



Poursuis ton itinéraire gastronomique dans le Nord-Est de la France

Bourgogne-Franche-Comté

Les produits typiques

LES CHAMPIGNONS SAUVAGES: le mousseron, l'oronge, la morille.

LES FRUITS: la fraise des bois, la myrtille, la framboise, la pomme, la griottine (variété de cerise), la poire, la noisette, la châtaigne.

LES POISSONS, LES CRUSTACÉS ET LES FRUITS DE MER: le sandre, la truite, l'écrevisse, le brochet, l'anguille.

LA VIANDE ET LA CHARCUTERIE: le porc de Franche-Comté, le porc comtois au petit lait, le bœuf, les volailles, le jambon fumé du Haut-Doubs, le jambon de Luxeuil, la saucisse de Morteau et de Montbéliard, le brési, la langue de bœuf fumée.

LES FROMAGES: emmental grand cru, morbier, mont d'Or ou vacherin, cancoillote, comté, bleu de Gex.

LES BOISSONS: les vins du Jura, liqueur de sapin des Vosges, kirsch, eau-de-vie de gentiane, anis de Pontarlier.

AUTRES: l'huile de colza, le caramel mou, les dragées de Besançon.

Les spécialités gastronomiques

LE POTAGE AUX ORONGES ET AUX NOISETTES: on commence par faire fondre les oronges et de la laitue à feu doux dans du beurre assaisonné avec du sel, du poivre et du sucre. On ajoute ensuite des oignons et un jarret de veau à la préparation que l'on mouille abondamment avec de l'eau et du lait. Après une heure et demie de cuisson, on ajoute du riz et on laisse cuire encore 30 minutes. On retire ensuite le jarret et l'on passe le potage. On y intègre pour finir une pommade à base de beurre, de noisettes écrasées, de jaunes d'œufs et de crème.

LA SOUPE À LA CERISE: il s'agit d'une entrée à base de cerises cuites dans du beurre, de l'eau, du kirsch et du sucre.

L'ESCALOPE DE VEAU AU COMTÉ: l'escalope panée est fourrée avec du jambon fumé et du comté.

LA GAUDE: une bouillie de farine de céréales qui ressemble à la polenta. On utilise de la farine de maïs et de froment que l'on cuit dans du lait. On la sert agrémentée de beurre et de crème ou encore sucrée en dessert.

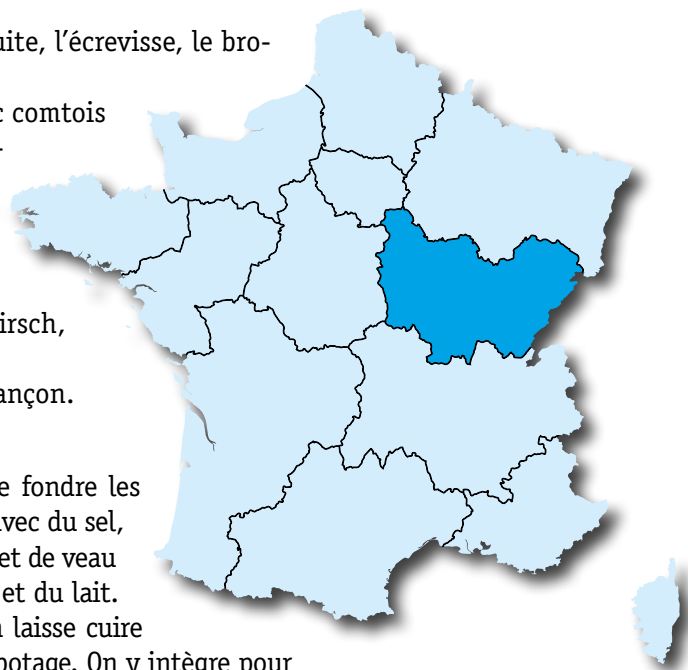
Les vignobles du Jura

Le vignoble du Jura s'étend de Sallins à Saint-Amour et il est l'un des plus vieux de France mais a pris son essor pendant l'occupation romaine. Il a atteint son apogée au XIX^e siècle mais a fortement souffert du phylloxéra et des guerres. Sa renommée n'en reste pas moins intacte. Louis Pasteur, originaire de cette région, a longtemps étudié les processus de la fermentation alcoolique et il est par conséquent considéré comme le père de la science de l'œnologie. Le climat jurassien est semi-continental, caractérisé par des hivers rudes, des printemps cléments et des étés et automnes très chauds. La grande majorité des sols sont constitués de marnes. Les cépages principaux sont le pinot noir, le trousseau et le poulsard pour les noirs et le char-donnay et le savagnin pour les blancs.

