

# AVANT-PROPOS

*La France est un pays de caractère. Aux amateurs de grand air et de bonne chère, ce livre propose de découvrir son patrimoine gastronomique, naturel et culturel dans un seul et même voyage. Le village insolite de Rocamadour, avec sa remarquable cité médiévale, ne vaut-il pas un détour aussi pour son fromage de chèvre à la saveur exquise ? Une longue balade à vélo des ruelles typiques de l'île de Ré jusqu'à ses marais salants, est l'occasion d'un arrêt bien mérité pour déguster ses délicieuses pommes de terre au goût iodé. Quant au Val de Loire, classé au Patrimoine mondial de l'Unesco, il est le creuset de vins exceptionnels à déguster sur place, au plus près de la terre qui les a vus naître.*

*Le label français AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) est de loin celui qui symbolise le mieux l'union entre un goût et son territoire, entre un savoir-faire et un savoir-vivre. Comme sa grande sœur européenne, l'Appellation d'Origine Protégée, il assure une certification officielle de provenance et de qualité. En France, pour obtenir l'AOP, il faut donc d'abord être AOC. Ainsi, nous avons concocté un grand voyage touristique à travers les plus beaux paysages et les plus beaux villages de notre pays, sur les traces de cette appellation dont la France peut tirer une légitime fierté. Fruits, légumes, fromages, vins, cidres, eaux-de-vie, miels, viandes, huiles... ils sont partout ! Mais les pages de ce livre ne sont pas assez nombreuses pour tous les mentionner, c'est pourquoi ces 80 AOC sont nos véritables coups de cœur, de par leur histoire incroyable ou leur cadre exceptionnel. Une belle occasion de revisiter la France en empruntant les chemins des saveurs.*



# SOMMAIRE



## UN REPAS DANS LE SUD-OUEST

Rocamadour	
<i>Le palet du Haut-Quercy</i>	12
Ossau-iraty	
<i>Le fromage de la réconciliation</i>	16
Chasselas de Moissac	
<i>Un grain doré fait-main</i>	18
Jurançon	
<i>Le nectar royal des Pyrénées</i>	20
Piment d'Espelette	
<i>Le caviar pourpre</i>	21
Kintoa	
<i>En rose et noir, des trésors de saveurs</i>	24
Roquefort	
<i>Le bleu de l'Aveyron</i>	26
Corbières	
<i>Le poids lourd du Languedoc</i>	27
Armagnac	
<i>L'eau-de-vie gasconne</i>	30
Abricot rouge du Roussillon	
<i>Parfum d'été</i>	31
Porc noir de Bigorre	
<i>De l'extinction à l'exception</i>	34

Barèges-gavarnie	
<i>Paradis secret du pastoralisme</i>	36
Ail violet de Cadours	
<i>La tresse d'orient</i>	37
Gaillac	
<i>Diversité et retour au local</i>	38
Saint-chinian	
<i>Bijoux médiévaux et méditerranéens</i>	40
<b>MÉDITERRANÉE ET ARRIÈRE-PAYS</b>	
Olive noire de Nyons	
<i>La perle de Provence</i>	44
Grignan-les-adhémar	
<i>Pas si fous, ces Romains!</i>	46
Huile et olive de Nice	
<i>Joyau de la Riviera</i>	47
Taureau de Camargue	
<i>Le seigneur du delta</i>	50
Les baux-de-provence	
<i>Aux pieds des Alpilles</i>	52
Châteauneuf-du-pape	
<i>Cité à la renommée internationale</i>	53
Figue de Solliès	
<i>La violette du Var</i>	56



## EN PASSANT PAR LA BOURGOGNE

<b>Meursault</b> <i>Capitale des vins blancs de Bourgogne</i>	60
<b>Saint-amour – beaujolais</b> <i>Le vin des amoureux</i>	62
<b>Époisses</b> <i>Secret de moines bourguignons</i>	64
<b>Bœuf de Charolles</b> <i>L'autre grand cru de Bourgogne</i>	65
<b>Chablis-grand-cru</b> <i>L'or vert de Bourgogne</i>	66
<b>Langres</b> <i>Le petit fromage des grands hommes</i>	68
<b>Marc de Bourgogne</b> <i>Parfaite solution zéro déchet</i>	72

