

CARTES DES PRODUITS DE FRANCE[©]

Document créé par :

✓ CHAUVIN Etienne

Enseignant PLP, Lycée Polyvalent Jean Moulin, Béziers
Etienne.C Chauvin@ac-montpellier.fr

✓ GAZAGNAIRE Joël

Enseignant PLP, Lycée Professionnel Pontarcher, Vesoul
Joel.Gazagnaire@ac-Besancon.fr

✓ LABORIE Antonin

Enseignant certifié, Lycée Hôtelier Savoie-Léman, Thonon-les-Bains
Antonin.Laborie@ac-grenoble.fr

Préface

- Ce document, présenté sous forme de carte et par catégorie, met en évidence les principaux produits de la France métropolitaine ;
- Nous faisons le choix de le transmettre au plus grand nombre, gratuitement et modifiable, vous permettant ainsi d'ajouter, de retirer ou de modifier ce que vous souhaitez ;
- De nombreux produits possède un lien URL, passez votre curseur de souris dessus, maintenir la touche « CTRL » du clavier + clique gauche souris pour accéder au site internet du produit ;
- Nous avons gardé les anciennes régions, afin d'être plus précis géographiquement ;
- Si vous avez des conseils de produits à ajouter ou une modification/rectification à faire, n'hésitez pas à nous contacter par mail ;
- Bonne lecture...

- Moules de bouchot de la baie du Mont Saint-Michel
- Oignon de Roscoff
- Coco de Paimpol

- Beurre d'Isigny
- Crème d'Isigny
- Pré salés de la baie du Mont Saint-Michel (agneau)

- Prés salés de la baie de Somme (agneau)

- Miel de sapin des Vosges

- Poulet/Volaille de Bresse
- Poularde de Bresse
- Chapon de Bresse
- Dinde de Bresse
- Crème de Bresse
- Beurre de Bresse

- Maine-Anjou (Bœuf)

- Pomme du Limousin

- Châtaigne d'Ardèche
- Noix de Grenoble
- Huile d'olive de Nyons
- Olives noires de Nyons

- Lentilles vertes du Puy
- Fin gras du Mézenc (bœuf)

- Bœuf de Charolles

- Pommes de terre de l'île de Ré
- Beurre Charentes-Poitou
- Beurre des Deux-Sèvres
- Beurre des Charentes

- Figue de Solliès
- Muscat du Ventoux
- Pâte d'olive de Nice
- Olives de Nice
- Olives cassées de la vallée des Baux de Provence
- Olives noires de la vallée des Baux de Provence
- Huile d'olive: d'Aix-en-Provence, de Haute-Provence, de la vallée des Baux de Provence, de Nice, de Provence
- Foin de Crau

- Piment d'Espelette – Ezpeletako Biperra
- Kintoa (porc)
- Jambon du Kintoa
- Noix du Périgord
- Huile de noix du Périgord

- Taureau de Camargue

- Abricots rouges du Roussillon

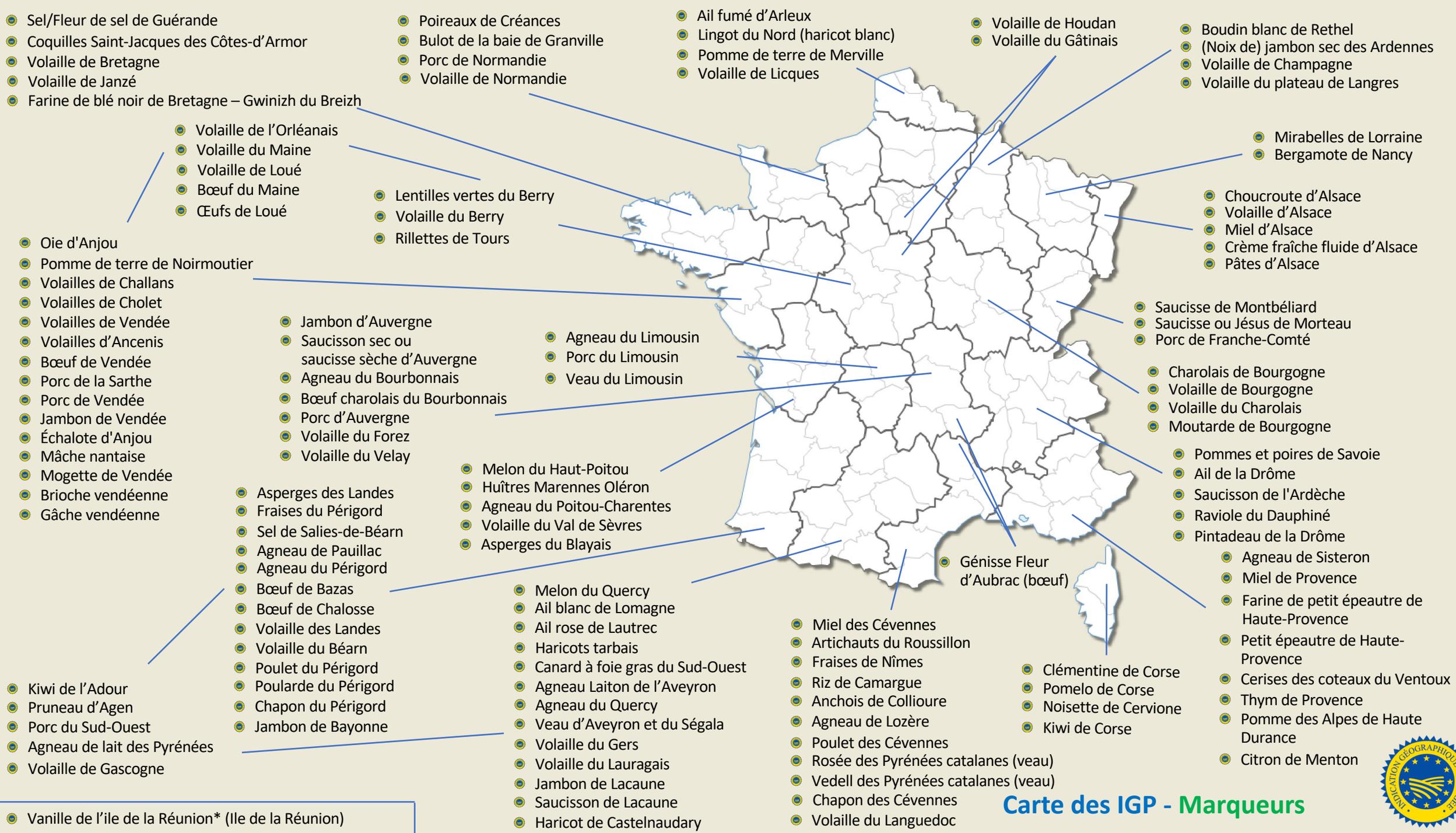
- Chasselas de Moissac
- Ail violet de Cadours
- Porc noir de Bigorre
- Jambon noir de Bigorre
- Barèges-Gavarnie (agneau)

- Béa du Roussillon (pomme de terre)
- Lucques du Languedoc (olive verte)
- Olives de Nîmes
- Huile d'olive de Nîmes
- Oignon doux des Cévennes

- Coppa de Corse - Coppa di Corsica
- Lonzo de Corse - Lonzu
- Jambon sec de Corse - Prisuttu
- Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa
- Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica
- Miel de Corse – Mele di Corsica (6 crus)



