



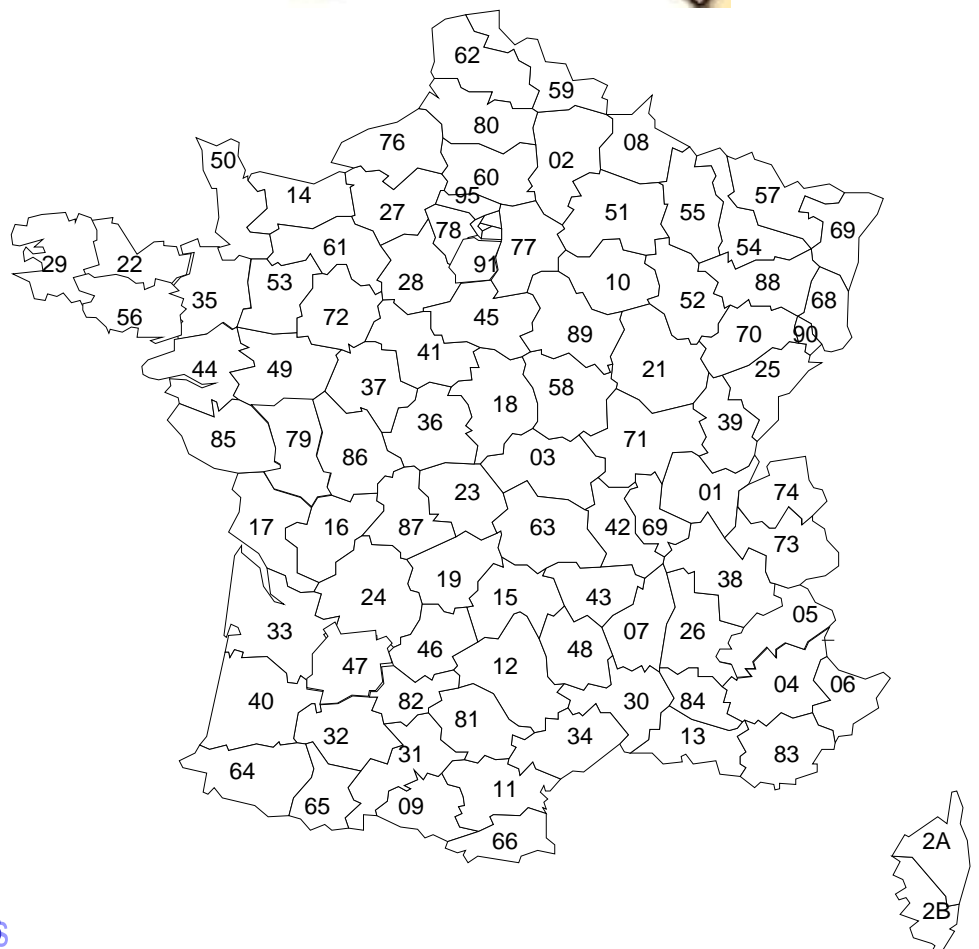
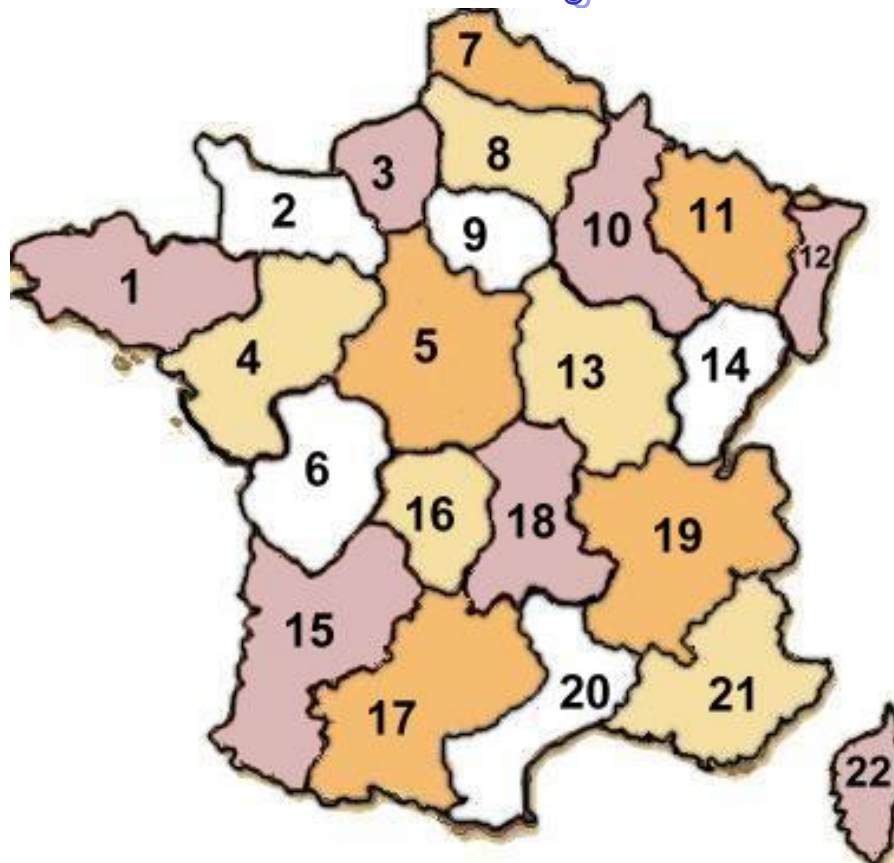


## 3] Les Spécialités Culinaires Régionales

Dossier **REGIONS DE FRANCE**

N°	Géographie	REGIONS	départements	date
1	<b>NORD OUEST</b> Le Nord Ouest 		22 Cotes d'Armor - 29 Finistère - 56 Morbihan - 35 Ile et Vilaine	
2			14 Calvados - 50 Manche - 61 Orne	
3			27 Eure - 76 Seine Maritime	
4			49 Maine et Loire - 44 Loire Atlantique - 53 Mayenne - 85 Vendée - 72 Sarthe	
5			28 Eure et Loire - 45 Loiret - 41 Loire et Cher - 36 Indre - 37 Indre et Loire	
6			79 Deux Sèvres - 86 Vienne - 16 Charente - 17 Charente Maritime	
7	<b>NORD EST</b> Le Nord Est 		62 Pas de Calais - 59 Nord	
8			80 Somme - 02 Aisne - 60 Oise	
9			75 Paris - 77 Seine et Marne - 78 Yvelines - 95 Val d'Oise - 92 Hauts de Seine - 93 Seine Saint-Denis - 94 Val de Marne - 91 Essonne	
10			08 Ardennes – 51 Marne – 10 Aube - 52 Haute Marne	
11			55 Meuse – 54 Meurthe et Moselle – 57 Moselle – 88 Vosges	
12			68 Haut Rhin – 67 Bas Rhin	
13			21 Cotes d'Or – 89 Yonne – 58 Nièvre – 71 Saône et Loire	
14			70 Haute Saône – 39 Jura – 25 Doubs	
15	<b>SUD OUEST</b> Le Sud Ouest 		33 Gironde – 40 Landes – 47 Lot et Garonne – 24 Dordogne – 64 Pyrénées Atlantique	
16			23 Creuse – 87 Haute Vienne – 19 Corrèze	
17			65 Hautes Pyrénées – 32 Gers – 84 Tarn et Garonne – 46 Lot – 81 Tarn – 12 Aveyron – 09 Ariège – 31 Haute Garonne	
18	<b>SUD EST</b> Le Sud Est 		03 Allier – 63 Puy de Dôme – 15 Cantal – 43 Haute Loire	
19			42 Loire – 01 Ain – 69 Rhône – 38 Isère – 73 Savoie – 74 Haute Savoie – 07 Ardèche – 26 Drôme -	
20			30 Gard – 34 Hérault – 11 Aude – 66 Pyrénées Orientale	
21			06 Alpes Maritimes – 04 Alpes de Haute Provence – 83 Var – 13 Bouches du Rhône	
22			2B Haute Corse – 2A Corse du Sud	

## La France des Régions



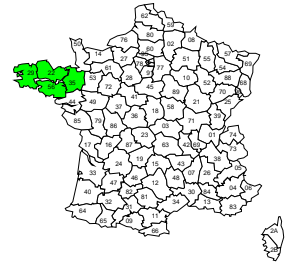
## La France des Départements

# La Bretagne

## CARACTERISTIQUES DE LA REGION

Marquée par le sceau de la mer, la Bretagne est également issue d'une forte tradition terrienne. Population : 2,85 millions d'habitants, 7 me rang des régions françaises, 10 millions de touristes par an dont 30 % d'étrangers. 1 ère région de production agricole, (54 % de la production porcine, 40 % de la production avicole = volaille). La pêche représente 41 % des prises nationales.