LES VINS ROUGES: mis en bouteille très tôt, ils sont très francs, ont une robe groseille et des arômes de fruits rouges qui en font un excellent allié des volailles, en particulier du canard. Température de service: entre 12 et 16 °C.

LES VINS BLANCS: il s'agit de vins équilibrés de couleur or pâle qui ont un goût très particulier de pierre à fusil, caractéristique de la région. Ils s'accordent avec les poissons d'eau douce mais également avec les mets à base de fromages locaux.

Température de service: entre 12 et 14 °C.





LES VINS MOUSSEUX BLANCS ET ROSÉS: obtenus par méthode champenoise, ils sont stockés neuf mois sur lattes. Température de service: entre 6 et 8 °C.

LE VIN JAUNE: il s'agit d'une production très particulière et limitée. Il est produit à partir du cépage savagnin cultivé sur sol marneux. La vendange a lieu tardivement afin que les grains perdent une partie de leur eau et gagnent en qualité. Une fois pressé, le vin est fermenté pendant l'hiver. Au printemps il est mis dans des fûts en chêne à l'intérieur desquels se forme un voile de levure qui empêche le vin de s'oxyder et le transforme en Vin Jaune. Grâce à ce voile, aucune évaporation n'a lieu et l'opération de l'ouillage n'est donc pas nécessaire. Le vin va ensuite vieillir pendant six ans et va acquérir une couleur et une saveur caractéristiques évoquant la noisette et la noix. Le degré d'alcool varie entre 13 et 14° et le vin peut être conservé pendant cinquante ans.

LE VIN DE PAILLE: il s'agit là encore d'une production limitée et délicate. Les grappes sont récoltées tardivement, après les premières gelées, puis délicatement déposées sur des lits de paille, dans un endroit sec et aéré, où elles sèchent pendant deux mois environ. Une fois la dessiccation terminée, les grains sont triés, afin d'éliminer ceux qui ne sont pas sains, et pressés très lentement. Le jus est mis dans des fûts en chêne jusqu'au printemps et vieillit ensuite pendant deux ans. On obtient ainsi un vin très liquoreux et très fort (14 à 18°) qui se boit frais en apéritif ou avec les desserts.

Le Grand-Est

Les produits typiques

LES PRODUITS CÉRÉALIERS: le bretzel, le pain d'épices, le pain d'anis, les pâtes d'Alsace.

LES LÉGUMES: la pomme de terre, l'asperge, la carotte de Colmar, le chou rouge, le chou à choucroute, l'oignon de Mulhouse, la truffe, le pissenlit, les lentillons de Champagne.

LES CHAMPIGNONS SAUVAGES: le cèpe, la morille, la trompette de la mort, la girolle, la coulemelle.

LES FRUITS: la myrtille, la framboise, la cerise, la mirabelle, la quetsche, la poire, l'abricot de Nancy, la noix, la groseille rouge et blanche.

LES POISSONS, LES CRUSTACÉS ET LES FRUITS DE MER: le sandre, la carpe, la perche, l'écrevisse, la truite des Vosges, le brochet, la truite et le saumon des Ardennes, l'aloise, l'écrevisse, l'anguille.

LA VIANDE ET LA CHARCUTERIE: le bœuf, le porc, le poulet, la dinde et le chapon fermiers, le pâté lorrain, le boudin de Nancy, le cervelas d'Alsace, le jambon fumé, la palette fumée, le presskopf (fromage de tête), l'andouille du Val D'Ajol, le mouton, la dinde rouge et le porc des Ardennes, le perdreau, la caille, la grive, le sanglier et le cerf des Ardennes, le jambon sec et la noix de jambon des Ardennes, l'andouille et l'andouillette de Troyes, le boudin blanc de Reithel, le pâté de Reims.

LES FROMAGES: munster, cancoillotte, saint-Paulin, crème de Brie de Meaux, brouère, carré de l'Est, comté, emmental grand cru, cendrés des Riceys, cendrés d'Argonne, chaource, langres.

