

Nouvelle Aquitaine



Destination estivale par excellence, la Nouvelle-Aquitaine bénéficie non seulement d'un climat doux et ensoleillé, mais aussi d'un emplacement privilégié, entre océan Atlantique, chaîne des Pyrénées et Massif central. Doté d'une belle diversité de paysages, allant du célèbre vignoble bordelais aux splendides massifs pyrénéens, en passant par la charmante vallée de la Dordogne, le paisible plateau de Millevaches, les monts du Limousin, le mystérieux Marais poitevin, les îles de Ré et d'Oléron ou encore le pittoresque Pays basque, ce magnifique territoire au cœur du sud-ouest de la France offre aux vacanciers un vaste panel d'activités et de découvertes. Riche en sites remarquables, la région

peut en effet s'enorgueillir d'abriter une multitude de richesses, tant naturelles que bâties, et d'allier les joies de la plage et de l'océan aux attraits de la forêt et des étendues d'eau.

Certains hauts lieux touristiques sont particulièrement incontournables comme les villes d'Art et d'Histoire de Bayonne, Bordeaux, Pau, Périgueux et Poitiers, les châteaux de Bonaguil, Cazeneuve, Crozant, Roquetaillade et La Rochefoucauld, les cités médiévales de Saint-Émilion et Sarlat-la-Canéda, le vieux port de La Rochelle, les villages pittoresques d'Angles-sur-l'Anglin, Collonges-la-Rouge et Aubeterre-sur-Dronne, les somptueux jardins d'Eyrignac et de Marqueyssac, mais aussi les fameuses stations balnéaires d'Arcachon, Biarritz, Capbreton, Hossegor, Royan et Saint-Jean-de-Luz ou encore la haute dune du Pilat qui domine majestueusement l'entrée du bassin d'Arcachon. Les amateurs d'architecture religieuse et de patrimoine artistique seront comblés par les joyaux de l'art roman, tels l'église d'Aulnay-de-Saintonge, la triade de Melle, la collégiale du Dorat ou encore l'église abbatiale de Saint-Savin-sur-Gartempe, et les traditions et savoir-faire séculaires, comme la célèbre tapisserie d'Aubusson et la fameuse porcelaine de Limoges.

Aquitaine

La région couvre les départements de la Dordogne (24), la Gironde (33), les Landes (40) le Lot et Garonne (47) et les Pyrénées Atlantiques (64).

Bordeaux est réputée pour ses vins, mais peu savent que c'est là que se développèrent les premières huîtres creuses en France. En 1868, l'avarie d'un navire portugais faisant route vers l'Angleterre l'obligea à jeter une partie de sa cargaison (huîtres creuses) dans l'embouchure de la Gironde. Ces huîtres se sont développées et elles permirent aux ostréiculteurs, victimes d'une crise sur leur production d'huîtres plates d'Arcachon (les seules cultivées en France à cette époque), de trouver une nouvelle source de revenus. Ainsi commença la culture de l'huître creuse en France.


