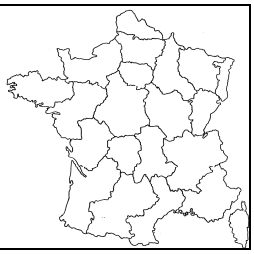
Ile de France



Liste des produits Marqueurs de la région

Nom du produit	Signe de qualité
Brie de Meaux P.M.C.F **Brie de Melun P.M.C.F.**	
Poulet Blanc Fermier Houdan **Volaille de Houdan**	

Produits Régionaux

Produits laitiers	**Brie de Montereau, Brie de Nangis, Brie de Coulommiers** P.M.C.F., Délice de Saint-Cyr, Fontainebleau, le gratte paille P.M.C.F., l'explorateur P.M.C.F., le **Boursault** P.M.C.F et Fougerus (chèvre) P.M.C.F.
Confiserie	Coquelicot de Nemours, Sucre d'orge des Religieuses de Moret et le Miel du Gâtinais
Autres	Menthe de Milly, Vinaigre de Lagny, la Moutarde de Meaux, l'ail du Gatinais, l'asperge d'Argenteuil, l'haricot d'Arpajon, la baguette parisienne et la Brioche de Nanterre.

Les garnitures

Appellation	Explication
Garniture Clamart	Fond d'artichaut garni de petits pois à la française, pommes château.
Garniture Fontainebleau	Bouchée de pommes duchesse remplie de jardinière de légumes.
Garniture Montmorency	Fond d'artichaut garni de boules de carottes, pommes noisettes.
Garniture Parisienne	Laitue braisée entourée de pommes parisiennes ou fond d'artichauts garnis julienne courte de langue, champignons et truffes liés au velouté et pommes parisienne.
Garniture Saint Germain	Purée de pois frais dressée dans des fonds d'artichauts ou purée de pois vert liés au jaune d'œufs, beurre et crème.
Garniture Vert pré	Pommes paille et bouquet de cresson.
Garniture Choisy	Laitues braisées, pommes château.

Les spécialités culinaires

Entrées	Accords
Potage Argenteuil (asperges) Potage Saint Germain (pois cassé) Gnocchis à la Parisienne (pâte à choux fromagée) Asperges d'Argenteuil sauce mousseline	
Entrecôte Bercy (sauce échalote) Chateaubriand sauce Béarnaise Petits Pois de Clamart à la Française	
Paris Brest (pâte à chou et crème pralinée) Saint Honoré (pâte à chou et crème pâtissière) Tarte Bourdaloue (poire et pâte amandine)	Champagne Grand Mariner

■ **Les boissons alcoolisées :** Cidre de la Brie, Bière de Brie, Bière du Vexin, Bière du Gâtinais, **Clacquesin** (macération de résine de pins de Norvège et de plante aromatiques dans de l'alcool de bouche à 18°), **Grand Marnier**, **Noyau de Poissy** (liqueur élaborée à partir de la distillation d'amandes de noyaux d'abricots macérés dans du cognac puis additionnés d'épices).

■ **Le Grand Marnier :** La plus réputée des boissons alcoolisées de la région Ile de France. Il est élaboré à Neauphle le Château. Le produit phare de la distillerie est le Grand Marnier cordon rouge. Il s'agit d'une liqueur à base de cognac et d'écorce d'oranges. Macération puis distillation, s'ensuivent diverses opérations de chauffages et de refroidissements afin de stabiliser le degré alcoolique. Ce n'est pas le seul produit de la distillerie, on trouve également **le Grand Marnier cuvée du centenaire** (produit de luxe par excellence et production limitée), **le Grand Marnier cordon jaune** (le cognac est remplacé par de l'eau de vie), **la crème de Grand Marnier** (mélange de liqueur de Grand Marnier et de crème fraîche de Normandie), **cognac Marnier** (on trouve du V.S.O.P. de fine champagne et du X.O. de grande et fine champagne), le **cherry Marnier, le pineau Marnier**… Le grand Marnier est la liqueur la plus exportée dans le monde.

■ **Le vignoble d'île de France :** Le Vin de Suresnes et le vin des coteaux de Montmartre. La production est relativement faible, quelques milliers de bouteilles qui sont mis traditionnellement aux enchères.

■ **Les Boissons non alcoolisées :**
On trouve plusieurs sources de la marque cristaline.

■ **Remarque :** Il existe un label "Saveurs Ile de France" pour divers produits. Parmi eux, l'huilerie Avernoise (huile de colza et de tournesol), la ferme brasserie du Vexin (bière blonde ambrée, brune et au miel), l'entreprise Biberon (jus de pomme, de poire, cidre), Des Lis Chocolat (sirop, liqueur, vinaigre et confit de coquelicot et chocolats), Réau (macarons) et différentes fermes.

Les sauces

Sauce	Explications
Sauce Bercy	Echalotes ciselées suées au beurre, vin blanc, ajouter glace de viande, monter au beurre. Garnir de dès de moelle pochée et de persil haché.
Sauce Gribiche	Mayonnaise aux jaunes d'œufs durs. Garnir de cornichons, câpres, cerfeuil, persil, estragon haché, julienne de blanc d'œufs durs.
Sauce Cardinal	Sauce béchamel au fumet de poisson, de truffes, coulis de homard et pointe de cayenne.

■ **Observations :** La gastronomie francilienne est riche et variée. L'étendue de ses préparations n'a pour limite que l'immense variété de ses produits du terroir et le savoir-faire de ses chefs. La région possède de la charcuterie comme le jambon de Paris, le boudin noir de Paris, le saucisson à l'ail. C'est à Paris que l'on a créé le fameux gâteau opéra, pâtisserie rectangulaire constituée d'une succession de couches de biscuits légers aux amandes avec une crème au beurre café et ganache chocolat. C'est également dans cette région que l'on a créé le Paris Brest. Comme célèbre pâtisserie, on trouve également le Savarin (comme un baba), le saint Honoré, la chouquette, la brioche parisienne et la tarte Bourdaloue. N'oublions pas bien entendu la fameuse baguette qui est l'un des symboles fort de l'image de la France. La région est connue pour ses palaces comme le George V, le Crillon et bien d'autres et ses grands restaurants comme la Tour d'Argent, l'Ambroisie, les Ambassadeurs, Taillevent…

■ **Lieux touristiques :** Bien sur Paris et toutes les beautés de la capitale (musées, monuments historiques…), mais l'ile de France c'est aussi des parcs d'attraction comme Eurodisney, le parc miniature et le parc animalier de Thoiry, c'est des châteaux avec le plus connu de tous le château de Versailles. C'est aussi des "monuments" plus récents comme le stade de France ou la grande arche de la Défence. Bref c'est une région très touristique.