




TABLEAU DE SYNTHÈSE GASTRONOMIE PAYS EUROPEENS – Term BAC HO – Technologie Culinaire – J. MUZARD LP LENOIR CHATEAUBRIANT

Région	BRETAGNE	NORMANDIE	PAYS DE LOIRE	CENTRE
Produits typiques	Poissons : turbot, lotte, sole, sardine. Coquillages : huîtres, moules, coquilles SJ, ormeaux... Charcuteries : Andouille de Guéméné, boudin blanc, saucisson à l'ail. Viandes : bovins, porcs, volailles.	Lait, crème, beurre, Pommes à cidre. Poissons et crustacés, fruits de mer. Charcuteries : Andouille de Vire, rillettes de garenne d'Evreux. Viandes : agneau de Pré Salé, canard rouennais Fromages : Neufchâtel, Camembert, Livarot, Pont L'évêque.	Sel de Guérande. Charcuteries : andouille d'Ancenis, boudin de Vertou. Viandes : gigot de pré salé. Volailles : canard nantais. Poissons : marais de la grande Brière, anguilles et grenouilles, saumons, aloses, brochet, civelles (petites anguilles). Légumes : primeurs, mâche	Poissons d'eau douce. Volailles du Mans (Label Loué). La géline de Touraine IGP Sainte Maure de Touraine (A O C). Crottin de Chavignol Vinaigre de Blois. Fraises de Sologne.
Spécialités	La cotriade : variété de poissons de l'atlantique et de légumes bretons cuits façon « bouillabaisse ». Poulet « coucou de rennes » en cocotte Les crêpes / Le far breton. Le kouign aman : pâte à pain caramélisée. Le Kig ha fars : ragoût avec blé noir	Tripes à la mode de Caen Cuisine au cidre Fouace de Caen. Canard à la Rouennaise. Ris de veau à la normande Bourdelots et douillons : poires ou pommes en pâte.	Sablés, Petit Beurre, macarons, pâté aux prunes Angevin Brioche vendéenne. Brochet au beurre blanc Cul de veau à l'Angévine Canard de Challans aux navets nouveaux Légumes primeurs Rillettes du Mans.	Rillons de tours. Pithiviers. Pâté de Chartres. Potée vierzonnaise (haricots rges) Nougat de Tours. Brochet solognot au foin Tarte des demoiselle Tatin
Boissons	Le chouchen : la boisson de la Bretagne !	cidre, poiré, pommeau, calvados. Benedictine de Fécamp.	Vins : cépage melon de bourgogne qui donna son nom au Muscadet. Saumur et Anjou.	Bourgueil, Chinon, Sancerre, Ménéton Salon.
Traditions alimentaires ou appellation	Cancaïse : huîtres pochées et queues de crevettes liées sauce normande. Saint Malo : sauce vin blanc, moutarde et anchovy sauce. Homard à l'Armoricaine .	Dieppoise : queues de crevettes, moules, champignons, sauce vin blanc. Cauchoise : viande blanche ou poisson mariné au vin blanc ou au cidre, cuite au four, liaison crème, moutarde et pommes reinette sautées au beurre. Rouennaise : sauce bordelaise liée avec de la purée de foie gras, plus vin rouge réduit, jus de citron et poivre.	Pâté vendéen : terrine de lapin de garenne. Bouilliture : matelote d'anguilles. Mogettes : haricots.	Chambord : se dit pour une carpe farcie dépouillée et piquée aux truffes. Tourangelle : haricots verts et flageolets cuits dans un velouté après blanchiment.
Région	POITOU CHARENTE	NORD PAS DE CALAIS	PICARDIE	ILE DE France
Produits typiques	Légumes : artichauts, asperges, melons, mojettes (haricots blancs). Viandes : bœuf charolais et limousin. Huîtres. (fines de Claire Marennes Oléron AOC) Beurre : Charentes Poitou A O C	Poissons : raie, turbot, sole. Moules (& frites !) Charcuterie : jambon sec. Viandes : bovine. Légumes : endives, betteraves, pommes de terre. Fromages : Maroilles, Dauphin et Boulette d'Avesnes.	Salicornes ou passe pierres coques, palourdes, hareng. Pâté de lapin, andouillette Agneaux de pré salé, gibiers d'eau.	Légumes : Asperges d'Argenteuil. Cresson de Méréville. Les crosnes de Crosne (91). Fruits : cerises de Montmorency, poire de Groslay, reine claudie de Chambourcy. Fromages : Les bries : Meaux, Melun. Volailles : lapin du Gâtinais -- Volailles de Houdan.