## INFLUENCES MARINES

<b>Moule de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel</b> <i>Bijou des marées</i>	76
<b>Rhum de la Martinique</b> <i>Décollage assuré</i>	77
<b>Camembert de Normandie</b> <i>Le pays d'Auge, berceau d'un symbole</i>	80
<b>Oignon de Roscoff</b> <i>Succès outre-Manche</i>	84
<b>Cidre de Cornouailles</b> <i>La potion magique du Finistère</i>	86
<b>Coco de Paimpol</b> <i>Le haricot des Côtes d'Armor</i>	88
<b>Prés-salés du Mont-Saint-Michel</b> <i>Le seigneur des agneaux</i>	90
<b>Calvados</b> <i>La deuxième vie du cidre</i>	92
<b>Pont-l'évêque</b> <i>Dans les vallées normandes</i>	94

## INSPIRATIONS ATLANTIQUES

<b>Cognac</b> <i>Le spiritueux de la Charente</i>	98
<b>Pomme de terre de l'île de Ré</b> <i>Entre terre et mer</i>	99
<b>Sauternes</b> <i>L'or de Gironde</i>	100
<b>Saint-émilion</b> <i>Chai d'œuvre</i>	102
<b>Pauillac</b> <i>Rubis du Médoc</i>	104

## CAMPAGNE À BULLES ET VINS D'ALSACE

<b>Munster ou munster-géromé</b> <i>Collant mais délicieux</i>	110
<b>Mont d'or ou vacherin du Haut-Doubs</b> <i>Sous la sangle, la tendresse</i>	114
<b>Miel de sapin des Vosges</b> <i>L'or jaune des Vosges</i>	116
<b>Alsace-grand-cru</b> <i>Une mosaïque de terroirs</i>	117
<b>Maroilles</b> <i>Le fromage de Thiérache et des Ch'tis</i>	118
<b>Comté</b> <i>Une meule d'exigence</i>	120
<b>Arbois</b> <i>La toute première AOC</i>	124
<b>Champagne</b> <i>Un terroir qui pétille</i>	125
<b>Brie de Meaux</b> <i>Croûte fleurie à l'est de Paris</i>	126



#### PIQUE-NIQUE AU SOMMET

<b>Beaufort</b> <i>Le fromage des alpages</i>	130
<b>Abondance</b> <i>Dans la vallée de Cocagne</i>	134
<b>Reblochon</b> <i>Né dans la clandestinité</i>	136
<b>Noix de Grenoble</b> <i>Fruit des sommets</i>	138
<b>Lentille verte du Puy</b> <i>La perle verte de la Haute-Loire</i>	140
<b>Fin gras du Mézenc</b> <i>Le parfum des herbes d'alpages</i>	142
<b>Salers</b> <i>Aux pieds des monts d'Auvergne</i>	143
<b>Saint-nectaire</b> <i>Un concentré de prairies fleuries</i>	146
<b>Fourme d'Ambert</b> <i>Un cylindre au cœur tendre</i>	148
<b>Roussette-de-savoie</b> <i>Un seul cépage, beaucoup d'ilôts</i>	150

#### SAVEURS CORSÉES

<b>Muscat-du-cap-corse</b> <i>Un blanc sauvage mais doux</i>	154
<b>Brocciu</b> <i>Le fromage de l'île de beauté</i>	155
<b>Huile d'olive corse – oliu di Corsica</b> <i>Un savoir-faire millénaire</i>	156
<b>Farine de châtaigne corse</b> <i>Toujours dans le coup</i>	160

<b>Miel de Corse</b> <i>Parfums insulaires</i>	161
<b>Coppa de Corse</b> <i>Une charcuterie bien nourrie</i>	162

