

**Bretagne**

- Pâté breton
- Homard, tourteau, St-Jacques
- Artichaut, haricot coco de Paimpol, choux-fleur
- Crêpes de blé noir
- Cidre, chouchen
- Kouign-Aman
- Fraises de Plougastel

**Normandie**

- Beurre et Crème d'Isigny
- Huîtres, St-Jacques
- Cidre, Calvados, Pommeau
- Agneau des près-salés
- Canard rouennais
- Cerises de Duclair
- Camembert, Livarot, Neufchâtel, Pont-l'Evêque

**Île-de-France**

- Asperges Argenteuil
- Poule de Houdan
- Pot-au-feu
- Saint-Honoré, Paris-Brest
- Noyau de Poissy, Grand-Marnier
- Cerise de Montmorency
- Brie de Meaux et de Melun

**N.P.D.C. Picardie**

- Flamiche aux poireaux, endives
- Hareng fumé, rollmops
- Andouille de Cambrai
- Carbonade de boeuf
- Bêtise de Cambrai
- Tarte au sucre, à la rhubarbe
- Bière, genièvre
- Maroilles, boulette d'Avesne

**Centre**

- Pâté de Chartres, rillons
- Brochet de Loire beurre blanc, matelote d'anguilles
- Géline de Touraine
- Lentilles vertes du Berry
- Selles/Cher, Valençay, Ste-Maure
- Pithiviers

**Pays de la Loire**

- Moule Bouchot, coques du Croisic
- Rillettes du Mans
- Volaille de Loué
- Bar en croûte de sel de Guérande, brochet
- Gâteau Nantais
- Cointreau, guignolet
- Port Salut (fromage)

**Bourgogne**

- Escargots de Bourgogne
- Boeuf Bourguignon
- Volaille de Bresse
- Boeuf Charolais
- Poire belle Dijonnaise, cassis
- Epoisse, Langres
- Crème et liqueur de cassis

**Champagne**

- Pâté de Reims, jambon des Ardennes.
- Pied de porc à la Sainte-Menehould, porc des Ardennes, boudin blanc de Reims
- Biscuit rose, pain d'épices de Reims
- Chaource, Langre

**Poitou-Charentes**

- Huîtres Marennes d'Oléron, Moules de Bouchot (Mouclade)
- Fève des marais, pomme de terre de l'île de Ré
- Beurre d'Echiré
- Angélique de Niort
- Chabichou du Poitou, Faisselle
- Pineau des Charentes, Cognac

**Alsace, Lorraine**

- Quiche lorraine, flammenküche
- Choucroute, poularde au riesling
- Sandre au riesling
- Raifort
- Mirabelles, quetches, kouglof
- Munster
- Bière blonde, eaux de vie blanches

**Auvergne/Limousin**

- Salade de lentilles vertes du Puy, cèpes farcis
- Boeuf et agneau du Limousin
- Porcs « culs noirs »
- Aligot, potée limousine, auvergnate
- Fourme d'Ambert, Cantal, Laguiole, St-Nectaire, Salers, Bleu
- Myrtilles, clafoutis, pommes du Limousin
- Verveine du velay, Avèze, eaux minérales

**Franche-comté**

- Saucisse de Morteau et de Montbéliard, jambon fumé
- Écrevisses au vin jaune
- Coq au vin jaune et au morilles
- Mont d'Or, Bleu de Gex, Morbier, Comté, Cancoillote
- Tarte aux myrtilles, fraises des bois, griottines
- Anis de Pontarlier

**Aquitaine**

- Jambon de Bayonne
- Volaille Landaise, bécasse, palombe
- Agneau de Pauillac
- Piment d'Espelette
- Sauce bordelaise, cèpes
- Ossau-Iraty + confiture de cerise d'Ixtassou
- Lillet, cidre Basque, Izara

**Rhône-Alpes**

- Charcuteries (savoyardes, lyonnaises)
- Potée savoyarde, lapin à la polenta, pâtes de Savoie
- Gratin dauphinois, quenelles Nantua
- Truites braisées au seyssal
- Abondance, Beaufort, Reblochon, Fourme de Montbrison, Picodon de l'Ardèche.
- Pommes, noix de Grenoble, crème de marron
- Génépi des Alpes

**Midi-Pyrénées**

- Foie gras, truffes
- Cassoulet, viande de l'Aubrac, boeuf Gascon, ail rose et violet
- Roquefort, bleu des Causses
- Prunes, pruneaux, noix, pommes
- Liqueur de violette, Floc de Gascogne

**Languedoc-R.**

- Huîtres de Bouzigues, anchois de Collioure, tielles sétoises
- Taureau de Camargue
- Dorade, bourride sétoise
- Olives picholines et lucques
- Crème brûlée, abricots du Roussillon.
- Pélardon
- Noilly Pratt, Maury, Banyuls, Byrrh

**Provence**

- Salade niçoise, pissaladière, pistou, bouillabaisse, tapenade
- Agneau de Sisteron, pieds et paquets, tomates provençales
- Banon, huile d'olive
- Miel de lavande, melon, figues, fraises, muscat du Ventoux.
- Anisettes

**Corse**

- Charcuteries corses, fèves, pois chiches
- Oursin, rougets, encornets
- Cabri, veau
- Châtaigne, figue de barbarie, agrumes
- Brocciu, Cuscio, Niolu
- Acquavita

