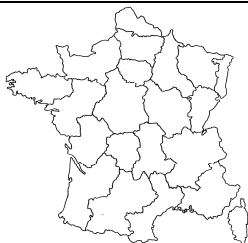


Auvergne



Liste des produits Marqueurs de la région

Nom du produit	Signe de qualité
<p>Côte d'Auvergne + nom du Cru (Boudes, Chanturgue, Chateaugay, Corent, Madargue) Saint Pourçain Bleu d'Auvergne P.P., Fourme d'Ambert P.P., Cantal P.P.N.C., Saint Nectaire P.P.N.C., Laguiole P.P.N.C. Fin Gras du Mezenc Lentille Verte du Puy en Velay</p>	
<p>Porc Fermier Auvergne Poulet, Poularde, Pintade, Dinde noire, Canette et Canard de Barbarie, Chapon d'Auvergne, Tripoux, saucisson sec et jambon sec</p>	

Produits Régionaux

Produits laitiers	Lavort P.M.C.F, Murol P.M.C.L., <u>Gaperon à l'ail</u> P.P.N.C., Pavin P.P.N.C., Tomme d'Auvergne P.P.N.C., <u>Bleu de Laqueuille</u> P.P., Carré d'Aurillac P.P. et le Montbriac P.P.
Confiserie	Chocolat de Royat, pâtes de fruits, confitures (lait, pissenlit...) <u>bonbons de Vichy</u> (Sucre, gomme, sels extraits des eaux minérales de Vichy et parfumée à la menthe mais aussi à l'anis ou au citron), les palets d'or de Moulins, les chardons de Gannat (Pâte d'amande), sucre d'orge, violettes. Spécialités à base de verveine.
Autres	<u>Grenouilles</u> , huile de Noix de Gannat, la Moutarde de Chartroux

Les garnitures

Appellation	Explication
Garniture auvergnate	Composée généralement de pommes de terre et de dés de jambon de montagne.
Garniture Clermont	Marrons concassés mélangés à de la sauce soubise beurrée et lié aux jaunes d'œufs. Pocher en moule à darioles. Garnir de tranches d'oignons frits.
Garniture Vichy	Composée de carottes taillées en rondelles cuites dans de l'eau de Vichy, du beurre et du sel, jusqu'à évaporation complète du liquide. Saupoudrer de persil haché.

■ **Observations** : L'auvergne est une région où le cochon est roi par conséquent on va trouver un bon nombre de spécialités charcutières comme le boudin aux châtaignes, le gâteau de foie, le fromage de tête, les saucissons, les saucisses, les jambons ou bien encore les tripoux.... La cuisine est simple et rude et en Auvergne on ne gâche rien alors attention à celui qui ne finit pas son assiette. Les auvergnats ont une phrase pour cela, ils disent « Ici on est pas à Paris ». La cuisine traditionnelle repose sur un triptyque incontournable : la truffe, nom donné à la pomme de terre, le cochon et le vin.

Les spécialités culinaires

Entrées	Accords
Pounti (Terrine feuille Bettes et pruneaux) Salade de lentilles Vertes du Puy en Velay Charcuteries Auvergnates	Chateaugay Blc Saint Pourçain Blc Boudes
Pâtée Auvergnate Chou Farci Gigot Brayaude (Gigot ail et braisé au vin blanc) Tripoux (Petits paquets de tripes) Aligot (Pomme purée et cantal frais) Truffade (Pomme de terre et cantal frais)	Madargue Chanturgue Chateaugay
Fouace d'Auvergne (Galette à la fleur d'oranger) Cornets de Murats (Cornet garnie de chantilly) Puy de Dôme (Génoise, glace et meringue) Gâteau de Saint Flour (Chocolat et châtaigne)	Saint Pouçain Eff Verveine

■ **Les boissons alcoolisées** : Réputée dans toute la région, l'apéritif à base d'alcool et de gentianes : **l'Avèze et la Salers**, le **Maurin** (Cerise), l'**Hypocras** (Apéritif Médiéval). Comme liqueur, nous avons la Verveine du Velay (Jaune 45°, verte 55° et extra 40°), nous trouvons aussi de la liqueur de Châtaigne ou de Myrtille. La région compte aussi beaucoup de brasseries artisanales (Vellavia au puy en Velay, Brasserie d'Aurillac).

Appellation d'origine réglementée : Marc d'Auvergne.

La verveine du Velay : elle est composée de 32 plantes et épices qui macèrent dans un mélange de cognac et vieillissent en fut de chêne pour l'extra, ou d'eau de vie pour la verte ou eau de vie et miel pour la jaune avant d'être distillée. La principale marque de Verveine est produite par la maison Pagès (Puy en Velay) qui produit beaucoup d'autres liqueurs.

■ **Les Boissons non alcoolisées** : La région possède beaucoup de source d'eaux minérales dans le département du Puy de Dôme (Hydrxydase P, Volvic P, Rozana P, Mont Dore P et la Cantoise P) et dans le département de l'Allier (Vichy Saint Yorre G, Vichy Célestin G, Chateldon G, Régina G, la Sainte Maguerite G et la Saint Geron G). On trouve également un auvergne Cola aromatisé à la gentiane.

■ Le vignoble Auvergnat :

Le Saint Pourçain est produit dans l'Allier (535 Ha pour une production de 24 500 Hl), les autres crus dans le Puy de Dôme (370 Ha pour une production de 15 700 Hl).

Appellations	Observations
Saint Pourçain 	L'un des plus anciens vignobles de France. A.O.C. depuis mai 2009. Il existe aussi une Saint Pourçain effervescent.
Côtes d'Auvergne 	Peut être complété avec le nom d'un cru : Chanturgues, Corent, Madargues, Boudes et Chateaugay.

■ **Lieux touristique en Auvergne** : L'Auvergne est une région magnifique, pour chaque département, vous trouverez des sites. La Haute Loire avec sa préfecture le Puy en Velay et son festival du roi l'oiseau ou bien La Chaise Dieu et son abbaye ainsi que son festival de musique classique et bien d'autres encore. Le Puy de Dôme, sa capitale Clermont Ferrand et sa cathédrale, le parc des volcans d'Auvergne, Vulcania, le puy de Dôme... L'Allier et la célèbre forêt de Tronçais, son thermalisme avec Vichy, la cathédrale de Moulins ou bien encore le parc d'attractions Le Pal. Le cantal ou l'auvergne du sud où l'on peut pratiquer le ski dans la station du Lioran, le village de Salers, le festival de rue d'Aurillac, les anciennes stations thermales comme Vic sur Cerré...