

Centre Val de Loire






La région couvre 6 départements au centre de la France : Cher (18), Eure et Loir (28), Indre (36), Indre et Loir (37), Loir et Cher (41) et Loiret (45).



C'est une région riche de forêts, d'étangs et de plaines céréalières et cette variété de paysages a fortement marqué la gastronomie locale. Les forêts où le gibier prolifère sont le théâtre des grandes chasses Françaises, les étangs et sols sablonneux favorisent la culture de l'asperge, les rivières apportent les anguilles, aloses, lamproies, brochets et carpes. Les plaines céréalières ont fait la réputation du miel du gâtinais à cause des

plantes fourragères (le safoin) que l'on y plantait et qui offrent une fleur au parfum spécifique. À noter que la région cultive le safran mais la production demeure très faible.

IGP :		Label Rouge :
Lentilles vertes du Berry Bœuf charolais du Bourbonnais Agneau du Bourbonnais	Rillettes de Tours Volailles de l'Orléanais Volailles du Gâtinais Volailles du Berry	Bœuf fermier du Maine
Produits bruts régionaux :		Spécialités Régionales :
<p><u>Charcuteries :</u> Andouillette de Jargeau, pâté Berrichon, rillettes et rillons de Tours, pâté d'alouettes</p> <p><u>Boulangerie, pâtisserie :</u> Croquet d'Issoudun, financier de Sully, sablé de Nançay.</p> <p><u>Confiseries :</u> Massepain d'Issoudun, cotignac d'Orléans, pralines de Montargis, forestine de Bourges.</p> <p><u>Autres spécialités :</u></p>	<p><u>Pêche :</u> Carpe, alose, anguille, gardon, tanche, anguille, brochet, sandre</p> <p><u>Fruits :</u> Melon, poire, fraise, pomme, coing, prune</p> <p><u>Légumes :</u> Asperge, céleri, navet, petit pois, crosne, haricot vert, salades variées, pomme de terre, truffe, basilic</p> <p><u>Champignons sauvages :</u> Mousseron, girolles, cèpes, morilles, rosé des près</p>	<p><u>Entrées :</u> Citrouillat (tourte à la citrouille) Potage d'asperges Soupe aux orties Soupe au chou Terrine de lapin Pâté de Chartres</p> <p><u>Plats :</u> Carpe à la Chambord Brochet de Loire au beurre blanc Ballottines d'anguilles au Pouilly Brochet solognot au foin Faisan au chou Pot au feu du braconnier Langue de porc à l'Orléanaise</p>

<p>Huile de noix du Berry, Vinaigre d'Orléans Miel du Gâtinais, miel du Berry</p> 	<p><u>Volailles :</u> Geline de Touraine, canard, pintade</p> <p><u>Gibier :</u> Chevreuil, faisan, lapin de garenne, sanglier, caille, perdrix, bécasse</p>	<p>Gigot braisé de sept heures Gazette aux pommes de terre Potée de lentilles vertes du Berry</p> <p><u>Desserts :</u> Poirat (tourte aux poires) <i>Pithiviers</i> Tarte Tatin Cognac Financiers de Sully</p>
<p>Fromages :</p> <p>Crottins de Chavignol AOP Pouilly Saint Pierre AOP Selles sur Cher AOP Ste Maure de Touraine AOP <i>Valençay AOP</i> Chécy Olivet Feuille de Dreux</p> 	<p>Boissons locales :</p> <p>La région possède un vignoble qui fait partie du vignoble du val de Loire, où de nombreux vins de qualité sont élaborés :</p> <p>AOC Touraine - Touraine Mousseux – AOC Centre du Nivernais.</p> <p>Kirsch du Blanc Eau-de-vie de poire d'Olive</p> 	<p>Accords mets et vins</p> <p>Apéritif : Vouvray (liquoreux), Montlouis mousseux Potage d'asperges : Cour-Cheverny (blanc) Terrine de lapin : Reuilly (blanc) Brochet de Loire au beurre blanc : Sancerre Faisan au chou : Touraine (rouge) Pot au feu du braconnier : St-Nicolas de Bourgueil Pithiviers : Vouvray mousseux Tarte Tatin -> Montlouis mousseux Digestif : Eau de vie de poire d'Olivet</p>
<p>Tourisme :</p> <p>Territoire riche d'histoire et de patrimoine, autrefois apprécié des rois de France, le Centre-Val de Loire est aujourd'hui prisé des visiteurs qui viennent y découvrir ses fameux châteaux Renaissance, ses charmants villages ou encore ses spécialités gastronomiques. Une destination verdoyante propice aux promenades également, où la nature et la forêt ont toute leur place. En témoignent la mystérieuse Sologne aux innombrables étangs, le Berry aux paysages champêtres, l'immense forêt d'Orléans ou encore les rives du célèbre fleuve sauvage inscrites au patrimoine mondial de l'UNESCO. Nombreux dans la région, les somptueux jardins à la française et à l'anglaise ne manqueront pas, quant à eux, de faire le bonheur des amateurs de végétaux de collection !</p> <p>Quant aux villes du Centre-Val de Loire, elles ne sont pas en reste et regorgent de trésors architecturaux rappelant l'époque médiévale ou Renaissance. Blois et son château royal, Bourges et son palais Jacques Cœur, Tours et ses musées, Chartres et sa cathédrale gothique, Orléans et sa place du Martroi.</p>		