

Dans ce cours :

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

Les ressources régionales

Les principaux produits

Produits de l'élevage

- agneau de Pauillac (IGP), agneau fermier du Périgord, de lait des Pyrénées, de lait Axuria et Baskari (LR).
- porc basque, fermier du sud-ouest.
- Bœuf de Chalosse (IGP), bœuf gras de Bazas.
- Canard à foie gras du sud-ouest (IGP), canard fermier des Landes (LR).
- Volaille des Landes, de Gascogne, du Béarn (IGP), poulet jaune des Landes (LR).
- Oie grise, carrière, palombes, bécasse, ortolans.

Produits de l'agriculture

- asperge des sables des Landes, poivrons, piment long doux d'Espelette (AOC).
- tomates de Marmande, melon du Lot-et-Garonne.
- Truffes du Périgord (tubaires mélanosporum)
- cèpes de Bordeaux, poireaux sauvages.
- Pêche, fraise (IGP), noix (AOC), châtaignes du Périgord
- prunes d'ente, cerises noire d'Ixassou
- chasselas de Prayssas.

Produits de la pêche

- alose, anguille, lamproie, pibales, saumon de l'Adour, des gaves, truite d'élevage, brochet, esturgeon, thon, sardines, merlu, anchois, chipirons.
- Écrevisses, huîtres et moules d'Arcachon.

Produits élaborés

- caviar d'Aquitaine.
- Jambon de Bayonne (IGP) cru des Landes, de Tonneins.
- Foie gras, cou d'oie farci, gésiers et confits, magret fumé, huile de noix, vinaigre de vin de Bordeaux.
- Pruneau d'Agen.
- Chocolat de Bayonne, macarons de Saint-Émilion.
- Cannelés girondins, gâteau basque, pastis landais, Madeleine de Dax.

Produits laitiers

- Ossau-Iraty brebis Pyrénées (AOC).
- cabécou du Périgord, caillé de brebis des Pyrénées.
- Fromage fumé de Bardos.

La carte



Les spécialités régionales

La région Aquitaine a donné naissance à de très nombreuses spécialités devenues de très grands classiques et dont la réputation dépasse largement nos frontières.

- Saumon grillé, entrecôte grillée sauce béarnaise.
- Poulet, thon, piperade basquaise.
- Entrecôte, lamproie, cèpes à la bordelaise.
- Foie gras droit et de canard truffé, cous farcis, terrine. Confit doit, canard, pomme Sarladaise
- filet de bœuf sauts périlleux.
- Truffes en papillote saucent périgourdine, sous la cendre.
- Salmis de palombes.
- Gâteau basque, cannelés girondins, gâteau à la broche.
- Sauce béarnaise, bordelaise, Périgueux, périgourdine.

Les recettes

Tourin à l'ail, à la tomate

Potage à base d'oignons, d'ail (de tomates selon l'appellation) sué à la graisse d'oie, légèrement sucré et singer, mouillé au bouillon de volaille. Mixer. Peut comporter une liaison aux œufs ou pâtes.

Garbure béarnaise

Soupe très épaisse à base de légumes de saison (choux, haricots tarbais, fèves, petits pois, pommes de terre, carottes, poireaux, navets, oignons, ail), du jambon de Bayonne ou l'os de jambon, du confit d'oie avec de la graisse qui l'entoure.

Lamproie à la bordelaise

Ce poisson à peau nue, (sans écailles) lisse et visqueux se colle aux autres poissons grâce à sa ventouse buccale. Il est pêché du 1er décembre aux 15 mai en eau douce lors de sa migration. L'animal vivant est saigné, blanchi puis dépouillé, vidé et tronçonné. La cuisson est composée d'oignons, de tronçons de poissons, d'ail et de jambon de Bayonne sué à la graisse de confit et de vins rouges de Bordeaux. La liaison finale s'effectue avec le sang recueilli lors de la saignée. Servi avec des croûtons frits et aillés.

Pomme Sarladaises

Pommes de terre sautées à la graisse d'oie, finies avec ail et persil haché.

Cannelé girondin

Petits gâteaux croustillants et caramélisés moelleux à l'intérieur, moulé traditionnellement dans de petits moules cylindriques et cannelé en cuivre étamé, aujourd'hui en silicone.

Gâteaux à la broche

Gâteaux en forme de cône pointu formé de couches successives de pâtes et cuit à une broche accrochée aux chenets devant le feu de bois. Il présente des pointes caractéristiques brunies par la flamme.

Gâteaux basques

Gros gâteau rond et plat, cannelé des quadrillées à la fourchette, réalisé en pâte légèrement sablée et au goût d'amande. Il est garni soit de crème pâtissière, soit de confiture de cerises noires ou de pâte de pruneaux.

Tourtière ou pastis gascon

Pâtisserie croustillante et fondante à cœur, réalisée à partir d'une pâte étirée finement, de beurre fondu, d'Armagnac, de lamelles de pommes ou de pruneaux.

L'aspect irrégulier de pétales froissés est obtenu par l'enchevêtrement et la superposition des couches très fines de pâtes.

Les bonnes tables de la région

Le centenaire aux Eyzies de tayac 24
Chef M. Roland Mazere

Château Cordeillan Bages à Pauillac 33
Chef Thierry Marx

Hôtel restaurant Darroze à Langon 33
Chef Claude Darroze

Les prés d'Eugénie, à Eugénie-les bains, 40
Chef Michel Guérard

Les Loges de L'aubergade à Puymirol 47
Chef Michel trama

Les Pyrénées à Saint-Jean-Pied-de-Port 64
Chef Firmin Arrambide

Menu Régional

Foie gras truffé, sauce périgourdine,
Saumon grillé de l'Adour, sauce béarnaise
Salmis de palombes
Cèpes à la bordelaise, pomme Sarladaises.
Ossau Iraty
Tourtière landaise aux pruneaux

Les sites internet