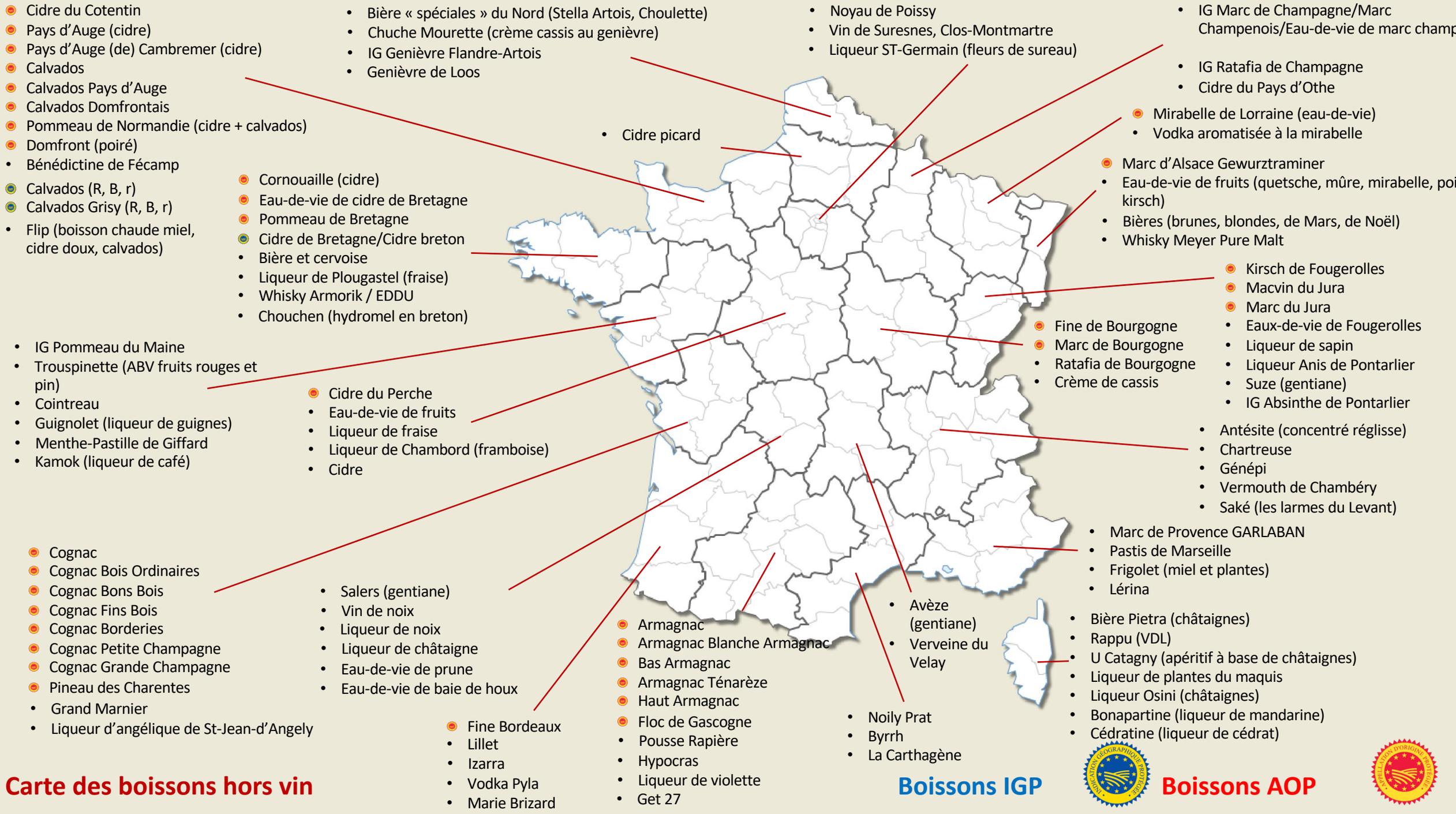
Carte des AOP - Marqueurs



Carte des IGP - Marqueurs



Vanille de l'île de la Réunion* (Ile de la Réunion)



- Cidre du Cotentin
- Pays d'Auge (cidre)
- Pays d'Auge (de) Cambremer (cidre)
- Calvados
- Calvados Pays d'Auge
- Calvados Domfrontais
- Pommeau de Normandie (cidre + calvados)
- Domfront (poiré)
- Bénédicte de Fécamp
- Calvados (R, B, r)
- Calvados Grisy (R, B, r)
- Flip (boisson chaude miel, cidre doux, calvados)

- Bière « spéciales » du Nord (Stella Artois, Choulette)
- Chucho Mourette (crème cassis au genièvre)
- IG Genièvre Flandre-Artois
- Genièvre de Loos

- Noyau de Poissy
- Vin de Suresnes, Clos-Montmartre
- Liqueur ST-Germain (fleurs de sureau)

- IG Marc de Champagne/Marc Champenois/Eau-de-vie de marc champ
- IG Ratafia de Champagne
- Cidre du Pays d'Othe

- IG Pommeau du Maine
- Trouspinette (ABV fruits rouges et pin)
- Cointreau
- Guignolet (liqueur de guignes)
- Menthe-Pastille de Giffard
- Kamok (liqueur de café)

- Cornouaille (cidre)
- Eau-de-vie de cidre de Bretagne
- Pommeau de Bretagne
- Cidre de Bretagne/Cidre breton
- Bière et cervoise
- Liqueur de Plougastel (fraise)
- Whisky Armorik / EDDU
- Chouchen (hydromel en breton)

- Cidre du Perche
- Eau-de-vie de fruits
- Liqueur de fraise
- Liqueur de Chambord (framboise)
- Cidre

- Salers (gentiane)
- Vin de noix
- Liqueur de noix
- Liqueur de châtaigne
- Eau-de-vie de prune
- Eau-de-vie de baie de houx

- Fine Bordeaux
- Lillet
- Izarra
- Vodka Pyla
- Marie Brizard

- Cidre picard

- Armagnac
- Armagnac Blanche Armagnac
- Bas Armagnac
- Armagnac Ténarèze
- Haut Armagnac

- Floc de Gascogne
- Pousse Rapière
- Hypocras
- Liqueur de violette
- Get 27

- Noilly Prat
- Byrrh
- La Carthagène

Boissons IGP



Boissons AOP



- Mirabelle de Lorraine (eau-de-vie)
- Vodka aromatisée à la mirabelle

- Marc d'Alsace Gewurztraminer
- Eau-de-vie de fruits (quetsche, mûre, mirabelle, poi kirsch)
- Bières (brunes, blondes, de Mars, de Noël)
- Whisky Meyer Pure Malt

- Kirsch de Fougerolles
- Macvin du Jura
- Marc du Jura
- Eaux-de-vie de Fougerolles
- Liqueur de sapin
- Liqueur Anis de Pontarlier
- Suze (gentiane)
- IG Absinthe de Pontarlier

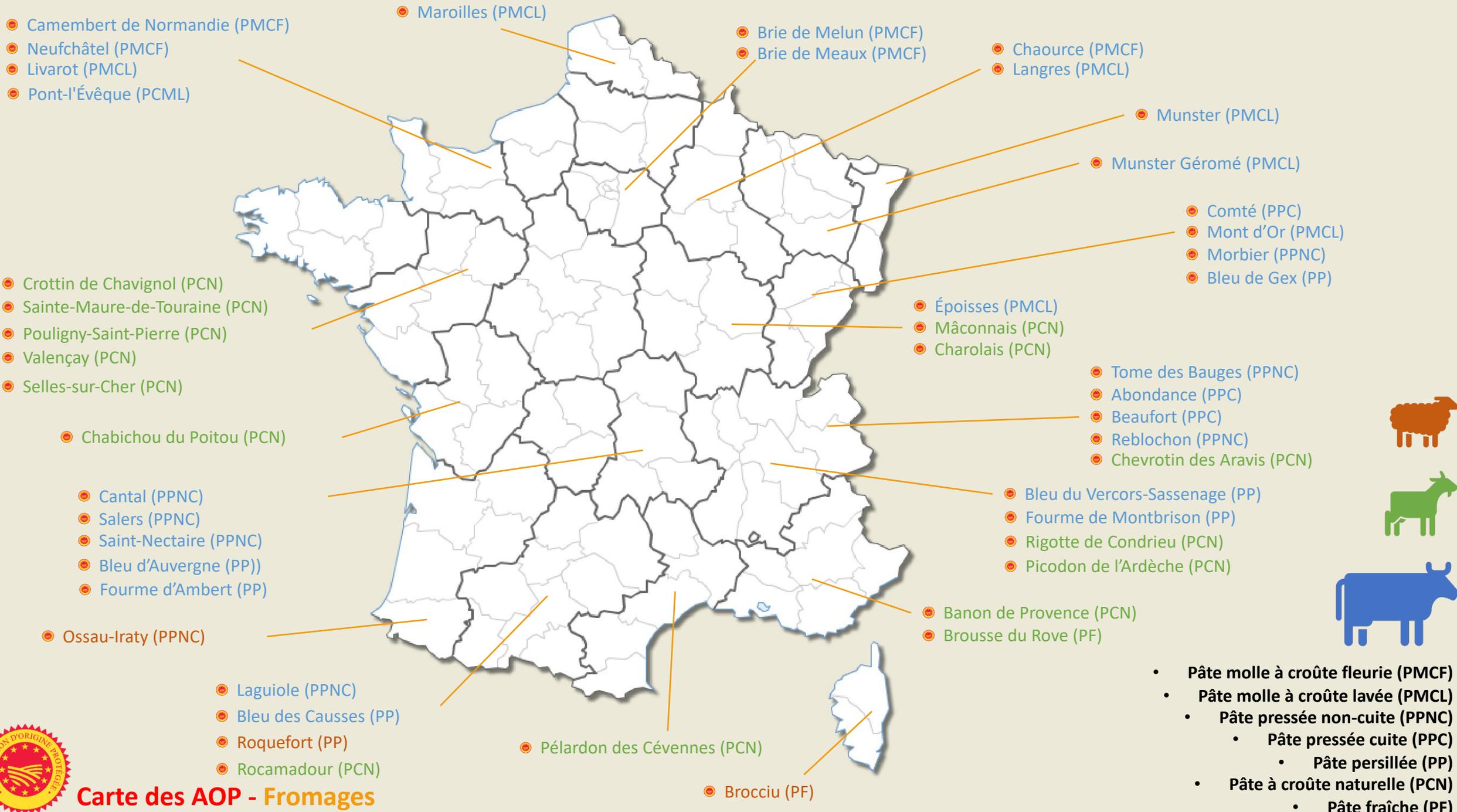
- Fine de Bourgogne
- Marc de Bourgogne
- Ratafia de Bourgogne
- Crème de cassis

- Antésite (concentré réglisse)
- Chartreuse
- Génépi
- Vermouth de Chambéry
- Saké (les larmes du Levant)

- Marc de Provence GARLABAN
- Pastis de Marseille
- Frigolet (miel et plantes)
- Lérina

- Bière Pietra (châtaignes)
- Rappu (VDL)
- U Catagny (apéritif à base de châtaignes)
- Liqueur de plantes du maquis
- Liqueur Osini (châtaignes)
- Bonapartine (liqueur de mandarine)
- Cédratione (liqueur de cédrat)

Carte des boissons hors vin



- Camembert de Normandie (PMCF)
- Neufchâtel (PMCF)
- Livarot (PMCL)
- Pont-l'Évêque (PCML)

- Maroilles (PMCL)
- Mont des Cats (PPNC)

- Brie de Meaux (PMCF)
- Brie de Melun (PMCF)

- Chaource (PMCF)
- Langres (PMCL)

Fromages AOP



Fromages IGP



Fromages « Monastic »



Fromages Label Rouge



- Trappe/Timanoix (PPNC)
- Trappe de Timadeuc (PPNC)

- Crottin de Chavignol (PCN)
- Pouligny-Saint-Pierre (PCN)
- Sainte-Maure-de-Touraine (PCN)
- Selles-sur-Cher (PCN)
- Valençay (PCN)

- Chabichou du Poitou (PCN)

- Cantal (PPNC)
- Saint-Nectaire (PPNC)
- Salers (PPNC)
- Bleu d'Auvergne (PP)
- Fourme d'Ambert (PP)

