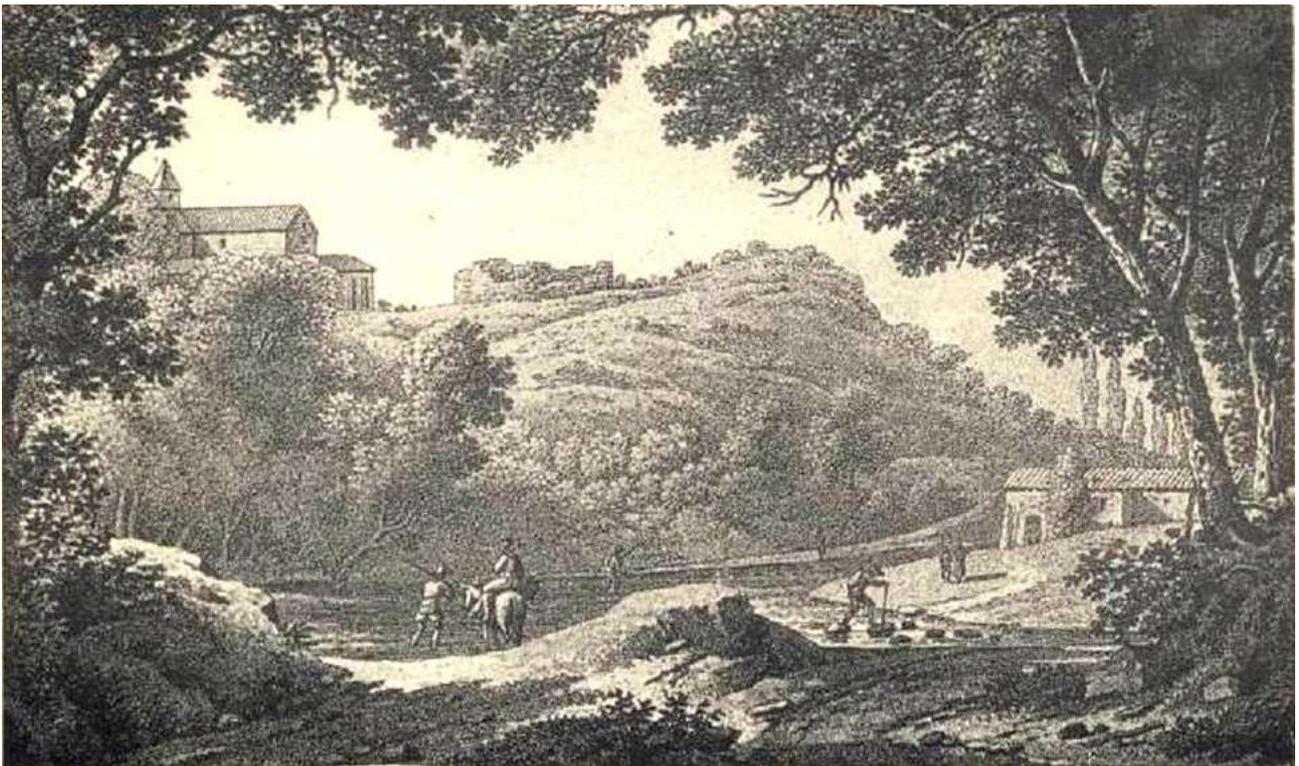




Institut Edouard Nignon

Les amis de la cuisine nantaise

ESCAPADE
dans le vignoble nantais
du Pallet à la Haye-Fouassière



52. LE PALLET (Loire-Inf.) Vers 1815 - Au bord de la Sanguaise - L'ancienne Eglise sur le Côteau et les ruines du Château où naquit Abélard en 1079

Déjeuner Culinaro-Culturel

Jeudi 19 juin 2025

Restaurant O'Calycó

44690 LA HAYE-FOUASSIERE

Le musée du vignoble nantais

Le Musée du Vignoble Nantais, situé sur la commune du Pallet, au cœur de l'AOC Sèvre et Maine, préserve les collections viti-vinicoles du Pays du Vignoble Nantais et les valorise auprès de tous les publics.

