

Rhône Alpes

Haute Savoie, Savoie, Ain, Isère



Liste des produits Marqueurs de la région

Nom du produit	Signe de qualité
Vins – Bleu du Vercors Sassenage P.P., Abondance P.P.C., Beaufort P.P.C. Tome des Bauges P.P.N.C. Reblochon P.M.C.L. -Chevrotin P.M.C.L. Chambéry - Noix de Grenoble Volailles et Dinde de Bresse	
Pommes et poires de Savoie Volailles de l'Ain Jambon et saucisson secs de Savoie Emmental de Savoie P.P.C. Tomme de Savoie P.P.N.C. Ravioles du Dauphiné	

Produits Régionaux

Produits laitiers	Gruyère de Savoie, Emmental de Savoie P.P.C., Raclette P.P.N.C., Tamié P.P.N.C., Avalin P.P.C., Bleu du Mont Cenis (chèvre), Saint Marcellin (chèvre), bleu de Termignon, Persillé des Aravis. Saint Félicien P.M.C.F., Saint Marcellin P.M.C.F., Tommette de Yenne P.P.N.C., Briquette de la Dombes (chèvre).
Confiserie	Saint Genix (brioche aux pralines), biscuit de Savoie, différents miels parfumés (châtaigne, pin...), le reblochon (chocolat praliné).
Autres	Pâtes Savoyardes dont les fameux crozets (nature ou aromatisé) ou bien encore les taillerins. Huile de noix.

Les garnitures

Appellation	Explication
Garniture Nantua	Garniture de queues d'écrevisses liées sauce Nantua et lames de truffes.
Garniture Dauphinoise	Pomme de terre et crème fraîche.
Garniture Grenobloise	Pain de mie frits, câpres, lames de citron, persil haché et arroser de beurre meunier.
Sauce Nantua	Mirepoix de légumes revenus au beurre, écrevisses châtrees, flamber au cognac mouiller vin blanc et fumet de poissons. Ajouter purée de tomate et tomates fraîches. Passer à l'étamine.

■ **Observations** : Une gastronomie très riche avec des cuisines marquées par les différents terroirs. De la rigueur montagnarde à l'ensoleillement des vallées, la diversité gastronomique ne s'en explique pas moins que par la diversité des produits qui la composent. Des poissons des lacs, aux charcuteries de montagnes, à la viande de Pays et en passant par les fromages, la gastronomie régionale est l'une des plus riches de France. La cuisine traditionnelle reste avant tout rustique et cela était dû aux hivers rigoureux et aux difficultés de transport d'où la nécessité de faire avec ce que l'on a. Plus encore que le Dauphiné, la Savoie possède de nombreuses spécialités à base de farines et semoules (polenta, crozets, taillerins...). Il ne faut pas oublier que la Savoie n'est française que depuis 1860.

■ **Lieux touristiques en Rhône Alpes** : Le plus vaste domaine skiable du monde, la région compte 8 parcs régionaux et des sites remarquables comme les différents lacs de montagne, la route des grandes Alpes, le massif du Mont Blanc... N'oublions pas le pays de Gex ou la Bresse.

Les spécialités culinaires

Entrées	Accords
Charcuteries Savoyardes Ravioles Savoyardes Quenelles de Brochet Sauce Nantua Ecrevisses à la nage	Apremont Chignin Chignin Bergeron Aye
Fondue Savoyarde (3 fromages) Berthoud (abondance fondue), Tartiflette Poularde de Bresse aux écrevisses Fricassée de Caion à la Mondeuse Carpe farcie de la Dombes	Rousette Ripaille Mondeuse Mondeuse Chautagne
Biscuit de Savoie et Ile Flottante Saint Genix Gâteau aux noix de Grenoble	Cerdon Cerdon Liqueur Chartreuse

■ **Les boissons alcoolisées** : La région produit un vermouth: le **Chambéry** (1928). On trouve également le fameux **Génépi des Alpes**, la **liqueur de Sapin**, l'**arquebuse**, le Bidoyon ou le Biscantin (cidre), gentiane, et bon nombre de bières. En Isère, nous avons la distillerie des Chartreux avec plusieurs produits dont la fameuse **chartreuse verte et jaune** (la recette reste un secret mais contiendrait plus de 130 plantes différentes). On trouve également des appellations d'origines réglementées : eau de vie de vin de Savoie, eau de vie de marc de Savoie, eau de marc originaire du Bugey et eau de vie de vin du Bugey.

■ **Les Boissons non alcoolisées** : On trouve l'une des plus grandes eaux minérales françaises : **Evian M.P.** et juste à côté nous trouvons l'eau de **Thonon M.P.** Mais il y a aussi l'eau d'**Aix les Bains M.P.** On trouve des eaux de source notamment de la marque Cristalline. La région produit également beaucoup de sirop (**Teisseire** à Grenoble et **Dolin** en Savoie) et la fameuse antésite (Grenoble).

■ **Le vignoble du Bugey** : 500 Ha et une production de 30 000 Hl. Les principaux cépages blancs sont le Chardonnay, l'Altesse, la Molette, la Jacquère et le Chasselas. Pour les cépages noirs, nous avons le Gamay, le Pinot noir, le Pouslard et la Mondeuse.



■ **Le vignoble Savoyard** :