#### AU FIL DES GRANDS FLEUVES

<b>Saumur</b> <i>Les riches heures d'un duo de cépages</i>	166
<b>Maine-anjou</b> <i>Ultra-locale et rustique</i>	168
<b>Chinon</b> <i>Au pays de Rabelais</i>	169
<b>Vouvray</b> <i>Le blanc caméléon</i>	172
<b>Côte-rôtie</b> <i>Sous le soleil, la syrah</i>	174
<b>Muscadet-coteaux-de-la-loire</b> <i>Le retour d'un élixir minéral</i>	176
<b>Volaille de Bresse ou poulet de Bresse</b> <i>Des bijoux à plumes et sous toile</i>	177
<b>Pomme du Limousin</b> <i>Fruit des hauts plateaux</i>	178
<b>Crottin de Chavignol</b> <i>Casse-croûte des vigneron berrichons</i>	180
<b>Cabernet-d'anjou</b> <i>Un rosé qui a la côte</i>	182
<b>Sainte-maure-de-touraine</b> <i>Tronçon de douceur</i>	184
<b>Clairette-de-die</b> <i>Un pétillant millénaire</i>	186



Ossau-iraty 

## LE FROMAGE DE LA RÉCONCILIATION



Voici un champion dans sa catégorie! Sacré plusieurs fois meilleur fromage du monde lors du précieux concours World Cheese Awards, l'ossau-iraty fait rayonner le savoir-faire de nos fermiers tricolores au delà de nos frontières. Son nom de baptême en dit long sur les efforts consentis par deux entités, historiquement en discord, le Pays basque et le Béarn, pour s'associer autour d'un produit commun à leur terroir. Rendant hommage au pic du Midi d'Ossau, l'un des plus hauts sommets des Pyrénées côté béarnais et aux hêtraies de l'Iraty au Pays basque, ce fromage de brebis aux formes généreuses est produit avec le lait de trois races locales : la basco béarnaise, la manech tête rousse et la manech tête noire. Nourries exclusivement de foin, pâtures et céréales, elles supportent bien l'humidité et la transhumance. Afin de garantir le développement de ses arômes, la durée d'affinage de l'ossau-iraty est fixée à un minimum de quatre-vingt jours pour les petits formats et peut atteindre cent vingt jours pour les grands. Cette délicate opération, assurée par des affineurs aux mains d'or se déroule dans des caves sèches au Pays basque mais humides en Béarn, différence qui explique les variations de goût d'un fromage à l'autre. 372 communes étendues de la côte basque jusqu'au Haut-Béarn participent à la production de l'ossau-iraty, une affaire d'hommes et de femmes, producteurs de lait, fermiers, fromagers et affineurs qui travaillent en symbiose avec Dame Nature. Pour mieux connaître leur environnement, la route du fromage ossau-iraty a été créée. Elle permet de traverser sur 200 kilomètres, de remarquables paysages, de Saint-Jean-de-Luz sur la côte atlantique jusqu'au col de l'Aubisque en Béarn.

### **Page de gauche, en haut**

Ancien volcan, le pic du Midi d'Ossau, également surnommé le Jean-Pierre, est facilement reconnaissable à sa forme qui évoque une dent.

### **Page de gauche, en bas**

Dans le saloir traditionnel de Jacques Turon à Gabas, où les fromages sont frottés et retournés chaque jour.

**Page de droite, en haut**

Du haut du « petit Nice de l'Hérault », Roquebrun, on admire le vignoble et l'Orb.

**Page de droite, en bas**

Au nord, sur les schistes, les vins sont fruités. Au sud, plus calcaire, les spécimens sont plus corsés.