- Ossau-Iraty (PPNC)
- Échourgnac aux noix (PPNC)
- Belloc (PPNC)

- Laguiole (PPNC)
- Bleu des Causses (PP)
- Rocamadour (PCN)
- Roquefort (PP)
- Tomme des Pyrénées (PMCF)

- Cabécou (PCN)
- Saint-Paterne (PMCF)

- Pélarдон des Cévennes (PCN)

- Brocciu (PF)

- Munster Géromé (PMCL)

- Munster (PMCL)

- Mont d'Or (PMCL)
- Morbier (PPNC)
- Comté (PPC)
- Bleu de Gex (PP)

- Époisses (PMCL)
- Charolais (PCN)
- Mâconnais (PCN)
- Brillat-Savarin (PMCF)
- Soumaintrain (PMCL)
- Citeaux (PPNC)

- Emmental français Est-Central (PPC)
- Gruyère (PPC)
- Emmental (PPC)

- Tome des Bauges (PPNC)
- Reblochon (PPNC)
- Abondance (PPC)
- Beaufort (PPC)
- Chevrotin des Aravis (PPNC)
- Saint-Marcelin (PMCF)
- Raclette de Savoie (PPNC)
- Tomme de Savoie (PPNC)
- Emmental de Savoie (PPC)
- Tamié (PPNC)
- Fromage à raclette (PPNC)

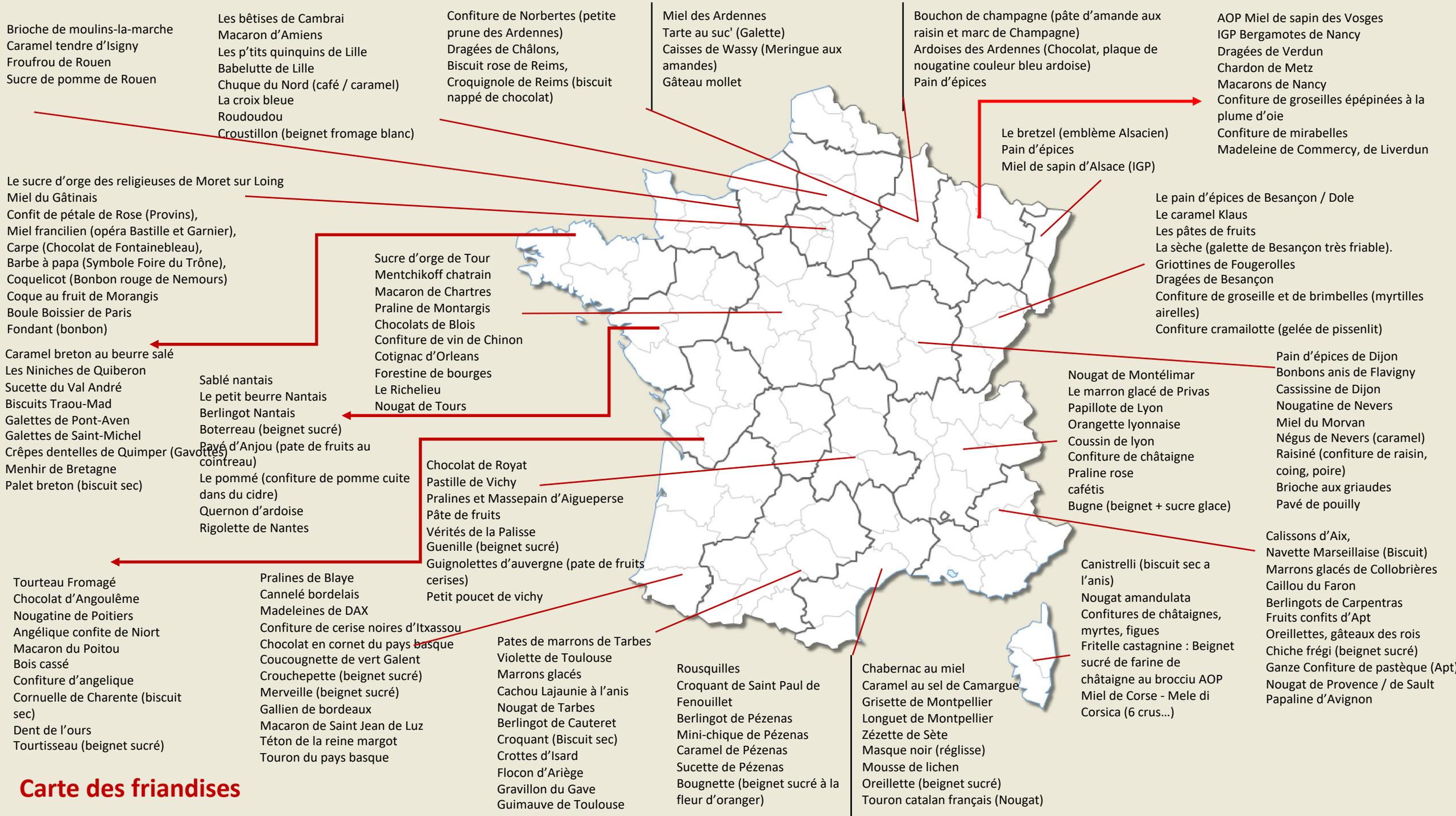
- Bleu du Vercors-Sassenage (PP)
- Fourme de Montbrison (PP)
- Picodon de l'Ardèche (PCN)
- Rigotte de Condrieu (PCN)
- Saint-Félicien (PMCF)

- Banon de Provence (PCN)
- Brousse du Rove (PF)



Carte des fromages labellisés

- Pâte molle à croûte fleurie (PMCF)
- Pâte molle à croûte lavée (PMCL)
- Pâte pressée non-cuite (PPNC)
 - Pâte pressée cuite (PPC)
 - Pâte persillée (PP)
- Pâte à croûte naturelle (PCN)
 - Pâte fraîche (PF)



Brioche de moulins-la-marche
Caramel tendre d'Isigny
Froufrou de Rouen
Sucre de pomme de Rouen

Les bêtises de Cambrai
Macaron d'Amiens
Les p'tits quinquins de Lille
Babelutte de Lille
Chuque du Nord (café / caramel)
La croix bleue
Roudoudou
Croustillon (beignet fromage blanc)

Confiture de Norbertes (petite prune des Ardennes)
Dragées de Châlons,
Biscuit rose de Reims,
Croquignole de Reims (biscuit nappé de chocolat)

Miel des Ardennes
Tarte au suc' (Galette)
Caisses de Wassy (Meringue aux amandes)
Gâteau mollet

Bouchon de champagne (pâte d'amande aux raisin et marc de Champagne)
Ardoises des Ardennes (Chocolat, plaque de nougatine couleur bleu ardoise)
Pain d'épices

AOP Miel de sapin des Vosges
IGP Bergamotes de Nancy
Dragées de Verdun
Chardon de Metz
Macarons de Nancy
Confiture de groseilles épépinées à la plume d'oie
Confiture de mirabelles
Madeleine de Commercy, de Liverdun

Le sucre d'orge des religieuses de Moret sur Loing
Miel du Gâtinais
Confit de pétale de Rose (Provins),
Miel francilien (opéra Bastille et Garnier),
Carpe (Chocolat de Fontainebleau),
Barbe à papa (Symbole Foire du Trône),
Coquelicot (Bonbon rouge de Nemours)
Coque au fruit de Morangis
Boule Boissier de Paris
Fondant (bonbon)

Sucre d'orge de Tour
Mentchikoff chatrain
Macaron de Chartres
Praline de Montargis
Chocolats de Blois
Confiture de vin de Chinon
Cotignac d'Orleans
Forestine de bourges
Le Richelieu
Nougat de Tours

Le bretzel (emblème Alsacien)
Pain d'épices
Miel de sapin d'Alsace (IGP)

Le pain d'épices de Besançon / Dole
Le caramel Klaus
Les pâtes de fruits
La sèche (galette de Besançon très friable).
Griottines de Fougerolles
Dragées de Besançon
Confiture de groseille et de brimbelles (myrtilles aïrelles)
Confiture cramailotte (gelée de pissenlit)

Caramel breton au beurre salé
Les Niniches de Quiberon
Sucette du Val André
Biscuits Traou-Mad
Galette de Pont-Aven
Galette de Saint-Michel
Crêpes dentelles de Quimper (Gavottes)
Menhir de Bretagne
Palet breton (biscuit sec)

Sablé nantais
Le petit beurre Nantais
Berlingot Nantais
Boterreau (beignet sucré)
Pâté d'Anjou (pâte de fruits au cointreau)
Le pommé (confiture de pomme cuite dans du cidre)
Quernon d'ardoise
Rigolette de Nantes

Chocolat de Royat
Pastille de Vichy
Pralines et Maspain d'Aigüepèrse
Pâte de fruits
Vérités de la Palisse
Guenille (beignet sucré)
Guignolètes d'auvergne (pâte de fruits cerises)
Petit poucet de vichy

Nougat de Montélimar
Le marron glacé de Privas
Papillote de Lyon
Orangette lyonnaise
Cousin de Lyon
Confiture de châtaigne
Praline rose
cafétiens
Bugne (beignet + sucre glace)

Pain d'épices de Dijon
Bonbons anis de Flavigny
Cassissine de Dijon
Nougatine de Nevers
Miel du Morvan
Négus de Nevers (caramel)
Raisiné (confiture de raisin, coing, poire)
Brioche aux griaudes
Pavé de pouilly

Tourteau Fromagé
Chocolat d'Angoulême
Nougatine de Poitiers
Angélique confite de Niort
Macaron du Poitou
Bois cassé
Confiture d'angelique
Cornuelle de Charente (biscuit sec)
Dent de l'ours
Tourtiiseau (beignet sucré)

