

# Midi Pyrénées



## Liste des produits Marqueurs de la région

Nom du produit	Signe de qualité
Bleu des Causses P.P. - Laguiole P.P.N.C. Roquefort (Brebis) P.P. Rocamadour (chèvre) Noix du Périgord - Mouton Barèges Gavarnie - Chasselas de Moissac Vins, Armagnac, Floc de Gascogne	
Melon du Quercy - Ail rose de Lautrec - ail blanc de Lomagne - Bœuf (Blond Aquitaine, Charolais, fermier Aubrac, Gascon) - Veau d'Aveyron et du Segala - Agneau des Bergers et de l'Aveyron - Porc fermier et au grain du Sud Ouest - Prunes Reine Claude - Haricot Tarbais - Foie gras du Sud Ouest - Oie fermière - Volailles fermières du Gers - Pruneau d'Agen - Canard à foie gras du sud ouest Tomme des Pyrénées (Vache, P.P.N.C.)	

## Produits Régionaux

<b>Produits laitiers</b>	Caldegousse P.M.C.F., Lacandou P.M.C.F., Pérail de brebis P.M.C.F., Barousse Fermier P.P.N.C., Bethmale P.P.N.C., Capitou P.P.N.C., Ourliou P.P.N.C., Tomme fraîche de l'Aubrac P.P.N.C., Anneau du Vic Bilh (chèvre), Cabri ariégeois (chèvre), Cabrioulet (chèvre), Cathare (chèvre), Carré du Tarn (chèvre), Rouelle (chèvre)
<b>Confiserie</b>	Cachou Lajounie, les marrons glacés, la brioche aux pralines.
<b>Autres</b>	Truffe noire du Périgord, la saucisse de Toulouse, le safran du Quercy, oignon doux de Trébons et la violette de Toulouse.

## Les garnitures

Appellation	Explication
<b>Garniture Toulousaine</b>	Composée de truffes, champignons, crêtes et rognons de coq ; foie gras, ris de veau le tout lié avec une sauce demi-glace.
<b>Garniture Chipolata</b>	Composée d'oignons grelots glacés à brun, de marron entiers cuits au consommé, de lardons et de petites saucisses chipolatas sautées.

■ **Le vignoble du sud ouest** : Aucune réelle unité ne réunit ces différents vignobles traditionnellement regroupés sous le nom des vins du Sud Ouest. La production du vignoble peut se répartir comme suit : 65 % pour les vins rouges, 20 % pour les vins blancs et 15 % pour les vins rosés.

## Principales appellations

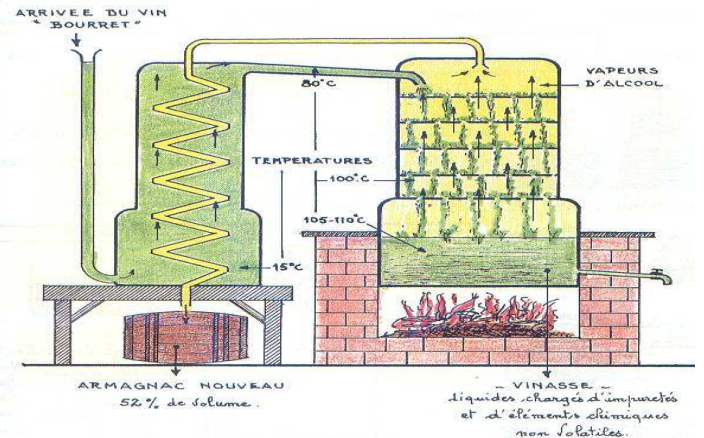
<b>Bergerac.</b>	<b>Pécharmant</b>	<b>Pacherenc du Vic Bilh.</b>	<b>Cahors.</b>
<b>Rosette.</b>	<b>Jurançon</b>	<b>Buzet.</b>	<b>Gaillac.</b>
<b>Monbazillac.</b>	<b>Madiran.</b>	<b>Irouléguay.</b>	<b>Gaillac 1<sup>ère</sup> Côtes</b>

■ **Les vins de Pays ou les I.G.P.** : La région compte 21 I.G.P., les trois plus importantes sont I.G.P. Côtes de Gascogne (689 587 HI), I.G.P. Côtes du Tarn (130 604 HI) et I.G.P. Comté Tolosan (225 128 HI).

## Les spécialités culinaires

Entrées	Accords
Terrine de foie gras Salade Occitane (gésiers et magret) Œufs brouillés aux truffes	<b>Pacherenc Vic Bilh</b> <b>Bergerac</b> <b>Gaillac</b>
Cassoulet de Toulouse Magret de canard en cocotte Chapon à la chipolata	<b>Cahors</b> <b>Fronton</b> <b>Madiran</b>
Prunes à l'armagnac Croustade aux pommes Tarte aux noix	<b>Armagnac</b> <b>Rosette</b> <b>Monbazillac</b>

■ **Les boissons alcoolisées** : La région produit l'A.O.C. **Armagnac** (eau de vie brune à base de vin), le **floc de Gascogne** (V.D.L. à base d'armagnac), la liqueur des mousquetaires, l'eau de vie de prune, l'**Izzara** (liqueur de plantes), le vin de noix et la liqueur de violettes.



■ **Les boissons non alcoolisées** : On trouve plusieurs sources d'eaux minérales : la Luchon M.P., la Mont Roucous M.P, la saint Antonin M.P.. Il y a aussi beaucoup d'eaux de source.

■ **Observations** : La charcuterie tient une grande place dans la gastronomie locale avec tout un assortiment de saucisses, de tripoux, de terrines et de pâtés. Il va de soi que l'on trouve également le meilleur pâté au monde : le foie gras. La région possède aussi un grand nombre de soupes toutes différentes des unes des autres.

■ **Lieux touristiques en Midi Pyrénées** : Région très riches notamment au niveau historique, vous pourrez visiter les grandes villes : Toulouse, Albi et sa cité épiscopale (Unesco), Cahors, Lourdes..., les villages : Rocamadour, Conques, Villefranche de Rouergue... mais c'est aussi le canal du Midi (classé au patrimoine de l'Unesco), le cirque de Gavarnie (Unesco) le Viaduc de Millau, le Pic du Midi, le Causse du Larzac (Unesco)... N'oublions pas non plus le chemin de Saint Jacques de Compostelle qui traverse la région et ses 22 sites classés au Patrimoine de l'Unesco.

