

REGION : La BRETAGNE

Située à l'extrême Ouest de la France, la Bretagne recouvre entièrement le massif armoricain. Départements : Finistère (29), Côtes d'Armor (22), Ille et vilaine (35), Morbihan (56).
<http://www.region-bretagne.fr/CRB>



MARQUEURS OU AUTRES PRODUITS REGIONNAUX:

Entrées	Poissons	Viandes	Desserts
Boudins blanc et noir Andouille de Guéméné Jambon de Morlaix, Gros pâté breton	Bar, sardine, thon, araignée de mer, coquilles St-Jacques, étrilles, homard, langouste, tourteau, bigorneaux, huîtres (Belon, Cancale, Paimpol), Demoiselles d	Chapon de Janzé, Poule de Rennes	Pommes, Fraises de Plougastel
Boissons	Autres		
Cidre pur jus de variété Guillevic (Label Rouge) Cidre de Cornouaille (Quimper) AOC Cidre de Bretagne (IGP Bretagne) Hydromel, Chouchen (hydromel) Eau de Plancoët Lambic (eau de vie de cidre)	Fleur de sel de Guérande Choux fleur		

MENU TYPE

Artichauts à la Rennaise
 Pâté Breton
 Plateaux de fruits de mer

Araignée de mer farcie
 Homard à la Morbihannaise
 Cotriade (poissons en court bouillon)
 Kig Ha Farz (pot au feu Breton)

Far aux pruneaux
 Salade de fraises de Plougastel au vin rouge
 Gâteau de marrons de Rieux
 Craquelins de St-Malô

Le cidre

Le cidre est une boisson obtenue à partir de jus de pomme fermenté. Le cidre a un faible degré alcoolique. Le cidre pur jus, titrant de cinq à neuf degrés, est obtenu sans addition d'eau. Le cidre marchand titre cinq degrés et le petit cidre, seulement trois. Le cidre peut être brut lorsqu'on laisse la fermentation alcoolique se poursuivre jusqu'à son terme, ou doux, lorsque la fermentation est interrompue pour laisser un peu de sucre dans la boisson. Tout l'art consiste à mélanger diverses variétés de pommes de manière à obtenir un cidre équilibré. Ainsi on compte plusieurs centaines de variétés de pommes qui entrent dans la fabrication du cidre (dont la bedan, la duret, le bisquet, le fréquin,...)

La fermentation se fait sans ajout de ferment et de sucres et dure environ un mois. Il peut être filtré, pasteurisé. L'adjectif « mousseux » est justifié lorsque la gazéification provient exclusivement de la fermentation ; sinon il est mis en bouteille après avoir été saturé de CO₂.

L'appellation « cidre bouché » provient d'une pratique traditionnelle qui consistait à ajouter du sucre lors de la mise en bouteille de manière à développer une légère effervescence en bouteille. (à la manière champenoise)

L'appellation « pur jus » ne s'applique qu'aux cidres obtenus sans adjonction d'eau.

La Bretagne se partage avec la Normandie l'exclusivité de la production de cidre en France. Il accompagne avec merveille les repas de galettes de sarrasin et de crêpes. En cuisine il peut être utilisé principalement avec des poissons (matelote, sole, barbu) mais également avec le lapin et les tripes.

Les cidres de Dinan et de Fouesnant sont particulièrement réputés.

La crêpe bretonne, dite aussi « galette », est une spécialité régionale de Bretagne. En breton, le même terme *krampouezhenn*, traduit par « crêpe », désigne indifféremment une crêpe sucrée au froment ou une crêpe salée au sarrasin. Le mot « galette » n'est par conséquent pas utilisé dans ce sens dans les régions où le breton était encore répandu au début du XX^e siècle, dans l'ouest de la Bretagne ; il y fait plutôt référence à une pâte épaisse (galette de pommes, etc.) ou à un biscuit beurré.

Les bonnes adresses :

Jacques Thorel : L'Auberge Bretonne
 Jane et Olivier Roellinger : Maison de Bricourt
 L'atlandide à Nantes, Castel Marie Louise à la Baule

La bière et la cervoise : aujourd'hui, on ne compte pas moins de 15 brasseries en Bretagne. Et elles font de la bonne bière ! Amateurs de *Pils*, passez votre chemin, ici on brasse de la bière artisanale bretonne, non filtrée, non pasteurisée et plutôt alcoolisée. La plus célèbre, la *Coreff* de Morlaix, ambrée et fortement houblonnée, reste bien traditionnelle. Bernard Lancelot, l'autre poids lourd, a pris le parti des bières spéciales. Outre sa *Cervoise* légèrement miellée, il propose une bière au sarrasin (*Telell Du*), une bière blanche (*Blanche Hermine*). À Huelgoat, dans le Finistère, la brasserie An Alarc'h élabore quant à elle la *Hini Du* et la *Tantad*.

Les accord mets et vins

Apéritif : Pommeau Plateau de fruits de mer : vin blanc sec ex : Sancerre, Muscadet de Sèvre et Maine, Gros Plant du pays Nantais	Araignées, homard : Muscadet, Chablis, Sancerre Chapon de Janzé : Saint Nicolas de Bourgueil, Chinon Far, Kouign Amann, Douillon : Cidre, Quart de Chaumes, Bonnezeaux.
--	--

http://www.routard.com/guide/bretagne/892/cuisine_et_boissons.htm