AOP – IGP – Label Rouge :	Produits bruts régionaux :	Spécialités Régionales :
<p><u>Label Rouge :</u> Porc au grain du Sud-Ouest Charcuteries et salaisons de porc au grain du Sud-Ouest Porc fermier et viande bovine fermière Kiwis Hayward du pays de l'Adour Agneau de lait des Pyrénées</p> <p><u>IGP :</u> Agneau de Pauillac Agneau du Périgord Blonde d'Aquitaine Bœuf de Chalosse) Bœuf de Bazas Jambon de Bayonne Foie gras et produits du canard mulard gavé Poularde du Périgord Chapon du Périgord Poulet du Périgord Volailles du Béarn Volailles des Landes Pruneaux d'Agen et prunes demi cuites d'Agen Fraises du Périgord Kiwis Hayward du pays de l'Adour Asperges du Blayais Asperge des sables des Landes Sel de Salies-de-Béarn</p> <p><u>AOP :</u></p>	<p><u>Pêche :</u> Anchois, alose, anguille, lamproie, rouget, sole, chipiron, merlu, pibale (alevin d'anguille), thon rouge et blanc, truite des Pyrénées, huîtres d'Arcachon, pétoncle, esquires (crevettes blanches de la Gironde)</p> <p><u>Fruits :</u> Cerises d'Ixassou, figue de Patacaou, prunes d'Ante, melons</p> <p><u>Légumes :</u> Ail, artichauts de Macau, haricot de maïs, piment d'Espelette, tomates, asperges</p> <p><u>Champignons :</u> Cèpe de Bordeaux, girolles, mousserons, coulemelles, truffes</p> <p><u>Animaux :</u> Agneau de Pauillac, Boeuf blond d'Aquitaine et de Bazas, chapon de Grignols, porc noir du pays Basque, Palombe (gibier) Autres Miel des Pyrénées</p>	<p><u>Entrées :</u> Tourin Blanci à l'ail Velouté de cèpes aux truffes Œufs à la piperade Palombes à la bayonnaise Pibales au piment d'Espelette <i>Salade landaise</i></p> <p><u>Plats :</u> Entrecôte sauce bordelaise aux cèpes <i>Lamproie à la Bordelaise</i> Bécasses à la purée de foie gras Alose grillée à la sauce verte Poularde farcie à la périgourdine Carré d'agneau aux cèpes et jambon Piments farcis à la morue Tchinelindron (ragoût de mouton) Chipirons (petits calamars) farcis à l'encre <i>Poule au pot</i></p> <p><u>Desserts :</u> Tarte Agenaise Macarons de St-Émilion Gâteau Basque Touron Basque Borrasko Apila (gâteau Basque aux cerises noires)</p>



<p>Noix du Périgord Piment d'Espelette ou Ezpeletako Bipera Kintoa (Porc)</p>  	<p><u>Charcuteries :</u> Jambon de Bayonne Boudin Basque Ventrèche Gratton de Lormont et Bordelais Tricandille Grenier médocain</p> <p><u>Boulangerie, pâtisserie :</u> Gâteaux des rois Bordelais Cannelé de Bordeaux Pastis Landais (sorte de Brioche) Cruchade Bordelaise Macarons de St-Jean de Luz Rousquille Chocolat de Bayonne Touron Basque</p> <p><u>Autres spécialités :</u> Vinaigre de vin de Bordeaux Cerises au vinaigre</p>	  
<p>Fromages :</p>	<p>Boissons locales :</p>	<p>Accords mets et vins</p>
<p>Ossau-Iraty AOP Rocamadour AOP Pyrénées Mélange Pyrénées Vache Roncal (brebis) Camisard Tomette de Brebis Caillé de Brebis Etorki (brebis) Ardi-gasna (brebis)</p>	<p>Lillet (apéritif Bordelais) Liqueur Izarra Cidre Basque Marie Brizard Fine Bordeaux</p> <p>La région comprend 2 grandes régions viticoles : Les vins de Bordeaux Les vins du Sud-Ouest</p>	<p>Apéritif : Lillet, pastis Landais Velouté de cèpes aux truffes : Cru bourgeois du Médoc (accord idéal avec Château Pétrus) Bécasses à la purée de foie gras : Médoc, Haut-Médoc Tchinlindron (ragoût de mouton) : Iroulégu Gâteau Basque : Pacherenc du Vic-Bilh Digestif : Liqueur Izarra ou Fine Bordeaux</p>
<p>Tourisme :</p>		
<p>Bordeaux, Bassin d'Arcachon, Pays Basques, Biarritz, Grottes de Lascaux, Vallée de la Dordogne, Saint Émilion, Châteaux des vignobles bordelais</p>		

Limousin

Le Limousin constitue le cœur de la France, cette région regroupe les départements de la Haute-Vienne (87), la Creuse (23) et de la Corrèze (19).

Cette région n'offrait pas une vie facile autrefois où les seuls légumes consommés étaient la rave et la châtaigne, des famines étaient souvent déclarées. Aujourd'hui ces régions peu habitées, possèdent de nombreux châtaigniers, de nombreux élevages bovins et porcins de qualité (la race Limousine et les porcs "cul noir").

