

La gastronomie régionale Française

Région : Bourgogne



Données locales

Superficie : 31 590 km²
 Population : 1 692 000 hab
 Agriculture : Céréales, élevage bovin, viticulture

Produits bruts régionaux

Pêche	Brochet, carpe, perche, écrevisse, grenouille, anguille
Végétaux	<u>Fruits :</u> Cassis de Bourgogne, cerise marmotte, pruneau de Vitteaux <u>Légumes :</u> Asperge de Ruffey, cornichon d'Appoigny, oignon d'Auxonne, truffe de Bourgogne,. <u>Céréales :</u> Graines de moutarde
Animaux	Volailles de Bresse, boeuf et mouton Charolais, escargot de Bourgogne

Spécialités culinaires (exemples)

Entrées

- Escargots à la bourguignonne
- Oeufs en meurette
- Andouillette de Clamecy
- Jambon persillé
- Gougère

Plats

- Pochouse (matelote de poissons)
- Brochet à la Dijonnaise
- Truite à la Bourguignonne
- Boeuf Bourguignon
- Coq au vin
- Entrecôte Bareuzai
- Fricassée de volaille de Bresse à la crème

Desserts

- Poire belle Dijonnaise
- Flammouche (flan de potiron)
- Raisiné Bourguignon

Quelques bonnes tables

La Côte d'Or à Saulieu
 Les gourmets (Marsannay-la-Côte)
 La Côte St Jacques (Joigny)

Divers, pour information

La race Charolaise :
 Cette race se reconnaît à la robe blanche ou ivoire de l'animal. Son aptitude à l'engraissement l'a conduit à devenir la première race bovine à viande de France. Chaque animal pèse entre 600 kg et 1 tonne avec une viande très savoureuse et tendre.

Situation géographique :

La région couvre les départements de la Côte d'Or (21), de la Saône et Loire (71), de la Nièvre (58), et de l'Yonne (89).

Généralités :

Le succès viticole de la région débuta au 4^{ème} siècle de notre ère. Le vignoble était beaucoup plus étendu que l'actuel et il y avait des vignes entre la côte de Nuits et le Chablis, c'est-à-dire l'importance du vignoble. Mais la crise du phylloxera mena les viticulteurs vers d'autres cultures comme celle du cassis qui apporta ensuite les liquoristeries actuelles. Le Chanoine Kir popularisa l'usage de la crème de cassis qu'il utilisait pour adoucir l'acidité des vins blancs. A côté de ses vins, la Bourgogne possède aussi de nombreux produits réputés comme la moutarde, les volailles de Bresse, la viande Charolaise. A noter que l'A.O.C. Volaille de Bresse est sur la région Rhône-Alpes du fait que la zone de production est limitrophe avec la Bourgogne.

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

I.G.P. et Labels

- Boeuf de race charolaise - Charolais Label Rouge
- Poulet, chapon, pintade, oie fermiers (IGP Bourgogne)

Fromages (*AOC)

- Epoisses*
- Langres*
- Délice de Bourgogne
- Brillat Savarin
- Aisy cendré
- Charolais

Boissons locales

- Crème de liqueur de cassis
 - Ratafia
 - Marc et fine de Bourgogne
- La région comprend 1 grande région viticole :
 Les vins de Bourgogne ([Etude complète](#))

Spécialités régionales

Charcuteries :

Jambon du Morvan, Andouillettes de Clamecy et de Chablis, Jambon persillé, Judru.

Boulangerie, pâtisserie :

Pain d'épices de Dijon, gimblette, nonnette, Cion et Fra (tartes au fromage blanc), nougatine de Nevers, anis de Flavigny

Autres spécialités :

Moutarde de Dijon

Accords mets et vins locaux

- Apéritif -> Kir au petit Chablis ou au crémant de Bourgogne
- Escargots à la bourguignonne -> Pouilly-Fuissé
- Andouillette de Clamecy -> Chablis
- Pochouse -> Meursault
- Boeuf Bourguignon -> Nuits St George
- Entrecôte Bareuzai -> Pommard
- Poire belle Dijonnaise -> Crémant de Bourgogne
- Digestif -> Ratafia ou fine de Bourgogne