Spécialités	La chaudrée (soupe de poissons). La soupe au vin chaud (Rôtie), au vin froide (Migée). Le pâté de Pâques. Le chabichou. Le tourteau fromagé. Ventre de veau à la Saint-Jean d'Angély	Galopin : pain brioché. Goyère : tarte au fromage blanc. Cramique : brioche au sucre. Feluche : pâte cuite en moule et fourrée de cassonade. Waterzoi : plat à base de poissons avec julienne de légumes. Potjefleich : terrine de viandes blanches au lard.	La soupe aux tripes, à la bière, le potage Parmentier. Goyères aux Maroilles. Côte de canard d'Amiens. Ficelle picarde. La caghuse (jarret de porc aux oignons). Macarons d'Amiens. Hues d'anguille de la Somme.	Hure de porc à la parisienne. Friture des bords de Marnes Côte de veau sautée Clamart Steak sauté Bercy Sucre d'orge : fabriqué par les religieuses de Moret Sur Loing.
Boissons	Pineau des Charentes. Cognac. VDP Poitou	Eau de vie : genièvre dans la Flandre et l'Artois, seule eau de vie de grains française. Bières (gueuse, jenlain, mort subite)		Vins de Montmartre : le piccolo, six cents bouteilles. Le Grand Marnier : à base de cognac et d'écorces d'oranges amère
Traditions alimentaires ou appellation	Garniture Rochelaise : moules farcies avec beurre échalotes et FH hachées + citron Diverses préparations : à la Poitevine. à la Charentaise. Vendéenne.	Hochepot : pot au feu aux viandes de bœuf, veau, agneau, porc, riche en légumes. Carbonade : bœuf en ragoût à la bière et à la cassonade. Coq à la bière. Bêtises de Cambrai.	Garnitures : Picarde. Crécy. Valenciennes. Parment	Clamart : petits pois. Crécy : carottes. St Germain : pois cassés. A la parisienne : apprêts froids à base de mayonnaise collée. Bercy : autrefois, un très grand marché aux vins. Joinville : sauce normande au coulis d'écrevisses et de crevettes.

TABLEAU DE SYNTHÈSE GASTRONOMIE PAYS EUROPEENS – Term BAC HO – Technologie Culinaire – J. MUZARD LP LENOIR CHATEAUBRIANT

Région	CHAMPAGNE ARDENNES	LORRAINE	ALSACE	BOURGOGNE
Produits typiques	Charcuteries à base de gibiers, poissons de rivière. Pomme de terre. Sanglier, faisans. Betteraves à sucre.	Alcools blancs de fruits Mirabelles Myrtilles Elevage bovin : lait et viande Poissons de rivière Petit gibier à plumes et à poil, gros gibier	Choux à choucroute Asperge (2 ^{ème} région de France) Petits fruits rouges Volailles de qualité Le munster Le géromé	Viandes: bovins (charolais) porcins. Volailles de Bresse Poissons : brochet, carpe, anguille, perche. Fromages : Epoisse A O C, St Florentin, Bouton de culotte. Autres produits : champignons, escargots et moutarde.
Spécialités	Soupe ardennaise aux choux. Ecrevisses au marc de Champagne. Pochouse : anguille, brochet, lotte de rivière, vin blanc de Champagne et lard. Biscuit rose de Reims. Tarte au queumeu : flan au lait.	Bergamottes de Nancy. Madeleines de Commercy Munster Géromé. Pâté Lorrain Quiche, brioche et potée Lorraine. Tarte mirabelle - Miel des Vosges. Munster au cumin - Confiture de groseilles.	Flammeküeche Choucroute alsacienne Trite au riesling Coq au riesling - Spätzles Tarte alsacienne - Forêt noire – Kugelhopf - Bretzels	Escargots de Bourgogne. Œuf en meurette. Bœuf bourguignon - Lapin à la Dijonnaise Carpe au vin rouge - Pochouse Bourguignonne - Pain d'épices - Flamousse : flan de potiron.
