

Un Tour de France des produits emblématiques culinaires du terroir français

Visuel Indisponible

Le **patrimoine gastronomique** de la **France** est diversifié.

Les artisans des métiers de bouche, les agriculteurs, les viticulteurs continuent avec passion leur métier pour produire avec talent bien des **spécialités** dont la réputation franchit allégrement le territoire du département voire celui de la **France**, la spécificité du sol du climat, des us et coutumes alimentaires se juxtaposant à ce paramètre .

Visuel Indisponible

Je vous propose un petit inventaire de **Tour de France de ces produits emblématiques** : *gourmandises salées, sucrées, liquides, végétales, à découvrir* :

Anchois de Collioure

Visuel Indisponible

L'**anchois de Collioure** est une production alimentaire spécifique de la commune de **Collioure Pyrénées-Orientales** qui a obtenu le 24 juin 2004 le label européen d'IGP. L'espèce d'**anchois** utilisée est *Engraulis encrasicolus*.

L'**anchois de Collioure** se présente sous trois formes : anchois au sel, filets d'anchois en saumure, filets d'anchois à l'huile. La production représente environ 400 tonnes par an.

L'**anchois** aurait les propriétés d'exciter l'appétit et de faciliter la digestion.

Le **pissalat aux anchois** des Provençaux est obtenu en passant au tamis des **anchois** marinés dans la saumure ; cette purée est délayée avec un peu de saumure et aromatisée de clous de girofle. En pilant des filets d'**anchois** après les avoir dessalés, et en les amalgamant à environ quatre fois leur volume de beurre, on obtient le beurre d'**anchois** très prisé sur des canapés à l'heure de l'apéritif. Il accompagne parfaitement les viandes et les poissons grillés.

Visuel Indisponible

Deux établissements à **Collioure** sont spécialisés dans les conserves d'**anchois** : **Anchois Roque Collioure**, **Anchois Desclaux SA**

Depuis 1994 **Collioure** bénéficie du label » **Site remarquable du goût**«. Les **anchois** de **Collioure** se distinguent par leurs filets brun sombre à la texture ferme. Ils laissent dans la bouche une agréable saveur salée, riche et tenace.

Angélique de Niort

Visuel Indisponible

La **confiserie de l'angélique** est une spécialité de la ville de **Niort**.

L'**angélique confite** est notamment utilisée pour garnir les traditionnelles galettes charentaises. Pour avoir le droit de porter la mention « **de Niort** » et bénéficier du label **Charentes-Poitou**, l'**angélique** doit être cultivée aux portes de **Niort** dans le marais poitevin et transformée sur place.

La récolte des tiges (ou bâtons) d'angélique destinées au confisage et à la confiture se fait de juillet à septembre. En fonction de la saison estivale et pour éviter une trop forte lignification, elle sera plus ou moins précoce en juillet. Un confisage dans les règles commence par un épluchage minutieux puis le bain de sucre à renouveler sept fois.

Les feuilles et les tiges fraîches d'**angéliques** ont un goût de réglisse, elles peuvent être dégustées après avoir été blanchies et mangées comme du céleri.

Visuel Indisponible

En liqueur pure, qui peut composer les cocktails les plus fantaisistes, ou « on the rocks », sur des glaçons, en crème, pour les sorbets, les glaces, les pâtisseries, en confiture, en coulis ou en fruit confit, l'**angélique** se décline avec malice.

Bénédictine

Visuel Indisponible

La **Bénédictine** est une boisson alcoolisée digestive fabriquée à **Fécamp** en **Normandie**.

La société de production appartient au groupe Bacardi-Martini France.

Selon la légende maison, un élixir de santé aurait été mis au point par un moine vénitien, Dom Bernardo Vincelli à l'abbaye de Fécamp en 1510.

Alchimiste et herboriste, il aurait distillé quelques-unes des plantes médicinales qu'il trouvait en abondance sur le plateau cauchois.

Le breuvage aurait été très apprécié par le roi François 1er. Au fil des ans, la recette initiale aurait été perdue, puis retrouvée en 1863 par le négociant en vin, Alexandre Le Grand.

La **Bénédictine** est composée à partir de 27 épices orientales et de plantes locales où entrent l'angélique, l'hysope, le genièvre, la myrrhe, le safran, le macis, la fleur de sapin, l'aloès, l'arnica, la mélisse, le thé, le thym, la coriandre, la girofle, le citron, la vanille, le zeste d'orange, le miel, les baies rouges, la cannelle et la noix de muscade ; de couleur jaune ambré, titrant 43°, elle titre à 40 % d'alcool.

Visuel Indisponible

Élaborée dans la distillerie du majestueux « **Palais Bénédictine** », palais flamboyant, érigé à **Fécamp** en l'honneur de cette liqueur inimitable, **Bénédictine** est une alchimie subtile pour un arôme intense dû aux 3 plantes les plus marquantes : *la mélisse, le genièvre et l'angélique*.

Bières Météor

Visuel Indisponible

Météor est une **brasserie alsacienne** fondée en 1640. Elle est située à **Hochfelden**, en **Alsace**.

Dans sa stratégie de communication, l'entreprise se positionne comme « *Le plus grand des petits et le plus petit des grands brasseurs* » ; elle revendique d'être la dernière grande brasserie alsacienne indépendante et le plus ancien site brassicole de France en activité.

Visuel Indisponible

La bière **Météor à Fleur de Houblon** est une lager forte de la **brasserie Météor**, légère, houblonnée et non pasteurisée. Créée en 1927 par Louis et Frédéric Haag, c'est la fine fleur des bières d'Alsace.

