

Centre



Liste des produits Marqueurs de la région

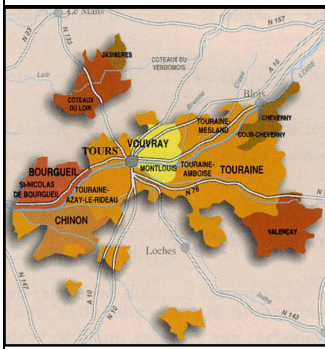
Nom du produit	Signe de qualité
Crottin de Chavignol (chèvre) Pouilly Saint Pierre (chèvre) Selles sur cher (chèvre) Sainte Maure de Touraine (chèvre) Valençay (chèvre). Vins.	
Lentilles vertes du Berry Volailles fermières de l'Orléanais Bœuf fermier du Maine I.G.P. Jardin de la France ou Val de Loire	

Produits laitiers	Petit frais de la ferme (chèvre), Feuille de Dreux P.M.C.F., Olivet foin P.M.C.F., Pithiviers au foin P.M.C.F., Bouchon de Sancerre (chèvre), buche de chèvre, cœur de chèvre cendré, lingot du Berry (chèvre)
Confiserie	Prasline de Montargis, Maspain d'Issoudum (petit pain de sucre et de miel avec noix et amandes), financier de Sully.
Autres	Vinaigre d'Orléans (vieilli en fut de chêne), huile de noix du Berry, Miel et safran du Gatinais et miel du Berry.

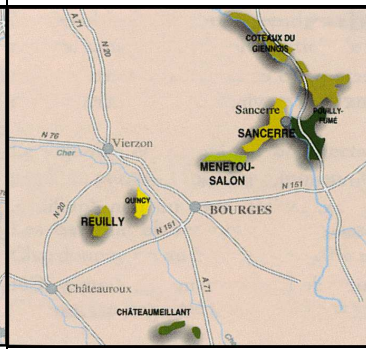
Les garnitures

Appellation	Explication
Garniture Chambord	Se dit pour une carpe farcie, le dos dépouillé et piqué aux truffes, braisée au vin rouge. Garnir de petites quenelles, lames de truffes, champignons tournés et filets de sole en goujons.
Garniture Tourangelle	Garniture composée de haricots verts et de flageolets cuits dans un velouté après blanchiment.

Touraine



Centre



Les spécialités culinaires

Entrées	Accords
Andouillette de Jargeau Soupe aux orties Pâté de Chartres Tourte à la citrouille	Sancerre Quincy Bourgueil Reuilly
Saumon de Loire au Beurre blanc Gigot braisé de sept heures Faisan au chou Pot au feu du Braconnier	Sancerre Chinon Bourgueil Touraine
Pithiviers (Gâteau en pâte feuilletée, garni de pâtes d'amandes) Tarte Tatin (pate brisée et pommes) Poirat (Tourte aux poires)	Vouvray Crémant de Loire Montlouis

■ Les boissons alcoolisées :

La région est réputée pour son eau de vie de poire qui sera dit on la meilleure de France. On trouve aussi du kirsch, une liqueur de fraises et une eau de vie de pruneau. Il y a également une petite production de cidre.

■ Les Boissons non alcoolisées :

Rien de particuliers, les sirops Monin sont originaires de la ville de Bourges. Il possède une très large gamme de produits destinés notamment aux professionnels de la restauration.

■ **Le vignoble** : Le vignoble du Val de Loire compte une I.G.P. Val de Loire (autrefois vin de pays).

□ Le vignoble de la Touraine :

Il couvre 13 000 Ha pour une production de 700 000 hl, on trouve deux appellations communes avec l'Anjou : Rosé de Loire et Crémant de Loire.

Appellations	Principaux cépages
Touraine. 	Pineau de la Loire, Sauvignon, Chenin blanc. Cabernet franc, gamay et pineau d'Aunis.
Vouvray. 	Pineau de la Loire ou Chenin. Il existe du Vouvray effervescent.
Montlouis sur Loire 	
Chinon. 	Pineau de la Loire. Cabernet franc et cabernet sauvignon.
Bourgueil. 	Cabernet franc et cabernet sauvignon.
St Nicolas de Bourgueil 	

□ Le vignoble du centre Loire :

Il s'étend sur quatre départements : La Nièvre, le Cher, l'Indre et le Loiret. La partie située dans la région de Bourges et de Nevers peut être considéré comme le royaume du Sauvignon. Au centre géographique de la France, le vignoble du Centre Loire est marqué par un climat semi continental subissant de fortes variations microclimatiques.

Appellations	Principaux cépages
Sancerre. 	Sauvignon. Pinot noir
Pouilly fumé 	Sauvignon ou Chasselas.
Quincy. 	Sauvignon.

■ **Observations** : La région est réputée pour ces charcuteries et notamment pour ses pâtés faits à base de gibiers. Mais on trouve aussi des charcuteries plus traditionnelles comme les andouilles ou andouillettes, les rillettes, le pâté de Chartres (spécialité à base de gibier et de noix de veau)... La cuisine est simple et raffinée, on y aime les soupes et les veloutés et les autres produits fleurant bon le terroir. On pourrait la diviser en deux parties la cuisine berrichonne et la cuisine orléanaise. Comme patrimoine sucré, nous avons la praline de Montargis, le cognac d'Orléans (spécialité à base de coing), les forestines de Bourges (bonbon fourré praliné), le massepain d'Issoudun (petit pain de sucre et de miel avec noix et amandes), le sablé de Nançay (qui au départ comme bien des plats étaient une erreur et aujourd'hui on en fabrique deux tonnes par semaine).

■ **Lieux touristiques en Centre** : On ne peut se déplacer dans cette région sans aller visiter les nombreux châteaux de la Loire (Chambord, Chenonceau, Azay le rideau...) et admirer son patrimoine religieux (cathédrales de Chartres et d'Orléans). La vallée de la Loire est classée au patrimoine mondial de l'Unesco. Un quart de la surface de la région est recouvert par des forêts donc on peut y pratiquer un tourisme vert ou autres.