

Dans ce cours :

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

Les ressources régionales

La Bourgogne a une superficie de 31 582 km² pour environ 1 610 000 habitants.

Elle est composée de quatre départements :

La Côte-d'Or (21), préfecture Dijon.

La Nièvre (58), préfecture Nevers.

La Saône-et-Loire (71), préfecture Mâcon.

L'Yonne (89) préfecture Auxerre.

Les principaux produits

Produits de l'élevage

Bœuf charolais de Bourgogne (IGP)
Moutons charolais, porc du Morvan.
Volaille fermière de Bourgogne (IGP)
Volaille de Bresse (poulet, chapon, poularde, dinde) (AOC)
Escargots de Bourgogne

Produits de la pêche

Brochets, carpes, anguilles, tanches.
Écrevisses, grenouille.

Produits de l'agriculture

Asperge de Ryffey et de vergigny
Cocos de cheu (haricots rouges).
Oignons d'Auxonne.
Truffes de Bourgogne, cèpes, morilles.
Cassis de Bourgogne, framboise.
Cerise marmottes ou de l'auxerrois, pruneaux de Vitteaux.

Produits de l'agroalimentaire.

Moutarde de Dijon, vinaigre de vin rouge, verjus.
Cornichons d'affoigny.
Jambon cru du Morvan, jambon persillé, jambon à la lie-de-vin.
Andouillette de Clamecy et de Chablis.
Rosette du Morvan.
Pain d'épice de Dijon, nonnettes aux amandes, nougatine de Nevers, Mariotte de Montbard. Miel et raisiné de Bourgogne.

Produits laitiers

Époisses (AOC), chaource (AOC), Saint-Florentin.
Charolais, mâconnais, bouton de culotte, trappe de Cîteaux.

La carte



Les spécialités régionales

Soupe nivernaise au bouillon de mouton

- cuisses de grenouilles panées et sauter au jus de persil
- truites et poissons d'eau douce au vin rouge
- Corniottes, brioche au griaudes
- petit gibier aux raisins, entrecôtes barenzai
- tapinette (tarte au lait caillé).

Les recettes

Soupe de porée à la ribelette de lard

Potage parisien (poireaux, pommes de terre) servi avec des tranches de lard grillé ou sauté.

Potée bourguignonne

Potée réalisée à partir de palettes, jarret, poitrine, travers de porc, de petites saucisses (mignonnettes) et de légumes de saison (choux, pommes de terre, carottes, navets, haricots blancs ou verts, oignons).

Salade vigneronne

Salade de pissenlit de taupinière aux lardons.

Escargots à la bourguignonne

Escargots de Bourgogne recoquillés avec du beurre d'escargot (beurre assaisonné, ail, échalote et persil hachée).

Gougères

Couronne de Pate a chou fromager recouverte de petits dés de gruyère ou de compter. Peut se faire sous la forme de petit chou fromager (ramequins au fromage). Gougères et ramequins sont l'accompagnement traditionnel de la dégustation des vins à l'apéritif.

Andouillette au chablis

Andouillette réalisée à partir d'intestins de porc vendu au maître ou K, sautée au saindoux. La sauce est réalisée à partir d'échalotes ciselées, de vin blanc de chablis et de moutarde de Dijon.

Jambon persillé

Spécialité traditionnelle du jour de Pâques, le jambon persillé est réalisé avec des morceaux de jambon cru au sel, dessalée et pochée dans un fond gélatineux. Les morceaux sont disposés dans une terrine et intercalée de couche de gelée à l'ail à l'échalote et au persil haché.

Œufs en meurette

Pochés dans du vin rouge. Dresser sur croûtons ail et est nappé de sauce et de garniture bourguignonne, parsemé de persil haché.

Tourte Morvandelle

Tourte en pâte feuilletée garnie de viande de porc mariné au vin blanc et au marc de Bourgogne. Peut comporter une couche de pommes de terre.

Lapin à la dijonnaise

Lapin badigeonné de moutarde et rôti. La sauce est réalisée en déclassant le plat avec du vin blanc réduit et de la crème

Poire au vin à la dijonnaise.

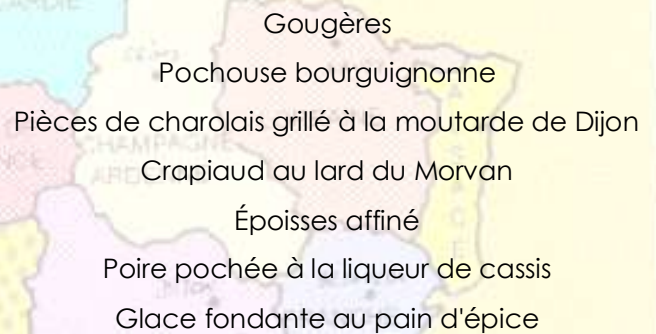
Poire pochée dans du vin sucré parfumé à la cannelle et à la crème de cassis accompagné de sorbets et de baie de cassis. Peut être dressée dans une tulipe ou sur un toast de pain d'épice de Dijon.

Les bonnes tables de la région

Le relais Bernard Loiseau à Saulieu (21)
Chef : Patrick Bertron.

La côte Saint-Jacques à Joigny (89)
Chef : Jean Michel Iorain.

Menu Régional



Gougères
Pochouse bourguignonne
Pièces de charolais grillé à la moutarde de Dijon
Crapiaud au lard du Morvan
Époisses affiné
Poire pochée à la liqueur de cassis
Glace fondante au pain d'épice

Produits ayant obtenu un signe officiel

- Bœuf charolais de Bourgogne (IGP)
- agneau berger des lys.
- Volaille de Bresse (AOC)
- époisses (AOC) et chaource (AOC) vin blanc, rouge, rosé de Bourgogne (AOC)
- (Bourgogne aligoté, Chablis, côte de nuits, Gevrey chambertin, clos Vougeot, Pommard.)
- Fine de Bourgogne (AOC)
- marc de Bourgogne (AOC)