Boissons	Vins de Champagne. Bouzy : vin rouge tranquille Marc de Champagne. Ratafia : à base de moût.	Côtes de Toul – gris de Toul	Gewurztraminer - Sylvaner Riesling – pinot noir Tokay - Edelswickler La bière	<u>Chablis</u> <u>Côte de Beaune</u> <u>Givry</u> <u>Côte de Nuits</u> <u>Corton</u> <u>Pouilly Fuisse</u> <u>Gevrey Chambertin</u> <u>Pommard</u> <u>Rully</u> <u>Clos Vougeot</u> <u>Volnay</u> <u>Bourgogne aoc</u> <u>Vosne Romanée</u> <u>Meursault</u> <u>Bourgogne Aligoté</u> <u>Nuits Saint Georges</u> <u>Chassagne</u> <u>Montrachet</u>
Traditions alimentaires ou appellation	<ul style="list-style-type: none"> 🌿 Jambon des Ardennes 🌿 Andouillette de Troyes. 🌿 Sabayon au champagne. 🌿 Gâteau champenois. 🌿 Poularde au champagne 🌿 Potée champenoise. Pied de porc à la Sainte Ménéhould.	<ul style="list-style-type: none"> 🌿 Lorraine : choux rouges braisés et pommes fondantes. Egalement lard fumé et gruyère. 🌿 Nancéenne : Petite pièce de boucherie sautée et disposée sur une tranche de foie gras. Plombière. 	<ul style="list-style-type: none"> 🌿 Garniture alsacienne: tartelette garnie de choucroute et jambon ou nouilles sautées additionnées de dés de foie gras et de truffes. Sauce raifort : Raifort râpé, crème fraîche, vinaigre d'alcool, sel et sucre additionnés à de la mie de pain trempée dans du lait. 	Bourguignonne : oignons glacés à brun, quartiers de champignons sautés et lardons. Dijonnaise : produits salés ; sauce à base de moutarde. Produits sucrés : accompagnés de baies ou de crème de cassis. Nivernaise : garniture de carottes, oignons grelots et navets tournés et glacés, laitues braisées et pommes nature.
Région	FRANCHE CONTE	AQUITAINE	LIMOUSIN	MIDI PYRENNES
Produits typiques	Arbres fruitiers à noyaux. Bovins (viande et lait). Vache de race Montbéliard. Poissons de torrents, rivières, étangs, ruisseaux. La morille. Comté, morbier, bleu de Gex, mont d'or, vacherin, emmental, cancoillotte.	Piments d'Espelette - Pruneau d'Agen. Bœuf de Chalosse, blonde d'Aquitaine. Jambon de Bayonne - Foie gras, confits. Huîtres du bassin d'Arcachon. Palombes - Truffes, cèpes, girolles... Ossau iraty, fromage des Pyrénées...	Châtaignes. Cèpes, girolles... Truites, saumons de fontaine, anguilles, brochets... Fromages: tomme de Brach, creusois, cabécous. Vin: le mille - pierres. Moutarde violette de Brive.	Truffes, cèpes, foie gras, magrets, confits. Légumes, fruits : ail rose de Lautrec. Chasselas de moissac. (AOC). Poissons : truite, brochet, carpe, alose, petits poissons d'eau douce. Viandes et volailles : agneau du Quercy et des Pyrénées, chapon du Gers. Fromages : bleu du Quercy, cabécou de Rocamadour, Laguiole, Pyrénées, Roquefort.
Spécialités	Soupe aux cerises - Jésus de Morteau Soufflé au fromage - Soufflé de brochet, fricassée d'écrevisses au vin jaune Fricassée de volaille Comtoise - Potée franc – comtoise - Beignets de fleurs d'acacia Gâteau au chocolat et aux noix Pain d'épices - Pâtes de fruits	Foie gras d'oie et canard - Omelette aux truffes - Chipiron à l'encre Poulet à la basquaise - Piperade Confits d'oie et canard - Entrecôte bordelaise Ortolans - Gâteau à la broche Gâteau basque - Cannelé bordelais	Garbure Limousine - Soupe Bréjaude (on termine cette soupe en faisant chabrot) Boudin aux pommes et aux châtaignes. Potée Limousine - Lièvre en cabessal (à la royale) - Clafoutis aux cerises. Macarons de Dorat - Madeleines de saint -Yriex.	Violette cristallisée de Toulouse. Cachous à l'anis. Berlingots de Cauterets Chardons. Le Pastis : gâteau feuilleté Gâteau aux noix - Gâteau à la broche.
