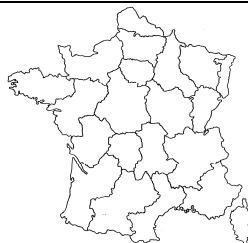


# Languedoc Roussillon



## Liste des produits Marqueurs de la région

Nom du produit	Signe de qualité
<b>Vins et V.D.N.</b> Pélaridon des Cévennes (chèvre) Roquefort (brebis) P.P. - Bleu des Causses P.P. Taureau de Camargue Pomme de Terre Primeur Béa du Roussillon Oignon doux des Cévennes Olive Picholine de Nîmes	
<b>Volailles fermières du Languedoc et des Cévennes</b> Agneau fermier du pays d'Oc Riz de Camargue Fraise de Nîmes ou Gariguette Anchois de Collioure	

## Produits Régionaux

<b>Produits laitiers</b>	Tomme d'Aubrac P.P.N.C., bleu du berger P.P., Perail de brebis, Ourliou (brebis) P.P.N.C., Fédou, Seillou, Berger de Lozère, Cathare (chèvre)
<b>Confiserie</b>	Nougat de Limoux, réglisse d'Uzès, berlingot de Pézenas

## Les garnitures

Appellation	Explication
Garniture Catalane	Fonds d'artichauts et petites tomates grillées.
Garniture Languedocienne	Rondelles d'aubergines frites, cèpes émincés et sautés à l'huile, tomate concassée, persil haché.
Garniture Saupiquet	Foies de lapin et de volailles pochés, pilés avec gousses d'ail, montés à l'huile d'olive comme une mayonnaise avec moutarde et assaisonnée de thym, laurier sel et poivre.
Beurre de Montpellier	Feuilles de cresson, persil, cerfeuil, ciboulette, épinards, échalotes hachées, cornichons, câpres, gousse d'ail et anchois. Réduire en purée, monter avec des jaunes d'œufs crus et durs et beurre en pompage. Piment de Cayenne, passé au chinois.

■ **Le vignoble** : L'un des plus anciens vignobles de France qui a souffert d'une mauvaise réputation et pourtant on y trouve bon nombre de vins de bonne qualité. Cette région fournit une grosse partie des vins de table. La diversité de cette région, vaste terroir qui compte pour près de 40% du vignoble français, provient aussi bien des sols et des climats que des appellations et des cépages.

## Principales appellations du Roussillon

<b>Cotes du Roussillon</b>	<b>Collioure</b>
----------------------------	------------------

■ **Observations** : La richesse fruitière en fait la 1ère région pour la conservation des fruits, ils sont confits, secs, cuits en conserve, en confitures et gelées. Il faut bien faire la différence entre la gastronomie languedocienne et la gastronomie roussillonnaise (catalanes). Elles sont sensiblement différentes car la cuisine roussillonnaise a subi l'influence catalane avec une gastronomie fortement tournée vers la mer.

■ **Lieux touristiques en Languedoc Roussillon** : Région très riche historiquement avec beaucoup d'anciennes forteresses et différents sites majestueux comme Carcassonne, Nîmes, le pont du Gard.... C'est la région qui compte également le plus grand nombre de "plus beaux villages de France" et pourquoi ne pas faire une croisière sur le canal du midi (patrimoine mondial de l'Unesco).

## Les spécialités culinaires

Entrées	Accords
Huîtres de Bouzigues Charcuteries du terroir Quiche au roquefort	Saint chinian Faugères Maury
Bourride Sétoise Aligot Cassoulet de Castelnaudary Bœuf à la Gardiane	Corbières Minervois Fitou Collioure
Crème Catalane Croustade languedocienne Tarte aux abricots	Clairette du Languedoc Blanquette de Limoux

■ **Les boissons alcoolisées** : L'abricotada est une boisson catalane rappelant la sangria et élaboré avec l'abricot rouge du Roussillon. Le Noilly Prat est un vermouth qui regroupe plus de 30 plantes. C'est le seul Vermouth français avec le Chambéry. Le Byrrh (1873), élaboré à partir de vin muté à l'alcool mélangé avec des plantes aromatiques, des plantes torréfiées et des herbes. La Micheline, liqueur obtenue par la macération de plantes (coriandre, mélisse, cannelle, noix de muscade...) dans de l'alcool puis par distillation du macérât. Nous allons trouver le marc, l'eau de vie de marc du Languedoc et eau de vie de vin du Languedoc.

■ **Les Boissons non alcoolisées** : Région très riche en eaux minérales : Perrier M.G., Alet M.P., Quézac M.G., Salvetat (eau de source) et bien d'autre encore.

■ **Remarque** : Il existe un label "Produits Cathares" qui regroupe différents produits, cela va des haricots de Castelnaudary aux jus de fruits en passant par l'huile d'olive, le miel et bien d'autres.

■ **Les Vins Doux Naturels** : 90% des V.D.N. sont produits dans la région. Les moûts contiennent du sucre et reçoivent en cours de fermentation un apport d'alcool titrant au moins 95% et représentant entre 5 et 10% du volume du moût. Cette addition d'alcool que l'on appelle le mutage a pour effet de stopper la fermentation. Les V.D.N. doivent avoir au moins 21,5% d'alcool.

Roussillon	
<b>Banyuls</b>	<b>Rivesaltes</b>
<b>Maury</b>	<b>Muscat de Rivesaltes</b>
Languedoc	
<b>Muscat de Lunel.</b>	<b>Muscat de St Jean de Minervois.</b>
<b>Muscat de Frontignan.</b>	<b>Muscat de Mireval.</b>

## Principales appellations du Languedoc

<b>Saint Chinian.</b>	A.O.C. pour les vins blancs depuis 2004, les vins blancs représentent 1 % de la production.
<b>Fitou</b>	A.O.C. depuis 1948.
<b>Corbières</b>	A.O.C. depuis 1985. Les Corbières ont connu une histoire géologique très complexe qui explique une grande diversité de sols (schiste, calcaire, grès, marne...).
<b>Minervois.</b>	A.O.C. depuis 1985. Travail de recherche sur la production de blancs moelleux connus sous le nom de Minervois Nobles jusqu'au début des années quatre-vingt.
<b>Limoux.</b>	Peu de vin commercialisé sous cette A.O.C. Vin tranquille. Vinification et élevage en fûts de chêne.
<b>Blanquette de Limoux</b>	Elevage au moins de 9 mois en cave pour la méthode traditionnelle.
<b>Crémant de Limoux</b>	