La région côtière, l'Armor, avec ses chapelets d'îles, offre un spectacle inoubliable d'une mer toujours en mouvement. L'intérieur, l'Argoat, est aussi attrayant ce qui fait de la Bretagne une des régions les plus originales de France.

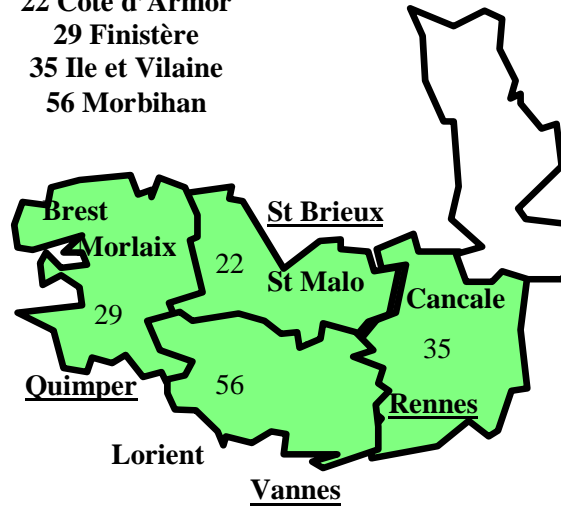


BRETAGNE

### LES PRODUITS TYPIQUES

- Poissons :
- Coquillages :
- Charcuteries :
- Viandes :

22 Cote d'Armor  
 29 Finistère  
 35 Ile et Vilaine  
 56 Morbihan



APPELLATIONS CULINAIRES	GRANDS CHEFS OU TABLES GOURMANDES	SPECIALITES REGIONALES
• <b>Cancalaise :</b>	•	•
• <b>Saint Malo :</b>	•	•
•		•
		•
		•
		•

### POUR SE CULTIVER : PERSONNAGES MARQUANTS ET OU CELEBRES

En 1714, un enfant du pays « Plougastel » nommé Frezier rapporta du Pérou des plants du précieux végétal (la fraise). A l'époque, personne n'aurait pu imaginer le succès que les petits fruits rouges connaissent aujourd'hui. N'oublions pas les menhirs, les binious, les broderies et les Bretonnes avec leur coiffe si particulière !



WEB : [www.tourismebretagne.com](http://www.tourismebretagne.com) - [www.bretagne-sud.com](http://www.bretagne-sud.com) - [www.breizoo.fr](http://www.breizoo.fr) (moteur breton)

# La Basse Normandie

## CARACTERISTIQUES DE LA REGION

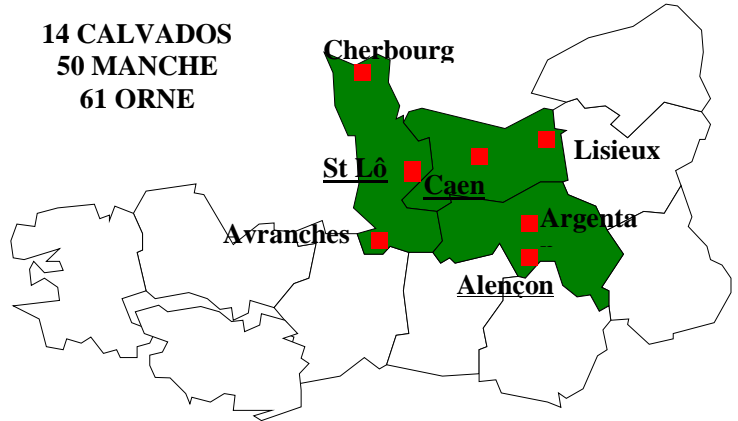
Aux confins du bassin parisien et du massif armoricain, parée du vert de son bocage et ouverte sur la Manche par un littoral de 550 km, la Basse Normandie apparaît comme une terre de mesure d'où les excès de la nature et de l'homme aurait été bannis. Forte d'un passé terrien et maritime, la région s'appuie encore sur les bases rurales et côtières qui fondent son identité. Sur un territoire de 17 589 km<sup>2</sup>, on recense une population de 1,401 million d'habitants. Située au 11ème rang pour le PIB par habitant. Recul des activités industrielles et maritimes traditionnelles.



**BASSE NORMANDIE**

## LES PRODUITS TYPIQUES

14 CALVADOS  
50 MANCHE  
61 ORNE



APPELLATIONS CULINAIRES	GRANDS CHEFS OU TABLES GOURMANDES	SPECIALITES REGIONALES
•	• • •	• • • • • •

## POUR SE CULTIVER : PERSONNAGES MARQUANTS ET OU CELEBRES

Marie Harel, celle à qui est attribuée l'invention du camembert.  
Mémorial de la Paix à Caen. Le Mont Saint Michel.

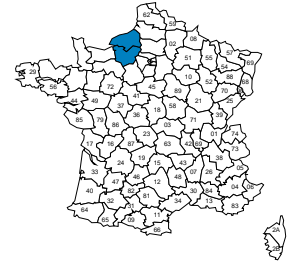


WEB : [www.crm-basse-normandie.fr](http://www.crm-basse-normandie.fr) - [www.cr-basse-normandie.fr](http://www.cr-basse-normandie.fr)

# La Haute Normandie

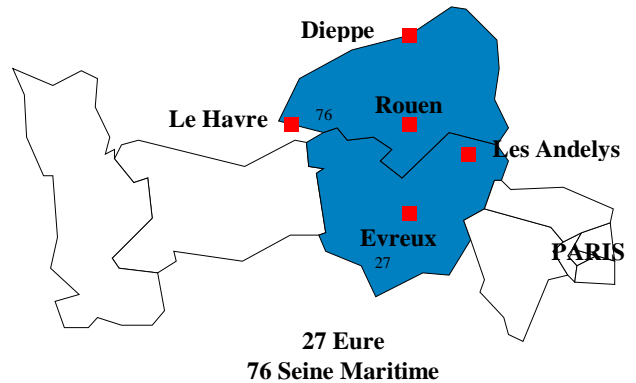
## CARACTERISTIQUES DE LA REGION

Sa façade maritime et sa position centrale sur l'axe Nord Sud de l'Union Européenne en font un puissant foyer économique. La Haute Normandie réunit 3,1 % de la population française avec 1,737 millions d'habitants. C'est une région jeune avec une forte proportion de moins de 25 ans et un taux de natalité élevé. La vallée de la Seine est le grand axe des échanges vers la Manche. Rouen est le premier port céréalier d'Europe, l'extension du complexe pétrochimique et de la zone industrielle font du Havre le 2ème port français après Marseille. Le pont de Normandie et de Tancarville créent le lien entre le Pays de Caux et le pays d'Auge.



**HAUTE  
NORMANDIE**

## LES PRODUITS TYPIQUES



APPELLATIONS CULINAIRES	GRANDS CHEFS OU TABLES GOURMANDES	SPECIALITES REGIONALES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dieppoise :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cauchoise :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rouennaise :</li> </ul>		

## POUR SE CULTIVER : PERSONNAGES MARQUANTS ET OU CELEBRES

**Les peintres** : Jean François Millet. (1814-1815). Fernand Léger (1881-1955. A visiter : le musée Claude Monnet à Giverny. La forêt de Lyons. Le vieux Rouen , le gros Horloge. ).Alphonse Alais (1854-1905), écrivain. Charlotte Corday qui assassina Marat.