Pralines de Blaye
Cannelé bordelais
Madeleines de DAX
Confiture de cerise noires d'Ixassou
Chocolat en cornet du pays basque
Coucounette de vert Galent
Crouchepette (beignet sucré)
Merveille (beignet sucré)
Gallien de bordeaux
Macaron de Saint Jean de Luz
Téton de la reine margot
Touiron du pays basque

Pates de marrons de Tarbes
Violette de Toulouse
Marrons glacés
Cachou Lajaunie à l'anis
Nougat de Tarbes
Berlingot de Caüteret
Croquant (Biscuit sec)
Crottes d'Isard
Flocon d'Ariège
Gravillon du Gave
Guimauve de Toulouse

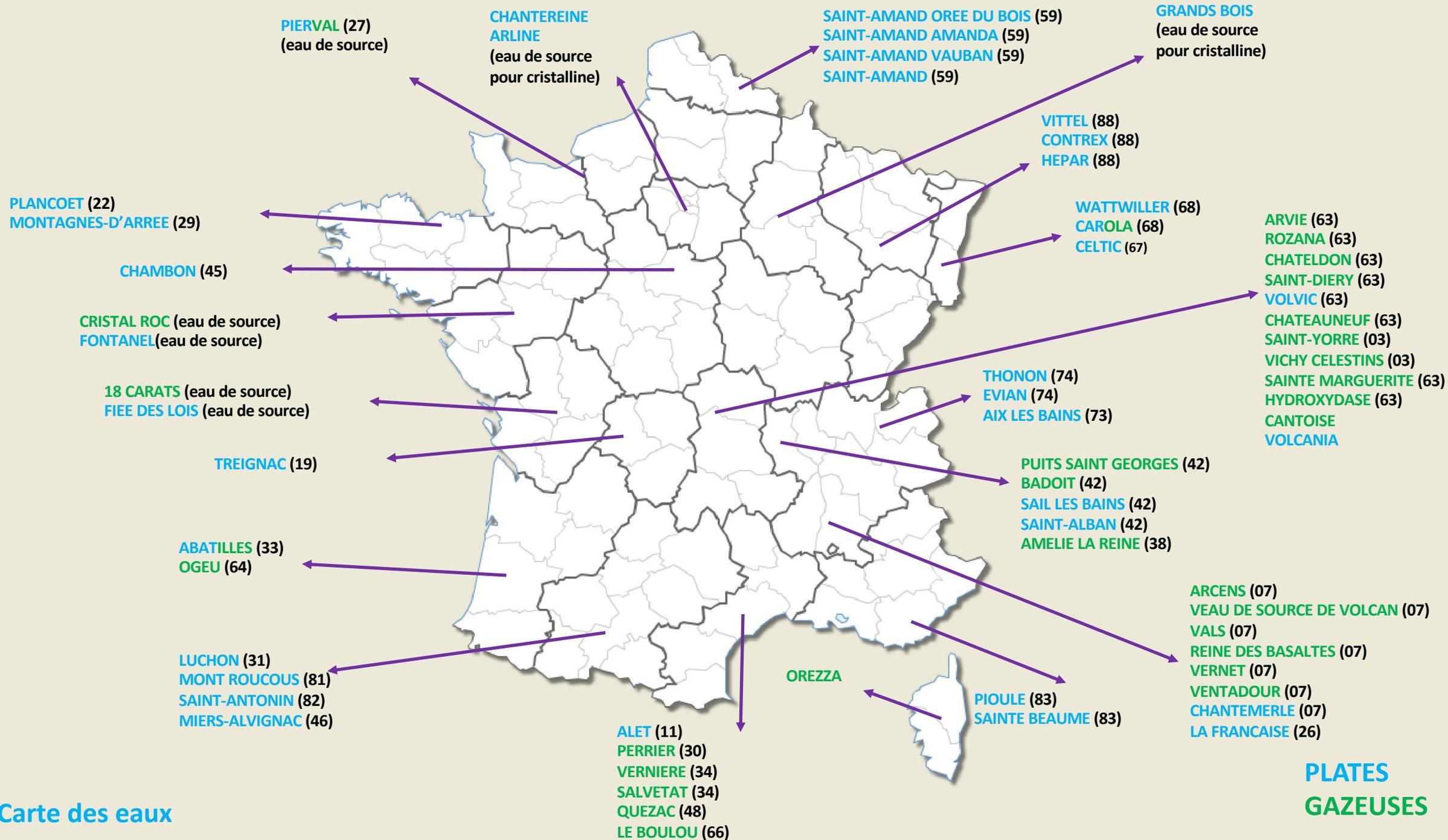
Rousquilles
Croquant de Saint Paul de Fenouillet
Berlingot de Pézenas
Mini-chique de Pézenas
Caramel de Pézenas
Sucette de Pézenas
Bougnette (beignet sucré à la fleur d'oranger)

Chabernac au miel
Caramel au sel de Camargue
Grisette de Montpellier
Longuet de Montpellier
Zézette de Sète
Masque noir (régliasse)
Mousse de lichen
Oreillette (beignet sucré)
Touron catalan français (Nougat)

Canistrelli (biscuit sec a l'anis)
Nougat amandulata
Confitures de châtaignes, myrtes, figues
Fritelle castagnine : Beignet sucré de farine de châtaigne au brocciu AOP
Miel de Corse - Mele di Corsica (6 crus...)

Calissons d'Aix,
Navette Marseillaise (Biscuit)
Marrons glacés de Collobrières
Caillou du Faron
Berlingots de Carpentras
Fruits confits d'Apt
Oreillettes, gâteaux des rois
Chiche frégi (beignet sucré)
Ganze Confiture de pastèque (Apt)
Nougat de Provence / de Sault
Papaline d'Avignon

Carte des friandises



Vallée de la Loire

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Gamay, Pineau d'Aunis Grolleau
 Pinot noir
 Chenin blanc en majorité, Sauvignon et Chardonnay
 Melon de bourgogne (Muscadet)
 Gros Plant

Nivernais/ Berry

Pinot Noir
 Gamay
 Sauvignon et le Chasselas

Vin de Marne

Pinot noir
 Gamay
 Chardonnay
 Auxerrois

Champagne

Pinot noir
 Meunier
 Chardonnay
 Pinot blanc / gris
 Arbane
 Petit Meslier

Bourgogne chablisien

Pinot noir
 Gamay
 Chardonnay
 Aligoté
 Sauvignon

Moselle

Pinot noir
 Chardonnay
 Auxerrois

Alsace

Pinot noir
 Gewurztraminer
 Riesling
 Pinot gris
 Muscat d'Alsace
 Sylvaner

Bordelais

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
 Merlot
 Sauvignon, Sémillon
 Muscadelle.

Côtes de nuits

Côtes de Beaune

Pinot noir
 chardonnay

Jura

Pinot noir
 Poulsard
 Trousseau
 Savagnin
 Chardonnay
 Pinot blanc

Sud-Ouest

Côt ou Malbec
 Cabernet Franc
 Négrette
 Tannat
 Fer Servadou
 Merlot
 Colombard
 Courbu et Petit Courbu
 Petit / gros manseng
 Mauzac
 Loin de l'œil

Côtes chalonaise

Pinot noir
 Chardonnay
 aligoté

Mâconnais

Pinot noir
 Gamay
 Chardonnay
 Pinot blanc

Beaujolais

Gamay / Chardonnay

Savoie

Pinot noir
 Mondeuse
 Gamay noir à jus blanc
 Cabernet-Franc, Cabernet Sauvignon
 Chasselas
 Roussette de Savoie
 Jacquère
 Altesse ou Roussette
 Chardonnay

Vallée du Rhône

Syrah
 Mourvèdre
 Cinsault
 carignan
 Grenache
 Viognier
 Marsanne
 Roussanne
 Clairette
 bourboulenc

Languedoc Roussillon

Grenache noir, Syrah, Carignan, Cinsault, Mourvèdre
 Bourboulenc, Ugni blanc, Clairette, Picpoul,