La sélection rigoureuse des meilleurs houblons d'origines tchèques (Saaz) et alsaciennes (Strisselspalt) lui confère une amertume riche et unique.

Sa robe jaune pâle est couronnée d'une mousse abondante et aérée qui promet une dégustation toute en finesse.

Autres bières :

Visuel Indisponible

Meteor Lager : eau, malt d'orge, maïs, houblons, **Meteor Grand Malt** , **Meteor Pils** : eau, malt d'orge, maïs, houblons, **Muse** , **Blanche de Meteor** : eau, malt de blé, malt d'orge, maïs, arômes, houblon, antioxydant (acide ascorbique) , **Meteor Bière de Printemps** , **Meteor Bière de Noël** , **Wendelinus** : eau, malt d'orge, arôme, houblons , **Wendelinus Rossa** , **Wendelinus Intensia** , **Wendelinus Tenebris** , **Ackerland**.

Byrrh

Visuel Indisponible

Le **Byrrh** est un vin d'apéritif français créé à **Thuir** en 1866. La **marque Byrrh** est déposée en 1873.

Simon Violet, servi par sa connaissance approfondie des vins et par sa science gustative, va élaborer la merveilleuse formule, en mariant certains hauts crus du Roussillon, en les aromatisant avec des plantes et en les tonifiant avec des écorces de quinquina.

Cet apéritif **Byrrh** est alors commercialisé sous le nom de « *Vin tonique et hygiénique au quinquina* ».

En cette deuxième moitié du XIXème siècle, les vins médicinaux et à base de **quinquina** sont réputés comme reconstituants et c'est Simon lui-même qui assure la livraison de ce précieux breuvage chez les pharmaciens, les épiciers et les cafés de la région.

Visuel Indisponible

Les **caves de Byrrh** possédaient en 1950 *la plus grande cuve en fût de chêne du monde, d'une capacité réelle de 10 002 hl*. Cette cuve pèse cent dix tonnes à vide, elle a une hauteur de 10 mètres et un diamètre de 12,46 mètres.

Visuel Indisponible

La **marque « Byrrh »** est indissociable de la ville de **Thuir**.

Calisson

Visuel Indisponible

Le **calisson** est une confiserie faite d'une fine pâte de melon confit et d'amandes broyées ensemble, nappée de glace royale et posée sur un fond de pain azyme.

Cette friandise souvent parfumée à la fleur d'oranger et en forme de navette est une spécialité d'**Aix-en-Provence** depuis le **XVe** siècle.

Visuel Indisponible

La première allusion au **calisson** semble remonter au **XIIe** siècle. Un texte en *latin médiéval italien* utilise le terme *calisone* pour désigner un gâteau d'amandes et de farine proche d'un **massepain** moderne.

Une autre évocation du **calisson** provient de Martino di Canale qui, dans sa *Chronique des Vénitiens* (1275) cite nommément une spécialité au nom de « **calissons** ».

Cette confiserie se retrouve ensuite dans des territoires que les Vénitiens possèdent, comme la Crète où l'on retrouve des *kalitsounia*, faits de pâte d'amande et de noix auxquelles sont ajoutés divers épices (cannelle et girofle).

À base de sucre, de poudre d'amande et de melon confit, cette pâte est posée sur une feuille de pain azyme et couverte d'un glaçage à l'œuf (glace royale). À l'aide d'un emporte-pièce, on lui donne la forme effilée d'une amande, avant de la cuire à feu doux.

Cette spécialité est préparée avec des ingrédients assez coûteux et sa préparation est longue, ce qui explique son prix de vente relativement élevé.

La confiserie du Roy René a rassemblé dans un musée attenant à sa boutique des documents liés à l'histoire de cette douceur : le **calisson** agréable comme un **câlin** .

Camus de Bretagne

Visuel Indisponible

Le **camus** ou **camus de Bretagne** : le plus gros des artichauts (300 à 500 g/pièce) ; son capitule, vert tendre, a une forme très arrondie aux bractées très serrées, courtes et larges ; créé en 1810 par un agronome parisien, il est produit de mai à novembre dans l'Ouest de la France, notamment en **Bretagne**.

Sa culture est délicate, et il a trouvé en **Bretagne** son terroir de prédilection : il craint le froid et le gel en hiver, et la chaleur en été. Le savoir-faire des producteurs (900 producteurs en **Bretagne**) est essentiel.

Visuel Indisponible

Cette grande plante vivace forme une grosse touffe de longues feuilles très découpées gris vert et de très belles fleurs d'un bleu intense.

La partie comestible de ce légume est sa fleur dont les bractées sont charnues et tendres au début de leur développement.

L'artichaut '**Camus de Bretagne**' porte de grosses pommes, au fond très charnu il se consomme bouilli ou à la vapeur, avec une vinaigrette, de la mayonnaise ou de la crème fraîche ; les fonds d'artichauts peuvent aussi être farcis.

Cancoillotte ou cancoyotte

Visuel Indisponible

La **cancoillotte** ou **cancoyotte** est une appellation désignant un fromage français à pâte fondue fabriqué principalement en **Franche-Comté**, mais également en **Lorraine** et au **Luxembourg** .

Elle est obtenue à partir de lait écrémé caillé (le metton). C'est un fromage typique de la cuisine **franc-comtoise**.

C'est un fromage maigre, dont le taux de 8 à 11 % de matière grasse vient du beurre ajouté lors de la fonte. Durant la seconde Guerre mondiale, la vente du metton était libre en **France**, puisque ne comptant pas de matière grasse, alors que tous les autres produits gras étaient soumis au rationnement.

