

LES SPÉCIALITÉS CULINAIRES FRANÇAISES

— PAR RÉGION —



NORMANDIE

1. Camembert
2. Livarot
3. Cidre
4. Calvados
5. Teurgoule



BRETAGNE

1. Crêpes
2. Galettes
3. Kouign-Amann
4. Caramel au beurre salé
5. Huîtres



PAYS DE LA LOIRE

1. Muscadet
2. Rillettes du Mans
3. Curé Nantais
4. Mogettes
5. Gâteau nantais



NOUVELLE-AQUITAINE

1. Vins de Bordeaux
2. Canelés
3. Foie gras
4. Huîtres du Bassin d'Arcachon
5. Cognac



OCCITANIE

1. Cassoulet
2. Roquefort
3. Foie gras
4. Vins du Languedoc
5. Brandade de Nîmes

HAUTS-DE-FRANCE

1. Welsh
2. Maroilles
3. Moules-frites
4. Carbonnade flamande
5. Gaufres fourrés



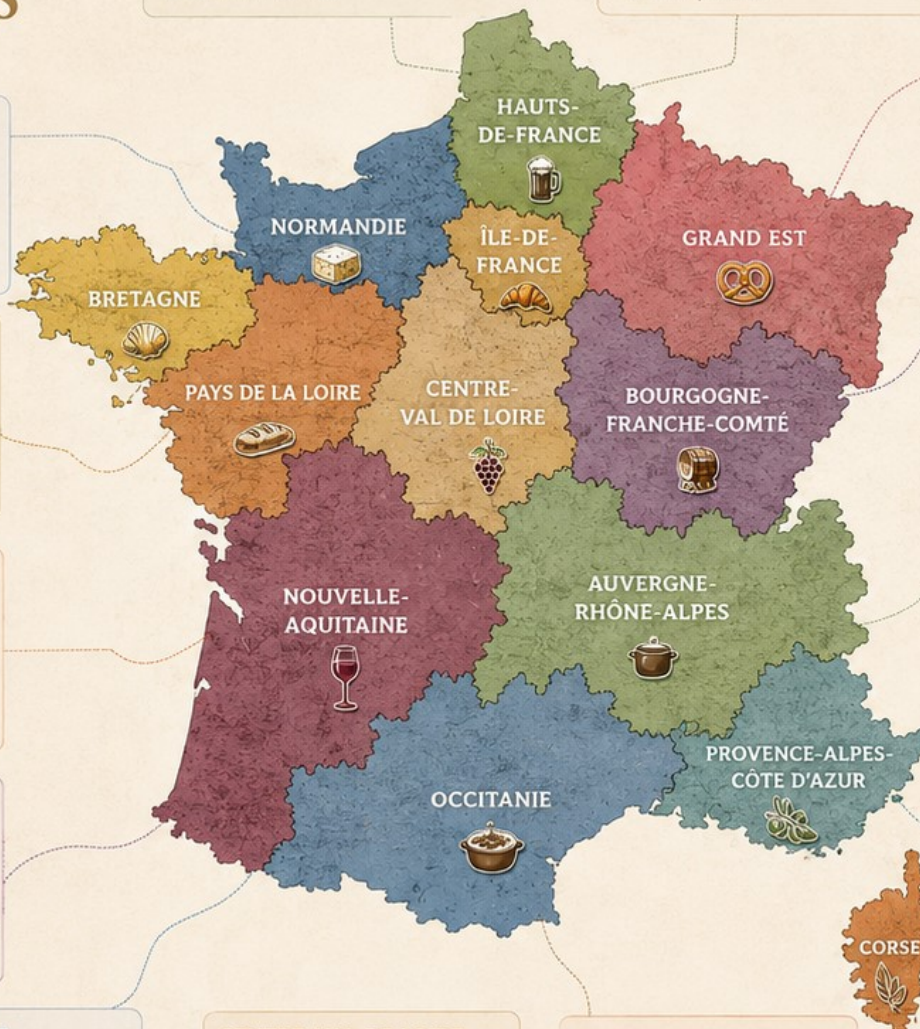
ÎLE-DE-FRANCE

1. Brie de Meaux
2. Brie de Melun
3. Champignons de Paris
4. Jambon de Paris
5. Flan parisien



GRAND EST

1. Choucroute
2. Munster
3. Flammekueche
4. Kougelhopf
5. Pain d'épices



BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

1. Comté
2. Époisses
3. Escargots de Bourgogne
4. Bœuf bourguignon
5. Vin de Bourgogne



AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

1. Saint-Nectaire
2. Cantal
3. Reblochon
4. Aligot
5. Quenelles



PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

1. Bouillabaisse
2. Ratatouille
3. Tapenade
4. Calissons d'Aix
5. Rosé de Provence



CENTRE-VAL DE LOIRE

1. Crottin de Chavignol
2. Sainte-Maure-de-Touraine
3. Tarte Tatin
4. Vins de Loire
5. Poires tapées



CORSE

1. Figatellu
2. Brocciu
3. Canistrelli
4. Charcuterie corse
5. Vins corses



DES TERROIRS D'EXCEPTION, DES SAVEURS AUTHENTIQUES, UN PATRIMOINE GOURMAND À DÉCOUVRIR.