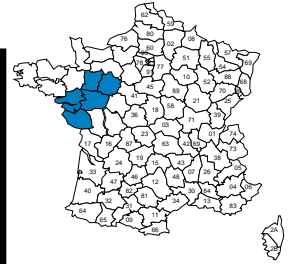


WEB : [www.seine-maritime.pref.gouv.fr](http://www.seine-maritime.pref.gouv.fr) - [www.region-haute-normandie.fr](http://www.region-haute-normandie.fr)

# Les Pays de Loire

## CARACTERISTIQUES DE LA REGION

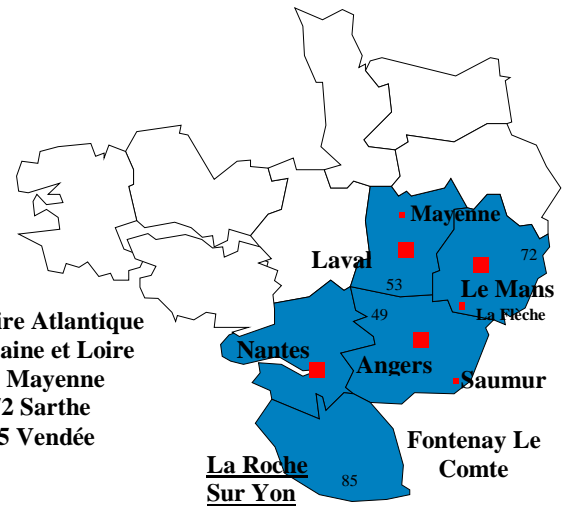
Les pays de Loire passent du nord au sud d'affinités normandes (prairies, pommiers) à un ciel déjà méridional (vignes, fruitiers) et d'ouest en est, d'une pluviosité favorable à l'herbe à un ensoleillement propice aux céréales. Nantes, 7ème agglomération française, second rang des régions agricoles derrière la Bretagne. A l'industrie ancienne comme la construction navale, s'ajoute des industries modernes telles que la construction automobile, la plasturgie, l'électronique et l'aéronautique. Les vignobles et les cultures maraîchères du Val de Loire. Sur le littoral alternent, sous un climat ensoleillé propice au tourisme balnéaire, les côtes rocheuses et les longues plages de sable fin...



**PAYS DE LOIRE**

## LES PRODUITS TYPQUES

44 Loire Atlantique  
49 Maine et Loire  
53 Mayenne  
72 Sarthe  
85 Vendée



### APPELLATIONS CULINAIRES

### GRANDS CHEFS OU TABLES GOURMANDES

### SPECIALITES REGIONALES

- Pâté vendéen :
- Bouilliture :
- Canard Nantais
- Mogettes :

- 
- 
- 
- 
- 
- 

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 

## POUR SE CULTIVER : PERSONNAGES MARQUANTS ET OU CELEBRES

Jules Verne (1828-1905) est né à Nantes.

Pierre François de La Varenne (1618-1678) écuyer de cuisine du marquis d'Uxelles publie le cuisinier, le pâtissier et le confiturier français de 1651 à 1657. Charles Monselet (1825-1888) écrivain de théâtre publie en 1858 la première revue gastronomique : le gourmet. A visiter : le Marais Poitevin.



WEB : [www.paysdeloire.fr/](http://www.paysdeloire.fr/) portail du conseil régional de la région Pays de Loire

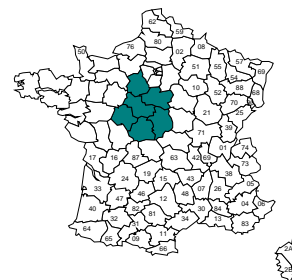
[www.ledevoir.com/2003/02/14/20441.html](http://www.ledevoir.com/2003/02/14/20441.html) - [www.vins-valdeloire.com](http://www.vins-valdeloire.com)



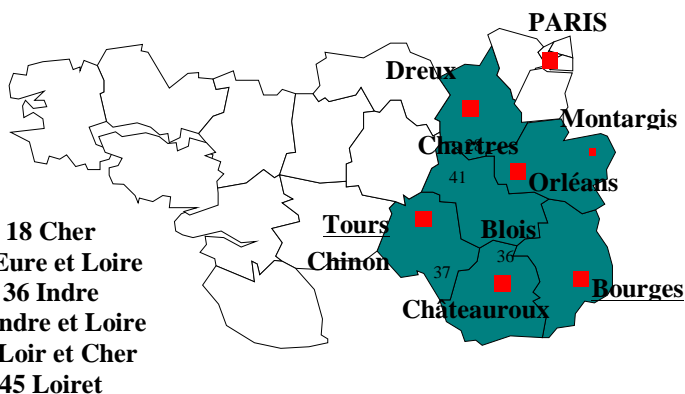
# Le Centre

## CARACTERISTIQUES DE LA REGION

Avec une superficie de 39 151 km<sup>2</sup> ; soit 7 % du territoire, la région Centre est l'une des plus vastes. Elle s'étend de la Bourgogne à l'Anjou, des confins du bocage normand jusqu'aux abords du Massif Central. Proche de la grande banlieue parisienne, le centre géographique de la France nous fait découvrir les majestueux **châteaux de la Loire** et les vins excellents. **Jardin de la France**, le climat est continental et modéré. Le taux de chômage est de 11,6 %. L'agriculture céréalière est largement mécanisée et ses spécialités industrielles reconnues. La région attire de nombreux chasseurs en Sologne où tous les gibiers abondent.



## LES PRODUITS TYPIQUES



APPELLATIONS CULINAIRES	GRANDS CHEFS OU TABLES GOURMANDES	SPECIALITES REGIONALES
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Chambord</b> :</li> <li>● <b>Tourangelle</b> :</li> <li>● <b>Monbazon</b> :</li> <li>● Quenelles de volailles décorés, têtes de champignons tournées, lames de truffes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●</li> <li>●</li> <li>●</li> <li>●</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●</li> <li>●</li> <li>●</li> <li>●</li> <li>●</li> <li>●</li> <li>●</li> <li>●</li> <li>●</li> </ul>

## POUR SE CULTIVER : PERSONNAGES MARQUANTS ET OU CELEBRES

Ecrivains : Rabelais (1494-1553). Honoré de Balzac (1799-1850). Ronsard (16<sup>ème</sup>) et Courteline. Maurice Edmond Saillant, dit Curnonsky est né à Angers en 1872, élu Prince des Gastronomes, publie de nombreux ouvrages dont la France Gastronomique. Fondateur en 1930 de l'Académie des Gastronomes et en 1946, de la revue Cuisine et Vins de France. Les demoiselles Tatin et leur fameuse tarte.



