

Bretagne




Située à l'extrême Ouest de la France, la Bretagne




recouvre entièrement le massif armoricain.

Départements : Finistère (29), Côtes d'Armor (22), Ille et vilaine (35), Morbihan (56).

La région a toujours été réputée pour la qualité de ses légumes et fruits primeurs et pour la qualité de

ses crustacés. La Bretagne est aussi le pays de la pêche et ses eaux de qualité renferment une très grande variété de poissons. Le climat est généralement doux et océanique, les écarts de température sont faibles.

AOP – IGP – Label Rouge :	Produits bruts régionaux	Spécialités Régionales :
<p>Label Rouge : Charcuteries fraîches et cuites, saucisse fraîche ou fumée, saucisson cuit à l'ail, Œufs Veau fermier nourri au lait entier de Tendriade Veau de boucherie nourri au lait entier Andouille de Guéméné Viande bovine de race charolaise / Charolais Lapin Paille d'Orée Porc fermier de Bretagne Poulet, Dinde, Porc, Chapon, Pintade, Poulet noir</p> <p>IGP : Farine de blé noir de Bretagne Pâté de Campagne Breton Cidre de Bretagne Coquille Saint-Jacques des Côtes d'Armor Volailles d'Argoat Volailles de Janzé</p>	<p>Pêche : Bar, sardine, thon, araignée de mer, coquilles St-Jacques, étrilles, homard, langouste, tourteau, bigorneaux, huîtres (Belon, Cancale, Paimpol), Demoiselles du Guilvinec (Langoustines)</p> <p>Légumes : Artichaut camus, chou-fleur, oignon de Roscoff, Pdt primeur, Haricot coco de Paimpol, échalote</p> <p>Fruits : Fraise de Plougastel, Marron de Redon, Reinette d'Armorique.</p> <p>Animaux : Chapon de Janzé, Poule de Rennes Pâtés Bretons et Rennais Jambon de Morlaix</p>	<p>Entrées : Artichauts à la Rennaise Pâté Breton Plateaux de fruits de mer</p> <p>Plats : Araignée de mer farcies Homard à la Morbihannaise Cotriade (poissons en court bouillon) Kig Ha Farz (pot au feu Breton)</p> <p>Desserts : Far aux pruneaux Salade de fraises de Plougastel au vin rouge Gâteau de marrons de Rieux Craquelins de St-Malô</p> 

<p>AOP : Cidre de Cornouaille Oignon de Roscoff <i>Coco de Paimpol</i></p> 	<p><u>Pâtisserie, boulangerie :</u> Gochtial (Pain brioché), crêpe dentelle, Galette de blé noir, Palet, Gâteau et galette Bretonne, Kouign–Amann, Pain plié, Pain de Morlaix, Niniche de Quiberon (confiserie)</p> <p><u>Autres spécialités :</u> Beurre salé, lait ribo</p>	
<p>Fromages : Saint Paulin Fromage de Campénéac</p>	<p>Boissons locales : Cidre pur jus de variété Guillevic (Label Rouge) Cidre de Cornouaille (Quimper) AOC Cidre de Bretagne (IGP Bretagne) Hydromel, Chouchen (hydromel) Eau de Plancoët Lambic (eau de vie de pomme)</p>	<p>Accords mets et vins Plateau de fruits de mer : vin blanc sec ex : Sancerre, Muscadet de Sèvre et Maine, Gros Plant du pays Nantais Araignées, homard : Muscadet, Chablis, Sancerre Chapon de Janzé : Saint Nicolas de Bourgueil, Chinon Far, Kouign Amann, Douillon : Cidre, Quart de Chaumes, Bonnezeaux. Apéritif : Pommeau</p>
<p>Tourisme :</p>		
<div style="display: flex; align-items: flex-start;"> <div style="flex: 1;">  </div> <div style="flex: 2; padding-left: 10px;"> <p>Attachée à ses traditions, la Bretagne met régulièrement en avant son héritage culturel à travers des événements aussi célèbres que le festival interceltique de Lorient, le festival des Vieilles Charrues et les nombreux fest-noz proposés un peu partout sur le territoire. Les sites touristiques sont nombreux : Le littoral, tout d'abord, regorge de beautés naturelles, à l'instar des côtes d'Émeraude et de granit rose, de la pointe du Raz, des presqu'îles de Crozon et de Quiberon ou encore du golfe du Morbihan. Au large, les îles de Groix, de Belle-Île-en-Mer, de Molène, de Bréhat ou encore d'Ouessant. Les attraits architecturaux de Quimper, les caractères typiques des villages bretons ou encore au charme pittoresque de Pont-Aven. Mais la Bretagne, c'est aussi son histoire et ses légendes, avec des sites majeurs comme Carnac et ses impressionnants alignements mégalithiques, la ville de Rennes, capitale de la Bretagne, ou encore la célèbre forêt de Brocéliande où le fameux Merlin l'enchanteur aurait vécu !</p> </div> </div>		