Saint-chinian 

## BIJOUX MÉDIÉVAUX ET MÉDITERRANÉENS



Suivre la vallée de l'Orb, s'engager dans ses gorges, humer les mimosas et orangers du jardin de Roquebrun, guetter les oiseaux le long des falaises de calcaire... Ici, les vignes côtoient pinèdes et châtaigniers, aux pieds des montagnes. Quant au Vernazobre, qui coule d'ouest en est, il dessine des coteaux d'exposition nord, souvent boisés, et des coteaux d'exposition sud, essentiellement viticoles. Adossé au pied de l'Espinouse, le vignoble est implanté jusqu'à la limite maximale de 400 mètres d'altitude, abrité des vents du nord. Une implantation trouvant ses origines dans la création des monastères de Saint-Laurent-du-Vernazobre en 782, et de celui de Saint-Anian, en 826 – son nom se modifiera peu à peu en « Saint-Chinian » durant le Moyen Âge. Obtenue en 1982 pour ses rouges (plus de 80 % des volumes actuels de production) et rosés, l'appellation saint-chinian se répartit ainsi sur 20 villages au nord-ouest de Béziers, dans l'Hérault, sur une terre au climat méditerranéen, plantée entre les monts Espinouse et Caroux. À Cazedarne, l'abbaye médiévale de Fontcaude, au milieu d'un paysage de garrigue, offre une fontaine ornée de la fameuse coquille du pèlerin; à Cessenon-sur-Orb, le château Viranel rassemble vestiges d'une villa gallo-romaine et vignoble; au village de Quarante, se dresse l'abbatiale romane Sainte-Marie, édifiée au XI<sup>e</sup> siècle. L'encépagement donne autant dans le capiteux grenache noir, la syrah, le lledoner pelut, le mourvèdre, le carignan noir, issu de vignes âgées aux rendements limités. En 2005, l'AOC se renouvelle avec la naissance de deux appellations communales : saint-chinian-berlou et saint-chinian-roquebrun. Ainsi que la reconnaissance de l'appellation saint-chinian... en blanc !





Olive noire de Nyons 

## LA PERLE DE PROVENCE



**Page de gauche, en haut**  
*Pendant l'hiver, on laisse  
l'olive se rider.*

**Page de gauche, en bas**  
*La lumière hivernale baigne  
les oliviers, dont les feuilles  
semblent scintiller.*

Les Romains en ont amorcé la culture il y a près de deux millénaires : aujourd'hui, on compte quelque 260 000 oliviers, aux allures de nuages vert argenté, dans la Drôme provençale à l'abri du mistral, grâce à l'imposant mont Ventoux et aux contreforts du massif alpin. Ils couvrent 1 300 hectares, répartis autour des trois communes de Nyons, Buis-les-Baronnies et Mirabel-aux-Baronnies, sur les terres de l'appellation, qui a plus de vingt-cinq ans d'existence. Seule variété cultivée, la tanche, s'accommodant de la sécheresse et du calcaire, offre une texture fine, onctueuse à l'arôme puissant de fruits rouges et aux notes de vanille. Au mois de décembre, l'olive marron foncé se pare de plis caractéristiques provoqués par le froid : elle se récolte jusqu'en janvier sur les parcelles les plus arides, caillouteuses, à flanc de coteaux pouvant atteindre 500 mètres d'altitude. Les olives baignent ensuite dans la saumure durant un semestre. Elles auront alors perdu leur amertume et revêtu une couleur « bure de moine ». Pour les fêtes, on les adore aussi « piquées » juste après la récolte, au moyen d'une aiguille ou d'une machine, puis saupoudrées de sel marin, prêtes à consommer quelque dix jours plus tard. Troisième option savoureuse : les consommer au naturel, après les avoir éventuellement plongées dans du sel, puis conservées quelques mois dans un récipient hermétiquement clos. Rien à voir avec une olive grecque de supermarché : sa texture dense offre un arôme puissant de baies rouges... addictif ! Grâce à la dizaine de moulins aujourd'hui en activité, qui assurent une production de 300 tonnes par an, on déguste une huile saisissante de douceur, à la couleur or.

**Page de droite**

Le village de Meursault, dominé par le clocher haut perché de l'église Saint-Nicolas, est cerné par de prestigieux vignobles à la réputation internationale.