La **cancoillotte** est un fromage à la texture onctueuse et légèrement liquide à base de lait de vache écrémé et caillé. Pour sa fabrication, il faut faire fondre dans de l'eau (ou du lait) du metton (lait de vache écrémé, caillé, pressé puis émietté et fermenté) puis le fondre avec du beurre, conditionné en pots de 30 g à 5 kg.

La saveur de ce fromage a évolué.

Le produit de base est la **cancoillotte nature** mais on trouve des variantes au *beurre*, à *l'ail*, à *l'échalote*, au *savagnin*, au *vin jaune* ... qui sont des créations commerciales plus récentes.

La **cancoillotte** la plus consommée est celle *au beurre et à l'ail*, mais on la trouve également au *vin blanc*. Il serait difficile de donner une recette à base de **cancoillotte**, chaque maîtresse de maison à la sienne, comme plats typiques nous connaissons tous les **traditionnelles tartines de cancoillotte** et les **patates à la cancoillotte**.

Visuel Indisponible

Elle s'accommode très bien également avec certaines épices, comme le curry, plusieurs établissements de **Franche-Comté** en ont fait leur spécialité. ex : **la Pinte comtoise**.

La **cancoillotte** se consomme chaude ou froide.

Chaude :

Elle est souvent associée à une assiette comtoise avec des pommes de terres et une saucisse de Morteau ou une saucisse de Montbéliard.

La « **patate coyote** » cette spécialité de **Montbéliard** qui réunit dans la même assiette pomme de terre, saucisse de **Morteau**, **cancoillotte**.

Ce plat se consomme conjointement au vin jaune, et peut être suivie d'une salade comtoise pour conserver l'aspect entièrement traditionnel du repas.

Visuel Indisponible

Froide :

Elle se consomme à la cuillère, seule ou sur une tranche de pain beurré ou non, éventuellement accompagnée de noix et d'un vin comtois.

Visuel Indisponible

A température ambiante, c'est un fromage extrêmement coulant qui demande quelques précautions : la cancoillotte est plus adaptée à une consommation domestique, à la maison.

Croquet de Charost

Visuel Indisponible

Le **Croquet de Charost** est une entreprise emblématique du **Berry**. Son origine remonte à 1848 et sa recette est depuis restée quasiment inchangée.

Il est très connu en région **Centre**. Les enfants des écoles le mangent, les poilus de la guerre de 1914 l'avaient dans les tranchées, c'est un biscuit qui appartient au patrimoine culinaire régional.

La légende voudrait qu'un cheminot du chemin de Saint Jacques de Compostelle qui avait demandé l'hospitalité au boulanger **Aubert de Charost** lui ait donné en remerciement une recette d'un biscuit, sans matière grasse, énergétique, qui se garde longtemps pour que les pèlerins puissent grignoter tout au long du chemin afin de résister à la fatigue.

Visuel Indisponible

C'est un gâteau sec assez dur de 10 cm de longueur et 3 cm de largeur pour 1,5 cm de hauteur et un poids de 10 g. De forme oblongue irrégulière et de couleur brune avec une brillance sur le dessus, ce biscuit a une texture sèche, croquante, ferme mais très aérée. Il est composé de farine de blé, sucre, amandes entières, œufs frais, blancs d'œufs, poudre à lever, d'extrait naturel de plantes et de fruits.

Les amandes sont broyées puis mélangées avec les autres ingrédients et le tout est pétri ensemble.

Visuel Indisponible

L'adresse incontournable : **Le Croquet de Charost, ZA les 4 routes, 36100 Neuvy-Pailloux.**

Chartreuse

Visuel Indisponible

La **Chartreuse** est une liqueur fabriquée par les moines chartreux dans les caves de **Voiron** en **Isère**, en bordure du **Massif de la Chartreuse**.

Selon la tradition, la **Chartreuse** naît en 1605, quand les moines de la Chartreuse de Vauvert à **Paris** (à l'emplacement de l'actuel jardin du Luxembourg) reçoivent du duc d'Estrées un mystérieux manuscrit avec la formule d'un *Élixir de Longue Vie qui fête ses 250 ans*.

Visuel Indisponible

Aujourd'hui, les liqueurs sont produites à **Voiron** en utilisant un mélange de plantes et d'herbes préparé par deux moines du monastère de la **Grande-Chartreuse**.

La recette exacte de la **Chartreuse** demeure secrète et n'est connue que des trois moines qui préparent le mélange végétal.

La recette ne faisant pas l'objet d'un brevet, son secret n'expire pas et permet donc de préserver le monopole de l'**ordre cartusien**.

Visuel Indisponible

La méthode de fabrication reste donc peu connue. Aucun additif artificiel n'entre dans la composition de la chartreuse. Les **130 plantes** qui la composent sont d'abord mises à macérer dans un alcool de raisin puis distillées.

Crottin de Chavignol

Visuel Indisponible

Le **crottin de Chavignol** est un fromage de chèvre français originaire de l'ancien village berrichon de **Chavignol** (fusionné à la commune de **Sancerre** entre 1790 et 1794) situé dans le département du **Cher**, la région **Centre** et la région naturelle du **Sancerrois**. Il bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée (AOC) depuis 1976 et de l'appellation d'origine protégée (AOP) depuis 1996. Le **syndicat du crottin de Chavignol** est une association à laquelle adhèrent les éleveurs et fromagers de l'AOC.