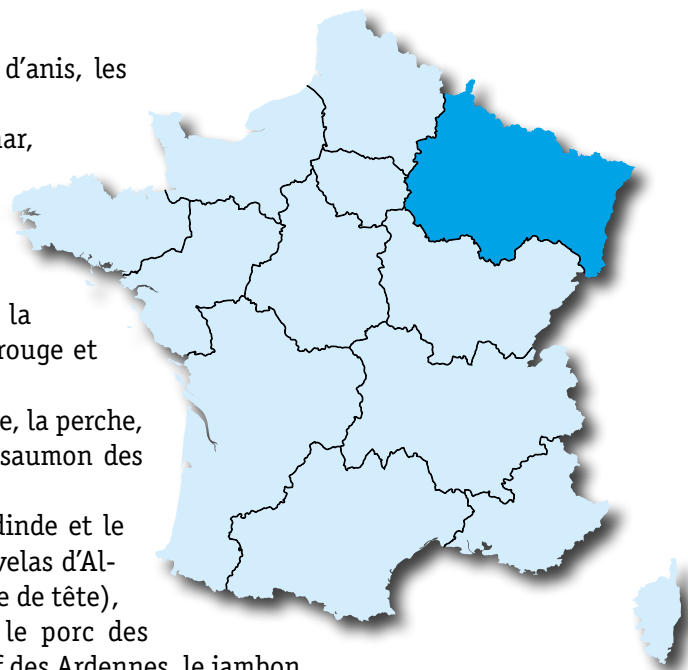
AUTRES: le houblon, la bergamote de Nancy, le miel de sapin des Vosges, la moutarde d'Alsace, le raifort, le vinaigre, les dragées de Verdun, la moutarde et le pain d'épices de Reims, les biscuits roses.

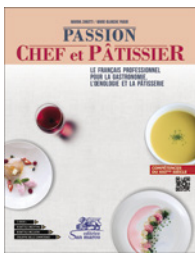
LES BOISSONS: les vins d'Alsace, les vins de Moselle, la bière, les eaux-de-vie blanches (framboise, mirabelle, poire, kirsch, quetsche, Champagne, rosé de Riceys, Bouzy, marc de champagne, ratafia, cidre du pays d'Othe.

Les spécialités gastronomiques

L'OMELETTE AU BOUDIN DE NANCY: une entrée composée de deux omelettes superposées, farcies avec des rondelles de boudin de Nancy qui ont été légèrement rissolées auparavant.

LA CARPE FRITE À LA BIÈRE: un plat incontournable du Sud de l'Alsace. Des filets de carpe sont





trempez dans une pâte à base de farine, d'œuf et de bière puis frits. On les sert avec des pommes de terre frites ou non.

LA TARTE AUX MIRABELLES: la production de mirabelles, qui sont une variété de prunes, est extrêmement importante dans cette région. Pour préparer la tarte, les mirabelles sont déposées sur un fond de pâte brisée (ou feuilletée, selon la recette) et immergées dans une préparation à base de farine, de sucre, d'œuf et de lait, le tout parfumé au kirsch.

LA FRICASSÉE DE POMMES DE TERRE À L'ARDENNAISE: c'est un plat de pommes de terre coupées en dés et rissolées dans du beurre puis agrémentées de petits lardons et d'oignons cuits auparavant dans le beurre.

LES PIEDS DE PORC À LA SAINTE-MENEHOULD: les pieds de porc sont cuits très longtemps dans de l'eau et du vin blanc avec des carottes, des oignons, des échalotes, de l'ail, des clous de girofle et un bouquet garni. Ils sont ensuite panés et frits. Le temps de cuisson prolongé permet de manger également les os et serait le résultat d'une erreur: la légende veut en effet que la cuisinière d'une auberge ait oublié la marmite sur le feu pendant toute une nuit et se soit ainsi rendue compte du temps idéal de cuisson. Cette recette est ancienne et l'on raconte que Louis XVI aurait été capturé à Varennes parce qu'il se serait arrêté trop longtemps à Saint-Menehould afin de déguster des pieds de porc.

LE SORBET AU CHAMPAGNE: du champagne est rajouté à un sirop à base de sucre, d'eau et de jus de citron. Il est servi dans des coupes à champagne préalablement mises au congélateur et arrosé avec le champagne brut restant.

