaces](#)

[Le Cointreau](#)

[Les vins du Val de Loire](#)

[Autres spécialités angevines](#)

NOS SITES

[UNIVERSITE CATHOLIQUE DE L'OUEST](#)

FR

[en](#)

<https://www.cidef.uco.fr/navigation/etudier-a-angers/decouvrir-la-gastronomie/une-region-reputee-pour-sa-gastronomie-1>