Ce musée de territoire présente, depuis 1995, une collection de plus de 500 objets du XVI^e siècle à nos jours évoquant l'histoire d'un terroir, les savoir-faire des vigneronnais nantais et l'évolution des techniques. De la simple machine à greffer à l'alambic Coyac, en passant par les sulfateuses, vendangettes, portoires, ébulliomètres, pompes, boucheuses, verres et autres objets du vin, en passant par le laboratoire ou la taille, 1000 m² d'exposition s'offrent à vous au cœur des vignes.

Le [Musée du vignoble nantais](#) propose également la découverte des cépages anciens (Noah, berligou, Othello..) ainsi que des variétés actuelles, élevés et vinifiés par les partenaires vigneronnais.



Sèvre et Maine

La région située à cheval entre la Sèvre et la Maine, les deux derniers affluents de la Loire avant son embouchure a donné son nom à l'AOC Muscadet de Sèvre et Maine. Ses sols sont d'une grande diversité : gneiss, orthogneiss, granit, schistes et gabbro. Cette AOC est l'une des plus anciennes de France, elle date de 1936. C'est l'appellation régionale du vignoble de Nantes la plus importante en termes de surface et de volume de production : 6400 hectares, 425 vigneronnais.

La Sèvre Nantaise prend sa source à 215 m d'altitude sur le plateau de Gâtines dans les Deux-Sèvres. Elle traverse ensuite les départements de la Vendée, de Maine-et-Loire et de la Loire-Atlantique selon une direction nord-ouest, avant de se jeter dans la Loire.

De 141,8 km de longueur, la rivière serpente calmement pour traverser des paysages verdoyants, fréquentée par les pêcheurs, les plaisanciers et la faune locale. On y trouve une multitude de moulins à eau, qui ont profité pendant des siècles du débit de la rivière.

La Sèvre nantaise est navigable du pont de Monnières (Port Domino) au confluent avec la Loire, soit 21 km. Le gabarit maximum des bateaux est de 5,50 × 31,50 m. Il y a deux ouvrages à franchir, le barrage de Pont-Rousseau et l'écluse de Vertou. Construit en 1995 en remplacement du barrage de 1909 emporté par la crue en 1962, le barrage de Pont Rousseau permet de maintenir un niveau d'eau plus ou moins constant en amont, pour limiter l'effet des marées ; il est franchissable à marée haute. Une écluse a été construite à Vertou en 1750 pour permettre le franchissement de la chaussée des Moines, elle a été refaite au XIXe siècle. En amont de Monnières, les kayaks et autres petites embarcations peuvent naviguer.

La Sèvre a permis de transporter vin et sable vers l'aval, céréales, chaux, bois et pierre vers l'amont. Un service de bateaux a permis de transporter des passagers de 1899 à 1960. De nos jours, il n'y a plus qu'une navigation de plaisance.



La Maine

Son affluent la Maine provient de la réunion de la Grande et de la Petite Maine qui prennent leur source dans le haut bocage vendéen. Elle se réunissent en amont de Montaigu où l'on trouve la célèbre chaussée. La Maine est navigable sur 6 km jusqu'à Pont-Caffino à Château-Thébaud (photo ci-dessus). Une écluse aujourd'hui abandonnée permettait autrefois de naviguer plus en amont.

Le Pallet

Le Pallet a un passé historique, religieux et industriel très riche qui a été oublié au profit de villes plus importantes comme Clisson ou Vallet.

La seigneurie du Palais existe depuis la fin du XI^{ème} siècle et appartient en 1090 à Daniel du Palais dont le château est détruit en 1420 (à l'exception de la chapelle privée à droite de la photo ci-dessous et dans laquelle se trouvent des tombes de Templiers). C'est ce personnage qui est à l'origine du nom du village.



Daniel de Palatio est cité dans une chartre de 1084. A noter que c'est à cette époque que Pierre Abélard, fils du chevalier Béranger et de dame Lucie, naquit au Pallet, en 1079. Une chartre de confirmation des biens de l'église de Nantes, donné en 1123 par le roi Louis le Gros à l'évêque Brice, mentionne " Palatium ".