Provence

Cinsault
 Grenache
 Carignan
 Syrah
 Tibouren
 Mourvèdre

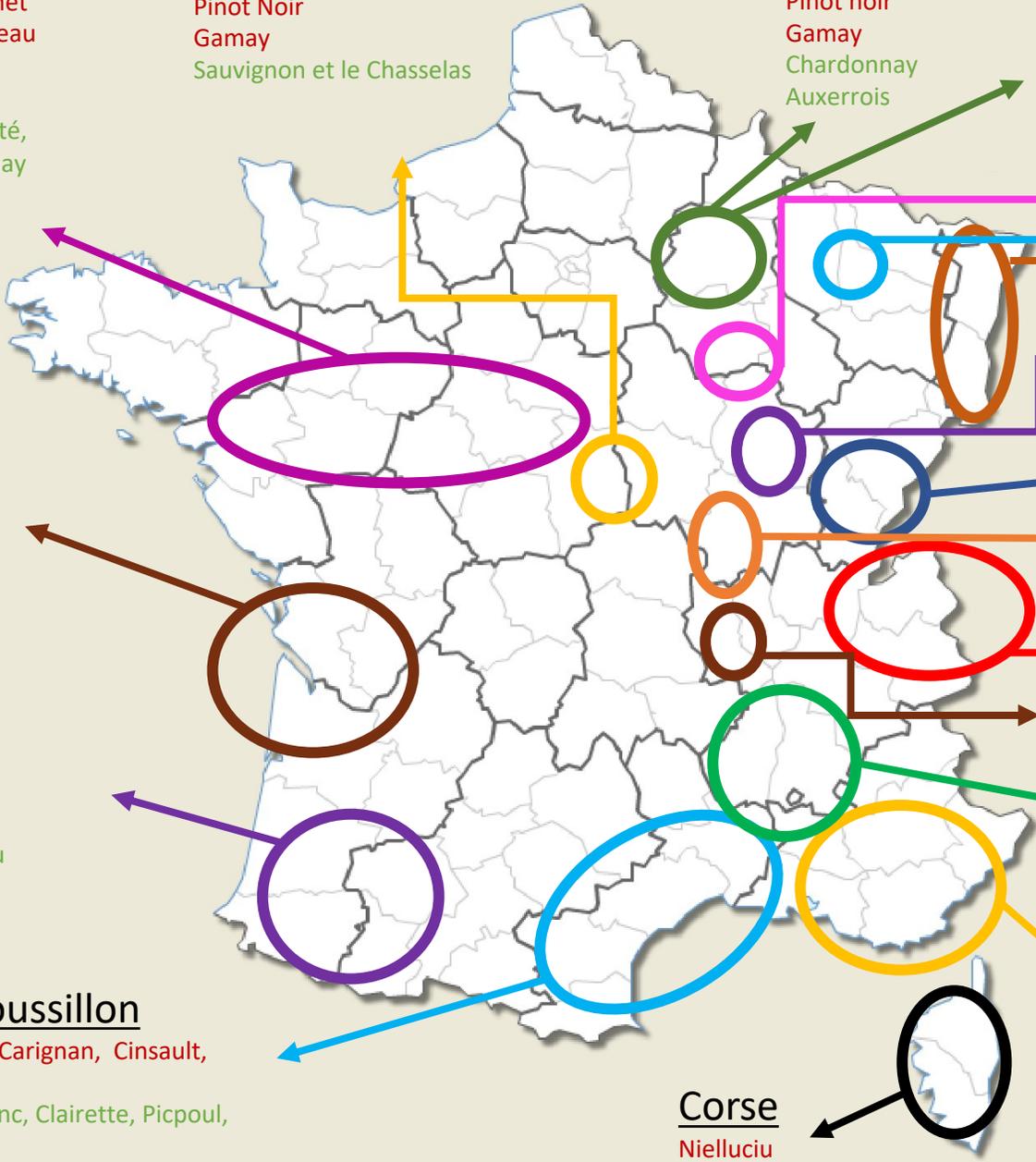
Clairette
 Ugni blanc
 Grenache blanc
 Rolle
 sémillon

Corse

Nielluciu
 Sciaccarellu
 Vermentino

Cépages de France

Rouges
Blancs



Saumur pétillant

Méthode traditionnelle

Chenin
Sauvignon

Vouvray

Méthode traditionnelle

Chenin

Montlouis sur Loire

Méthode traditionnelle

Chenin

Champagne

Méthode Champenoise

Pinot noir
Meunier
Chardonnay
Pinot blanc / gris
Arbane
Petit Meslier

Crémant Alsace

Méthode traditionnelle

Riesling
muscat

Crémant de Loire

Méthode traditionnelle

Chenin, Chardonnay
Cabernet franc / Sauvignon

Crémant de Bourgogne

Méthode traditionnelle

Chardonnay

Crémant de Bordeaux

Méthode traditionnelle

Sauvignon

Crémant de Jura

Méthode traditionnelle

Savagnin

Ayze

Méthode ancestrale ou traditionnelle

Gringet B
Altesse

Vin de Seyssel

mousseux

Méthode traditionnelle

Altesse
Chasselas B
Molette B

Bugey-Cerdon (rosé)

Méthode ancestrale

Gamay
Poulsard

Crémant de Savoie

Méthode traditionnelle

Jacquère

Gaillac

Méthode gaillacoise (rural)

Mauzac

Gaillac mousseux

Mauzac

Loin de l'oeil

Saint-Péray Mousseux

Méthode traditionnelle

Marsanne

Clairette de Die

Méthode (dioise) Ancestrale

Clairette (75% mini)
Muscat

Limoux Blanquette de Limoux

Méthode traditionnelle

Mauzac, Chardonnay, chenin blanc

Crémant de Limoux

Méthode traditionnelle

Chardonnay

Limoux

Méthode Ancestrale (rural)

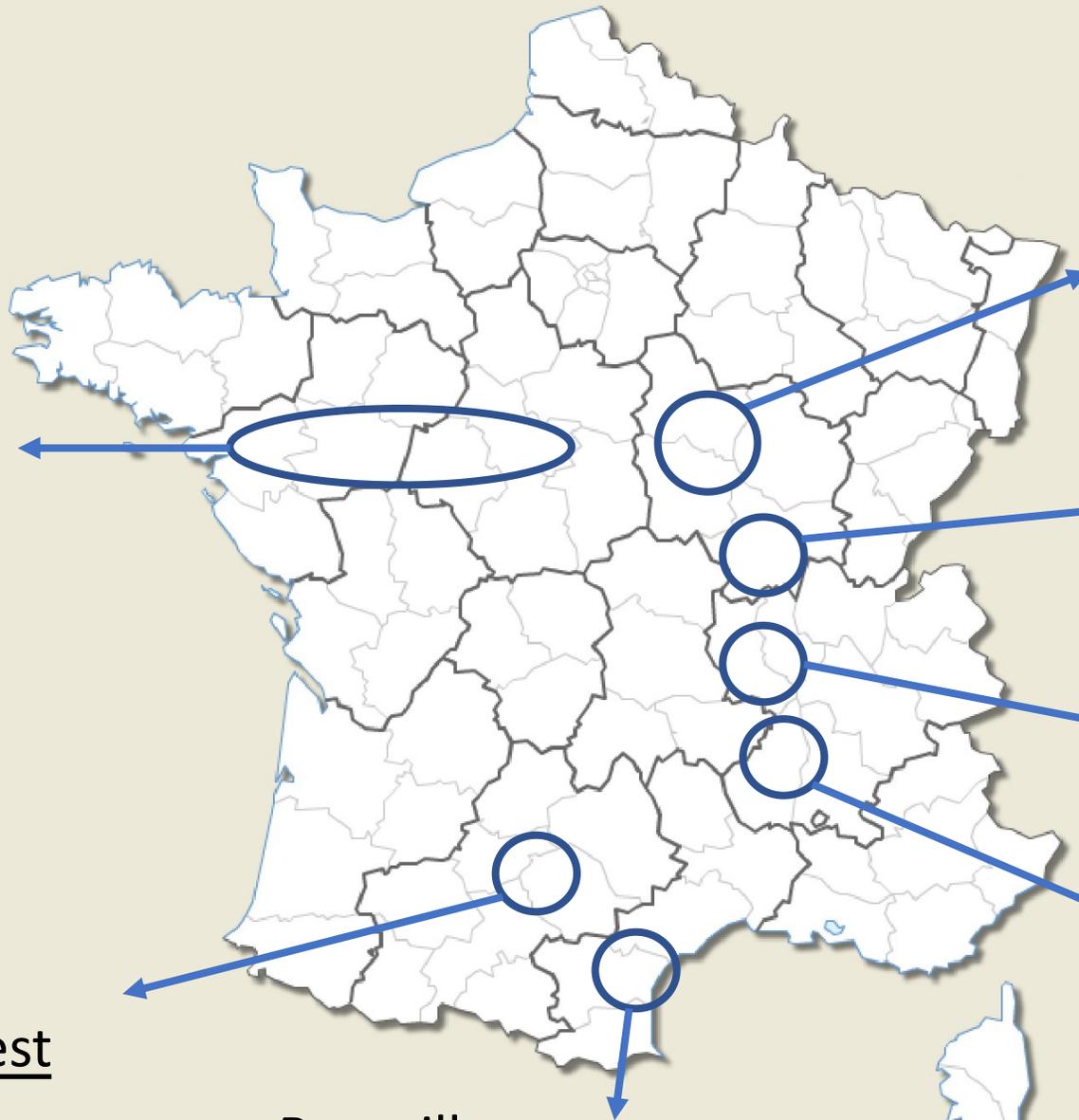
Mauzac

Effervescents de France

Rouges
Blancs

Val de Loire

Muscadet (B)
Touraine (R, r)
Rosé d'Anjou (r)
Cabernet de Saumur (r)
Cabernet d'Anjou (r)
Anjou Gamay (R)



Bourgogne

Bourgogne aligoté (B)
Bourgogne (B)
Bourgogne ordinaire ou Grand ordinaire (B)

Maconnais

Macon (B, r)
Macon villages (B)

Beaujolais

Beaujolais (R,r)
Beaujolais villages (R,r)
Coteaux du Lyonnais R

Cotes du Rhône

Cotes du Rhône (R, r)
Tavel (r)
Grignan-les-adhemar (R)

Sud Ouest

Gaillac (B, R)

Roussillon

Côtes du Roussillon (B, R, r)

Blancs (B)
Rouges (R)
Rosé (r)

Vins Primeurs

VINS DOUX NATURELS

Blancs
Rouges
Ambrées

Languedoc

Muscat de Frontignan
Muscat de Mireval
Muscat de Saint-Jean-de-Minervois
Muscat de Lunel

