

Grand Est :

Terre de traditions, de savoir-faire et de gastronomie située au cœur de l'Europe, le Grand Est est une contrée pleine d'attraits qu'apprécieront sans conteste les amateurs de découverte et d'authenticité. Si la région est particulièrement réputée pour ses champagnes, ses vins blancs d'Alsace, ses flammekueches, ses choucroutes, ses baeckeoffes, ses mirabelles et ses marchés de Noël féeriques, elle l'est aussi pour ses villes d'Art et d'Histoire aux multiples trésors, ses



ravissants villages fleuris à colombages, ses châteaux forts médiévaux, ses cathédrales gothiques, ses églises fortifiées ou à pans de bois, ses musées réputés, ou encore ses cristalleries et faïenceries renommées.

En sillonnant les anciennes Alsace, Champagne-Ardenne et Lorraine, l'on ne manquera pas bien sûr de visiter certains sites incontournables

comme Strasbourg, avec sa fameuse cathédrale gothique et sa Petite France pittoresque, Colmar, avec sa Petite Venise romantique et son célèbre musée Unterlinden, Metz, avec son musée de la Cour d'Or et ses nombreux espaces verts, mais aussi les émouvants lieux de mémoire autour de Verdun, l'impressionnante ville fortifiée de Langres, le vieux Nancy au patrimoine médiéval, Renaissance et Art nouveau, la très belle ville médiévale de Troyes aux dix églises classées, la somptueuse place Ducale de Charleville-Mézières, l'immense château fort de Sedan, le célèbre mont Sainte-Odile, la magnifique cité fortifiée de Riquewihr, les grands musées de Mulhouse, ou encore les prestigieuses caves de champagne de Reims, d'Épernay et de Châlons-en-Champagne.

L'Alsace

Coincée entre l'Allemagne et la Lorraine, l'Alsace ne comprend que deux départements : le Haut-Rhin (68) et le Bas-Rhin (67)

L'Alsace possède une réputation culinaire bien établie issue d'une longue tradition gastronomique teintée de cuisine allemande et cette région bénéficie d'un micro climat particulier qui lui permet de produire de très bons vins. L'Alsace fournit 75 % de la production nationale de choux « quintal d'Alsace », mais produit également beaucoup de pomme de terre et d'asperge.

AOP – IGP – Label Rouge :	Produits bruts régionaux :	Spécialités Régionales :
<p>Label rouge : Choucroute d'Alsace</p> <p>IGP : Pâtes d'Alsace Poulet, dinde et chapon fermier Miel d'Alsace Crème fraîche fluide d'Alsace</p>  	<p>Pêche : Brochet, sandre, perche, carpe, écrevisse</p> <p>Fruits : Cerises, pommes, poires, groseille rouge et blanche, prunes, quetsches Noix, noisette, myrtilles, framboises.</p> <p>Légumes : Pissenlit, carotte de Colmar, Chou à choucroute, chou rouge, oignons de Mulhouse, houblon, asperge, pomme de terre</p> <p>Champignons sauvages : Cèpes, Girolles, trompettes de la mort, morilles, Coulemelles</p> <p>Animaux : Bœuf, porc, foie gras d'oie d'Alsace</p>	<p>Entrées Flammenküche Tarte à l'Oignon de Mulhouse</p> <p>Plats Carpe à la bière Filet de Sandre au Riesling Brochet au pinot noir Kassler Choucroute Alsacienne Poularde au riesling Civet de Lièvre à l'alsacienne</p> <p>Desserts <i>Kouglof</i> Strudel aux pommes Pain d'épices au pavot et aux fruits Bretzel</p> 
<p>Fromages :</p>	<p>Boissons locales :</p>	<p>Accords mets et vins</p>
<p>Munster PMCL (AOP) Carré de l'Est PMCF</p> 	<p>Bière blonde d'Alsace et bière blonde de Lorraine</p> <p>Les vins d'Alsace Le Kirsch</p> 	<p>Apéritif : bière blonde d'Alsace, muscat d'Alsace Tarte à l'Oignon de Mulhouse : Sylvaner Flammenküche : Klevner Choucroute Alsacienne : Bière d'Alsace Munster : Gewurtztraminer, riesling Strudel aux pommes : Crémant d'Alsace Digestif : eaux-de-vie blanches</p>
<p>Tourisme :</p>		
<p>Strasbourg, Mulhouse, Colmar, Ribeauvillé, Sélestat, Obernai, Route des vins d'Alsace, Haut Koenigsbourg</p>		

Champagne Ardennes

La région est située dans le quart Nord-Est de la France sur 4 départements.

Départements : Ardennes (08), Aube (10), Marnes (51), Haute-Marne (52).

La région est soumise à un climat tempéré, les reliefs provoquent des différences de température d'une zone à l'autre. Les plaines sont très exposées aux vents alors que les coteaux sont protégés. Les contours de la région possèdent des falaises crayeuses appelées "montagne", la forêt est très présente. Plusieurs fleuves y prennent naissance dont la Seine.