Boissons	Vins du Jura : Vins d'Arbois - Château-Chalon - L'Etoile - Côtes du Jura Vin Jaune & Vin de Paille Eaux de vie de Fougerolles, kirsh, gentiane...	Médoc et Haut-Médoc, Saint-Emilion, Graves, Pessac Léognan – Pomerol – Fronsac – Côtes de Bourg – Côtes de Blaye - Entre deux mer – Bordeaux Supérieur – Sauternes – Graves de Vayres etc. + Irrouléguy Madiran	Vin de Pays VDP de la Haute Vienne	Madiran. Cahors. Gaillac AOC. Pousse Rapière - Armagnac.
Traditions alimentaires ou appellation	Arboisienne: préparation faite avec du vin d'Arbois, des morilles, de la crème. Comtoise: préparation comportant: soit des oignons compotés et une liaison à la crème fraîche, soit du fromage de Comté. Jurassienne: préparation utilisant comme élément de mouillement des vins du Jura.	Sauce et garniture Bordelaise. Basquaise: tomates, oignons, poivrons, ail, jambon de Bayonne. Périgourdine: petites pièces de boucherie ou œufs accompagnés de sauce Périgueux et foie gras. Landaise: cèpes sautés à la graisse d'oie avec dés de jambon de Bayonne. Pommes Sarladaise.	Garniture Limousine: chou rouge taillé en julienne cuit au saint doux dans lequel sont mélangés des dés de pomme fruit et des brisures de châtaignes en fin de cuisson.	Tourin à l'ail, à l'oignon, blanchi - Chabrot. Salmis de palombe. Garbure Gascogne : potée de légumes aux haricots blancs et aux confits. Cassoulet. Aligot. Manchons de canard.

TABLEAU DE SYNTHÈSE GASTRONOMIE PAYS EUROPEENS – Term BAC HO – Technologie Culinaire – J. MUZARD LP LENOIR CHATEAUBRIANT

Région	AUVERGNE	RHONE ALPES	LANGUEDOC ROUSSILLON	P.A.C.A.
Produits typiques	Bovins : Salers, limousine, Aubrac. Poissons de lacs. Champignons : cèpes, morilles, girolles. Lentilles vertes du puy (AOC). Fromages: fourme d'ambert, st. Nectaire, cantal, bleu d'auvergne, roquefort, cabécou...	Bovins: abondance, tarentaise. Volaille de Bresse. Poissons: ombre chevalier, brochet, perche, truite, lotte d'eau douce... Grenouilles. Fromages: tomme, emmental, reblochon, beaufort, abondance...	Légumes : Ails, poivrons tomates, oignons doux de Lézignan Poissons : maquereaux, thon, sardines, anchois fromages : Pelardon, bleu des Causses. (AOC). Volailles Viandes : Porc, mouton (Manouls) bœuf d'Aubrac, volailles fermières	Poissons : congres, rascasses, rougets, thons et sardines. Crustacés : cigales et oursins, tellines (coquillages bivalve). Fruits : amandes, figues, abricots Légumes : courgettes, tomates, pois chiche, ail, artichauts violet, olives, pastèques, melons. Fromages de chèvre.