Crottin est le mot utilisé pour désigner les *selles des équidés*, mais le fromage tirerait son nom du terme berrichon « **crot** » qui signifie « **trou** ».

Les **crots** désignaient les lieux situés au bord des rivières où le linge était lavé. La terre argileuse qui constituait ces rives était utilisée pour confectionner des lampes à huile puis des moules à fromages pour l'égouttage du caillé.

Le fromage est fabriqué par coagulation lactique du lait de chèvre entier et cru, avec addition d'une faible quantité de présure, le **crottin de Chavignol** est une pâte molle à croûte naturelle fleurie au lait entier cru .

Le **crottin de Chavignol** se consomme suivant diverses phases de conservation soit:

Frais :

Visuel Indisponible

Mi-sec : il révèle une discrète saveur de chèvre. Il est apprécié pour sa douceur et sa fraîcheur.

Bleuté : légèrement fleuri d'un pénicillium blanc ou bleu, il gagne en maturité et en finesse.

Visuel Indisponible

Bleu : sa saveur s'enrichira d'arômes de champignons et de sous-bois. **Sec** : il dévoile des arômes de noix et de noisette.

Le fromage dit **repassé** est un fromage bleu affiné en atmosphère confinée qui lui permet de conserver un caractère moelleux, après une phase d'affinage classique, le **Chavignol** dit "**repassé**" est conservé dans des pots en grès, ce qui lui confère une pâte moelleuse et un caractère affirmé (pour amateurs de sensations fortes !).

Visuel Indisponible

Issus du même terroir, le **Chavignol** et le **Sancerre blanc** forment l'alliance parfaite. On peut également l'accompagner avec d'autres vins du Centre Loire, le **Menetou-Salon**, le **Pouilly Fumé**, le **Quincy** et le **Reuilly**.

Cointreau

Visuel Indisponible

Le **Cointreau** est une liqueur à base d'écorces d'oranges douces et amères (*Citrus bigaradia*), créée en 1875 à **Angers**, proche du triple sec. C'est aussi une marque appartenant à l'entreprise Rémy Cointreau.

Les écorces d'oranges utilisées à la production du **Cointreau** proviennent du Brésil pour l'amer et de **France** pour le doux.

La distillerie Cointreau est située à **Saint-Barthélemy-d'Anjou**, près d'**Angers** dans le **Maine-et-Loire**.

Mais ce sera la liqueur **Cointreau**, inventée en 1875 par **Édouard Cointreau**, qui fera le succès définitif de l'entreprise: il met au point un nouveau procédé de distillation pour obtenir un liquide « triple sec », pur et transparent, embouteillé dans un contenant aux formes brevetées. La liqueur obtient de nombreuses médailles et bénéficie d'une campagne publicitaire innovante, notamment une première publicité cinématographique réalisée par un opérateur des Frères Lumière.

Dans les années 1940, la marque ouvre une boutique sur les Champs Élysées et s'exporte aux États-Unis, premier marché pour la liqueur d'orange.

La méthode de production est un secret de famille. La distillerie est partiellement ouverte au public dans le cadre d'un musée inauguré pour les 150 ans de l'entreprise en 1999, même si certains endroits sont protégés et interdits aux photos. Actuellement, on estime le nombre annuel de bouteilles vendues à plus de 15 millions, dans quasiment tous les pays du monde. 90 % de la production est vendue hors de France.

Le **Cointreau** est aussi bien utilisé en cuisine que comme boisson. Cette liqueur se sert plus en apéritif qu'en digestif.

Visuel Indisponible

Elle est à la base de nombreux cocktails classiques : *Cointreaupolitan*, *Margarita*, *Side-Car*, *White Lady*, *Cosmopolitan*, *Apple-Cart*.

Coucou de Rennes

Visuel Indisponible

La **coucou de Rennes** est une race de poule.

Cette volaille doit son nom à son plumage barré, rappelant celui du coucou gris.

Sélectionnée par le docteur Ramé au début du siècle dans la région de **Rennes**.

La **coucou** est homologuée en 1914 avec la création officielle du standard de sa race. Quasiment disparue dans les années 1950, son redémarrage vient en 1988 grâce à l'**écomusée du pays de Rennes** qui sauve ce qui apparaît comme la dernière espèce de volaille bretonne avec le poulet de **Janzé**.

Aujourd'hui, une douzaine d'éleveurs produisent près de 30.000 **poules coucou** par an.

La **coucou de Rennes** est une race menacée d'extinction, la **coucou de Rennes** est inventorié dans la base de données de l'**Arche du goût**.

Visuel Indisponible

Sa chair de qualité a une texture et un goût fin, sa peau fine et souple. La **coucou de Rennes** se cuisine de diverses sortes : braisée, à la broche, rôtie en cocotte dans le four, sa chair se marie bien avec un bon Chinon ou un Juliéna ou encore un Saint-Joseph.

Figue de Solliès

Visuel Indisponible

La **Figue de Solliès** est un cultivar de figue originaire du bassin de **Solliès** au nord-est de **Toulon (Var)**.

Elle représente 75 % de la production française de figues.

Il s'agit d'une figue fraîche, de la variété **Bourjassotte noire**, exclusivement produite sur le territoire des communes suivantes du département du **Var** : **Belgentier, Carqueiranne, Cuers, La Crau, La Farde, La Garde, Hyères, La Londe-les-Maures, Le Pradet, Solliès-Pont, Solliès-Toucas, Solliès-Ville, La Valette**.

