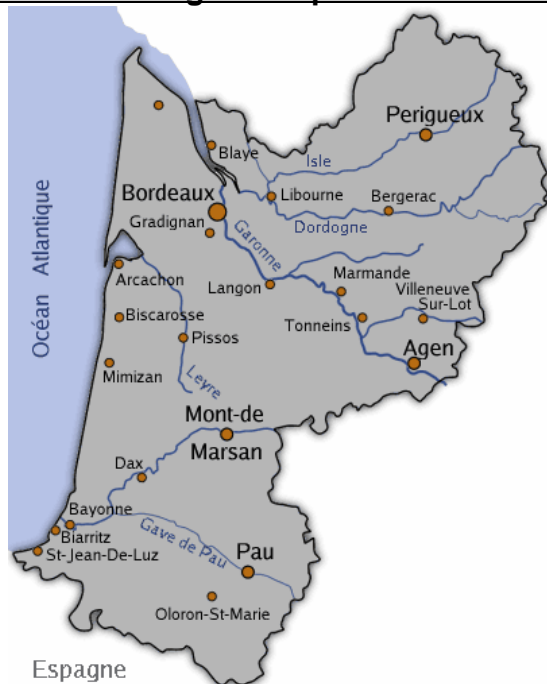


# La gastronomie régionale Française

## Région : Aquitaine



### Données locales

Superficie : 46210 km<sup>2</sup>  
 Population : 2.985.000  
 Agriculture : céréales, viticulture, laitière

### Produits bruts régionaux

<b>Pêche</b>	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)
<b>Végétaux</b>	<u>Fruits :</u> Cerises d'Ixassou, figue de Patacaou, prunes d'Ante, melons <u>Légumes :</u> Ail, artichauts de Macau, haricot de maïs, piment d'espelette, tomates, asperges, <u>Champignons :</u> Cèpe de Bordeaux, girolles, mousserons, coulemelles, truffes
<b>Animaux</b>	Agneau de Pauillac, Boeuf blond d'Aquitaine et de Bazas, chapon de Grignols, porc noir du pays Basque, Palombe (gibier)
<b>Autres</b>	Miel des Pyrénées

### Situation géographique :

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).

### Généralités :

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.

### A.O.C., I.G.P. et labels (source Ministère Agriculture)

#### I.G.P. et Labels Rouges :

- Poulet fermier noir, jaune et blanc, chapon, dinde et pintade (IGP Gascogne)
- Poulet fermier blanc, jaune et blanc, chapon, dinde et poularde (IGP Landes)
- Canard à foie gras du Sud-Ouest (IGP Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy))
- Jambon de Bayonne (IGP Bayonne)
- Porc au grain du Sud Ouest (Label)
- Charcuteries et salaisons de porc au grain du Sud-Ouest (Label)
- Porc fermier et viande bovine fermière (label)
- Viande bovine de race Blonde d'Aquitaine
- Viande bovine (IGP Boeuf de Chalosse)
- Kiwis hayward du pays de l'Adour (Label)
- Foie gras et produits du canard mulard gavé (IGP Sud-Ouest (Landes))
- Boeuf de Bazas (IGP Bazas)
- Agneau de lait des Pyrénées (Label)
- Pruneaux d'Agen et prunes demi-cuites d'Agen (IGP Agen)
- Fraises du Périgord (IGP Périgord)

#### A.O.C.

- Piment d'Espelette ou Ezpeletako Bipera

### Boissons locales

- Lillet (apéritif Bordelais)
- Liqueur Izarra
- Cidre Basque
- Fine Bordeaux

La région comprend 2 grandes régions viticoles :

- Les vins de Bordeaux ([Etude complète](#))
- Les vins du Sud-Ouest ([Etude complète](#))

### Accords mets et vins locaux

- 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
- Tchinelindron (ragoût de mouton) -> Irouléguy
- Gâteau Basque -> Pacherin du VicBilh
- Digestif -> Liqueur Izarra ou Fine Bordeaux

### Spécialités régionales

#### Charcuteries :

- Jambon de Bayonne
- Boudin Basque
- Ventrèche
- Gratton de Lormont et Bordelais
- Tricandille
- Grenier médocain

#### Boulangerie, pâtisserie :

- 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

#### Autres spécialités :

- Vinaigre de vin de Bordeaux
- Cerises au vinaigre

### Fromages (\*AOC)

- Ossau-Iraty\*
- Rocamadour\*
- Pyrénées Mélange
- Pyrénées Vache
- Roncal (brebis)
- Camisard
- Tomette de Brebis
- Caillé de Brebis
- Etorki (brebis)
- Ardi-gasna (brebis)

### Spécialités culinaires (exemples)

#### Entrées

- Tourin Blanc à l'ail
- Velouté de cèpes aux truffes
- Oeufs à la piperade
- Palombes à la bayonnaise
- Pibales au piment d'Espelette

#### Plats

- Entrecôte sauce bordelaise aux cèpes
- Lamproie à la Bordelaise
- 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

#### Desserts

- Tarte Agenaise
- Macarons de St-Emilion
- Gâteau Basque
- Touron Basque
- Borrasko Apila (gâteau Basque aux cerises noires)

### Quelques bonnes tables

Le Près d'Eugénie à Eugénie-les-Bains

Le Saint-James à Bouillac

Les Pyrénées à St-Jean-Pied-de-Port

### Divers, pour information

#### Les sauces :

- Bordelaise** -> échalotes, thym, laurier, fond demi-glace, vin (rouge ou blanc), dès de moëlle pochée
- Périgieux** -> vin rouge réduit, fond demi-glace, essence de truffe, truffe hachée.
- Périgourdine** -> fond demi-glace, purée de foie gras, dès de truffe

#### Les Garnitures :

- Basquaise** -> tomates, oignons, poivrons, ail, jambon de Bayonne
- Landaise** -> cèpes sautés à la graisse d'oie+ dès de jambon
- Bordelaise** -> échalotes grises, persil, mie de pain frite