

Dossier sur les régions gastronomiques Françaises



Les hauts de France

Caractéristique de la région

Dès le 19^{ème} siècle, elle a su assimiler nombre de travailleurs immigrés qui sont venus l'enrichir de leurs traditions. Région de frontières, le Nord devient le pivot du trafic européen.

Quatrième par sa population, elle a une longue pratique de la reconversion économique malgré l'arrêt total de l'exploitation du charbon.

La population du Nord, la plus jeune de France est aussi très féconde.

Boulogne, 1^{er} port de pêche.

Malgré un climat océanique pluvieux et froid, les habitants sont chaleureux.

Le faible relief de cette région facilite la mise en place des voies de communication. Champion d'Europe pour la vente par correspondance.



<u>Produits bruts</u>	<u>Produits (AOP/AOC, IGP et Label rouge).</u>	<u>Spécialités régionales :</u>
<p><u>Pêche :</u></p> <p>Cabillaud, sole, Turbot, Hareng</p>	<p><u>Fromages :</u></p> <p>Maroilles (A.O.C.)</p>	<p><u>Entrées :</u></p> <p>Flamiche aux poireaux Soupe à la bière Harengs à la Calaisienne Pâté de canard d'Amiens Soupe des Hortillons Potjefleich (terrines de volaille et de lapin)</p>
<p><u>Végétaux :</u></p> <p>Endive, Ail fumé, Pommes de terre, Haricots de Soissons, Artichaut de Laon, Asperge de Menneville</p>	<p><u>Viandes :</u></p> <p>Volailles de Licques (IGP Licques) : dinde, poulet blanc fermier, pintade, chapon et poularde.</p>	<p><u>Plats :</u></p> <p>Andouille de Cambrai aux poireaux Carbonade de bœuf Waterzooï (ragoût de poisson) Coq à la bière Anguille au vert</p>
<p><u>Animaux :</u></p> <p>production laitière, canard col vert (gibier), mouton de pré salé de la baie de somme</p>	<p><u>Autres :</u></p> <p>Café et chicorée, Genièvre Chuche Mourette Cidre Bières : Ch'ti, Amadeus, Jenlain, Saint Landelin, Septente 5, Gayant, 3 monts, Bière du Démon, Grain d'orge, Bière du désert, Sebourg, Gavroche.</p>	<p><u>Dessert :</u></p> <p>Cramique (sorte de brioche au sucre) Tarte au sucre Tarte à la rhubarbe Landimolles (crêpes)</p>
<p><u>Accords mets et vins locaux</u></p> <p>Flamiche au maroilles, carbonade, maroilles : Bière ambrée ou brune Anguille au vert, Hareng et Waterzooï : vin blanc sec Hoche-pot, lapin aux pruneaux : vin rouge léger Tarte au sucre, gaufres : cidre</p>		

GRAND-EST (Champagne-Ardenne, Alsace-Lorraine).

Caractéristique de la région

Champagne-Ardenne : La région est soumise à un climat tempéré, les reliefs provoquent des différences de température d'une zone à l'autre, la forêt est très présente. Plusieurs fleuves y prennent naissance dont la Seine.

La Lorraine : Elle possède une grande diversité géographique (plaines, lacs, montagne, forêts) ce qui lui permet de proposer un large panel de produits comme le miel de sapin, des salaisons ou le pâté de truites. Mais elle possède aussi une ressource importante dans les mines de sel largement utilisé dans l'industrie et dans les salaisons locales.

L'Alsace : Possède, elle une réputation culinaire bien établie issue d'une longue tradition gastronomique teinté de cuisine allemande et cette région bénéficie d'un micro climat particulier qui lui permet de produire de très bons vins. L'Alsace fournit 75 % de la production nationale de choux « quintal d'Alsace », mais produit également beaucoup de pomme de terre et d'asperge.