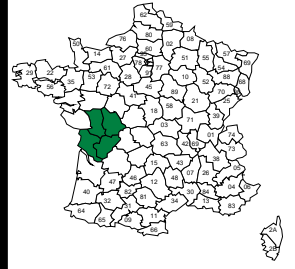
WEB : [www.regioncentre.fr](http://www.regioncentre.fr) portail du Conseil Régional de la région Centre



# Le Poitou Charente

## CARACTERISTIQUES DE LA REGION

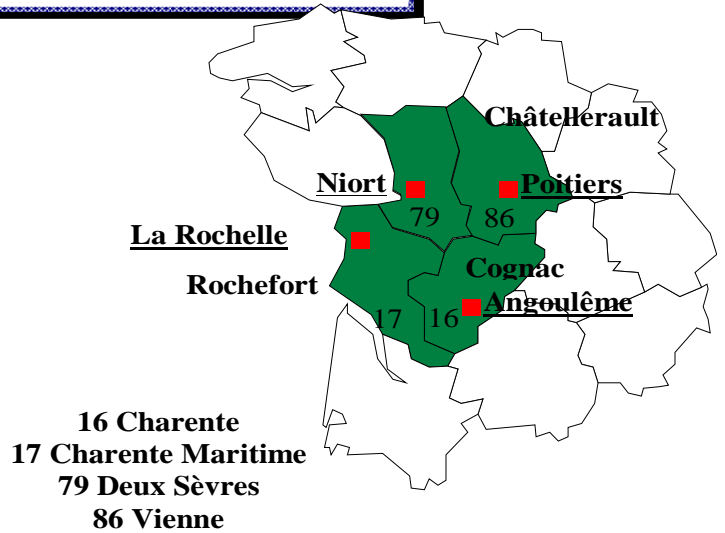
Région charnière entre la Loire et le Sud Ouest, est l'exemple même du mariage réussi de la terre et de l'océan, des productions agricoles et des produits de la mer, de la technologie moderne et de l'art roman. 1 595 000 habitants pour une superficie représentant 4,7 % du territoire. Région la plus ensoleillée de l'ouest, rehaussées par les joyaux que sont les îles de Ré, d'Oléron et d'Aix. Le port de plaisance de la Rochelle est le premier d'Europe. Les Charentes englobent les anciennes provinces d'Angoumois, d'Aunis et de Saintonge. Le Poitou est constitué de trois types de pays différents : la plaine, le bocage et le Marais Poitevin.



## LES PRODUITS TYPQUES

• Légumes :

• Viandes :



APPELLATIONS CULINAIRES	GRANDS CHEFS OU TABLES GOURMANDES	SPECIALITES REGIONALES
•	•	•
	•	•
	•	•
•		•
•		•
•	•	•
		•
		•

## POUR SE CULTIVER : PERSONNAGES MARQUANTS ET OU CELEBRES

Les écrivains et les poètes : Abélard, Agrippa d'Aubigné, Pierre Loti.

Personnages historiques : Françoise d'Aubigné, Georges Clémenceau, le Général de Lattre de Tassigny, Guillotin (l'inventeur), le Maréchal de France Soubise.

A visiter : le Marais Poitevin, le Futuroscope à Poitiers.



WEB : [www.cognac-france.com/](http://www.cognac-france.com/) - [www.cr-poitou-charente.fr](http://www.cr-poitou-charente.fr)

# Le Nord Pas de Calais

## CARACTERISTIQUES DE LA REGION

Dès le 19<sup>ième</sup> 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.

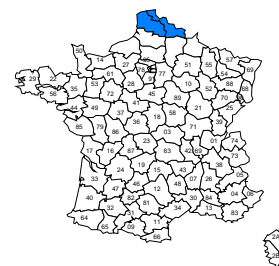
Quatrième par sa population, elle a une longue pratique de la reconversion économique malgré l'arrêt total de l'exploitation du charbon.

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

Boulogne, 1er port de pêche.

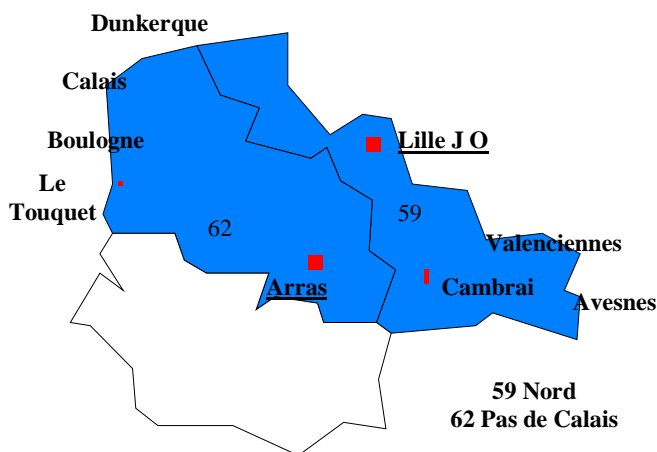
Malgré un climat océanique pluvieux et froid, les habitants sont chaleureux.

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



## LES PRODUITS TYPIQUES

- **Poissons :**
- **Crustacés et coquillages.**
- **Charcuterie :**
- **Viandes :**
- **Légumes :** endives, betteraves, pommes de terre.
- **Eau de vie :**
- **Fromages :**
- 



APPELLATIONS CULINAIRES	GRANDS CHEFS OU TABLES GOURMANDES	SPECIALITES REGIONALES
• <b>Waterzoi :</b>	•	•
• <b>Potjefleich :</b>	•	•
• <b>Hochepot :</b>	•	•
• <b>Carbonade :</b>	•	•
• <b>Coq à la bière.</b>		•

## POUR SE CULTIVER : PERSONNAGES MARQUANTS ET OU CELEBRES

Marguerite Yourcenar, Watteau, Jean Bart, militaire, Robespierre né à Arras (1758-1794).

**A visiter :** les Hortillonnages dans le quartier d'Amiens, statue de Rodin représentant les 7 bourgeois de Calais, Amiens, nef la plus haute de toutes les cathédrales gothiques (flamboyant).

Carnaval de Dunkerque en février, braderie de Lille en septembre, Grande Ducasse.



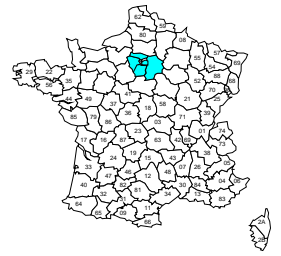
WEB : <http://www.crt-nordpasdecalais.fr/> <http://www.saveurs.sympatico.ca>



# Ile de France

## CARACTERISTIQUES DE LA REGION

Avec plus de 10 millions d'habitants l'Ile de France représente presque 20 % de la population française. Carrefour des grands axes de circulation, la région se caractérise par sa concentration urbaine, ses plateaux agricoles, ses vallées verdoyantes et ses forêts. Dans l'industrie qui emploie 30% des actifs, toutes les branches sont représentées (automobile, aéronautique, électronique, chimie...) mais plus en banlieue qu'à Paris. La prépondérance de la capitale demeure, bien qu'atténuée, pour les services surtout de haut niveau : administration, banque, commerce de luxe, qui occupent les deux tiers des actifs. En 1990, les huit départements comptent chacun plus d'un million d'habitants, seuls neuf autres dépassent ce seuil.



## LES PRODUITS TYPIQUES

**Légumes :**



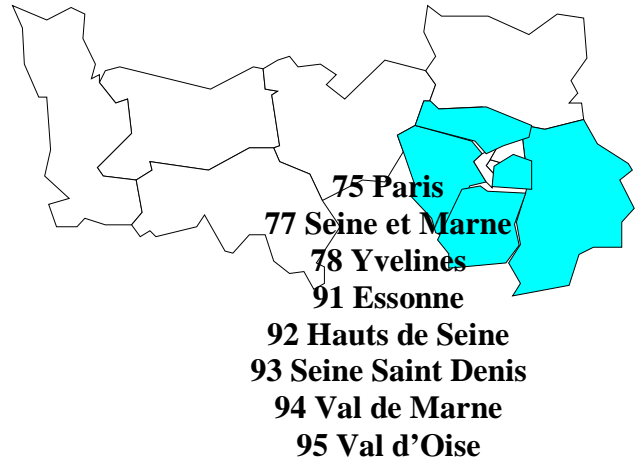
**Fruits :**



**Fromages :**



**Volailles :**



APPELLATIONS CULINAIRES	GRANDS CHEFS OU TABLES GOURMANDES	SPECIALITES REGIONALES
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Clamart :</li> <li>● Crécy :</li> <li>● St Germain :</li>   <li>● A la parisienne :</li>   <li>● Bercy :</li>   <li>● Joinville :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●</li> <li>●</li> <li>●</li> <li>●</li> <li>●</li> <li>●</li> <li>●</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Vins de Montmartre :</li> <li>● Le claquessin :</li> <li>● Le Grand Marnier :</li>   <li>●</li> <li>●</li> </ul>