Vallée du Rhône

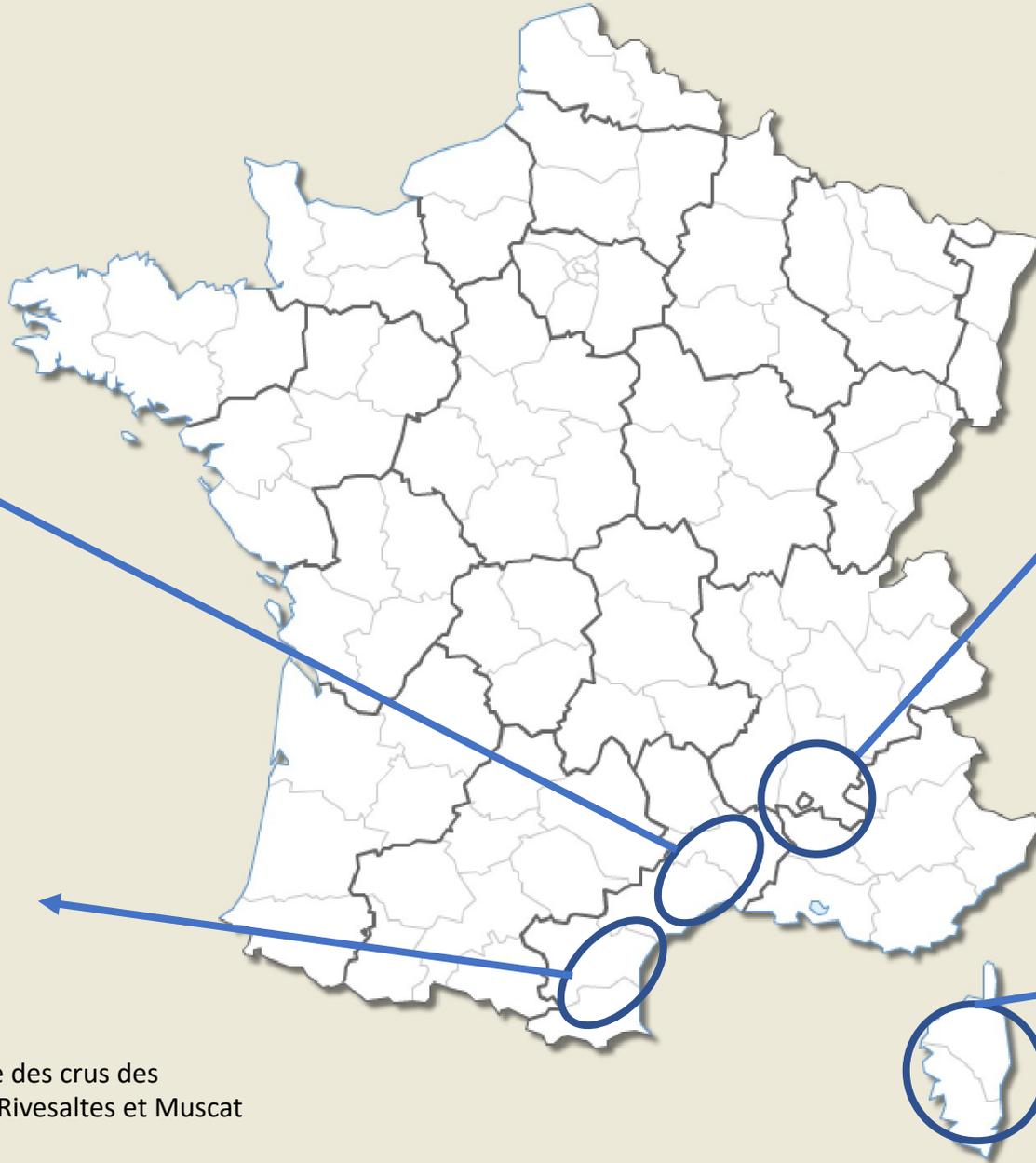
Rasteau
Rasteau Rancio
Muscat de Beaumes-de-Venise

Roussillon

Banyuls
Banyuls Grand Cru
Banyuls Rancio
Banyuls Grand Cru Rancio
Maury
Maury Rancio
Rivesaltes
Rivesaltes Rancio
Muscat de Rivesaltes
Grand Roussillon (assemblage des crus des appellations Banyuls, Maury, Rivesaltes et Muscat de Rivesaltes)

Corse

Muscat du Cap Corse

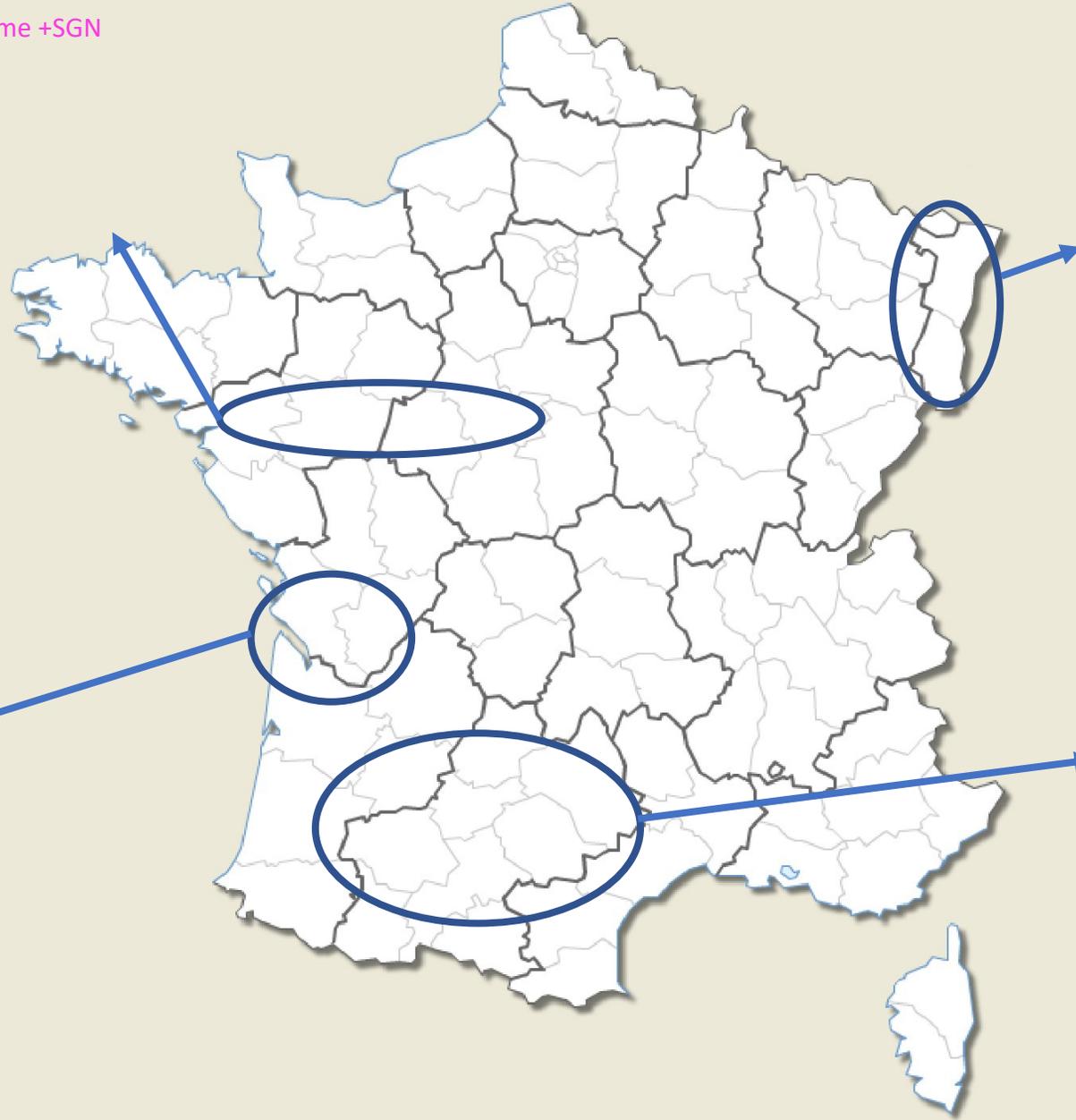


Val de Loire

Coteaux du Layon Premier crû Chaume +SGN
Coteaux du Layon +SGN
Coteaux de Saumur
Coteaux de l'Aubance +SGN
Vouvray
Montlouis-sur-Lois
Savenières
Savenières –Coulée de Serrant
Savenières Roche aux Moines
Jasnières
Quarts de Chaume
Coteaux du Loire
Bonnezeaux
Cépage : Chenin blanc

Bordelais

Bordeaux
Bordeaux supérieur
Graves supérieurs
Bordeau Haute-Benauge
Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire,
Sainte-Foy Bordeaux
Côte de bordeaux Francs
Sauternes
Barsac
Cérons
Loupiac
Sainte Croix du Mont
Cadillac
Cépages : Sémillon,
Sauvignon, Muscadelle



Alsace

Alsace ou Alsace Grand Cru +
nom du cépage

Vendanges Tardives et/ou en
Sélection de Grains Nobles

Cépages : Riesling,
Gewurztraminer, Muscat, Pinot
Gris

Sud –Ouest

Gaillac +VT
Rosette
Côtes de Bergerac
Jurançon +VT
Saussignac
Côte de Montravel
Haut-Montravel
Monbazillac
Pacherenc du Vic Bilh
Cépages : Gros Manseng, Petit
Manseng, Sémillon, Sauvignon,
Muscadelle, Mauzac

Vins Liqueureux
Vins Moelleux

Hotels distinction Palace (31)

Paris :