<u>Produits bruts</u>	<u>Produits (AOP/AOC, IGP et Label rouge).</u>	<u>Spécialités régionales :</u>
<p><u>Pêche :</u></p> <p>Brochet, sandre, perche, carpe, écrevisse, truite des Vosges. Truite et saumon des Ardennes, anguille, alose.</p>	<p><u>Fromages :</u></p> <p>Munster Comté Sélection Chaource Langres</p>	<p><u>Entrées :</u></p> <p>Pâté de Reims Salade au lard Quiche Lorraine Omelette au boudin de Nancy Flammenküche</p>
<p><u>Végétaux :</u></p> <p><u>Fruits :</u> Mirabelle, quetsche, cerises, pommes, poires, abricot de Nancy, groseille rouge et blanche, noix, noisette, myrtilles, framboises. <u>Légumes :</u> Pissenlit, truffe de Meuse, carotte de Colmar, chou à choucroute, chou rouge, oignons de Mulhouse, houblon, asperge, pomme de terre <u>Champignons sauvages :</u> Cèpes, Girolles, trompettes de la mort, morilles, coulemelles</p>	<p><u>Viandes :</u></p> <p>Poulet, dinde et chapon fermier (IGP Alsace) Jambon sec des Ardennes et noix de jambon des Ardennes (AOC-IGP) Boudin blanc de Reithel Porc des Ardennes</p>	<p><u>Plats :</u></p> <p>Carpe à la bière Filet de Sandre au riesling Brochet au pinot noir Choucroute Alsacienne Poularde au riesling Potée Lorraine Civet de Lièvre à l'alsacienne Rôti de porc aux quetsches Pied de porc à la Sainte-Menehould Potée Champenoise Sanglier à l'ardennaise Brochet farcis champenois</p>
<p><u>Animaux :</u></p> <p>Bœuf, porc Dinde rouge et mouton des Ardennes <u>Gibiers :</u> Sanglier, cerf, grives, perdreaux, caille, lièvre</p>	<p><u>Autres :</u></p> <p>Pâtes d'Alsace (IGP Alsace) Choucroute d'Alsace (IGP Alsace) Miel d'Alsace - miel de sapin (IGP Alsace) Bergamote de Nancy (IGP Nancy) Mirabelles de Lorraine (IGP Lorraine) Miel de sapin des Vosges (AOC)</p>	<p><u>Dessert :</u></p> <p>Sorbet au Champagne Nonnette et pain d'épice de Reims Kouglof Strudel aux pommes Tarte aux quetsches Gâteau au chocolat de Nancy Tarte aux mirabelles</p>

Accords mets et vins locaux

Apéritif -> bière blonde de Lorraine, muscat d'Alsace **Tarte à l'Oignon de Mulhouse** -> Sylvaner
Flammenküche -> Klevner **Choucroute Alsacienne** -> Bière d'Alsace **Potée Lorraine** -> Pinot noir d'Alsace
Rôti de porc aux quetsches -> Pinot gris (Tokay) **Munster** -> Gewurztraminer, riesling
Strudel aux pommes -> Crémant d'Alsace **Digestif** -> eaux-de-vie blanches

Bourgogne-Franche-Comté

Caractéristique de la région

Bourgogne :

Le succès viticole de la région débuta au 4ème siècle de notre ère. Le vignoble était beaucoup plus étendu que l'actuel et il y avait des vignes entre la côte de Nuits et le Chablis, c'est dire l'importance du vignoble. Mais la crise du phylloxera mena les viticulteurs vers d'autres cultures comme celle du cassis qui apporta ensuite les liquoristeries actuelles. Le Chanoine Kir popularisa l'usage de la crème de cassis qu'il utilisait pour adoucir l'acidité des vins blancs. A côté de ses vins, la Bourgogne possède aussi de nombreux produits réputés comme la moutarde et la viande Charolaise.