## POUR SE CULTIVER : PERSONNAGES MARQUANTS ET OU CELEBRES

Grimod de la Reynière (1758-1837) auteur de l'Almanach Gourmand. Marie-Antoine Carême dit « Antonin » (1783-1833) auteur de Le Pâtissier Royal, Le Cuisinier Français. Jules Gouffé (1807-1877). Antoine Beauvilliers (1754-1817). Michel Guérard (1933-)

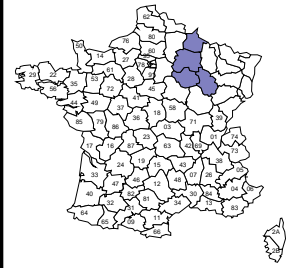


WEB :

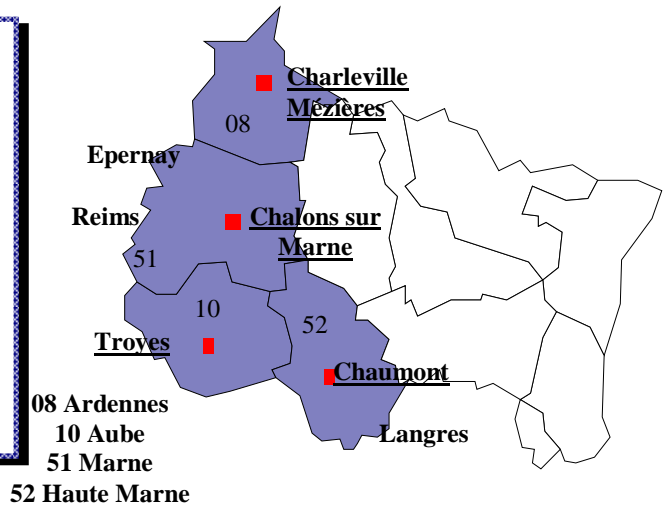
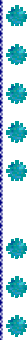
# Champagne Ardennes

## CARACTERISTIQUES DE LA REGION

La région Champagne Ardenne figure traditionnellement parmi les régions les plus développées de France. Elle s'étend sur l'axe vertical Troyes-Châlons-Reims-Charleville et s'intègre au nord, dans « la banane bleue » qui relie Londres à Milan et concentre les deux tiers de l'activité économique européenne. Faiblesse démographique : 2 % de la population française. Un atout considérable qui a forgé son image de marque en France et dans le monde entier : le vin de Champagne qui constitue un véritable pôle commercial pèse favorablement dans le



## LES PRODUITS TYPIQUES



APPELLATIONS CULINAIRES	GRANDS CHEFS OU TABLES GOURMANDES	SPECIALITES REGIONALES

## POUR SE CULTIVER : PERSONNAGES MARQUANTS ET OU CELEBRES

A visiter : Reims avec sa cathédrale qui servait pour le sacrement des rois, les caves de champagne .Les vestiges de la grande guerre. Né d'une étourderie d'une apprentie au début du 19 ème siècle, le pied de cochon à la Sainte Ménéhould est un plat unique, même les os (en partie) peuvent être aussi mangés, (oublié toute une nuit dans le fond de cuisson par la jeune fille débutante).

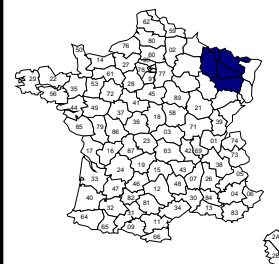


WEB :

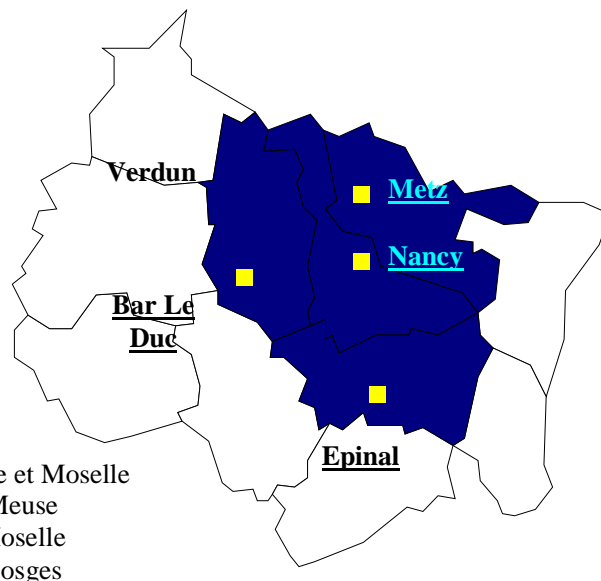
# Lorraine

## CARACTERISTIQUES DE LA REGION

La Lorraine est une terre d'histoire, elle devint un duché sous le Saint Empire, avant d'être rattachée à la France en 1766. Déchirée par les conflits, qui ont profondément marqué les hommes, les paysages et les activités, elle bénéficie aujourd'hui d'une situation géographique favorable, au sein de la zone la plus urbanisée de l'Europe. Superficie 23 547 km<sup>2</sup>. Paysages très contrastés, à l'est les altitudes se relèvent sur le plateau lorrain, surtout sur le massif des Vosges. Climat continental à l'est et océanique à l'ouest. Le chômage atteint 11,2 % de la population active. Important flux d'émigration démographique généré par la dégradation de l'emploi. La Lorraine, de part sa position frontalière, fait d'elle un trait d'union entre l'Île de France et la zone rhénane.



## LES PRODUITS TYPIQUES



54 Meurthe et Moselle  
55 Meuse  
57 Moselle  
88 Vosges

APPELLATIONS CULINAIRES	GRANDS CHEFS OU TABLES GOURMANDES	SPECIALITES REGIONALES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garnitures :</li> <li>• Lorraine :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nancéenne :</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plombière.</li> </ul>		

## POUR SE CULTIVER : PERSONNAGES MARQUANTS ET OU CELEBRES

**Claude Gellée** : inventeur par erreur de la **pâte feuilletée** devenu peintre paysagiste Claude le Lorrain. **Stanislas Leszcynski**, beau père de Louis XV, on lui doit le **baba au rhum** et la **bouchée à la Reine**. **Les écrivains** : Maurice Barrès, les Frères Goncourt, Sébastien Bottin qui publia le premier annuaire statistique du Bas Rhin. Jeanne d'Arc. Pilatre de Roziers, **aéronaute**, inventeur du ballon à gaz.



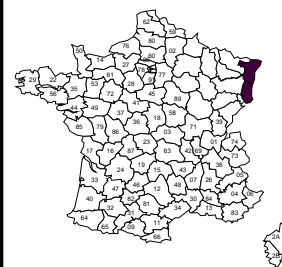
WEB :

# Alsace

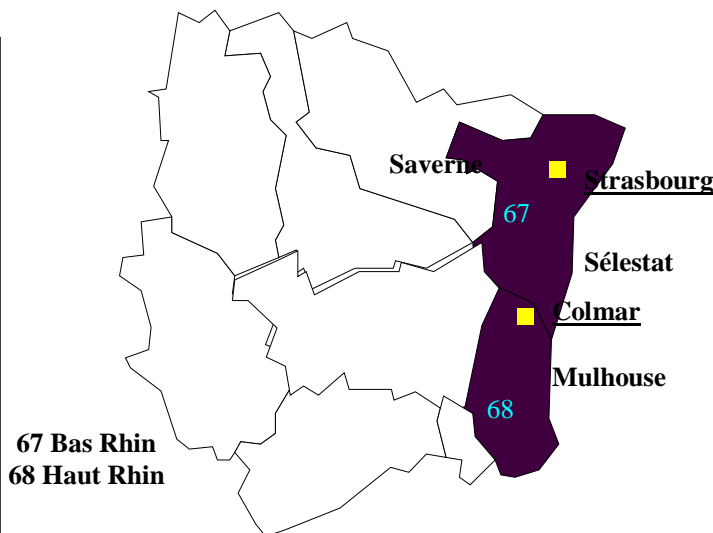
## CARACTERISTIQUES DE LA REGION

Située sur le plus grand couloir européen de circulation d'Europe, l'Alsace le doit à son cadre géographique, délimité à l'ouest par le massif vosgien et à l'est par le Rhin, elle déroule sur ses collines et sa plaine des campagnes soignées. Le climat alsacien est assez rude. La population y est une des plus denses du pays. L'unité régionale tient aussi à l'histoire, durant la seconde moitié du siècle, le retour à la paix lui a permis de retrouver sa vocation de grand carrefour rhénan, comme le symbolise Strasbourg qui abrite le siège du Parlement Européen et le Conseil de l'Europe.

