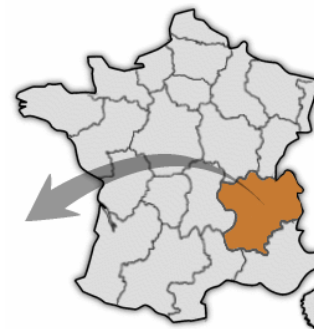


# La gastronomie régionale Française

## Région : Rhône-Alpes (Haute-Savoie, Savoie, Isère, Ain)



### Données locales

Superficie : 23.200 km<sup>2</sup>  
Population : 1.843.200 hab  
Agriculture : Bovin, Ovin, viticole, Horticole

### Produits bruts régionaux

<b>Pêche</b>	Féra, lavaret, omble Chevalier, perche, truite des lacs alpins, Sandre, Carpe, lotte d'eau douce, car pe et brochet de la Dombes
<b>Végétaux</b>	Fruits : Cardon, noix de Grenoble, pommes, poires, cerises, abricots Légumes : Batavia, chicorée, poivron, pois chiche, piment.
<b>Animaux</b>	Bovins, Agneau de lait, chevreau de lait. Gibier : lièvre, grives

### Situation géographique :

Entre la vallée du Rhône et la frontière Italienne et helvétique, cette partie de la région comprend les départements de l'Ain (01), Isère (38), Savoie (73), Haute-Savoie (74).

### Généralités :

Grâce à ses immenses pâturages de qualité, la Savoie possède une tradition fromagère très ancienne, déjà attestée et réputée au 15<sup>ème</sup> siècle. Aujourd'hui, certains fromages Savoyard ont même atteint une réputation internationale comme le Beaufort, le Comté ou le Reblochon. Une autre richesse de la région est les poissons d'eau douce qui sont également réputés : omble-chevalier, féra, lavaret et sont déjà exportés à travers toute la France au 16<sup>ème</sup> siècle.

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

#### A.O.C. I.G.P. et Labels Rouges :

- **label régional "Savoie"** : charcuteries salaisons de Savoie, jambon sel sec et noix de jambon de Savoie, saucisson sec de Savoie, saucisse sèche de Savoie, Jésus de Savoie, rosette de Savoie
- **IGP Savoie** : pommes golden delicious, reinettes blanches et grises du Canada, idared, mutsu, melrose, Jonagold, Delbard Jubilé, Gloster, Reine des Reinettes, Elstar. Poires passe-crassane, William's, Louise Bonne, Conférence, Doyenné du Comice, Général Leclerc.
- label agneau VIVALP'AGNEAU et mâche
- Poulet blanc fermier, chapon, poulet jaune, oie fermière, poulet noir fermier (IGP Ain)
- Dinde de Bresse (AOC)
- Noix de Grenoble (AOC)
- Volaille de Bresse (AOC)

### Fromages (\*AOC)

- Abondance \*
- Abondance de Savoie \*
- Beaufort Alpage \*
- Beaufort de Savoie \*
- Beaufort d'Hiver \*
- Comté Sélection \*
- Emmental de Savoie
- Emmental de Savoie
- Emmental Grand Cru
- Gruyère de Savoie
- Raclette
- Raclette de Savoie
- Reblochon \*
- Reblochon fermier \*
- Saint Marcellin
- Tome de Savoie
- Tomme de Savoie
- Sérac
- Tamié
- Bleu de Sassenage et Termignon

### Boissons locales

Vermouth de Chambéry  
Kario Kylon (liqueur brune au parfum de noix fraîches)  
Chartreuse,  
Génépi des Alpes  
Arquebuse de l'Hermitage  
Les vins de Savoie ([Etude complète](#))

### Spécialités régionales

**Charcuteries** : Attriau, diots, pormoniers (saucisse aux herbes), jambon sec de Savoie, Saucisson de lièvre, longeoles aus couennes, boudin Bressan  
**Boulangerie, pâtisserie** : Pain de Modane, Bisucit de Savoie, Rioutes, fougasse aux gratons, brioche de Bourgoin, bonbons au miel de Chamonix, Sucres d'Orge d'Evian, chocolats et truffes, gaufre bressan  
**Autres spécialités** : Pâtes de Savoie, Ravioles, Polenta, petit épeautre., huile noix, crème épaisse

### Spécialités culinaires (exemples)

#### Entrées

- Charcuteries savoyardes
- Ravioles savoyardes
- Asperges gratinées au Beaufort
- Farçon (farce de PdeT avec raisins secs, pruneaux et lard)
- Soupe de poissons du Léman
- Bataille d'écrevisses
- Ecrevisses à la nage

#### Plats

- Potée savoyarde
- Frécacha (fricassée de porc, volaille et et bolets)
- Gratin dauphinois
- Lapin à la polenta
- Gratin de cardon à la crème
- Poularde de Bresse aux écrevisses
- Colverts rôtis aux navets
- Lavarets au vermouth
- Truites braisées au Seyssel
- Féra à la chablaisienne
- Truites fario au bleu
- Carpe farcie de la dombes

#### Desserts

- Nichon de Grézy (meringues)
- Biscuit de Savoie
- Gâteaux aux noix de Grenoble
- Rioutes d'Aix -les-Bains (gâteaux secs à l'anis)
- Rissoles savoyardes (poires cuites au beurre)

### Quelques bonnes tables

**Le bateau Ivre (lac du Bourget)**

**Toque Royal à Evian**

### Divers, pour information

#### Les Poissons des lacs

Les lacs Léman, du Bourget et d'Annecy alimentent de nombreux restaurateurs locaux. On y trouve de la lotte d'eau douce, de la truite saumonée, de la perche, de l'omble chevalier, de la féra, qui possède une chair très fine, et le lavaret qui est l'autre nom du féra au lac du Bourget. La friture du perchot (jeunes perches) est aussi une spécialité du lac du Bourget.