Spécialités	Soupe au chou - Soupe au cantal. Aligot - Truffade. Truite au bleu - Potée auvergnate. Gigot d'agneau brayaude - Lentilles vertes à la crème. Pompe aux pommes. Fouace. Tarte aux myrtilles.	Soupe à l'oignon - Fondue savoyarde. Tartiflette - Raclette. Godiveau à la lyonnaise - Quenelles de brochet Nantua. Foie de veau sauté lyonnaise - Poulet aux écrevisses. Poularde de Bresse demi - deuil. Tablier de Sapeur Cervelle de Canuts (fromage blanc aux herbes) Gratin Dauphinois - Pommes de terre lyonnaise. Bugnes, gâteau de Savoie, Pain aux pommes, tarte à la rhubarbe ou aux myrtilles...	Le Zigarmorphe : bonbon au miel au romarin. La rousquille catalane : gâteau sec. Croquant de Nîmes : gâteau aux amandes. Le touron : nougat tendre à base d'amandes. Régliasse d'Uzès. Cassoulet de Castelnaudary Petit pâté de Pézenas : tuyau de pâte en forme de bobine de fil farci de chair de mouton épicé, sucré et salé.	Calissons d'Aix - Fruits confits d'Apt Papaline : confiserie à base de chocolat et de liqueur Origan du Comtat La Bouillabaisse - Les navettes de St Victor L'engrain : blé primitif Le banon : chèvre trempé dans de l'eau de vie, plié dans des feuilles de châtaignier Herbes de Provence - Pistou au basilic
Boissons	Vins: st. Pourçain, Châteaugay...	Vins: Beaujolais, Côtes de Rhône, Vin de Savoie... Chartreuse...		Vins : Côtes de Provence. Bandol. Beaumes de Venise
Traditions alimentaires ou appellation	Auvergnate : pommes de terre et dés de jambon de montagne. Clermont : marrons concassés mélangés à sauce soubise liée aux jaunes. Pocher en moule à dariole et garnir tranches d'oignons frits. Vichy : carottes en rondelles cuites dans eau de Vichy avec beurre et sel jusqu'à évaporation du liquide. Persil haché au départ.	Brillat - Savarin: tartelettes garnies d'appareil à soufflé chaud de bécasse aux truffes et lames de truffes. Nantua: queues d'écrevisses liées sauce Nantua et lames de truffes. Lyonnaise: généralement, une préparation "à la lyonnaise" comporte des oignons émincés ou hachés, cuits au beurre et déglacés au vinaigre. Dauphinoise, grenobloise...	Thon à la catalane : oignons, poivrons, tomates. Cargolade : escargots cuits à la braise. Anchoïade. Languedocienne : rondelles d'aubergines frites, cèpes émincés, persillade et tomate concassée.	L'anchoïade La tapenade Aioli Garniture Marseillaise : très petite tomate évidée, garnie d'olives farcies cuites au four avec une pointe d'ail.
Région	CORSE	 ANTIILLES FRANCAISES 	 LA REUNION	
Produits typiques	Viandes : mouton, brebis, chèvre, porc croisé en montagne. Poissons : idem Méditerranée et petits calamars. Gibiers : sangliers, bouquetins, mouflons et coq de bruyère. Fromages : Broccio et nolio (lait de chèvre et de brebis). Charcuterie : prisuttu, (jambon sec) et lonzo, (saucisson d'ânes et de porc).	Guadeloupe = Pointe-À-Pitre (Préfecture) Martinique = Fort-de-France (Préfecture)	Saint Denis de la Réunion (Préfecture)	
Spécialités	Huile et Huile d'olive, Menthe. Le Broccio. Liquueur de myrte et de cédrat, (voisin du citronnier) Le sangui : boudin aux aromates. Castagnaci : flan de châtaignes. La Coppa : échine de porc semi sauvage séchée.	Acras de morue Bœuf aux pois des bois, langouste grillée, colombo de poulet Flan coco, beignet au manioc, crèmes de jules (variété de mangue)	Beignets de crevettes, Samoussa Poulet au combava (agrume) Carry de porc au bois de songe Thon au massalé Charlotte à la mangue	
Boissons	AOC Patrimonio + Ajaccio	Punch ananas, coco, gingembre Ti-punch (rhum + citron vert et sucre de canne) et planteur (rhum + jus de fruit)	Rhum, punch créole, rhum arrangé goyave, rhum arrangé litchees (rhum macéré avec fruits frais + épices)	
Traditions alimentaires ou appellation	Azziminu : sorte de bouillabaisse avec des tronçons de murène et des raisins. Stocaficu : Brandade de merlu. Tripes Sartenaises : tripes cuites au vin rosé. Raviolis à la Bastiaise : quenelles d'épinards, broccio pochés et gratinés parmesan et huile d'olive.	Rougail = nom donné aux sauces d'accompagnement très épicées (souvent tomates + piment + oignons) Colombo = préparation de type ragoût avec épices colombo	Rougail Cuisine inspirée de 3 continents (Europe, Afrique, Asie) Tous les repas comporte du riz + des grains (lentilles, haricots noirs et blancs etc.) +cari ou rougail + légumes.	