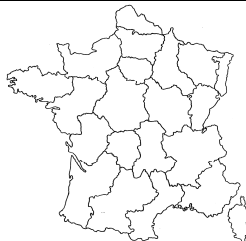


# Bretagne



## Liste des produits Marqueurs de la région

Nom du produit	Signe de qualité
Coco de Paimpol Andouille de Guéméné Cidre de Cornouaille	
Coquilles Saint-Jacques des Côtes d'Armor, Viande bovine de race charolaise, Lapin Paille d'Orée, Porc fermier de Bretagne, Poulet, Dinde, Porc, Chapon, Pintade, Poulet noir, Poularde d'Argoat, Poulet, Chapon, pintade et Dinde de Janzé, Cidre pur jus de variété Guillevic, Cidre de Bretagne	

## Produits Régionaux

<b>Produits laitiers</b>	Emmental P.P.C., fromage à raclette, Fromage de l'abbaye de Timadeuc P.P.N.C., Saint Paulin P.P.N.C., curé ou carré Nantais P.M.C.L., Beurre demi sel, le lait ribot (boisson désaltérante à base de lait fermenté pendant 24 heures).
<b>Confiserie</b>	Berlingots nantais, galettes au beurre, caramel au beurre salé et autres produits, petit beurre, angélique confite.
<b>Autres</b>	La région produit 45 % de la pêche française.

## Les garnitures

Appellation	Explication
<b>Garniture Cancalaise</b>	Huîtres pochées, ébarbées et queues de crevettes liées avec une sauce normande.
<b>Sauce Bretonne</b>	Oignons hachés revenus au beurre belle couleur blonde, mouiller vin blanc, réduire, ajouter tomates fraîches, purée de tomates et pointe d'ail, passer au beurre et persil concassé.
<b>Soupe Bretonne</b>	Soupe au sarrasin et au lard.

## Les Huîtres

Variétés plates	Origines
Belon	Bretagne
Variétés	Origines
Huîtres de pleine mer	Bretagne

■ **Lieux touristiques en Bretagne :** Les menhirs de Carnac, la forêt de Cornouaille, le pays de saint Malo, le pays rennais ou le pays nantais avec le château des Ducs, le littoral et toutes les îles comme Belle Île, les différents festivals comme le festival de musique celtique, les transmuseales de Rennes ou bien encore le festival des vieilles charrues...

## Les spécialités culinaires

Entrées	Accords
Plateau de fruits de mers Soupe bretonne (soupe au sarrasin et au lard) Godaille (soupe de poisson) Homard à l'Armoricaine	Muscadet
Gigot d'agneau des Prés salés Fars oaled (pommes de terre râpées, farine orge, lardons, raisins secs et lait) Garniture bretonne (haricots blancs cuits liés avec sauce bretonne) Sauce bretonne (oignons, beurre, vin blanc, tomates) Crêpes Bretonnes au blé noir	Cidre Breton Brut
Fromage de madame Loik Fars bretons (Pâte lisse réalisée avec de la farine, du sucre, des œufs et du lait), Crêpes dentelles Omelettes au sucre et Kouign amann (gâteau au beurre)	Chouchen Lambic Cidre Breton Doux

### ■ Les boissons alcoolisées :

Le cidre (doux ou brut) tiré des pommes de la région et le poiré à base de poire. On trouve le cidre de Bretagne et le cidre de Cornouaille. Le kir Breton est un mélange de crème de cassis et de cidre.

L'**Hydromel** est une boisson fermentée à base de miel et d'eau.

**Le chouchen :** Historiquement proche mais pourtant différent de l'hydromel, elle est obtenue à partir de la fermentation du miel dans de l'eau (hydromel), ou traditionnellement dans du vin ou du cidre. Il se fabriquait autrefois plus particulièrement à partir de miel de sarrasin, qui lui donnait sa couleur foncée et son goût prononcé. En Bretagne, cette fermentation est déclenchée par l'introduction de jus de pommes fraîchement pressées. La fermentation peut aussi être déclenchée par l'apport de levures comme pour la bière. Un litre de chouchen nécessite environ 1/3 de son volume en miel pour atteindre un degré alcoolique suffisant. Il titre en règle générale 14°.

**Le Lambic :** Commercialisé, il titre en général 40% d'alcool. Il est utilisé en cuisine, en digestif, plus rarement en apéritif. Vieilli en fûts de chêne pendant 4 ans, il est alors appelé « fine Bretagne » (AOR — Appellation d'origine réglementée depuis 1999).

La région compte aussi plusieurs distilleries qui produisent du **whisky** à partir de blé noir.

### ■ Les boissons non alcoolisées :

La région a été l'une des premières en France à produire son cola avec le breizh Cola. Elle a aussi beaucoup de sources qui produisent bon nombre d'eaux qui sont consommées sur le marché local. L'eau de Plancoet est l'eau de source de région.

■ **Observations :** Le breton est traditionaliste, il aime la cuisine rustique d'autrefois qui met en valeur les produits du terroir : semoule et farine de sarrasin, beurre demi-sel, légumes frais... Parmi les spécialités les plus connus, nous avons l'andouille de Guéméné (constitué de chaudins qui est le gros intestin du porc, fumé et cuit dans un bouillon parfumé au foin), les plateaux de fruits de mer, le gigot de mouton de pré salé, les galettes bretonnes, et les crêpes bretonnes. Il va de soi que toutes les spécialités sucrées bretonnes contiennent beaucoup de beurre.