Visuel Indisponible

Les **figues de Solliès** sont en forme de goutte d'eau écrasée, de couleur violette à noire nervurée. Elles sont denses, fermes et souples. Le réceptacle est fin, vert pâle, la pulpe est charnue, couleur confiture de fraise à nombreuses graines fines et beiges. Le nez est élégant, peu intense à notes végétales et fruitées de pastèque, melon blanc, fraise et autres fruits rouges. La bouche est pleine à l'équilibre caractéristique acidulé et sucré, croquante puis fondante, aux arômes intenses végétaux, fruités et à notes florales.

Les **figues** d'un diamètre généralement supérieur ou égal à 40 millimètres sont récoltées du 15 août au 15 novembre.

La variété a été reconnue comme **appellation d'origine contrôlée** par décret du 28 juin 2006 (Journal officiel du 30 juin 2006) sous la dénomination « **Figue de Solliès** ».

La **figue de Solliès** dégustée crue avec un magret de canard fumé, avec du fromage ou cuite pochée ou rôtie au four, c'est un pur plaisir gustatif.

Fraise de Plougastel

Visuel Indisponible

Plougastel-Daoulas, en bordure de la **rade de Brest**, s'est taillé une solide réputation grâce à sa **fraise** dont la culture, pionnière en **France**, remonte au XVIIIe siècle.

Les fruits bénéficient pour leur croissance d'un micro-climat engendré par les effets du Gulf Stream et d'un sol siliceux parfaitement approprié qui permet de limiter l'apport d'engrais. De nos jours, cette fraise se cultive sous abri, sur des supports placés à a peu près un mètre du sol, ce qui évite de se baisser pour la récolter ! Le ramassage exige, toutefois, beaucoup de délicatesse pour ne pas abîmer le fruit.

Parti de **Saint-Malo** en 1712, l'ingénieur du Génie Maritime **François-Amédée Frézier** a alors pour mission d'espionner les ports espagnols et leurs fortifications sur la côte occidentale d'Amérique du Sud. Sur la côte chilienne, à Concepción, il découvre le fruit appelé Blanche du Chili.

De retour à **Plougastel-Daoulas** en 1714, il met en culture les plants de fraises dans son jardin. Mais la fraise telle qu'elle résiste mal au climat.

C'est finalement le naturaliste **Antoine-Nicolas Duchesne** qui marque le pas dans l'histoire de la **fraise « bretonne »**, en effectuant un croisement entre cette fraise du Chili et une autre de Virginie.

Très vite, le croisement prend, et bientôt la fraise se cultive sur toute la presqu'île, au détriment du lin, culture prédominante depuis le XVe siècle.

En 1882, le journal La Presse, après avoir fait remarquer que la culture des fraisiers a commencé à Plougastel au XVIIIe siècle, mais ne concernait jusqu'au milieu du XIXe siècle que quelques hameaux, écrit : « Les fraisiers sont en plein champ sur les collines ou les falaises qui avoisinent la mer. Pour les préserver des coups de vent, les champs sont entourés de haies ou de petits murs de pierres sèches, ce qui retient en même temps la chaleur solaire.

L'essor de la culture de la fraise a été aussi permis par l'apport de maërl (*substrat et un milieu (ou habitat) biogénique (c'est-à-dire produit par des espèces vivantes) qui se forme notamment le long des côtes de Bretagne et qui est constitué de débris d'algues marines riches en calcaire (notamment Lithothamnium corallioides)*, souvent mélangé avec du sable et des débris coquilliers.), dragué en **rade de Brest** et dans l'océan Atlantique, et qui correspondait à une nécessité agronomique en permettant de réduire l'acidité des sols. Plus d'une quarantaine de navires travaillaient alors au dragage du maërl.

Jusqu'au milieu du XIXe siècle, les fraises se vendaient presque uniquement à **Landerneau** et à **Brest** où elles étaient acheminées par les gabares et chaloupes à partir des petits ports de la presqu'île, l'exportation vers l'Angleterre commençant vers 1850 grâce à l'initiative d'une commerçante de **Landerneau**, suivie ensuite en 1865 par un négociant gascon, puis en 1867 par un commerçant de **Roscoff** ; ceux-ci venaient acheter les fraises directement chez les producteurs pour les revendre à **Paris** et à **Londres**.

En 1889 selon Benjamin Girard, la culture des fraises se fait en grand sur tout le versant sud de la presqu'île, la légèreté du terrain et l'exposition y rendant les fraises plus précoces ; les ventes vers Brest et Paris principalement se chiffraient chaque année à plusieurs centaines de milliers de francs de l'époque. En 1907, la culture des fraises couvre dans la commune environ 250 hectares.

Visuel Indisponible

Au début du XXe siècle, la région de **Plougastel** produit 25 % des fraises françaises, exportant une part notable de la production (« les fruits soigneusement emballés dans des paniers doublés d'une épaisse couche de fougères ».

La **fraise de Plougastel** arrive à maturité dès le mois d'avril et aussitôt après sur nos étals. Les fruits se cueillent à la main avant d'être rangés un par un dans une barquette. Les bonnes années, leur parfum naturel, leur richesse

en sucre et leur saveur en font les ambassadeurs du printemps et des desserts gourmands. De plus, comme toutes les fraises, celle de **Plougastel** est fragile, voyage mal et ne supporte ni les chocs ni la chaleur. Elle n'aime pas non plus le réfrigérateur.

Visuel Indisponible

En tarte ou en soupe froide, à la crème, à la Chantilly, au sucre, en coulis, en glace, en confiture et même distillée (**liqueur de fraise de Plougastel**), les interprétations de la **fraise de Plougastel** sont variées, mais rien ne vaut une fraise bien mûre, dégustée nature qui exprime alors au mieux tous ses arômes.