Les vignobles d'Alsace

Les vignobles sont situés entre Mulhouse et Strasbourg et entre le massif des Vosges et l'Ill. Il s'agit d'une des rares régions de France où l'implantation de la vigne n'a été introduite qu'après la période gallo-romaine. Dès le Moyen-Âge les vins, exportés vers les pays du Nord grâce au Rhin, jouissent d'une excellente réputation. Plus tardivement la qualité fut sacrifiée à la quantité mais cette tendance commença à s'inverser à partir du début du XIXe siècle. Le climat alsacien est semi-continental, c'est-à-dire qu'il pleut peu et que les vignes sont protégées des influences océaniques par le massif des Vosges. Les sols y sont très variés: marne, schiste, argile, granite, calcaire et grès.

Les cépages principaux sont le riesling, le gewurztraminer, le pinot noir, le pinot gris, le pinot blanc, le sylvaner et le muscat.

La production de vins rouges reste très limitée alors que les blancs ont une très bonne réputation. Voici une description des plus représentatifs du vignoble.

SYLVANER: ils sont légèrement pétillants, fruités et frais. Ils accompagnent bien les terrines de poisson, les coquillages, les soufflés et les quiches. Température de service: entre 8 et 10 °C.

RIESLING: secs, racés et fins ils se marient à merveille avec les volailles en sauce, les poissons grillés ainsi que les fromages prononcés. Température de service: entre 8 et 10 °C.

PINOT BLANC (KLEVNER): ils sont souples et légers et s'associent volontiers aux terrines de poisson, aux coquillages et aux crustacés. Température de service: entre 8 et 10 °C.

MUSCAT D'ALSACE: secs et fruités ils sont souvent servis en apéritif ou avec les asperges. Température de service: entre 8 et 10 °C.

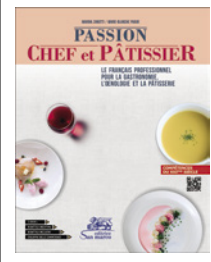
GEWURZTRAMINER: secs et corsés ils se marient bien avec les fromages locaux au goût relevé, les poissons en sauce ou grillés. Certains sont vendangés tardivement ce qui permet d'obtenir un vin plus sucré que l'on sert de préférence avec le foie gras alsacien ou en dessert. Température de service: entre 8 et 10 °C.

PINOT GRIS: ce sont des vins corsés mais souples, servis en général avec les viandes blanches telles que le porc ou le veau. Température de service: entre 10 et 12 °C.

PINOT NOIR: il s'agit du cépage à partir duquel sont produits les vins rouges et rosés. Ils sont servis frais avec les viandes rouges rôties. Température de service: entre 10 et 12 °C.

LE CRÉMANT D'ALSACE: il est produit avec la méthode champenoise et servi en apéritif ou en dessert.

Température de service: entre 5 et 7 °C.



Les Hauts-de-France

Les produits typiques

LES LÉGUMES: le haricot de Soissons, l'endive, la pomme de terre de Merville, l'artichaut de Laon, l'asperge de Menneville, l'ail fumé.

LES POISSONS, LES CRUSTACÉS ET LES FRUITS DE MER: la sole, le cabillaud, le hareng, le turbot.

LA VIANDE ET LA CHARCUTERIE: les volailles de Licques, le mouton pré-salé, le canard colvert, le petit salé lillois, l'andouille de Cambrai, la langue de Valenciennes Lucullus, les rollmops du Nord-pas-de-Calais, l'andouille et le pâté de canard d'Amiens.

LES FROMAGES: boulette d'Avesnes, maroilles gris de Lille, dauphin, vieux Lille, mimolette, rollot.

LES BOISSONS: bière, cidre, chuche mourette, genièvre, bistouille, café et chicorée.

AUTRES: le sucre, les légumes de conserverie, la production laitière, les bêtises de Cambrai.

Les spécialités gastronomiques

POTJEVLEISCH: ce mot signifie «petit pot de viande» et il s'agit d'une spécialité flamande. Ce sont des petits morceaux de viande de lapin, de porc, de poulet et de veau pris dans de la gelée. On le sert en général avec des frites ou des pommes dunkerquoises, c'est-à-dire coupées en deux ou en quatre, cuites d'abord à l'eau puis frites.

WATERZOÏ: un ragoût de poissons et fruits de mer (moules, sole, lotte, barbue, saint-pierre et crevettes) cuits dans un fumé aromatisé avec des carottes, des oignons, du poireau et du céleri. Le fumet est ensuite lié avec de l'œuf et de la crème.

LES BÊTISES DE CAMBRAI: ce sont des bonbons au sucre parfumés à la menthe sur lesquels on applique une rayure de sucre caramélisé. Ils ont la forme de petits coussins et on en trouve aujourd'hui aromatisés à différents parfums.