Meursault 

## CAPITALE DES VINS BLANCS DE BOURGOGNE



La réputation de la Bourgogne n'est plus à faire. Au chapitre œnologie, elle abrite l'un des vignobles les plus célèbres au monde, dont sont issus les vins les plus élégants et les plus riches. En son centre, la Côte-d'Or compte un chapelet de villages ayant donné leur nom à leur vignoble ou inversement... L'un d'entre eux, Meursault, est célèbre pour ses vins blancs à l'arôme puissant. Une notoriété couronnée par la reconnaissance de l'Unesco qui, en 2015, a classé sur sa liste des paysages culturels les climats du vignoble de Bourgogne. L'appellation meursault dont le vignoble est situé sur la Côte de Beaune, recense une pléiade de premiers crus parmi lesquels figurent les charmes, les gouttes d'or ou encore les perrières, produits à base des cépages de chardonnay B et de pinot blanc B pour les blancs ou de pinot noir N pour les rouges. Le village traduit dans ses pierres de calcaire la relation très ancienne des communautés locales à leur terroir et la vitalité de l'activité vitivinicole (la culture de la vigne et la fabrication du vin) depuis dix siècles. Ses maisons de vigneron, son château de Cîteaux – jadis cuverie des cisterciens – et son château de Meursault où s'organise chaque année depuis 1932 la Paulée de Meursault en témoignent. C'est en effet dans cette bâtisse du XI<sup>e</sup> siècle que se clôture chaque année en novembre la saison des vendanges. On y célèbre les Trois glorieuses, lors d'une grande réunion bachique, ponctuée par les célèbres ventes aux enchères des Hospices de Beaune – l'un des plus grands rendez-vous caritatifs de la planète. La générosité des hommes y rend hommage à celle de la terre qui offre à la vigne un écrin unique au monde.



**Page de droite, en haut**

Les grands crus du Chablis se reconnaissent à leur robe or-vert qui peut évoluer vers le jaune clair et à leurs arômes riches en minéraux.

**Page de droite, en bas**

Couleurs d'automne sur les vignobles de Chablis.

Chablis-grand-cru **L'OR VERT DE BOURGOGNE**

Au nord de la Bourgogne, à quelques kilomètres des rues tortueuses de la médiévale cité d'Auxerre, le village de Chablis a donné son nom à l'un des plus célèbres blancs de France. Si le passé viticole du village est avéré depuis l'Antiquité, c'est à l'intense activité des moines cisterciens de l'abbaye de Pontigny toute proche que l'on doit le développement du vignoble chablisien et la culture du cépage blanc chardonnay. Roi des cépages, ce dernier est désormais implanté dans le monde entier, des États-Unis à l'Australie en passant par l'Afrique du Sud. En Bourgogne, son terroir d'origine, il est au blanc ce que le pinot noir est au rouge ! Omniprésent. Fruit d'un vignoble planté sur des sols marneux et calcaires issus du Jurassique supérieur et très riches en fossiles, notamment en petites huîtres, le vignoble de Chablis s'étire sur les deux rives du Serein, un affluent de l'Yonne. Si le vignoble chablisien représente 5000 hectares, l'appellation chablis-grand-cru en compte à peine une centaine ! Vignoble d'exception, ce dernier jouit d'une exposition remarquable sur la rive droite du Serein et donne des vins amples aux arômes minéraux intenses et à la robe dorée avec de légers reflets verts. Les raisins sont récoltés uniquement à Chablis et dans les villages de Fyé et Poinchy. Sept climats – ou lieux-dits consacrés à la viticulture – se partagent l'appellation chablis-grand-cru : Blanchot, Bougros, les Clos, Grenouilles, Preuses, Valmur et Vaudésirs. Les caractéristiques de chacune de ces parcelles, situées à des altitudes variant entre 130 et 250 mètres permettent aux vins d'exprimer des personnalités différentes, toutes très appréciées des connaisseurs.