AOP – IGP – Label Rouge :	Produits bruts régionaux :	Spécialités Régionales :
<p>Label Rouge : Bœuf limousin Blason Prestige Porc fermier, veau fermier Saucisse, saucisson, jambon sel sec, saucisse fraîche de porc du Limousin Agneau du Limousin Viande bovine de race charolaise Agneau fermier Cœur de France Poulet, poularde, pintade, dinde noire, canette et canard</p> <p>IGP : Agneau du Limousin Porc du Limousin Veau du Limousin</p> <p>AOP : Pommes du Limousin</p> 	<p>Pêche : Omble Chevalier, Truite</p> <p>Légumes : Champignons sauvages, chou, truffe.</p> <p>Fruits : Châtaigne, myrtille, Pommes du Limousin, prunes, Cerises</p> <p>Charcuteries : Giraud (gros boudin) Jambon sec, saucisse et saucisson</p> <p>Animaux : Bœuf Salers et L'Aubrac, Porc "cul noir" et fermier, Bœuf et mouton du Limousin Veau fermier Volailles</p> <p>Boulangerie et pâtisserie : pain corrézien, pain tourné, coq des rameaux (gâteaux), Flangnarde (fougasse)</p> <p>Autres : Moutarde violette de Brive (au moût de raisin)</p>	<p>Entrées : Salade aux gésiers d'oie confits Pâté creusois aux pommes de terre <i>Soupe Bréjaude (au lard)</i> Cèpes farcis Tourtaus (sorte de crêpes)</p> <p>Plats : Boudin aux châtaignes <i>Potée Limousine (au petit salé)</i> Pieds de porc mijotés au vin rouge Aligot (Cantal + Pdt) Jambon Sec Tête de veau à la Corrézienne Truites au lard</p> <p>Desserts : Clafoutis de Cerises Flognarde (clafouti aux poires) Pavé aux Châtaignes</p>
Fromages :	Boissons locales :	Accords mets et vins :
Correzon Feuille du Limousin	Apéritifs à base de gentiane Cidre du Limousin	Apéritif : Avèze, Salers

<p>Bleu de Tulle Creusois</p> 	<p>Liqueur de châtaignes, de noix, de myrtilles, de framboises Eaux de vie de prunes, de baies de houx, de mûres Liqueur de racine de Gentiane</p>	<p>Soupe Bréjaude (au lard) : Rosé des côtes d'Auvergne Cèpes farcis : Chanturge (Côtes d'Auvergne), Charcuteries locales : Rosé des côtes d'Auvergne, Petits goujons fris : Blanc sec des Côtes d'Auvergne, Tarte aux myrtilles : Cidre du Limousin Digestif : verveine du Velay ou liqueur de châtaignes</p>
<p>Tourisme :</p>		
		<p>Limoges, <i>Collonges la Rouge</i>, le Plateau des Milles vaches, le lac de Vassivière</p>

Poitou Charentes

La région couvre 4 départements : Charente (16), Charente-Maritime (17), Deux Sèvres (79), Vienne (86).

C'est une région à deux visages : le terroir Poitevin est une plaine de marais, propice à la culture de l'angélique, plante à qui on prêta certaines vertus thérapeutiques et que les confiseurs locaux déclinerent dans toutes sortes de recettes. Les Charentes comportent une grande partie côtière qui possède des marais salants et surtout une importante production d'huîtres et de moules de qualité. Les terres intérieures renferment aussi une grande région viticole qui n'est pas connue pour ses vins mais pour son eau de vie : le Cognac.