L'agriculture est prospère ainsi que la viticulture. Le chômage (7,8 %) est inférieur de quatre points par rapport à la moyenne nationale.



## LES PRODUITS TYPIQUES



APPELLATIONS CULINAIRES	GRANDS CHEFS OU TABLES GOURMANDES	SPECIALITES REGIONALES
<ul style="list-style-type: none"> <li>Garniture alsacienne:</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> <li></li> <li></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> <li></li> <li></li> <li></li> <li></li> <li></li> <li></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sauce raifort :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> <li></li> <li></li> <li></li> <li></li> <li></li> <li></li> </ul>

## POUR SE CULTIVER : PERSONNAGES MARQUANTS ET OU CELEBRES

Mathias Grunewald (peintre de la Renaissance). Gustave Doré (graveur). Bartholdi (sculpteur; statue de la liberté). Jean - Paul Clause (qui serait le découvreur de la méthode de fabrication du foie gras).



WEB :

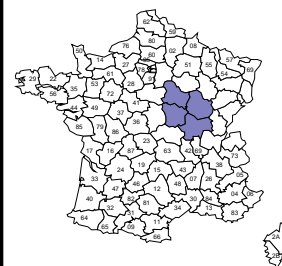


# Bourgogne

## CARACTERISTIQUES DE LA REGION

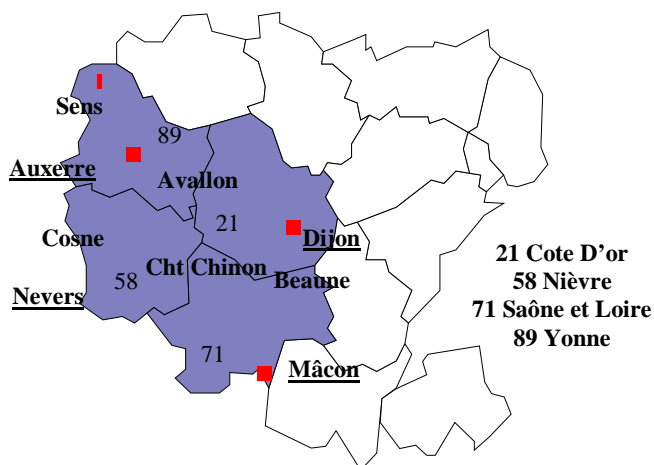
Régions riche d'histoire (Cluny, Citeaux, les Grands Ducs d'Occident...) et de culture, la Bourgogne a su depuis longtemps tirer profit de son terroir, en particulier de son vignoble prestigieux de renommée mondiale.

Les paysages sont d'une grande variété, on passe ainsi des plateaux calcaires de l'Yonne au massif granitique du Morvan, des bocages du Charolais aux plaines de la Saône et aux vignobles des coteaux. Climat tempéré mais hivers rigoureux et étés chauds. Véritable carrefour Européen, terre d'accueil et de passage, la région bénéficie d'une double attractivité : parisienne au nord et lyonnaise au sud. Dijon, capitale de la Côte d'Or, oriente ses activités vers les services et la viticulture. Production de céréales et de la race charolaise.



## LES PRODUITS TYPIQUES

- **Viandes:** bovins (charolais) porcins.
- **Volailles de Bresse**
- **Poissons :**
- **Fromages :**
- **Boissons :**
- **Autres produits :**



APPELLATIONS CULINAIRES	GRANDS CHEFS OU TABLES GOURMANDES	SPECIALITES REGIONALES
<b>Bourguignonne :</b>	• •	• • •
<b>Dijonnaise :</b>	• •	• • • • • Pochouse Bourguignonne. • Pain d'épices. • Flamousse : flan de potiron.
<b>Nivernaise :</b>		

## POUR SE CULTIVER : PERSONNAGES MARQUANTS ET OU CELEBRES

Fernand Point est originaire de Louchons, Pierre de la Varenne était le cuisinier du Marquis d'Uxelles, il édita le premier ouvrage de cuisine, Le Cuisinier Français en 1651 et le Pâtissier Français en 1653. Dijon est la capitale des états généraux de la gastronomie qui s'y tiennent chaque année.

Mise en place en 1976 du concours culinaire « LA Toison d'Or » pour promouvoir la cuisine bourguignonne.



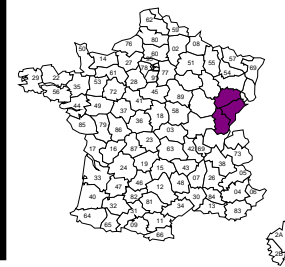
WEB :

# Franche Comté

## CARACTERISTIQUES DE LA REGION

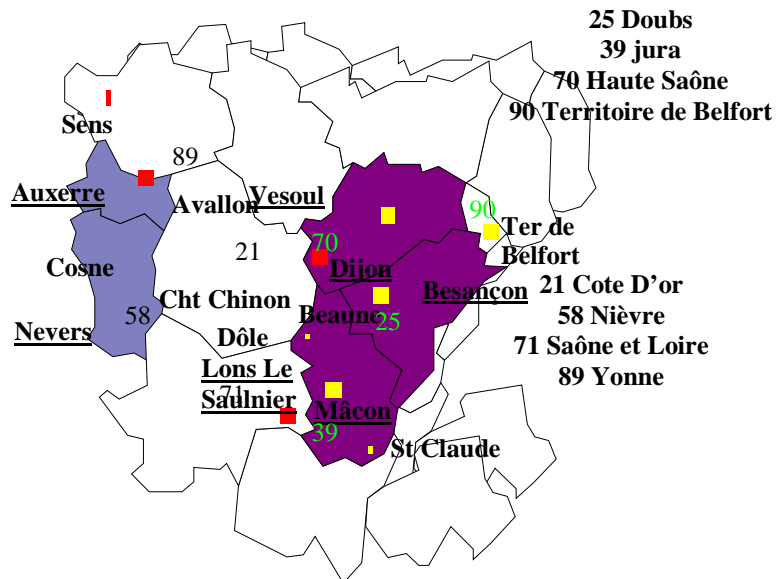
Accrochée aux Vosges, aux plateaux du Jura et de la Haute Saône, la Franche Comté est un carrefour naturel qui va des moyennes montagnes, aux plateaux et aux plaines. Plus que son relief, c'est le climat et la végétation qui font l'unité de la région, la rudesse du climat, l'exploitation ingénieuse et patiente de toutes les ressources du milieu ont donné à cette région une forte personnalité

Zone frontalière, forte d'une longue tradition d'échanges avec la Suisse qui ont favorisés l'essor urbain. 1 071 276 habitants, taux de chômage 9,7 %. Maillon important du Grand Est français, la Franche Comté, renforce sa position dans un espace sans frontières.



## LES PRODUITS TYPIQUES

- Arbres fruitiers à noyaux.
- Bovins (viande et lait).
- Vache de race **Montbéliard**.
- Poissons de torrents, rivières, étangs, ruisseaux.
- 
- 
- 
- 
- Eaux de vie de Fougerolles, kirsh, gentiane.