Langres 



## LE PETIT FROMAGE DES GRANDS HOMMES

Réputée invincible, la ville de Langres à l'histoire deux fois millénaire se dresse sur un éperon rocheux perché à 500 mètres d'altitude. Depuis son enceinte fortifiée, l'une des plus grandes d'Europe, le visiteur embrasse un panorama peu banal avec un horizon entièrement dégagé. À l'est, le lac de la Liez propice à la pratique de sports nautiques et au loin les Vosges. À l'ouest, la verte vallée de la Marne et les pâturages du plateau de Langres. La longueur de ses remparts lui vaut le surnom de Carcassonne du Nord et le toit en tuiles vernissées de sa cathédrale Saint-Mammès rappelle l'influence de la Bourgogne toute proche. Les gourmets y apprécient une spécialité locale qui aurait disparu de nos plateaux de fromages sans les efforts d'un artisan qui lui a redonné vie dans les années 1950 : le langres. Plus doux que son cousin l'époisses avec lequel il est souvent comparé, il est reconnaissable à sa forme cylindrique et à sa fontaine – un creux formé sur la face supérieure de son dôme pendant son affinage – et sur lequel les amateurs avertis versent un peu de marc ou de champagne pour l'apprécier davantage ! Produit dans la Haute-Marne et sur quelques communes de la Côte-d'Or et des Vosges, uniquement avec le lait des vaches de race montbéliarde, simmental ou brune, ce fromage à pâte molle et à la croûte lavée se consomme idéalement crémeux. La solution additionnée de rocou (le fruit du rocuyer, originaire d'Amérique centrale) avec laquelle il est frotté pendant son affinage lui confère sa belle teinte orangée. L'histoire ne dit pas si ce fromage né en Champagne mais classé avec ceux de Bourgogne était apprécié de Diderot, natif de Langres, mais il se chuchote qu'il était le préféré de Napoléon Bonaparte !

**Ci-dessus**

*Jamais retourné au cours de sa fabrication, le langres finit par se creuser, formant ainsi une fontaine naturelle.*

**Page de gauche**

*Les fromagers déposent le caillé à la louche; c'est l'étape du moulage.*

**Pages suivantes**

*Vue sur les toits en tuiles vernissées de la cathédrale Saint-Mammès dans la ville de Langres.*





Camembert de Normandie 

## LE PAYS D'AUGE, BERCEAU D'UN SYMBOLE

Si ses chics plages de Deauville rivalisent en notoriété avec celles du Débarquement, la Normandie se vit aussi loin du littoral, dans des paysages verdoyants où jaillissent de nombreuses sources d'eau et où les pommiers en fleurs blanchissent les collines de ses bocages dès le printemps. Dans ces paysages bucoliques où il n'est pas rare d'observer sur une même route un haras, un manoir à colombages, une cidrerie artisanale, une ferme, des balles de foin et un calvaire, les vaches normandes sont omniprésentes. Particulièrement bien adapté à la production fromagère, leur lait en font les ambassadrices d'un des fromages les plus célèbres de l'Hexagone : le camembert. Produit sur une aire géographique qui recense plus de 1500 communes du Calvados, de l'Eure, de la Manche et de l'Orne, ce symbole de la gastronomie française a pour berceau d'origine le pays d'Auge dont le territoire s'étend des rives de la Manche au nord jusqu'aux confins du Perche au sud. Lisieux, capitale du pays d'Auge, connue pour avoir hébergé sainte Thérèse, est le deuxième lieu de pèlerinage en France après Lourdes. C'est à une trentaine de kilomètres de cette ville sanctuaire que le village de Camembert expose l'histoire de son fromage mythique, dans un musée à la forme suggestive. On y rappelle l'histoire de la création et les caractéristiques d'un authentique camembert, selon un cahier des charges précis qui détaille les critères requis pour obtenir la précieuse appellation AOC afin de distinguer un camembert original de sa pâle copie ! Pour les inconditionnels, les querelles de clochers n'y changent rien : tout camembert se doit d'être fabriqué en Normandie, au lait cru et moulé à la louche !