Un prieuré bénédictin de Saint-Etienne du Pallet, appartenant à l'abbaye poitevine de Saint-Jouin-de-Marne, est également mentionné à cette époque.

Au début du XIII^{ème} siècle, la seigneurie appartient à Pierre de Dreux (dit encore Pierre Mauclerc), prince capétien, qui avait épousé Alix de Thouars, duchesse de Bretagne. En 1236, leur fille, Yolande de Bretagne, reçoit Le Pallet en dot, lors de son mariage avec Hugues de Lusignan, comte d'Angoulême.

En 1632, la châellenie du Pallet entre dans le marquisat de Goulaine. Ensuite, par acquisition qu'en avait faite Jacques Barrin à Gabriel de Goulaine (achat d'une première partie en 1635 et du reste en 1654), Le Pallet devient la propriété de la famille Barrin de La Galissonnière qui posséderont les terres du Pallet, Les Montils, L'Audigère, La Ragotière et Fromenteau jusqu'à la Révolution. En 1658, la châellenie est incorporée par Jacques Barrin dans le marquisat de la Galissonnière, qui fut partagé vers 1700 entre les trois frères Roland, Achille et Henri-Louis Barrin. La châellenie du Pallet entra en possession d'Achille Barrin, qui, en 1760, la fit entrer dans son marquisat de Fromenteau.

Menu "O'CALYCO"

Préparé par le Chef Caillon Christophe et Luco Pascal

Kir d'accueil

Entrée :

Délice de la mer et sa terrine de poisson

Plat :

Cochon braisé sauce colombo

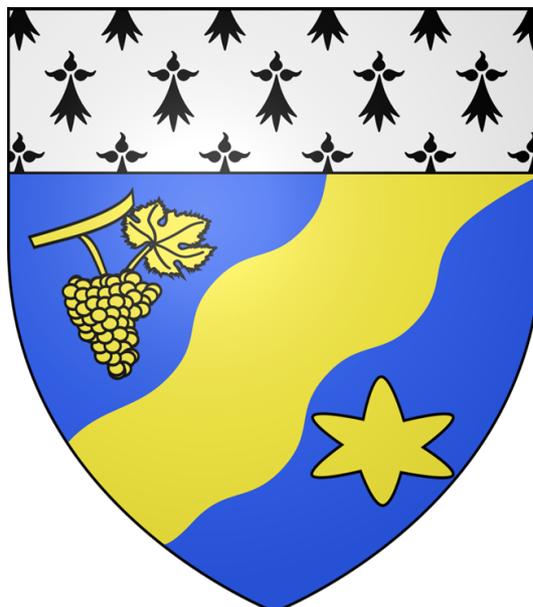
Dessert :

Craquant au caramel beurre salé

Vins

Blanc et rouge

Café ou thé



Bâtiments emblématiques du Pallet

1) Le château

Après le départ des Vikings vaincus par Alain BARBETORTE en 937, débute la période féodale où le pays se structure autour des fiefs et des liens de vassalité, avec les rivalités qu'ils entraînent. C'est le début de la construction des forteresses, d'abord en bois situés sur une motte féodale, ce qui permet de surveiller les environs. Cette construction est ensuite remplacée par un édifice en pierres dont il ne reste que des ruines. Le donjon, édifié autour de l'an 1000, est l'un des plus vastes de l'Ouest de la France. Il n'est dépassé en superficie que par les donjons normands de [Caen](#), [Domfront](#) et [Falaise](#).

2) La chapelle Sainte Anne

Chapelle romane (XIe – XIIe siècle), vestiges de l'église paroissiale Saint-Vincent (détruite au XIXe siècle), inscrite aux [monuments historiques](#) par arrêté du 9 août 1941. Elle abrite des stèles funéraires du XIVe siècle ;



Les ruines du château et la chapelle Sainte-Anne

Sources : https://fr.wikipedia.org/wiki/Le_Pallet - <https://www.famille-bretet.net/LEPALLET-histoire-patrimoine.htm>

Du Pallet à la Haye-Fouassière

- Personnage emblématique du Pallet, Pierre Abélard, théologien, philosophe et compositeur y est né en 1079.