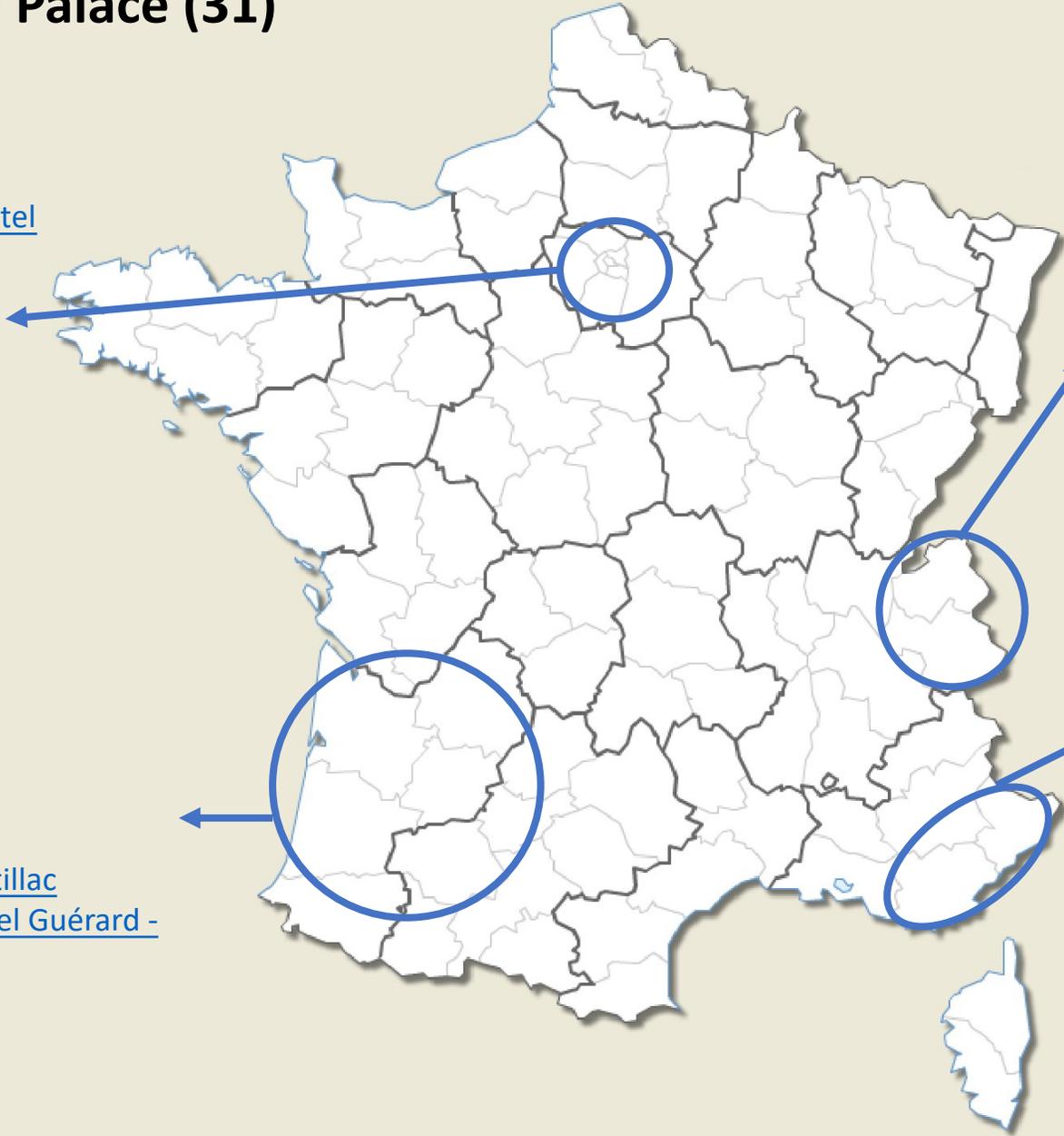
[Four Seasons Hotel George V](#)
[Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel](#)
[La Réserve Paris-Hotel and Spa](#)
[Hôtel Lutétia](#)
[Hotel Plaza Athénée](#)
[Le Bristol Paris](#)
[Le Meurice](#)
[Mandarin Oriental Paris](#)
[Park Hyatt Paris Vendôme](#)
[Royal Monceau - Raffles Paris](#)
[Shangri-La Hotel Paris](#)
[The Peninsula Paris](#)

Sud Ouest :

[Hôtel du Palais – Biarritz](#)
[Les Sources de Caudalie - Martillac](#)
[Hôtel les Prés d'Eugénie, Michel Guérard - Eugénie-les-Bains](#)

*Caraïbes

[Cheval Blanc St-Barth Isle de France - Saint-Barthélemy](#)



Les Alpes :

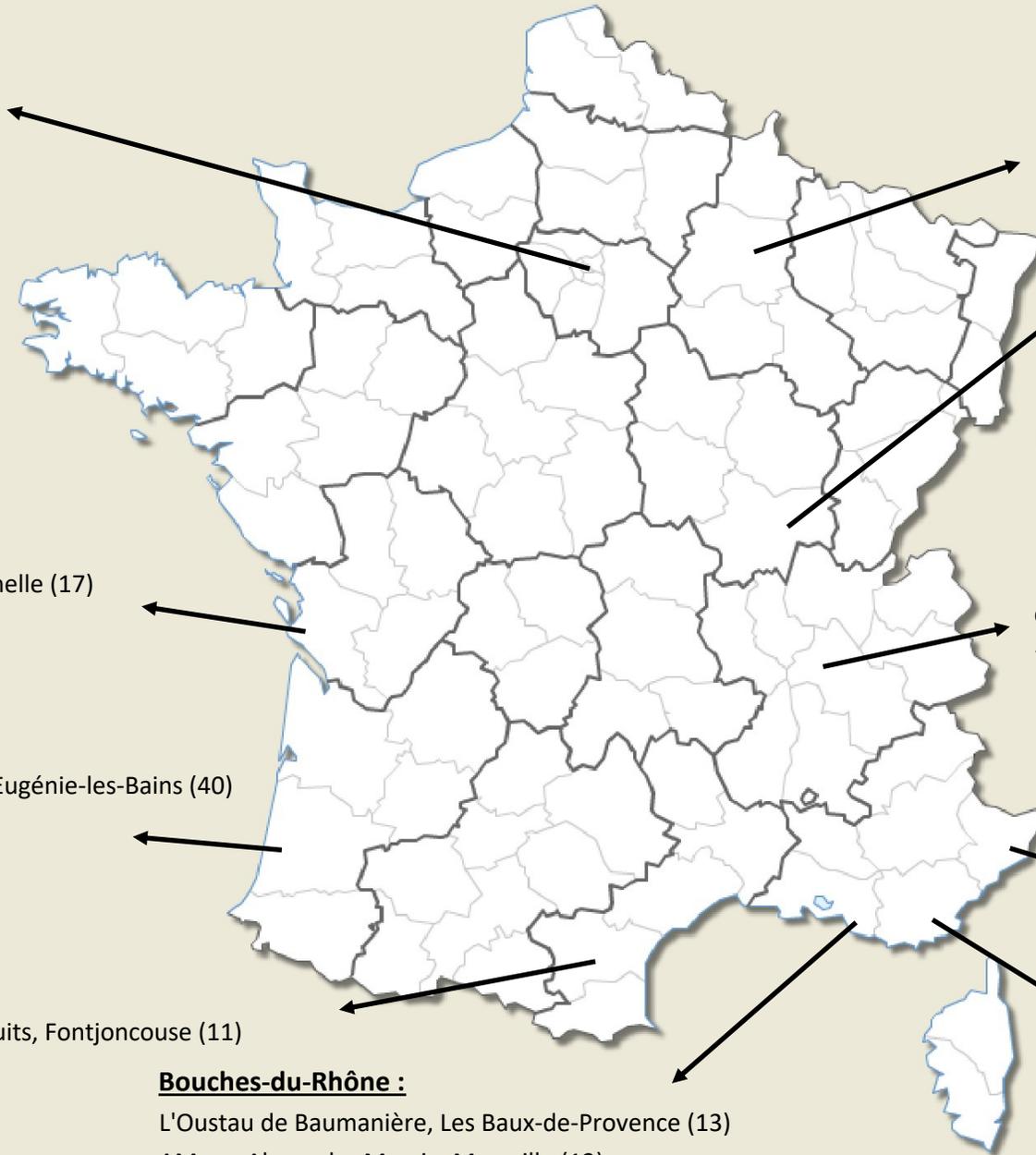
[Cheval Blanc Courchevel - Courchevel](#)
[Hôtel Barrière Les Neiges – Courchevel](#)
[Hôtel L'Apogée – Courchevel](#)
[Hôtel Le K2 - Courchevel](#)
[Hôtel Les Airelles - Courchevel](#)
[Le Royal Évian - Évian-les-Bains](#)

Sud Est :

[Byblos Saint-Tropez - Saint-Tropez](#)
[Château de la Messardière - Saint-Tropez](#)
[Château de Saint-Martin & Spa – Vence](#)
[Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, A Four Seasons Hotel – Saint-Jean-Cap-Ferrat](#)
[Hôtel du Cap Eden Roc - Antibes](#)
[Hôtel Le Cheval Blanc – Saint-Tropez](#)
[La Bastide de Gordes - Gordes](#)
[La Réserve Ramatuelle Hotel Spa and Villas - Ramatuelle](#)
[Villa La Coste – Le Puy-Sainte-Réparate](#)

Paris :

- Kei, Paris 1er
- L'Ambroisie, Paris 4e
- Guy Savoy, Paris 6e
- Arpège, Paris 7e
- Plaza Athénée, Paris 8e
- Le Cinq, Paris 8e
- Épicure au Bristol, Paris 8e
- Alléno Paris au Pavillon Ledoyen, Paris 8e
- Pierre Gagnaire, Paris 8e
- Le Pré Catelan, Paris 16e



Marne :

- Assiette Champenoise, Reims (51)

Saône-et-Loire :

- Maison Lameloise, Chagny (71)

Rhône-Alpes :

- Le Clos des Sens, Annecy (74)
- Flocons de Sel, Megève / Leutaz (74)
- Le 1947 au Cheval Blanc, Courchevel 1850 (73)
- René et Maxime Meilleur, Saint-Martin-de-Belleville (73)
- Georges Blanc, Vonnas (01)
- Troisgros - Le Bois sans Feuilles, Roanne / Ouches (42)
- Régis et Jacques Marcon, Saint-Bonnet-le-Froid (43)
- Pic, Valence (26)

Charente-Maritime :

- Christopher Coutanceau, La Rochelle (17)

Landes :

- Les Prés d'Eugénie - Michel Guérard, Eugénie-les-Bains (40)

Aude :

