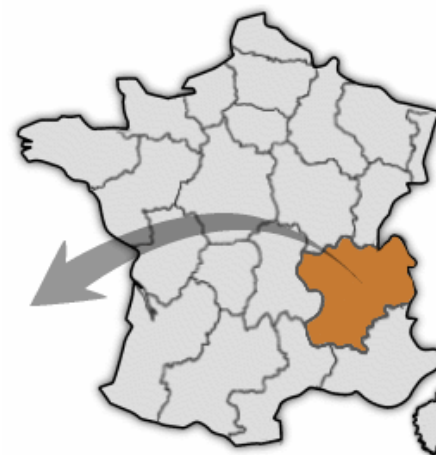


La gastronomie régionale Française

Région : Rhône-Alpes
(Loire, Ardèche, Drôme, Rhône)



Données locales

Superficie : 18.500 km²

Population : 2.511.800 hab

Agriculture : Bovin, Ovin, viticole, Horticole

Produits bruts régionaux

Pêche	Brochet, carpes, écrevisses
Végétaux	Fruits : Châtaigne, pêche de l'Eyrieux, myrtilles, pommes, poires, framboise de Thurins, bigarreaux, fraises du Lyonnais Légumes : Cardon de Vaulx en Velin, poireaux bleu de Solaize, poivrons et blette d'Ampuis, ail de la Drôme, batavia, chicorée, poivron, pois chiche, piment, oignon de Tournon, Olive de Nyons, mâche
Animaux	Pintadeau de la Drôme, chevreau, boeuf Charolais

Spécialités culinaires (exemples)

Entrées

- Assortiment de charcuteries lyonnaise
- Gratinée Lyonnaise
- Saladier Lyonnais
- Cousina (Soupe aux marrons)
- Criques Ardéchoise (appareil + pdt et ail)
- Oreilles de cochon farcie

Plats

- Foie de veau sauté Lyonnaise
- Cardons à la moelle
- Daube de Boeuf au Cornas
- Dinde rôtie aux marrons
- Quenelles Nantua
- Brochet au Beaujolais
- Tablier de sapeur (gras double à l'anglaise)
- Poulet au vinaigre
- Poularde demi-deuil

Desserts

- Gâteau aux marrons
- Bugnes
- Beignets de fleurs d'acacia

Quelques bonnes tables

- Paul Bocuse** à Collonges
- Trois Gros** à Roanne
- Gorge Blanc** à Vonas
- Pic** à Valence

Divers, pour information

L'Olive nyonsaise de la variété de la Tanche est la seule à bénéficier de l'Appellation d'Origine Contrôlée en France. Elle a obtenu ce label de qualité le 27 janvier 1994. Le label délimite la surface de production, définit les plantations, les pratiques culturales (irrigation, fertilisation, taille), régit la récolte des olives, les conditions de production de l'huile, de préparation des olives de table, impose une dégustation et des analyses pour s'assurer de sa spécificité avant la mise en marché

Situation géographique :

Cette partie de la région comprend les départements de l'Ardèche (07), Drôme (26), Loire (42), Rhône (69).

Généralités :

Grâce à ses charcuteries savoureuses, Lyon est reconnue comme capitale gastronomique dès le 16ème siècle. Avec au nord, les vins du Beaujolais, vins des côtes du Rhône au sud, les fromages et fruits de Savoie à l'est et les marrons de l'Ardèche au Sud-ouest, la région est un concentré de gastronomie que le Rhône a permis de diffuser à travers la France entière.

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

- A.O.C. I.G.P. et Labels Rouges :**
- viande bovine de race charolaise (**label**)
 - mâche (**label**)
 - raviolo du Dauphiné (**IGP**)
 - Pêches et nectarines/Fruits de la Drôme ou Savoureuse (**label**)
 - Poulet jaune, pintade du Vivarais (**label**)

Fromages (*AOC)

- Mont D'or*
- Rigotte de Condrieu (petit fromage de chèvre)
- Brique du Forez
- Cervelle de Canut (fromage blanc)
- Fourme de Montbrison *
- Picodon de l'Ardèche et de la Drôme *

Boissons locales

La région possède deux grands vignobles qui font l'objet d'une étude séparée : le Beaujolais et les vins de la Vallée du Rhône.

Spécialités régionales

Charcuteries : Andouillette Lyonnaise, Boudin d'herbes, Cervelas truffé, gras-double, gratton lyonnais, rosette de Lyon, sabardin (andouille), saucisse de Lyon, saucisson à cuire, tablier de sapeur.

Boulangerie Pâtisserie : Agneau Pascal, Pantin d'Annonay, Brassadeau, Bugnes, Pogne, St Genix

Confiserie : Confiture de Châtaigne, crème de marron, marron glacé, cocon et de Lyon, nougat de Montélimar, pognes de Romans, Suisse de Valence

Accords mets et vins locaux

- Apéritif -> Muscat de Beaumes de Venise
- Assortiment de charcuteries lyonnaise -> Beaujolais-village
- Oreilles de cochon farcie -> Morgon ou Fleurie
- Daube de Boeuf au Cornas -> Cornas
- Poularde demi-deuil -> Hermitage, Gigondas
- Quenelles Nantua -> Condrieu
- Dessert : Saint Peray en méthode traditionnelle, Rasteau