Marron Glacé

Visuel Indisponible

C'est sous **Louis XIV**, dans la prestigieuse Galerie des Glaces de Versailles, que le **Marron Glacé** connaît ses premières lettres de noblesse.

En 1667, le **Sieur de la Varenne** nous donne son livre intitulé « Le parfait confiturier » qui enseigne à bien faire toutes sortes de confitures, « la façon de faire **marron** pour tirer au sec », ce sont peut-être les premières indications écrites de la recette des **marrons confits**.

C'est en 1882 alors que l'économie locale **ardéchoise** spécialisée dans l'élevage du ver à soie traverse une crise due à une épidémie, que **Clément Faugier**, jeune homme du terroir, crée à **Privas** la première entreprise de **Marrons Glacés**.

A une tradition gastronomique, il allie l'innovation et l'audace, réalisant ainsi la fabrication industrielle du **Marron Glacé** tout en conservant les qualités d'un savoir-faire artisanal. Reconnu comme une confiserie particulièrement fine, le **Marron Glacé** requiert une matière première de grande qualité ainsi que le savoir-faire d'un maître confiseur.

Du fruit, alors protégé par sa bogue épineuse, ramassé dans les châtaigneraies durant l'automne, à la délicieuse friandise lovée dans son emballage, seize étapes auront été nécessaires à sa confection.

Après la cuisson à la vapeur qui détachera le **marron** de son écorce, (l'élimination des nervures s'effectuant au couteau), le fruit, fragile et friable, sera « *emmailloté* » dans des petits carrés de tulle blanc et confit par concentration de sucre parfumé à la vanille.

Visuel Indisponible

Glacé par une cascade de sucre glace, il passe finalement dans un tunnel de séchage qui lui donne son aspect brillant et appétissant. Son conditionnement est effectué manuellement, exigeant beaucoup de délicatesse. La saveur est préservée, la séduction est permanente.

Visuel Indisponible

La Maison **Clément Faugier – Privas – Ardèche** est une entreprise familiale créée en 1882, c'est le premier fabricant de marrons glacés en France, fournisseur de maisons très renommées tant au niveau national qu'international, constante dans la qualité et au goût délicat.

Visuel Indisponible

La fabrication des marrons glacés étant délicate, de nombreux marrons se cassaient lors des différentes phases de la fabrication. En 1885, **Clément Faugier** eut l'idée de récupérer ces brisures afin de les écraser et de les

mélanger avec de la pulpe de châtaignes, du sucre, du sirop de confissage, un peu de vanille: la **crème de marrons de l'Ardèche** était née.

La **mirabelle** petite reine de Lorraine

Visuel Indisponible

La **mirabelle** est originaire de Chine.

Ce serait le **duc d'Anjou et de Lorraine René Ier** qui l'aurait rapportée en Europe au XVe siècle.

Plusieurs hypothèses existent quand à l'origine de son nom. Cependant et plus sérieusement on pense que la **mirabelle** tient son nom d'une des localités provençales nommées **Mirabel** où ce fruit a d'abord été cultivé dans le **Midi** et l'expression « **prune de Mirabel** » est attestée, en 1649, par Comenius, philosophe et grammairien Tchèque, ensuite le terme est mentionné au sens de « petite prune ».

La **région de Lorraine** s'est très vite intéressée à ce petit fruit jaune et à sa culture, le sol et le climat étant très propice et en 1762 la **mirabelle de Lorraine** est reconnue par l'Académie Française.

Au début du XXe siècle, le phylloxera va détruire une grande partie des vignobles de **Lorraine**, suivi de la première guerre mondiale.

C'est alors que les plantations de vignes seront remplacées par des plantations de mirabelliers et ce entre 1920 et 1930, dépassant les 10 000 ha en 1935.

Après la seconde guerre mondiale l'extension des cultivars se poursuit pour atteindre dans les années 50, 26 000 ha. Malheureusement, l'essor industriel de la région et l'intensification des grandes cultures vont porter un coup dur aux vergers de **mirabelliers**. Ce n'est qu'en 1988 que de jeunes producteurs font le pari de relancer la production de la **mirabelle** en replantant 200 000 **mirabelliers**.

Les **mirabelles de Lorraine** sont toujours cueillies « mûres à point ». Sur les étals elles doivent avoir : un parfum léger et un arôme délicat, une peau fine et presque tendue, une pulpe juteuse et sucrée, elle bénéficie de l'appellation **IGP**, il existe deux variétés dite **de Nancy** et celle dite **de Metz**.

La **mirabelle de Lorraine** fraîche ou transformée, crue ou cuisinée, poêlée ou compotée, nature ou épicée... en été ou toute l'année !

Visuel Indisponible

De la **mirabelle** on fait aussi de l'eau-de-vie. En effet c'est depuis la fin du 19e siècle que les **alambiquiers de Lorraine** distillent les **mirabelles** pour en faire la célèbre eau-de-vie.

Visuel Indisponible

L'**eau de vie de Mirabelles A.O.R** est obtenue par la fermentation et la distillation de fruits très mûrs triés (non pourris). La distillation se fait dans les règles de l'art (2 passes) dans des alambics en cuivre au bain-marie. À consommer avec modération car elle titre environ 45 degrés.

Mirliton

Visuel Indisponible

Le **mirliton**, spécialité **pont-audemérienne**, est une pâtisserie constituée d'une pâte à cigarette roulée, garnie d'une mousse pralinée et fermée aux deux extrémités par du chocolat noir.

