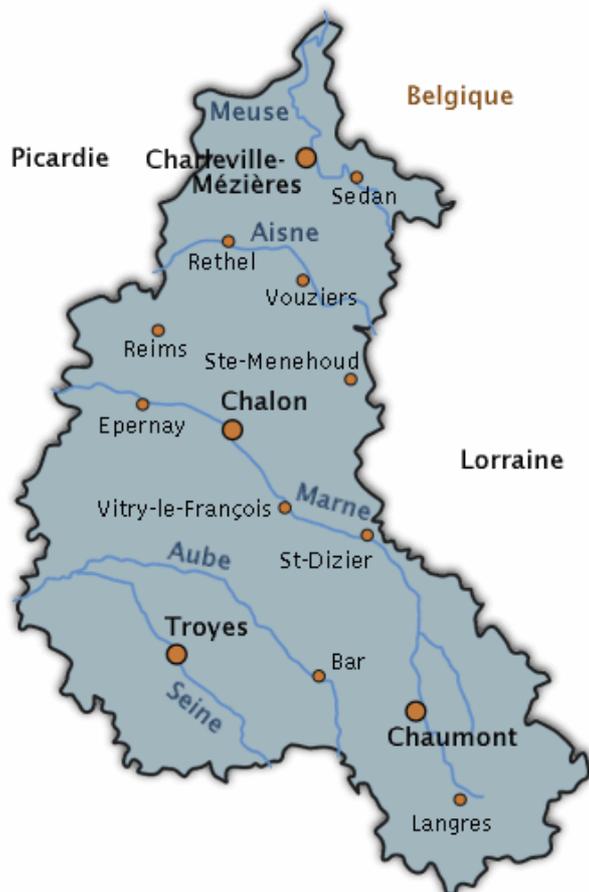


La gastronomie régionale Française

Région : Champagne–Ardennes



Données locales

Superficie : 25 600 km²
 Population : 348 000 hab
 Agriculture : céréales, élevage, viticulture

Produits bruts régionaux

Pêche	Truite et saumon des Ardennes, brochet, anguille, aloses, écrevisses
Végétaux	Lentillons de Champagne
Animaux	Dinde rouge et mouton des Ardennes
Gibier	Sanglier et cerf des Ardennes, caille, grives et perdreaux.

Spécialités culinaires (exemples)

Entrées

Pâté de Reims
 Salade au lard
 Fricassée de pommes de terre à l'ardennaise

Plats

Pied de porc à la Sainte–Menehould
 Potée Champenoise
 Sanglier à l'ardennaise
 Brochet farcis champenois

Desserts

Gâteau mollet
 Rabote champenoise
 Sorbet au Champagne
 Nonnette et pain d'épice de Reims

Grands chefs régionaux

Restaurant Boyer "Les Crayères" à Reims

Divers, pour information

LES PIEDS DE PORC DE SAINT MENEHOULD :
 Les véritables pieds de porc sont le résultat d'une erreur. Il y a plus de 250 ans, la cuisinière de l'auberge "Soleil d'or" aurait oublié sur le feu une marmite contenant des pieds de porc, et ceux-ci auraient mijotés toute la nuit. A sa grande surprise, il n'étaient pas trop cuits et on pouvait même en manger les os. On décida à Sainte–menehould de conserver ce temps de cuisson idéal., c'est à dire 40 heures.

LE BOUDIN BLANC DE RETHEL :
 Le cardinal de Richelieu est indirectement responsable de l'apparition du boudin blanc le plus apprécié en France, celui de Rethel. Dans la région on ne choisit que les meilleures viandes de porc, on y ajoute des oeufs, du lait et des épices. Faits de boyaux de porc naturels, les boudins blancs cuisent brièvement dans un bouillon avant d'être passés sous l'eau.

LE JAMBON DES ARDENNES
 Ce label garantit la provenance du cochon, sa nourriture et son temps d'engraissement qui ne doit pas être inférieur à 16 semaines. Pour le fumage, on utilise de la sciure de hêtre et de chêne à laquelle sont mélangées des baies de genévrier sauvage. Ce mélange est enflammé et se consume très lentement sans flamme en produisant de la fumée qui donne à la couleur dorée au jambon ainsi que son parfum très caractéristique.

Situation géographique :

La région est située dans le quart Nord–Est de la France sur 4 départements.
 Départements : Ardennes (08), Aube (10), Marne (51), Haute–Marne (52)

Généralités :

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.

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

A.O.C. I.G.P. :
 Charcuteries–salaisons :
 – Jambon sec des Ardennes et noix de jambon des Ardennes
 – Boudin blanc de Rethel

Labels régionaux :

Porc des Ardennes

Boissons locales

Le Champagne est le produit phare de la région, consultez le [cours de crus](#) des vins pour plus d'informations sur cette région.
 Ratafia
 Marc de champagne
 Rosé des Riceys
 Bouzy (coteaux champenois rouge)
 Cidre du pays d'Othe

Spécialités régionales

Moutarde de Reims
 Andouille et andouillette de Troyes
 Pâté de Reims
 Biscuit rose
 Pain d'épice de Reims
 Croquignolle
 Bouchon de Champagne
 Maspain de Reims

Fromages

Chaource (A.O.C.)
 Langres (A.O.C.)
 Cendrés des Riceys (chèvre)
 Cendrés d'Argonne (chèvre)

Accords mets et vins locaux

- 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