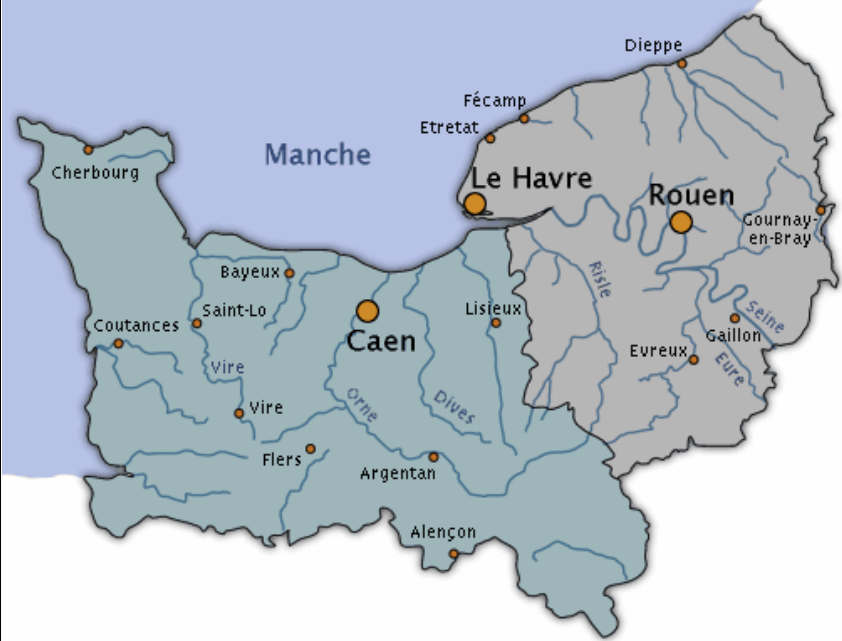



# La gastronomie régionale Française

Région : La Normandie	
	
	
<b>Données locales</b> Superficie : 29 880 km <sup>2</sup> Population : 3 130 000 h	
<b>Produits bruts régionaux</b>	
<b>Pêche</b>	Crevettes grises et bouquet, coquilles Saint Jacques, huîtres de Normandie (Saint Vaaste-la-Houge), lisette de Dieppe (Maquereau), carrelet, limande, sole, hareng, Demoiselles de Cherbourg, Moules
<b>Végétaux</b>	Carottes de Créances, Pommes, Poires Louis-Bonne, Cerises de Duclair, artichauts
<b>Animaux</b>	Agneau du près salé du Mont-Saint-Michel, canard rouennais, dindes, oies, moutons, boeufs
<b>Situation géographique :</b> Située au Nord de la France, la Normandie comprend deux régions : la Haute-Normandie et la Basse-Normandie Départements : Manche (50), Calvados (14), l'Orne (61), l'Eure (27), Seine-Maritime (76)	
<b>Généralités :</b> La Normandie est connue pour être le pays de la crème, du beurre et du cidre mais c'est aussi une région très riche en élevage. Ses viandes étaient déjà réputées au 16 <sup>ème</sup> siècle et exportées à travers toute la France. La Manche offre également de nombreux crustacés comme les Saint Jacques, les crevettes ou les homards.	
<b>A.O.C., I.G.P. et labels (source Ministère Agriculture)</b> <b>A.O.C. I.G.P. et Labels Rouges :</b> – Poulet, dinde, chapon, pintade fermiers (LR, IGP Normandie) – Porc fermier (LR, IGP Normandie) – veau fermier de Normandie nourri au lait entier (Label) – Carottes de Créances, carottes des sables, poireaux des sables de Créances (LR, IGP Créances) – Beurre et crème d'Isigny (A.O.C.)	<b>Spécialités régionales</b> Andouille de Vire Cervelas de l'aigle Boudin de la Mortagne  <i>Pâtisseries et boulangerie :</i> Pain brié, fallue (brioche), sablé Normand, Caramel d'Isigny
<b>Boissons locales</b> Cidre de Normandie (IGP Normandie) Cidre du pays d'Auge Calvados (Fiche produit) Pommeau Bénédicte	<b>Fromages (*AOC)</b> Camembert* Livarot (colonel)* Neufchâtel* Pont l'Evêque* Petit suisse
<b>Accords mets et vins locaux</b> <b>Apéritif :</b> Pommeau <b>Coquilles Saint Jacques à la Honfleuraise :</b> Jasnières, Sancerre, Pouilly-fumé <b>Gratin d'huîtres à la Chandivert :</b> Saumur blanc, Muscadet <b>Agneau des Prés salés :</b> vin rouge vifs et parfumés : Anjou-villages, Médoc, Pomerol <b>Canard rouennais :</b> Chinon, Clos de Vougeot, Pomerol, Côte-Rôtie <b>Douillon :</b> Cidre, Quart de Chaumes, Bonnezeaux.. <b>Tarte aux cerises de Duclair :</b> vouvray mousseux <b>Digestif :</b> Calvados âgé d'au moins 20 ans	
<b>Spécialités culinaires (exemples)</b>	
<b>Entrées</b> –Coquilles Saint Jacques à la Honfleuraise –Gratin d'huîtres à la Chandivert –Harengs marinés	
<b>Plats</b> –Tripes à la mode de Caen –Côte de veau vallée d'Auge –Agneau des prés-salés –Canard Rouennais –Marmite Dieppoise	
<b>Desserts</b> –Douillons (feuilletés à la poire) –Tarte aux cerises de Duclair –Teurgoule (Flan) –Beurré Normand –Mirlitons de Rouen –Bourdelots (Chausson aux pommes)	
<b>Quelques bonnes tables</b> – La bourride à Caen – Château de Sully à Bayeux – Château d'Audrieu à Audrieu – Pavé d'Auges à Beuvron	
<b>Divers, pour information</b> <b>Les caractéristiques d'une bonne andouille de Vire :</b> D'un poids de 450 à 480 grammes. Moelleuse, donc un peu grasse, une andouille sèche n'est pas bonne : il ne faut donc pas dégraisser totalement. A l'achat, on la pique en tête (coté ficelle) au milieu et en bout, pour être sûre qu'elle ne présente aucune mauvaise odeur, ni aucun défaut, comme une fermentation par exemple. La différence entre une andouille et une andouillette repose sur la taille du boyau.	