Cette spécialité a été créée par **Guillaume Tirel**, dit **Taillevant**, cuisinier à la cour de France et auteur du premier viandier. Cette pâtisserie a été créée en 1340. En effet, lors de ses voyages à l'étranger, **Taillevant** a découvert les fruits secs tels que l'amande.

Originaire de **Tourville sur Pont Audemer**, il a voulu rendre hommage à la commune dont il était natif en imaginant cette recette. Spécialité des pâtissiers de **Pont-Audemer**, patrie du célèbre pâtissier **Gaston Lenôtre**.

Nougat de Limoux

Visuel Indisponible

Le **nougat de Limoux** est un **nougat mou**, fondant en bouche, se vend en cubes, en rectangles ou en triangles de couleur laiteuse, richement parés d'amandes entières.

Mariage parfait entre l'amande douce grillée (non émondée) et le miel, sa composition intègre également du blanc d'œuf, du glucose et du sucre parfumé à la vanille.

Limoux, réputée pour sa **blanquette** et ses **pébradous** (*biscuit apéritif au poivre*), demeure ainsi une cité nougatière.

Le **Languedoc** en comptait autrefois plusieurs, du fait de la présence de l'amande et du miel, de même que le **Roussillon** s'est spécialisé en **tourons**.

Dans un pays de vignes et de montagnes, il est normal de retrouver le **nougat**, fruit de la rencontre entre l'amande des bords de vignes et le miel.

Visuel Indisponible

Désormais, les fabricants perpétuant la tradition de ce **nougat limouxin** ne se comptent plus que sur les doigts de la main, dans un marché dominé par la **Maison Bor**.

Poire tapée

Visuel Indisponible

La **poire tapée** est une spécialité culinaire de Rivarenes, en Indre-et-Loire.

La confection des poires tapées commence généralement à la fin de l'été. Les fruits sont pelés, puis chauffés trois jours dans des fours à l'intérieur desquels ils sont disposés sur des claies. Ils sont ensuite séchés, puis aplatis : **tapés** avec une *platissouerre* et conditionnés dans des paniers en osier.

Visuel Indisponible

La **poire tapée** peut se déguster nature, comme un fruit sec, mais elle est plus appréciée réhydratée. Sa délicate acidité accompagne alors parfaitement le canard. Réhydratée dans le vin rouge de Chinon, elle accompagnera

également très bien une joue de porc ou s'accommodera avec le **Sainte Maure de Touraine**, le fromage local enrobés de pâte feuilletée.

Pontarlier

Visuel Indisponible

Le **Pontarlier** est une dénomination informelle désignant un apéritif alcoolisé anisé confectionné dans la région de **Pontarlier** en **Franche-Comté**

Un **Pontarlier** désigne historiquement le « **Pontarlier-Anis** », créé en 1921 par **Armand Guy**, et est familièrement nommé le *pont* (Marque déposée pour le « **Pontarlier-Anis** » de la Distillerie Pierre Guy de Pontarlier), cette création à la suite de l'interdiction de la consommation d'**absinthe** dont **Pontarlier** qui était alors la grande richesse de cette ville .

Il titre 45° d'alcool (parfois 40° Pont-doux) et peut être sucré (*Ponsec*) ou sans sucre (à l'ancienne). Contrairement au **pastis**, qui est un mélange d'alcool et d'extraits d'anis et de réglisse, il fait partie de la catégorie des anis distillés (produit par redistillation d'alcool neutre en présence d'anis). Il est fabriqué à base d'**anis vert**.

Visuel Indisponible

On le consomme dilué dans de l'eau fraîche surprenant de consommer de l'anis aussi loin du Midi. Le **Pontarlier-Anis** était, et est toujours demandé dans les bistrotts et troquets de la manière suivante « *Garçon, un Pont* » (on retrouve également cette citation sur les objets publicitaires Guy).

Prasline de Montargis

Visuel Indisponible

En **France**, la **praline** est un bonbon constitué par une amande enveloppée de sucre cuit, lequel peut être teinté et parfumé de diverses manières.

La première recette a été inventée au XVIIe siècle par Clément Jaluzot, le chef cuisinier du maréchal de Plessis-Praslin.

Quelques années plus tard, Clément Jaluzot fonde une firme de confiserie à **Montargis**, où il commercialise ses **praslines**.

Léon **Mazet**, dont la femme Jeanne Vieillard est la fille du grand chocolatier de **Clermont-Ferrand**, rachète en 1903 la recette de la **prasline** détenue par la boutique « **Au Duc de Praslin** » fondée par Clément Jaluzot.

La **maison Mazet**, qui est toujours la seule à posséder la recette originale de la **prasline**, est née. Lorsque l'on en croque le sucre brun et rocailleux de la **prasline de Montargis**, l'**amande grillée** caramélisée délivre sa pleine saveur .

Visuel Indisponible

Le sucre de la **prasline de Montargis** est caramélisé, donc **brun**, mais il existe aussi une praline dont le sucre est coloré en rose.

Pruneau d'Agen

Visuel Indisponible

En **France**, le **pruneau d'Agen Lot-et-Garonne** en **Aquitaine**, protégé depuis 2002 sur l'ensemble de l'Union européenne par une **indication géographique protégée (IGP)** sous l'appellation de « **pruneau d'Agen** », est le fruit séché d'une variété de prunier cultivé, nommé prunier d'Ente.

On le consomme nature, en accompagnement de plats salés, ou dans des desserts sucrés. D'autres villes comme **Brignoles**, **Tours** ou **Dijon** étaient connues, surtout au XIXe siècle, pour leurs **pruneaux**.