- Auberge du Vieux Puits, Fontjoncouse (11)

Bouches-du-Rhône :

- L'Oustau de Baumanière, Les Baux-de-Provence (13)
- AM par Alexandre Mazzia, Marseille (13)
- Le Petit Nice, Marseille (13)

Alpes-Maritimes

- Mirazur, Menton (06)
- Le Louis XV-Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris, Monte-Carlo (Principauté de Monaco)

Var

- Christophe Bacquié, Le Castellet (83)
- La Vague d'Or - Cheval Blanc, St-Tropez (83)

Tables 3 étoiles

Huîtres de France



Plates Creuses

Bretagne

Belon Cadoret
Pied de cheval Prat-Ar-Coum
Huitre de pleine mer
Fine de Prat-Ar-Coum

Normandie

Papillon de Blainville-sur-mer
Spéciale Isigny-sur-Mer
Spéciale Saint-Vaast
Spéciale Utah Beach

Noirmoutier

Fine de l'île de Noirmoutier

Ile de ré

Fines de l'île de ré

Poitou-Charentes

Spéciale Gillardeau
Plate de Marennes
Huîtres Marennes Oléron :
● Fine de claire
● Spéciale pousse en claire
● Fine de claire verte
● Pousse en claire
+Claire

Aquitaine

Huitre sauvage de l'île aux oiseaux
Papillon de la dame du Pilat
Gravette d'Arcachon

Bassin de Thau

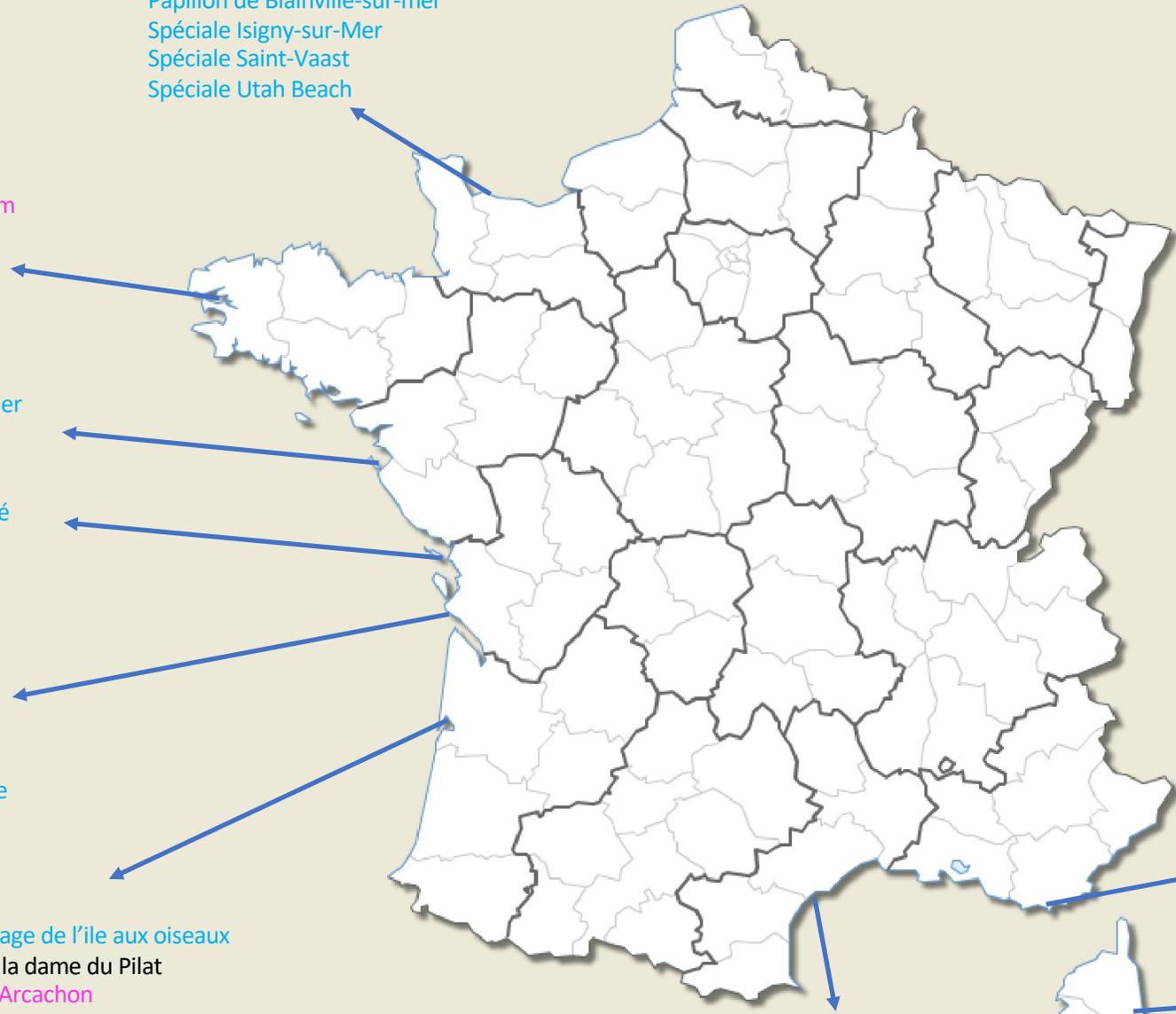
Bouzigue
Huitre rose spéciale (tarbouriech)
Côte bleu

PACA

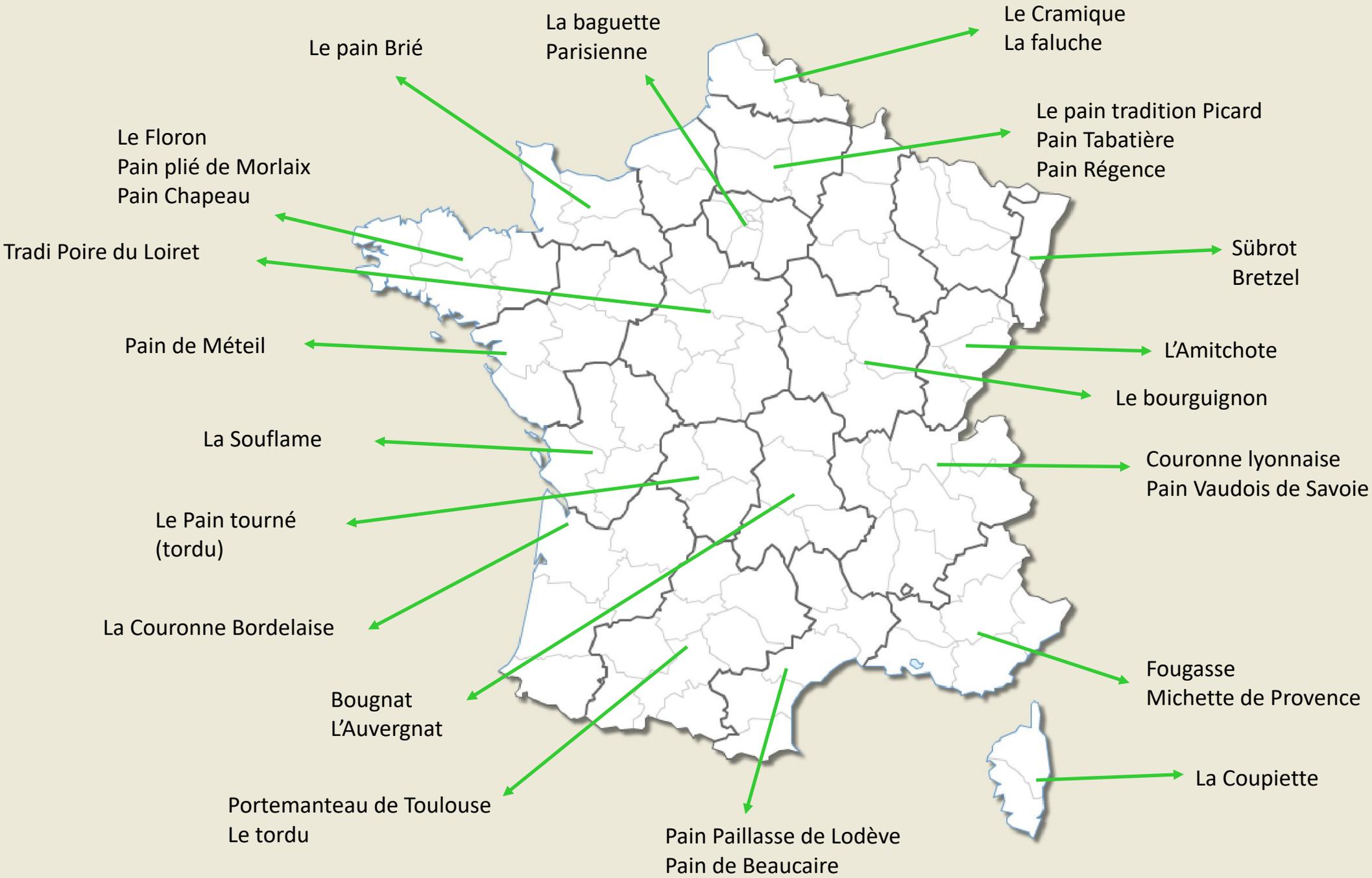
Perles de Tamaris

Corse

Huitre Creuse d'Urbinu
Plate de diana Nustrale



Pains



Source

Webographie

- inao.gouv.fr/
- atout-france.fr/

Bibliographie

- Connaissance des denrées et des boissons, Corinne Hacquemand, éditeur DELAGRAVE, 2019, 320 p.
- On va déguster : la France, François-Régis Gaudry , éditeur MARABOUT, 2017, 432 p.
- Service et commercialisation, C. NADIRAS - LAPLANCHE, M. MAINCENT - MOREL, I. BOUSSANGE – MARTINA, éditions BPI, 2009