APPELLATIONS CULINAIRES	GRANDS CHEFS OU TABLES GOURMANDES	SPECIALITES REGIONALES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Arboisienne:</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Comtoise:</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• <b>L'Hostellerie du château - servin à Belfort.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• Potée franc - comtoise</li> <li>• Beignets de fleurs d'acacia</li> <li>• Gâteau au chocolat et aux noix</li> <li>• Pain d'épices</li> <li>• Pâtes de fruits</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Jurassienne:</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Le Mungo Park à Besançon.</b></li> </ul>	

## POUR SE CULTIVER : PERSONNAGES MARQUANTS ET OU CELEBRES

Claude Joseph Rouget de Lisle (1760 - 1836) compositeur (La Marseillaise). Victor Hugo (1802 - 1893). Louis Pasteur (1822 - 1895; le vaccin contre la rage). Auguste et Louis Lumière (le cinématographe).



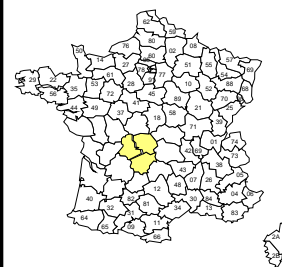
WEB :



# Limousin

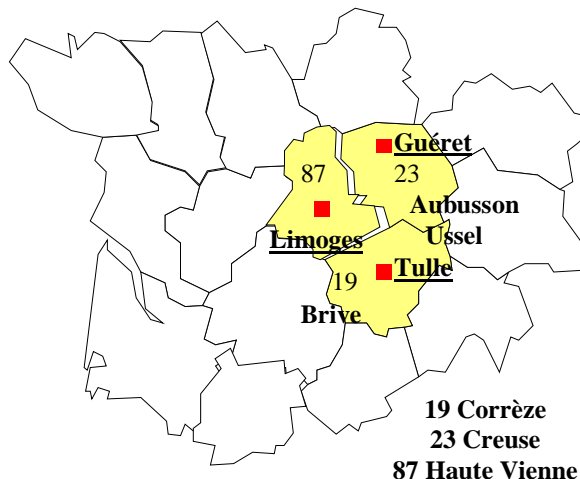
## CARACTERISTIQUES DE LA REGION

La région Limousin offre, en dépit de la présence d'importantes agglomérations telles que Limoges et Brive, une grande unité géographique marquée par une forte tonalité rurale : Les campagnes abritent près de la moitié de la population régionale et l'agriculture emploie 14 % des actifs. Le relief module les aspects océaniques du climat. Ancienne région de tradition artisanale et industrielle, elle a conservé des activités célèbres comme la porcelaine et les émaux de Limoges, la ganterie de St Junien et la tapisserie d'Aubusson. La diversité des activités a permis d'atténuer les effets de la crise et le chômage reste inférieur à 10 %. Longtemps terre d'émigration, le Limousin est une des régions à la plus faible densité de population.



## LES PRODUITS TYPIQUES

- Fromages: tomme de Brach, creusois, cabécous.
- Vin: le mille - pierres.



APPELLATIONS CULINAIRES	GRANDS CHEFS OU TABLES GOURMANDES	SPECIALITES REGIONALES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Garniture Limousine:</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Le relais creusois</b> Boussac.</li> <li>• <b>La Crémaillère</b> Brive la Gaillarde.</li> <li>• <b>La Chapelle saint Martin</b> Saint Martin du Fault.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clafoutis aux cerises.</li> <li>• Macarons de Dorat.</li> <li>• Madeleines de saint -Yriex.</li> </ul>

## POUR SE CULTIVER : PERSONNAGES MARQUANTS ET OU CELEBRES

Au mariage d'Aliénor d'Aquitaine et de Henri II Plantagenêt, le Limousin intègre le domaine anglo-aquitain.

Jean Giraudoux (écrivain 1882-1944) Auguste RENOIR (peintre 1841-1919) Louis Joseph GAILLUSAC (scientifique 1778-1850)

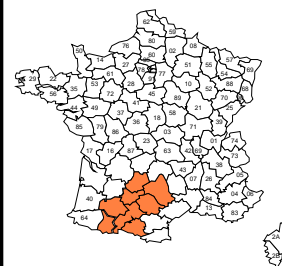


WEB :

# Midi Pyrénées

## CARACTERISTIQUES DE LA REGION

Plus étendue que la Belgique ou les Pays Bas, la région Midi Pyrénées est la plus vaste de France et l'une des plus grandes de l'Union Européenne. Etirée du Massif Central à la frontière espagnole, la région ne présente pas d'unité naturelle. Au nord est, les Causses surplombent les serres du Bas Quercy, entaillées de vallées profondes. Au centre, le couloir de la Garonne, avec Toulouse, constitue l'axe vital de la région. Il concentre hommes et bons terroirs, et assure les communications entre l'Atlantique et la Méditerranée. La métropole règne en effet sur l'économie régionale. Pauvre en ressources naturelles, la région a longtemps souffert de sa situation à la périphérie de l'hexagone. Activités de pointe : l'aéronautique et l'électronique.



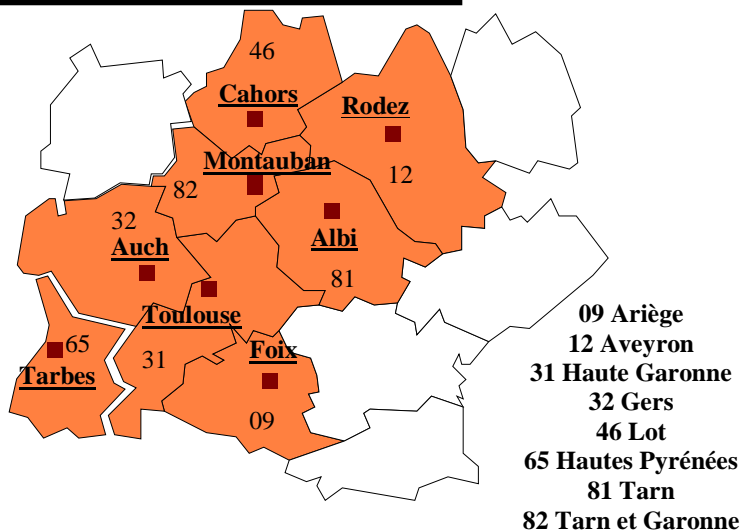
## LES PRODUITS TYPIQUES

**Légumes , fruits :**

**Poissons :**

**Viandes et volailles :**

**Fromages :** bleu du Quercy, cabécou de Rocamadour, Laguiole, Pyrénées, Roquefort.



APPELLATIONS CULINAIRES	GRANDS CHEFS OU TABLES GOURMANDES	SPECIALITES REGIONALES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tourin à l'ail, à l'oignon, blanchi.</li> <li>• Chabrot.</li> <li>• Garbure Gascogne :</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Madiran. Cahors. Gaillac AOC.</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul>

## POUR SE CULTIVER : PERSONNAGES MARQUANTS ET OU CELEBRES

Henri de TOULOUSE-LAUTREC (peintre 1864-1901) – Antoine BOURDELLE (sculpteur 1861-1929) – Gaston PHEBUS Ille Conte de Foix – Clément Adler, ingénieur précurseur de l'aviation civile.



WEB :





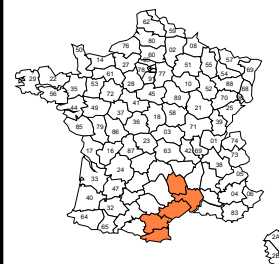




# Languedoc Roussillon

## CARACTERISTIQUES DE LA REGION

Telle un amphithéâtre tourné vers la Méditerranée, la région Languedoc Roussillon est sillonnée depuis l'Antiquité de routes empruntées tour à tour par les commerçants et les érudits. Ses cités, Nîmes, Montpellier, Carcassonne ou Perpignan, demeurent imprégnées de ce passé prestigieux. Elle conserve ce rôle de carrefour entre le nord et le sud et occupe une place privilégiée sur la façade méditerranéenne de la France. 2,1 millions d'habitants. Des domaines de pointe tels que le nucléaire, l'électronique et l'informatique. Elle s'étend du Massif Central aux Pyrénées, et glisse vers une vaste plaine littorale. De tradition agricole avec la vigne, les fruits et les légumes.