### **Ci-dessus**

Le village de Camembert, avec sur la droite un édifice à la forme arrondie abritant le musée consacré au camembert.

### **Page de gauche**

Au domaine de Saint-Loup-de-Fribois, les fromagers maintiennent un savoir-faire qui assure aux camemberts leur authenticité et leur excellence.

### **Pages suivantes**

Maturation et affinage du camembert fermier dans le hâloir de la ferme de la Héronnière.

**Page de droite, en haut**

Confrontés au déclin du commerce de la toile au XVIII<sup>e</sup> siècle, les habitants de la région de Roscoff ont misé sur l'oignon et d'autres légumes.

**Page de droite, en bas**

Les marchands d'oignons étaient alors surnommés par les Anglais johnnies, soit « petits Jean ».

Oignon de Roscoff 

## SUCCÈS OUTRE-MANCHE



Des bulbes à l'allure d'or rose poussent sur le littoral nord du Finistère. Le long de la Manche, sur le territoire du Haut-Léon, délimité par Kerlouan à l'ouest et Saint-Pol-de-Léon à l'est, l'oignon de Roscoff rayonne. Bienvenue au cœur de la « Ceinture dorée », l'une des plus importantes régions maraîchères d'Europe. Comme l'échalote, le chou-fleur, la pomme de terre ou l'artichaut, l'*Allium cepa* adore lui aussi les sols peu caillouteux et le climat très tempéré. Après les semis de février-mars, vient le développement des feuilles puis des bulbes, en juin-juillet. Ces dernières ploient et se dessèchent. C'est le stade de la tombaison durant lequel les producteurs « soulèvent » les oignons : une lame passe couper leurs racines. Enfin, l'arrachage, suivi du séchage, vont permettre aux bulbes d'or d'exprimer toutes leurs qualités organoleptiques. Crus, ils se révèlent sucrés, peu piquants, à travers une texture croquante, très juteuse. Consommé cuits, ils fondent bien plus rapidement que d'autres variétés, pratiques pour les bases de soupes, de sauces et de potées. L'activité commerciale intense du port de Roscoff aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles a été décisive dans le développement de la culture. Source de vitamine C, l'oignon permettait de lutter contre le scorbut et constituait un aliment de base pour les marins, qui naviguaient très longtemps sans escale. L'influence des johnnies a parachevé le succès du produit : ces jeunes marchands du XIX<sup>e</sup> siècle gagnaient la Grande-Bretagne chaque mois d'août afin de commercialiser les tresses d'oignons de Roscoff – censées pouvoir se garder jusqu'au printemps suivant – car leurs queues de 5 centimètres minimum, solides, permettent une longue conservation.





#### Ci-contre

Les agneaux des prés salés du Mont-Saint-Michel sont élevés selon une tradition pastorale séculaire sur les herbages périodiquement inondés par la mer.

