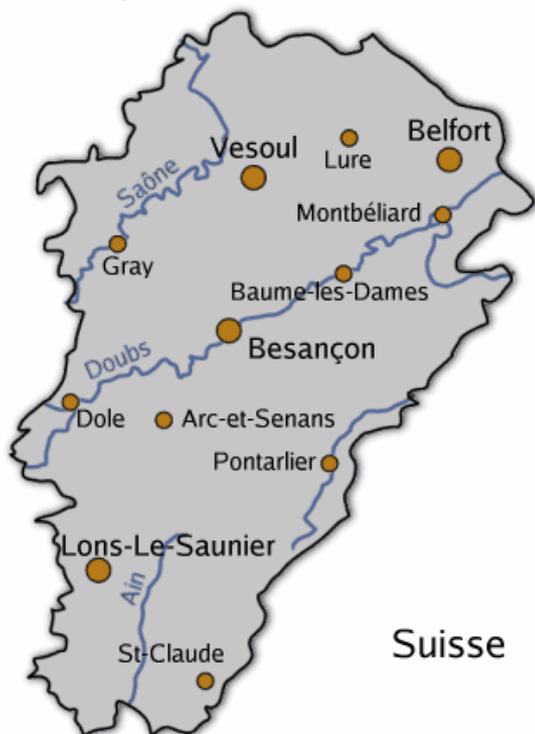


La gastronomie régionale Française

Région : Franche-Comté



Données locales

Superficie : 16.190 km²
 Population : 1.250.000 hab
 Agriculture : viticole, bovins; laitière

Produits bruts régionaux

Pêche	Truite, brochet, sandre, écrevisses, anguille
Végétaux	Fruits : Griottines, fraises des bois, framboises, myrtilles, pommes, poires, noisettes, châtaignes. Champignons sauvages : Morilles, mousseron, orange
Animaux	Volailles, boeuf, porc
Autres	Escargots, miel

Spécialités culinaires (exemples)

Entrées

- Bouillon de grenouille
- Ecrevisses au vin jaune
- Potage aux oranges

Plats

- Coq au vin jaune et aux morilles
- Escalopes de veau au comté
- Jésus de Morteau à la vigneronne
- Fondue comtoise
- Grive rôtie au marc d'Arbois
- Sandre à la vésulienne

Desserts

- Tarte aux myrtilles
- Gâteau aux noix et au chocolat
- Beignets de fleur d'acacia

Quelques bonnes tables

Auberge de la roche à Morteau
Le mungo Park à Besançon
Hôtel de France à Villers-le-Lac

Divers, pour information

Les appellations culinaires locales :
Arboisienne : vin d'Arbois, crème, morilles
Comtoise : oignons compotés, crème, Comté
Jurassienne : mouillement au vin du Jura

Situation géographique :

La région couvre 4 départements : Doubs (25), Jura (39), Haute-Saône (70) et le territoire de Belfort (90).

Généralités :

Entre montagnes, forêts, pâturages, la Franche-Comté est une région peu favorable à l'agriculture, en conséquence, elle s'est naturellement tournée vers l'élevage et la production laitière. De ce fait, cette région développa des spécialités charcutières et fromagères connues et reconnues dès le moyen âge. Le vignoble du Jura est un des plus vieux de France, implanté par les romains il trouva son apogée à la fin du 19ème siècle. Ce vignoble, où Louis Pasteur naquit, offre des vins particuliers comme le macvin ou le célèbre vin jaune.

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

I.G.P. et Labels Rouges :

- Porc de Franche-Comté / IGP Franche-Comté
- Porc comtois au petit lait / IGP Comtois
- Emmental Français Est-Central Grand Cru/ IGP Est-Central
- Jambon de Luxeuil (label)
- Jambon fumé du Haut-Doubs (label)
- Cancoillote franc-comtoise (label)
- Saucisse de Montbéliard (label)
- Saucisse de Morteau (label)

Boissons locales

- La région possède une importante production viticole : regroupée sous l'appellation des vins du Jura, son étude fait l'objet d'un cours séparé.
- Anis de Pontarlier
- Kirsch de Fougerolles et de la Marsotte
- Liqueur de sapin des Vosges
- Eau de vie de gentiane

Fromages (*AOC)

- Cancoillote
- Comté*
- Emmental grand cru
- Mont d'Or ou vacherin*
- Bleu de Gex*
- Morbier*

Spécialités régionales

Charcuteries :
 - Brési (viande de boeuf séchée), charcuteries fumées de montagne, saucisse de Montbéliard, saucisse de Morteau, langue de boeuf fumée, jambon fumé du Haut-Doubs.

Boulangerie, pâtisserie :
 - Pain d'épice de Dôle et de Besançon, gâteau de goumeau (galette des rois), biscuits de Montbozon

Confiseries :
 - Dragées de Besançon, caramel mou

Autres spécialités :
 - Huile de colsa

Accords mets et vins locaux

- **Apéritif** -> Anis de Pontarlier, macvin
- **Potage aux oranges** ->Arbois (rouge)
- **Bouillon de grenouille** ->Côtes du Jura (rouge)
- **Escalopes de veau au comté** -> Etoile (blanc)
- **Jésus de Morteau à la vigneronne** ->Arbois (rouge)
- **Coq au vin jaune et aux morilles** ->Château-Chalon (Vin jaune)
- **Sandre à la vésulienne** ->Côtes du Jura (blanc)
- **Gâteau aux noix et au chocolat** -> Etoile mousseux, vin de paille+
- **Digestif** ->Liqueur de sapin des Vosges, macvin