## LES PRODUITS TYPIQUES

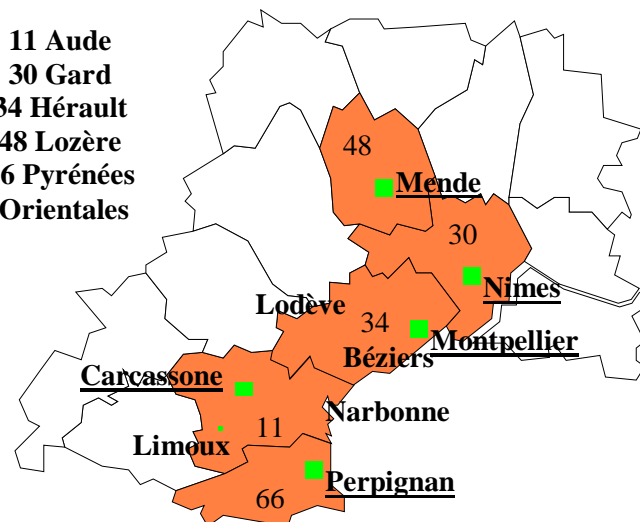
**Légumes :**

**Poissons :**

**fromages :** Pelardon, bleu des Causses. (AOC).

**Volailles Viandes :**

11 Aude  
30 Gard  
34 Hérault  
48 Lozère  
66 Pyrénées  
Orientales



APPELLATIONS CULINAIRES	GRANDS CHEFS OU TABLES GOURMANDES	SPECIALITES REGIONALES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Thon à la catalane :</b></li> <li>• <b>Cargolade :</b></li> <li>• <b>Languedocienne :</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Les Feuillants</b> à Ceret.</li> <li>• <b>Le Chapon Fin</b> à Perpignan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le Zigarmorphe :</li> <li>• La rousquille catalane :</li> <li>• Croquant de Nîmes :</li> <li>• Le touron :</li> <li>• Petit pâté de Pézenas :</li> </ul>

## POUR SE CULTIVER : PERSONNAGES MARQUANTS ET OU CELEBRES

180kms de côtes, la Camargue, les arènes de Nîmes, le pont du Gard, la cité de Carcassonne et les trésors de l'art roman attirent plus de six millions de touristes chaque année.

Plus grand vignoble du monde, (superficie !). 25% de la superficie produit des A O C. Montpellier s'affirme comme une technopole.

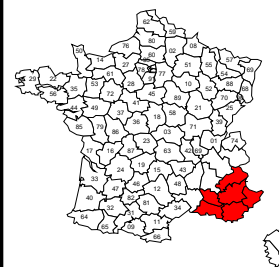


WEB :

# Provence Alpes Côte d'Azur

## CARACTERISTIQUES DE LA REGION

Souvent synonyme de mer bleue, de soleil et de vacances, la région PACA nous dévoile toute la beauté de ses calanques, la violence de son mistral et le parfum de sa lavande. 4 387 710 habitants. Terre d'accueil, fruit d'une longue histoire d'influences humaines, culturelles et commerciales, la région a conforté la place privilégiée par sa situation en bordure de Méditerranée. Vocation touristique et agriculture fondée sur les productions végétales, l'industrie est en déclin, les secteurs primaires et secondaires perdent des emplois, seul le secteur tertiaire en vit. Déclin des chantiers navals, gravement touchés par le chômage (15,4 %). Gorges les plus importantes d'Europe : Verdon, ainsi que le plus grand barrage de terre : Serre Ponçon. Marseille se veut la capitale bio médiévale.



## LES PRODUITS TYPIQUES

**Poissons :**

**Crustacés :**

**Fruits :**

**Légumes :**

**Fromages de chèvre.**

**Vins :** Côtes de Provence.  
Bandol. Beaufort de Provence

04 Alpes de Haute  
Provence

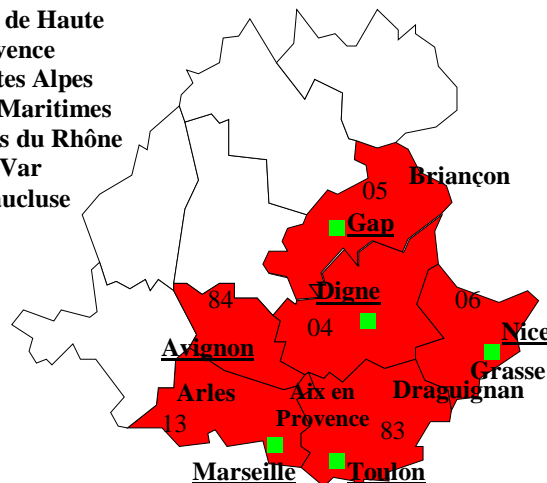
05 Hautes Alpes

06 Alpes Maritimes

13 Bouches du Rhône

83 Var

84 Vaucluse



### APPELLATIONS CULINAIRES

### GRANDS CHEFS OU TABLES GOURMANDES

### SPECIALITES REGIONALES

- 
- 
- 
- **Garniture Marseillaise ;**

- **Roger Vergé :**
- 
- 
- **Alain Ducasse :**

- 
- **Papaline :**
- 
- 
- **L'engrain :**
- **Le banon :**
- Herbes de Provence
- Pistou au basilic

## POUR SE CULTIVER : PERSONNAGES MARQUANTS ET OU CELEBRES

Alphonse DAUDET (*Lettres de mon Moulin*) – Alexandre DUMAS (*Les trois Musquetaires, Le Comte de Monte-Cristo*) – Marcel PAGNOL (*Marius, Fanny, César*) – Cézanne (peintre) – Matisse (peintre) – Dufy (peintre)



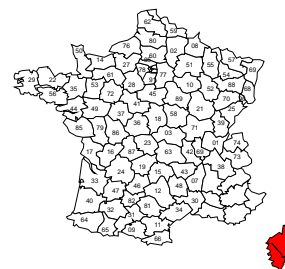
WEB :

# Corse

## CARACTERISTIQUES DE LA REGION

8700 km<sup>2</sup> soit 1,6 % du territoire. Une montagne dans la mer. La Corse passe, en quelques kilomètres, des neiges aux palmiers, des rivières de hautes montagnes aux maquis parfumés, des roches cuivrées aux plages de sable doré, (1050 kms de côtes). Avec ses 250 000 habitants, elle affiche la plus faible densité de la France métropolitaine. Taux de chômage : 12,1 %.

Dans le maquis où poussent en confusion genévriers, myrtes et arbousiers, figuiers de Barbarie, partout la Corse est exubérante en relief, on tombe sous le charme méditerranéen dans cette île montagneuse parcourue de routes sinueuses.



## LES PRODUITS TYPIQUES

- Viandes :
- Poissons :
- Gibiers :
- Fromages :
- Charcuterie :



2A Corse du Sud  
2B Haute Corse

APPELLATIONS CULINAIRES	GRANDS CHEFS OU TABLES GOURMANDES	SPECIALITES REGIONALES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Azziminu</b> :</li> <li>• <b>Stocaficu</b> :</li> <li>• <b>Tripes Sartenaises</b> :</li> <li>• <b>Raviolis à la Bastiaise</b> :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>La Dolce Vita</b> à Ajaccio.</li> <li>• <b>Le Regina</b> à Porto Vecchio.</li> <li>• <b>Sofitel Thalassa</b> à Porticcio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Huile et Huile d'olive, Menthe.</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>• <b>Le sangui</b> : b</li> <li>• <b>Castagnaci</b> :</li> <li>• <b>La Coppa</b> :</li> </ul>

## POUR SE CULTIVER : PERSONNAGES MARQUANTS ET OU CELEBRES

De 1755 à 1769 Pascal Paoli est le créateur d'un état corse indépendant qui ne dura que 14 ans. Il reste le héros incontesté sur l'île. Le 8 mai 1769, fin de l'indépendance, vingt ans plus tard elle devient un département français et en 1975 elle est divisée en deux départements.



WEB :