

### Dans ce cours :

- Carte et ressources
- Les spécialités culinaires et recettes
- Les bonnes tables et Les chefs connus
- Les sites internet

## Les ressources régionales

Cette vaste région du nord-est de la France proche de la Belgique et du Luxembourg sept ans entre lui de France, la Côte-d'Or bourguignonne et la Lorraine.

La Champagne-Ardenne une superficie de 25 606 km<sup>2</sup> compte environ 1 350 000 habitants et comprend quatre départements :

Les Ardennes (08), préfecture Charleville-Mézières.

L'aube (10), préfecture Troyes

La Marne (51), préfecture Chalons en Champagne.

La Haute-Marne (52), préfecture Chaumont.

### Principaux produits

#### Produits de l'élevage.

- Taurillons élevés sous abris
- Volaille du plateau de Langres (GP)
- Volaille de champagne (GP)
- Dinde rouge des Ardennes, oie, pintade.
- Agneau de champagne (LR)
- Porc des Ardennes.
- Petit gibier, venaison (sanglier, cerf, biche, chevreuil, daim).

#### Produits de l'agriculture.

- Cultures céréalières (blé, orge, luzerne, betterave à sucre).
- Asperge de champagne, Lentillons rosé de champagne, navets boulettes de Bussy, chou à choucroute.
- Truffes de champagne ou truffes de Bourgogne.
- Prune noberte, pommes de table et à cidre du pays d'Othe, groseilles, rhubarbe

#### Produits de la pêche

- Brochets, saumons, sandres, carpes, Brême, tanches. Écrevisses.

#### Produits élaborés.

- Boudin blanc de Rethel à l'oignon, andouille de Revin, de Troyes, jambon de Reims, jambon et noix de jambon sec des Ardennes, langue de moutons fumés de Troyes,
- pâtés champenois, pieds de cochon à la Sainte Menehould, terrine de gros gibier.
- Moutarde de vinaigre de Reims, miel de champagne et des Ardennes, pain d'épice, masspain, nonnettes, biscuits roses de Reims, croquignole.

Bouchons au marc de champagne, sucre roux, cheuchons.

## La carte



## Les spécialités régionales

- Potée champenoise, soupe au lait, ou à la bière.
- Salade de pissenlit ou lard, galettes au lard, Tourtelets de Rethel,
- Pâté Champenois, tourte de pigeons.
- Pieds de porc Sainte Menehould,
- Andouillettes de Troyes grillée
- matelote champenoise, brochets farcis, truites à la rouennaise, truites à la crème.
- Poulet farci à la champenoise.
- Coq au vin de Bouzy.
- Cou de moutons à l'aragonaise.
- Noisette de chevreuil à la crème.
- Gignes, cimier de chevreuil à l'ardennaise.
- Civet de lièvre, de sanglier.
- Champignons farcis.
- Pommes de terre, endives à l'ardennaise.
- Beignets de fromage blanc, tantimolles (crêpes)
- galettes au sucre, tarte au quemeu sucrée.
- Croûte dorée (pain perdu)
- gâteau mollet.

## Les recettes

### Soupe au lait

Lait légèrement sucré assaisonné, additionné de vermicelle très fin.

### Soupe à la Bière

Bière sucrée à la crème et aux jaunes d'œufs versée sur des tranches de pain de campagne grillées.

### Potée champenoise des vendangeurs

Potée traditionnelle comportant au minimum 5 morceaux différents de porc (palette, jarret, travers demi-sel, saucisse fumée, poitrine fraîche) et 5 légumes, un chou, des carottes, des navets, des poireaux, des pommes de terre et des haricots blancs. Eventuellement une poule.

### Salade tiède de pissenlit ou lard et aux pommes de terre

Salade composée de pommes de terre cuites en robe des champs, épluchées et détaillées en tranches, de jeunes pousses de pissenlit de printemps et de lardons.

Les lardons blanchis sont sautés au dernier moment à la poêle et versés avec la graisse de fonte sur les pissenlits. La poêle est déglacée au vinaigre de vin additionné de moutarde et la salade est servie tiède immédiatement il est fréquent d'y ajouter des croûtons et des œufs pochés ou mollets.

### Tourtelets de Reithel

Petites tourtes individuelles en pâte levée garnie de farce à boudin blanc.

### Pâté de Reims

Abaisse rectangulaire de pâte à pâté ou brisé garnie d'une farce composée de chair à saucisse, de lanières d'échine de porc mariné, d'œufs, d'échalotes et de persil. Recouvrir d'une autre abaisse en pâte feuilletée et cuire au four.

### Tarte au quemeu

Tarte en pâte brisée salée ou sucrée dont la garniture le quemeu est composé de fromage frais (langres), d'œufs, de crème, d'assaisonnement ou de sucre.

### Galettes au lard

Sorte de quiche en pâte à pain garnie de poitrine de porc demi-sel blanchi et d'un appareil à base d'œufs entiers.

### Matelote marnaise ou champenoise

Matelote classiques à base de brochets, de carpes, de Brême, d'anguilles réalisées au vin blanc de la vallée de la Marne.

### Gâteau mollets

Sorte de brioche réalisée en pâte levée.

## Les bonnes tables de la région

Châteaux les crayères à Reims (51)  
chef : Gérard Boyer

Assiette champenoise à Reims (51)  
Chef : Arnaud Lallement.

D'Angleterre à Chalons en Champagne  
Chef : Jacky Michel

## Menu Régional

Jambon sec des Ardennes  
Boudin blanc de Reithel grillé aux pommes du pays d'Othe  
Pied de porc grillé sainte menehould  
Civet de sanglier au Bouzy rouge et aux baies de genièvre, Fricassée de pommes de terre à l'ardennaise  
Beignets champenois au fromage blanc, coulis de fruits rouges  
Gâteau mollet

## Produits ayant obtenu un signe officiel

- Champignons AOC
- Coteaux champenois AOC
- Rosé des Riceys AOC
- Marc de champagne AOR
- Jambon et noix de jambon sec des Ardennes IGP
- Langres, Chaource, Epoisses, AOC