Il est resté célèbre pour sa liaison amoureuse avec Héloïse, de treize ans sa cadette

Une statue récente les représente près de la Chapelle Sainte-Anne



- Roland Michel Barrin de la Galissonnière (1693-1756),

Officier de marine, botaniste et gouverneur intérimaire de la Nouvelle-France⁵⁷ de 1747 à 1749, y possédait un domaine, le château de la Galissonnière, où il créa un arboretum aujourd'hui disparu.

Roland-Michel Barrin se conforme dès ses premiers embarquements aux consignes données par le ministre de la Marine Maurepas aux capitaines de navire par l'ordonnance de 1724 qui leur enjoint de rapporter plantes et semences de leurs voyages lointains, tant pour les jardins botaniques qu'il a fait se développer dans les ports, que pour le Potager du roi à Versailles. Il crée chez lui, à la Galissonnière, un jardin où il réunit les espèces rapportées à Nantes et débarquées à son appontement de Monnières au Port-Domino. magnolia, bégonia, tulipier, sassafras, pins et chênes ...

Certaines espèces survivent encore dans la propriété.

C'est également dans cette propriété que furent plantés les premiers ceps de Muscadet.

- La fouace nantaise,

lointaine cousine des fouaces angevine et vendéenne, est apparue dans le vignoble nantais à la fin du XIXe siècle. À La Haye-Fouassière, plus précisément, où des vignerons l'ont façonnée pour accompagner la dégustation du vin nouveau. Avant la Première Guerre mondiale, la commune comptait quelque quatre-vingts fouaciers. Il n'y en a plus aucun depuis 1992. Mais les boulangers-pâtisseries se sont emparés de la recette. Aujourd'hui, la fouace est toujours commercialisée à l'année dans la commune où une fête lui est consacrée tous les mois de septembre. Créée en 2005, la Confrérie de la fouace veille également précieusement sur cette spécialité avec l'objectif de développer la recette originale et le savoir-faire des fouaciers.

LES CUISINES AUX VINS

Les VINS : compléments indispensables de notre Patrimoine Culinaire.
Les diversités et typicités des Régions Viticoles subliment cette culture
En associant intimement « Mets, Vins,» avec l'appétit en partenaire,
Votre Rimailleuse invite les Epicuriens à partager cette lecture.

Depuis l'antiquité le Vin fut le compagnon de notre Cuisine ;
Ce noble produit a traversé les siècles et les époques,
De l'Antiquité à la Renaissance, a puisé dans l'expérience ses racines,
Actuellement cette tendance est fort prisée des Maitres-Coches !

Le Vin participe à l'élaboration de nombreuses recettes,
Son apport permet de sublimer le goût des mets,
Fierté des grands millésimes de Régions aux mille facettes,
Délicieuse association, qui fait le bonheur des Gourmets.

Les prestations culinaires, modernes, régionales, ou traditionnelles,
Ont pour point commun le Vin, un élément indispensable
Pour marinades, gibelottes, bourguignon, ou sauces «vin et cannelle»
Sachant que, bouquet, arômes en cuisson sont... hélas périssables.

Une particulière attention sera nécessaire au praticien reconnu
Afin que la réduction du Vin, qui intervient dans la préparation,
Ne vienne pas dénaturer gustativement la recette retenue,
Et que chaque élément apporte sa juste contribution.

La couleur du Vin identifiera chaque interprétation culinaire :
Les viandes brunes mériteront des crus rouges de qualité,
Les blancs réservés aux poissons, viandes blanches ou similaires.
Sans oublier : marinades, soupes de fruits ou d'autres identités.

Bonne cuisine et bons Vins, voilà le paradis sur terre,
Savoir déguster, gage de santé, précepte du bon Roi Henri !
Poésie des mots qui, sont pour « mets et vins » complémentaires.
Et en cela, « l'Esprit Français » n'est pas en pénurie.

La gastronomie est un fournisseur de bonne santé
Elle est avant tout, l'ennemie des produits frelatés !

YVON, visite du MUSEE du VIGNOBLE au PALLET