Franche-Comté :

Entre montagnes, forêts, pâturages, la Franche-Comté est une région peu favorable à l'agriculture, en conséquence, elle s'est naturellement tournée vers l'élevage et la production laitière. De ce fait, cette région développa des spécialités charcutières et fromagères connues et reconnues dès le moyen âge. Le vignoble du Jura est un des plus vieux de France, implanté par les romains il trouva son apogée à la fin du 19ème siècle. Ce vignoble, où Louis Pasteur naquit, offre des vins particuliers comme le macvin ou le célèbre vin jaune.



<u>Produits bruts</u>	<u>Produits (AOP/AOC, IGP et Label rouge).</u>	<u>Spécialités régionales :</u>
<p><u>Pêche :</u></p> <p>Brochet, carpe, perche, truite, sandre écrevisse, grenouille, anguille</p>	<p><u>Fromages :</u></p> <p>Comté Mont d'Or ou vacherin Bleu de Gex Morbier Epoisses Langres</p>	<p><u>Entrées :</u></p> <p>Escargots à la bourguignonne Œufs en meurette Andouillette de Clamecy Jambon persillé Gougère Bouillon de grenouille Ecrevisses au vin jaune Potage aux oranges</p>
<p><u>Végétaux :</u></p> <p><u>Fruits :</u> Griottes, fraises des bois, framboises, myrtilles, pommes, poires, noisettes, châtaignes. Cassis de Bourgogne, <u>Champignons sauvages :</u> Morilles, mousseron, oronge <u>Légumes :</u> Asperge de Ruffey, cornichon d'Appoigny, oignon d'Auxonne, truffe de Bourgogne. <u>Céréales :</u> Graines de moutarde</p>	<p><u>Viandes :</u></p> <p>Bœuf de race charolaise Charolais Label Rouge Poulet, chapon, pintade, oie fermiers (IGP Bourgogne) Porc de Franche-Comté (IGP Franche-Comté) Porc comtois au petit lait (IGP Comtois) Jambon de Luxeuil (label) Jambon fumé du Haut-Doubs (label) Saucisse de Montbéliard (label) Saucisse de Morteau (label)</p>	<p><u>Plats :</u></p> <p>Poichouse (matelote de poissons) Brochet à la Dijonnaise Truite à la Bourguignonne Bœuf Bourguignon Coq au vin Entrecôte Bareuzai Coq au vin jaune et aux morilles Escalopes de veau au comté Jésus de Morteau à la vigneronne Fondue comtoise Grive rôtie au marc d'Arbois Sandre à la vésulienne</p>
<p><u>Animaux :</u></p> <p>Bœuf et mouton Charolais, escargot de Bourgogne Volailles, bœuf, porc</p>	<p><u>Autres :</u></p> <p>Emmental Français Est-Central Grand Cru/ IGP Est-Central Cancoillotte franc-comtoise (label)</p>	<p><u>Dessert :</u></p> <p>Tarte aux myrtilles Gâteau aux noix et au chocolat Beignets de fleur d'acacia Poire belle Dijonnaise Flamusse (flan de potiron) Raisiné Bourguignon</p>

Accords mets et vins locaux :

Bourgogne :

Apéritif : Kir au petit Chablis ou au crémant de Bourgogne

Escargots à la bourguignonne : Pouilly-Fuissé

Andouillette de Clamecy : Chablis

Pochoise : Meursault

Bœuf Bourguignon : Nuits St George

Entrecôte Bareuzai : Pommard

Poire belle Dijonnaise : Crémant de Bourgogne

Digestif : Ratafia ou fine de Bourgogne

Franche-Comté :

Apéritif : Anis de Pontarlier, macvin

Potage aux oronges : Arbois (rouge)

Bouillon de grenouille : Côtes du Jura (rouge)

Escalopes de veau au comté : Etoile (blanc)

Jésus de Morteau à la vigneronne : Arbois (rouge)

Coq au vin jaune et aux morilles : Château-Chalon (Vin jaune)

Sandre à la vésulienne : Côtes du Jura (blanc)

Gâteau aux noix et au chocolat : Etoile mousseux, vin de paille

Digestif : Liqueur de sapin des Vosges, macvin