

Challans

Med 20.000 indbyggere er Challans den tredje by i Vendée.

Et ægte knudepunkt i det nordvestlige Vendée, dets kommercielle dynamik er veletableret (flere animationer, 220 butikker i byens centrum, supermarkeder...).

Challans er også en tertiær udviklingsby og en traditionel industriby (mere end 100 virksomheder med mere end 10 ansatte i en række forskellige sektorer: træ, møbler, sejlsport, mad...).

Selvom man finder få synlige spor, har byen en rig og gammel historie.

Den geografiske placering af Challans har gjort det til en kommerciel by i lang tid. I dag er der næsten 230 virksomheder, herunder 150 uafhængige butikker, som giver energi til Challans centrum. At bo i Challans betyder at nyde godt vejr (omkring 2400 solskinstimer eller 100 solskinsdage om året).

Challans ligger i det øvre område af det gennemsnitlige solskin i Frankrig, ligesom Vendée. Når du slentrer gennem gaderne i Challandaise og det omkringliggende område, vil du opdage historiske steder som Bailly Quincaillerie, Ferme de la Terrière, Notre Dame-kirken og endda La Chapelle de la Bloire.

En unik atmosfære udstråler fra gaderne i Challans . Folk der er venlige, og gaderne viger for små passager, som er værd at kigge på. For eksempel kan vi nævne Passage Carnot og dens butikker fyldt med [produkter fra Vendée](#) .

Passage [du Gois](#) nær Challans er en fascinerende rute, der forbinder Beauvoir sur Mer med [øen Noirmoutier](#). To gange om dagen, ved lavvande, afsløres denne emblematiske rute, der afslører et spektakulært panorama stormet af fiskere og vandrere. Enestående i verden på grund af sin usædvanlige længde på mere end 4 km.

Passage du Gois er resultatet af mødet mellem to modsatrettede havstrømme. Et fængslende fænomen, som byder på et mindeværdigt skue, før Gois forsvinder under vandet indtil næste lavvande.

Byen er også berømt for sit fjerkræ. Ifølge legenden blev Challans-anden født omkring 1650 fra krydsning af vilde ænder med ænder bragt af hollænderne, der kom til at omforme de bretonske myrer i Vendée. Medmindre det var af spanske søfolk strandet på kysten? Efterfølgende ville krydsninger med andre andearter have forbedret racen og lykkedes at producere meget store fugle.

Challans blev hurtigt den anerkendte hovedstad for ænder med et stort fjerkræmarked. Med udviklingen af toget udviklede Challans-andens berygtelse sig mod hovedstaden. På det tidspunkt blev den kaldt "Nantes-anden", fordi dens ekspedition til Paris blev foretaget på Nantes togstation og derefter tog navnet "Challans duck", da den kun kunne opdrættes i mosen.

Challans andens yngleområde er relativt lille. Den strækker sig ind i kystmarsken og ind i landet nord for Vendée. Denne region er perfekt egnet til dette dyr på grund af dets tempererede klima, dets sumpede jord forsynet med vand fra kanalerne, der stammer fra Loire og søen Grand Lieu og mineralsalte til stede i vandet og jorden.

Det er på "La Tour d'Argent", en af de mest berømte parisiske restauranter, at Challans duck har erhvervet sine adelsbreve. Hans specialitet er "Canard au Sang", som er blevet serveret i mere end hundrede år ved restaurantens bord.

... og sort kylling!

De sorte kyllinger er blevet opdrættet i det fri til Label Rouge-standarder siden 1969. I alt samler strukturen Les Éleveurs de Challans 600 fjerkræavlere.

Racen er resultatet af krydsninger mellem indfødte høner, Langshaner og Black Parrows. Sidstnævnte blev bragt af engelske søfolk.

Sort kylling er genkendelig for den fine, sprøde side af sit kød.