AOP – IGP – Label Rouge :	Produits bruts régionaux :	Spécialités Régionales :
<p>Label rouge : Porc des Ardennes</p> <p>IGP : Jambon sec des Ardennes / Noix de Jambon sec des Ardennes <i>Boudin blanc de Rethel</i> Volailles du plateau de Langres Volailles de la Champagne</p> 	<p>Pêche : Truite et saumon des Ardennes, Brochet, anguille, aloses, écrevisses</p> <p>Végétaux : Lentillons de Champagne</p> <p>Animaux : Dinde rouge et mouton des Ardennes</p> <p>Gibier : Sanglier et cerf des Ardennes, caille, grives et perdreaux.</p>	<p>Entrées : Pâté de Reims Salade au lard Fricassée de pommes de terre à l'ardennaise</p> <p>Plats : Pied de porc à la Sainte-Menehould Potée Champenoise Sanglier à l'ardennaise Brochet farcis champenois</p> <p>Desserts : Gâteau mollet Rabote champenoise Sorbet au Champagne Nonnette et pain d'épice de Reims</p>
<p>Fromages : <i>Chaource AOP</i> Langres AOP Cendrés des Riceys (chèvre) Cendrés d'Argonne (chèvre)</p> 	<p>Boissons locales : Le Champagne est le produit phare de la région, Ratafia Marc de champagne Rosé des Riceys Bouzy (coteaux champenois rouge) Cidre du pays d'Othe</p>	<p>Accords mets et vins Matelote à la champenoise : Blancs de blancs Pied de porc à la Sainte-Menehould : Bouzy rouge Chaource et charcuteries des Ardennes : Rosé des Riceys Langres : Bouzy Nonnettes de Reims : Crémant et Champagne</p>
Tourisme :		
Château fort de Sedan, Reims (Basilique de Saint Rémi, Cathédrale) Abbaye de Clairvaux, Cathédrale de Troyes, Lac du Der		


Lorraine

La région Lorraine couvre les départements de la Meurthe et Moselle (54), la Meuse (55), la Moselle (57) et les Vosges (88), elle se trouve à la frontière de l'Allemagne, du Luxembourg et de la Belgique.

La Lorraine possède une grande diversité géographique (plaines, lacs, montagne, forêts) ce qui lui permet de proposer un large panel de produits comme le miel de sapin, des salaisons ou le pâté de truites. Mais elle possède aussi une ressource importante dans les mines de sel largement utilisé dans l'industrie et dans les salaisons locales.

IGP :		AOP :
Bergamote de Nancy (IGP Nancy) <i>Mirabelles de Lorraine (IGP Lorraine)</i>		Miel de sapin des Vosges
Produits bruts régionaux :		Spécialités Régionales :
<p><u>Charcuteries :</u> Boudin de Nancy, pâté lorrain, Andouille du Val d'Ajol,</p> <p><u>Boulangerie, pâtisserie :</u> Biscuit de Stenay, Macaron de Boulay et de Nancy, madeleines de Commercy et de Liverdun, pain d'Anis, brioche tressée,</p> <p><u>Confiseries :</u> Bergamote de Nancy, bonbon de sapin des Vosges, confiture de groseille de Bar-Le-Duc, dragée de Verdun, Duchesse de Nancy</p> <p><u>Autres spécialités :</u> Pâté de truite des Vosges</p>	<p><u>Pêche :</u> Brochet, sandre, perche, carpe, écrevisse, truite des Vosges</p> <p><u>Fruits :</u> Mirabelle, quetsche, cerises, pommes, poires, abricot de Nancy, groseille rouge et blanche, noix, noisette, myrtilles, framboises.</p>  <p><u>Légumes :</u> Pissenlit, truffe de Meuse, chou rouge, oignons de Mulhouse, houblon, asperge, pomme de terre</p> <p><u>Champignons sauvages :</u> Cèpes, Girolles, trompettes de la mort, morilles, coulemelles</p>	<p><u>Entrées :</u> Quiche Lorraine Omelette au boudin de Nancy</p> <p><u>Plats :</u> Carpe à la bière Brochet au pinot noir Potée Lorraine Rôti de porc aux quetsches</p> <p><u>Desserts :</u> Tarte aux quetsches Gâteau au chocolat de Nancy Tarte aux mirabelles <i>Baba au Rhum</i></p> 

Fromages :	Boissons locales :	Accords mets et vins
<p data-bbox="199 232 400 342"><i>Munster (AOP)</i> Carré de l'Est Gérardmer</p> 	<p data-bbox="603 232 975 734">La bière blonde de Lorraine Eaux de vies blanches : kirsch, poire, quetsche, framboise La région comprend 2 régions viticoles : Les vins de Moselle : les meilleurs d'entre eux sont les rosés des Côtes-de-Toul. On trouve aussi des vins blancs vifs issus des cépages Auxerrois et chardonnay</p> 	<p data-bbox="1007 232 1385 577">Apéritif : bière blonde de Lorraine Potée Lorraine : Pinot noir d'Alsace Rôti de porc aux quetsches : Pinot gris (Tokay) Digestif : eaux-de-vie blanches</p> 

Tourisme :	
	<p data-bbox="906 1171 1337 1294">Metz, Nancy, Lac de Gérardmer, Champs de bataille de Verdun, Ossuaire de de Douamont</p>