AOP – IGP – Label Rouge :	Produits bruts régionaux :	Spécialités Régionales :
<p>Label Rouge : Charcuterie à l'ancienne Viande bovine fermière de Vendée Conserves de sardines de Saint-Gilles-Croix-de-Vie Agneau fermier des Pastoureaux, des Quatre Saisons Huîtres vertes, fines de claires, spéciales, pousses en claires, de Marennes-Oléron Lapin des Mille Vents</p> <p>IGP : Agneau du Poitou-Charentes Volailles du Val de Sèvres <i>Melon du Haut-Poitou</i></p>  <p>AOP : Pomme de terre de l'île de Ré <i>Beurre d'Echiré</i> Beurre de Surgères Beurre Charentes Poitou</p> 	<p>Charcuteries : Grillon charentais, gigourit, boudin du Poitou.</p> <p>Pêche : Casseron (petit encornet), Huîtres Marennes-Oléron, Langoustine de la Cotinière, Moules de Bouchot, Palourdes, pétoncles, Sardines de Royan, Céteaux (petites soles), Bar, mullet Anguille, lamproies, Esturgeon (pour le caviar Français)</p> <p>Fruits : Melon du Haut-Poitou et Charentais Pomme reinette clochard</p> <p>Légumes : Fève des marais, Betterave, échalote, Oignon rouge de Niort, Poireau, brocolis, Moquette (haricot sec), Pomme de terre de l'île de Ré.</p> <p>Champignons sauvages : Truffe</p> <p>Volailles : Chapon de Barbezieux Oie blanche du Poitou.</p> <p>Viandes : Agneau, chevreau du Poitou, Bœuf Parthenais, Veau de Chalais</p> <p>Confiseries :</p>	<p>Entrées Soupe aux fèves fraîches des marais <i>Farci Poitevin (chou farci aux épinards et à l'oseille)</i> Cagouilles à la Saintongeaise Mouclade des boucholeurs (moules de Bouchot) Matelote d'anguilles Tarte aux fèves Plateau de fruits de mer</p>  <p>Plats : Fricassée de Jaud au cognac (coq) Mojettes plates de Pont l'Abbé d'arnoult (ragoût de haricots) Poularde à la poitevine Ragoût de chevreau Sauce de Pire (fressure de porc) Maquereaux des boucholeurs Casseron à la charentaise Céteaux meunière (petite sole)</p> <p>Desserts : Millas charentais (gâteau de maïs aux pommes) Galette Charentaise Grimole (choux et pommes) Galette de Niort (galette sèche à l'angélique)</p>

	<p>Bonbon de chocolat d'Angoulême, <i>Angélique de Niort</i></p> <p>Pâtisserie : <i>Broyé du Poitou</i>, craquelin, délicieux de Jonzac, Merveilles (beignet au Cognac).</p> <p>Autres : Cagouilles et Lumas (escargots) Huile de noix, safran, sel de l'île de Ré</p>	
<p>Fromages :</p> <p><i>Chabichou du Poitou</i>(chèvre) AOP Carrée du Poitou Jonchée Chabis (chèvre) Faisselle</p> 	<p>Boissons locales :</p> <p>La région possède un petit vignoble (env 1000 hectare), en IGP Haut-Poitou, ce vignoble fait partie du vignoble du val de Loire, il produit des vins rouges légers, quelques rosés et des vins blancs vifs et légers.</p> <p>La région est aussi célèbre pour l'appellation Cognac (A.O.P.) qui produit une eau de vie vin dont la réputation n'est plus à faire.</p> <p>Liqueur d'angélique de Niort Pineau des Charentes</p>	<p>Accords mets et vins :</p> <p>Apéritif : Pineau des Charentes Soupe aux fèves fraîches des marais : Rosé du Haut-Poitou Plateau de fruits de mer : Blanc du Haut Poitou Poularde à la poitevine : Rouge du Haut Poitou Ragoût de chevreau : Saumur ou rouge du Haut Poitou Cétaux meunière : Anjou Coteaux de la Loire blanc ou Blanc du Haut Poitou Millas charentais : Anjou ou Saumur-Champigny Digestif : Cognac</p>
<p>Tourisme :</p>		
	<p><i>La Rochelle, Poitiers, Angoulême, Marais Poitevin, Futuroscope, Saintes, Rochefort, Ile d'Oléron et de Ré</i></p>	