

Non loin du stand de Joel Letiry, voici le royaume des andouilles, andouillettes, rillettes. Les médailles d'or sont accrochées partout. Treize, rien que pour l'andouillette. Mais même sans médailles, on plébiscite aussi son jambon rôti.

Au marché (02.51.75.04.98).

## Fraises Famille Burban

Gariguettes, naïades, charlotte made in La Baule... Les variétés de fraises qui se succèdent sur le stand de la famille Burban sont devenues indissociables du marché de La Baule. Un emblème gourmand de la ville en quelque sorte. Difficile, en ce moment, de résister à la délicate cirafine, une variété de petite taille, de forme allongée, à la fois parfumée et acidulée en bouche, incroyablement juteuse. Juste à côté, voici la charlotte, plus dodue, plus rustique d'aspect mais très gourmande. En début de saison, les particuliers sont souvent invités à

venir cueillir leurs fraises directement dans les serres de Xavier et de son frère Stéphane. On y découvre 7 hectares de jardins suspendus, pratiques pour protéger les fruits et faciliter la récolte. Car les fraises sont cueillies à la main, tous les jours, en fonction de leur maturité, et directement placées en barquettes pour être manipulées le moins possible. Des barquettes que l'on retrouve quelques heures après sous les halles, délicieusement tiédies par le soleil de La Baule. Vous reprendrez bien une barquette ?

Au marché, Burban  
(02.40.24.23.47).



## Boulangerie Cléram

Face aux halles, la boulangerie-proposée des Cléram propose des produits de qualité. Les habitués et passionnés avant d'aller rassembler du café, la boulangerie délivre également des flûtes ganes, des toasts réservés aux meringues, des pommes de terre, 14, avenue du Maréchal (02.40.60.25.21).