

Quelques produits et spécialités de la région Auvergne Rhône-Alpes :

La France jouit d'un patrimoine culinaire tellement vaste qu'il serait trop long d'en dresser une liste complète. Néanmoins, certains produits et certaines spécialités, les plus réputés, sont à même de représenter les plats de notre région. Ces produits et plats typiques sont par ailleurs très répandus en France et peuvent être dégustés à travers tout l'hexagone.

Quant aux vins, là aussi, la région Auvergne Rhône-Alpes a trouvé avec eux de formidables ambassadeurs. Côtes du Rhône septentrionales, Beaujolais, vins de Savoie et de l'Ain et grands crus côtoient des coteaux qui se marient à merveille avec les produits issus des mêmes terroirs.



a) Quelques produits régionaux

Les fromages

21 fromages en AOC :

- Abondance
- Banon
- Beaufort
- Beurre de Bresse
- Bleu de Gex
- Bleu de Septmoncel
- Bleu du Vercors-Sassenage
- Charolais
- Chevrotin
- Comté
- Crème de Bresse
- Fourme d'Ambert
- Fourme de Montbrison
- Mâconnais
- Morbier
- Picodon
- Reblochon ou Reblochon de Savoie
- Rigotte de Condrieu
- Tome des Bauges
- Bleu d'Auvergne
- Cantal
- Laguiole
- Saint-Nectaire
- Salers

Les viandes

- Bœuf de Charolles
- Dinde de Bresse
- Fin Gras du Mézenc
- Volailles de Bresse
- Charcuteries (saucissons, jambons...)
- Diot de Savoie
- Veau des monts de Velay ...

Fruits et légumes

- Châtaigne d'Ardèche
- Noix de Grenoble
- Pommes
- Poires
- Lentilles vertes du Puy
- Pommes de terre
- Myrtilles
- Prunes
- Abricots
- Framboises

Epicerie :

- Pastilles de Vichy
- Miels
- Moutarde de Charroux
- Nougat de Montélimar
- Pâtes de fruits d'Auvergne
- Crozets ...

Vins et alcools

- Bière Vellavia

Vins AOC : 45 :

- Vin de Savoie
- Vinsobres
- Côtes d'Auvergne
- Entraygues-le Fel
- Saint-Pourçainv ...



b) Quelques spécialités régionales :

La région Auvergne Rhône-Alpes a une multitude de spécialités.

Il y a par exemple les volailles de Bresse dans le département de l'Ain et les grenouilles dans la Dombes. Il y a aussi les spécialités fromagères à base de reblochon comme la tartiflette ou le soufflé au beaufort en Savoie et dans le Dauphiné . En Auvergne Rhône-Alpes, il y a également le Tricastin, avec le nougat de Montélimar, et un avant-goût du Sud avec les truffes, les olives, les ravioles et le picodon. Le long des Côtes du Rhône, il est possible de déguster un gratin dauphinois. Sur la plaine du Forez, les gourmets pourront composer leur menu autour d'une salade de barabans (pissenlits) aux lardons suivie d'un cochon de lait du haut Forez. La région Auvergne Rhône-Alpes, c'est enfin Lyon, berceau de la gastronomie française, avec sa large farandole de charcuteries traditionnelles et de préparations d'abats comme le tablier de sapeur, le sabodet à la tête de porc accompagné de son pot de Beaujolais à déguster dans les nombreux "bouchons lyonnais".

Quelques exemples:



Le gratin dauphinois

Grand classique de la gastronomie française, et plus particulièrement de la région du Dauphiné, le gratin dauphinois est un plat à base de pommes de terre coupées en fines tranches, de lait et de crème fraîche. La qualité des pommes de terre est primordiale à sa réussite. Elles doivent être à chair jaune et sucrée, comme les charlotte, roseval ou mona lisa. La cuisson douce et lente contribue à la saveur de ce plat familial qui accompagne avec bonheur les viandes.



Les ravioles de Romans

Ces petits carrés de pâte farcis aux légumes, à la viande ou au fromage, confectionnés à la main, sont apparus dès le Moyen Âge dans la région du Dauphiné. La raviole est devenue une spécialité culinaire de la région de Romans-sur-Isère et du Royans, dans la Drôme et l'Isère, qui bénéficie d'une AOC. Jetées dans l'eau salée à ébullition, elles en sont retirées très vite pour être servies accompagnées de crème fraîche ou en salade.

La bugne



La bugne, ou beignet, est une petite pâtisserie datant du XVI^e siècle, qui trouve ses origines dans toute la région Rhône-Alpes. Rabelais la mentionne dans Pantagruel comme une recette traditionnelle lyonnaise. La pâte composée de farine, lait et œufs, peut être aromatisée à la fleur d'oranger, au rhum ou au citron. On en fait un petit beignet qui cuira dans la friture. La bugne se déguste en période de carnaval, durant le mois de février.

La fondue savoyarde



La fondue savoyarde est un plat régional de la gastronomie savoyarde à base de fromage fondu et de pain. Elle est préparée, selon la préparation dite moitié/moitié, à partir de produits locaux tels que le comté de montagne, le beaufort, le gruyère de Savoie, l'emmental de Savoie ou encore l'abondance.

Avec l'essor des sports d'hiver et du tourisme alpin depuis les années 1950, la fondue savoyarde est devenue une recette de cuisine populaire en France.