Visuel Indisponible

Hubert Caillavet, un ingénieur horticole travaillant à la station de recherches viticoles, d'arboriculture fruitière, près de **Bordeaux**, supposait que la prune d'ente « *aurait été introduite d'Orient à l'époque des Croisades et fut multipliée d'abord dans les vergers du monastère bénédictin de Clairac (Lot & Garonne). Ce sont probablement les moines qui, les premiers, ont pratiqué le séchage de la prune. Cette variété était appelée autrefois prune d'Agen ou prune datte...*

Plus grand et meilleur que la plupart des pruneaux, le **pruneau d'Agen** a un goût sucré sombre et légèrement visqueux, il est moelleux.

Sablé

Visuel Indisponible

Le **sablé** est un petit gâteau sec à pâte friable, rond, de diamètre variable et souvent à bord cannelé, produit à l'origine dans la ville de **Sablé-sur-Sarthe**.

Réalisé à partir de farine, de beurre, de sucre et parfois de jaunes d'œufs, ses ingrédients sont mélangés rapidement jusqu'à obtenir une consistance « **sableuse** ».

La pâte est soit abaissée et découpée à l'emporte-pièce, soit roulée en boudin et détaillée en tranches. Il peut être parfumé au citron, agrémenté d'amandes effilées ou de raisins secs, glacé au chocolat ou garni de confiture.

Selon les **Lettres de la marquise de Sévigné**, il aurait été créé dès 1670 à **Sablé-sur-Sarthe**.

On raconte que la **Marquise de Sablé** (de Souvres) aurait apporté à la cour du Roi Louis XIV des petits biscuits secs et ronds que « Monsieur » le frère du Roi trouva fort à sa convenance.

Il commanda au célèbre **Vatel**, maître d'hôtel du **Grand Condé**, qu'il lui soit désormais servis pour son lever « des petits sablés » nommés ainsi en hommage à la **Marquise de Sablé**.

Salers gentiane

Visuel Indisponible

La **liqueur de gentiane** est une boisson apéritive amère et alcoolisée fabriquée par macération et distillation de racines de **gentiane jaune d'Auvergne**, qui lui confèrent son amertume bien spécifique. On retrouve cette plante en importantes quantités dans les **monts du Cantal**, entre le **Puy Mary** et le **Plomb du Cantal**.

Cette boisson semble avoir été inventée vers 1885 par **Ambroise Labounoux** et commercialisée comme apéritif par la **Distillerie de la Salers**.

Elle répondait à la forte demande de **quinquina**, boisson amère à base de **quinine**, souvent bue avec une eau gazeuse, qui était très en vogue à cette époque, d'abord dans les colonies où les fièvres obligeaient à prendre un fébrifuge, puis dans les stations climatiques et thermales, nombreuse en **Auvergne**.

L'appellation figurant sur les étiquettes est « **Salers Gentiane** », mais la désignation courante est « **la Salers** ».

Visuel Indisponible

La distillerie a son « produit phare » est la **Gentiane Salers**, dont l'ingrédient de base est la racine de gentiane. C'est dans les montagnes autour du village de **Salers** que la famille Labounoux s'approvisionnait, et c'est la raison pour laquelle cet apéritif a été baptisé **Salers**. Les racines utilisées aujourd'hui proviennent toujours d'**Auvergne**.

Visuel Indisponible

La **Salers** existe en trois titrages d'alcool :

« bouchon jaune », à 16 % de volume d'alcool,

« bouchon rouge », à 20 % de volume d'alcool,

« bouchon vert », à 25 % de volume d'alcool.

Verveine du Velay

Visuel Indisponible

Verveine du Velay est une marque commerciale de liqueur dont l'élaboration est faite à partir de **32 plantes** dont la **verveine citronnelle** et qui est vieillie en fûts de chêne.

La **verveine** semble avoir été connue depuis les temps les plus reculés en **Auvergne**.

Visuel Indisponible

Les Druides, lors de leur grand conseil, appelaient à siéger à leurs côtés, « la Velléda tenant une faucille d'or ainsi que les vierges couronnées de **verveine** et de sillage cueilli au sixième jour de la lune, ornées d'anneaux cabalistiques et habiles dans l'art de préparer les philtres. ».

La formule de la **verveine du Velay** a été mise au point, en 1859, par un nommé Joseph Rumillet-Charretier, un herboriste du **Puy-en-Velay**.

Cette liqueur est composée d'un mélange de **32 plantes**, parmi lesquelles se trouvent la verveine citronnelle, *les baies de genièvre et les macis* .

Tous les ingrédients sont mis macérer dans de l'alcool durant une période de 8 à 9 mois. Intervient ensuite la distillation qui se fait en alambic de cuivre.

Cette liqueur subit ensuite un vieillissement en fûts de chêne de 500 à 3 000 litres pendant un à deux ans.

La plus renommée de ces liqueurs est la **verveine verte**.

La **distillerie Pagès** indique que dans sa composition, outre les feuilles de verveine, entrent des nombreuses autres plantes, aromates et épices. Seul les maîtres de chais qui se sont succédé pour élaborer cette liqueur connaissent les secrets de sa fabrication.

Quant au maître distillateur qui procède au mélange des ingrédients, on sait qu'il mêle des alcoolats aux infusions de plantes et de **feuille de verveine**. S'y ajoute du miel d'Auvergne, du sucre et du cognac selon les recettes des trois verveines actuelles : **la Jaune, la Verte et l'Extra**.

Visuel Indisponible