Prés-salés du Mont-Saint-Michel 

### LE SEIGNEUR DES AGNEAUX

Baignée par la Manche, la baie du Mont-Saint-Michel qui s'étend de Granville à Cancale se situe entre deux régions qui se sont longuement disputé sa propriété : la Normandie et la Bretagne. Classée sur la liste du Patrimoine mondial par l'Unesco, la baie attire des pèlerins et touristes du monde entier venus admirer le Mont-Saint-Michel et son abbaye, qui telle une pyramide des mers témoigne du génie des bâtisseurs qui ont su défier une topographie complexe. Mais la majesté du Mont serait-elle la même sans la grandeur des paysages qu'y façonnent les marées ? Deux fois par jour, elles recouvrent la baie pour ensuite se retirer laissant ainsi à découvert de grands espaces sablo-vaseux et de vastes étendues de prés-salés inondées, elles, seulement de manière périodique. Ces dernières, riches en flore saline et iodée sont fréquentées par un quadrupède, familier des lieux depuis le Moyen Âge : le mouton. Mais pas n'importe lequel ! Forcément robuste, celui-ci est aguerri aux caprices du climat local, aux longues marches et aux risques d'enlèvement. Seule une poignée de races spécifiques est reconnue apte pour bénéficier de l'AOC prés-salés du Mont-Saint-Michel qui désigne la viande issue d'agneaux âgés de moins d'un an, nés, élevés, nourris et abattus sur une aire d'appellation limitée à 226 communes de la Manche et de l'Ille-et-Vilaine. Les agneaux doivent impérativement avoir pâturé sur les prés-salés de la baie du Mont-Saint-Michel et des Havres du Cotentin pendant au moins soixante-dix jours. Car c'est la végétation halophile – se développant dans les milieux salés – qu'ils y consomment après leur sevrage qui donne ensuite à la viande son grain très fin, sa couleur rosée et une saveur particulière très plébiscitée, notamment pendant les fêtes pascales.

**Ci-contre**

*Des hauteurs de Saint-Émilion, on peut admirer le relief en pentes douces, offrant une exposition idéale des vignes au soleil.*

Saint-émilion 

**CHAI D'ŒUVRE**

Elle fait rêver, cette colline aux mille châteaux, dominée par un joyau médiéval perché sur son éperon de calcaire blond. C'est ce même calcaire qui a incité les Romains à y planter vignes et oliviers. Premier vignoble inscrit au Patrimoine mondial de l'Unesco et probablement l'un des plus connus au monde, le saint-émilion rassemble 5000 hectares, soit une mosaïque de parcelles, restes des structures foncières et économiques qui avaient cours à la fin du Moyen Âge. C'est ensuite pendant le siècle des Lumières, que son essor se confirme : la qualité des vins permet leur transport par bateau, sans qu'ils ne tournent au vinaigre ! Ici, les vignes profitent en effet d'un micro-climat océanique et tempéré, de pluies régulières, d'étés chauds, secs, le tout régulé par deux rivières voisines, l'Isle et la Dordogne. Le tout participe à créer un vin doté d'un nez complexe, aux parfums de fruits noirs, de boisé-fumé. Le merlot domine le podium des cépages, suivi du cabernet franc, du cabernet-sauvignon, du carmenère et du cot (ou malbec). Seule règle d'assemblage : les vins ne peuvent être issus du seul cépage accessoire, le petit verdot, et dont la proportion ne peut dépasser les 10%. Outre le saint-émilion, on déguste aussi le saint-émillion-grand-cru. Depuis plus de soixante ans, un classement a été mis au point pour ce dernier. Très attendu, il est réactualisé tous les dix ans par l'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao), sous tutelle du ministère de l'Agriculture. Chaque décennie, c'est alors la possibilité pour certaines propriétés de gravir les échelons, ou d'en être déchues, avec toutes les conséquences économiques qui s'ensuivent. Une saga tout en suspens et en prestige.





Munster ou munster-géromé 

## COLLANT MAIS DÉLICIEUX



Sous la croûte orange humide et l'odeur puissante, un onctueux goût de paradis. On le doit aux membres des abbayes installées au cours des VII<sup>e</sup> et VIII<sup>e</sup> siècles sur les versants du massif vosgien, séparant l'Alsace et la Lorraine. D'abord montagnarde, la zone de production de ce fromage au lait de vache cru ou pasteurisé s'est depuis étendue aux plaines des départements limitrophes. Elle repose sur une double localisation des fabrications : autour de Munster pour l'Alsace et autour de Gérardmer pour la Lorraine. D'où les deux noms de la pâte molle : munster et géromé, hérité du patois. Doux au palais, pourvu de notes boisées, de foin, de fruits à coque, le fromage trouve sa richesse dans les prairies vosgiennes, composées de centaurée des montagnes, de cerfeuil, de fenouil... Maturé avec des ferments lactiques, le lait est réchauffé à 25 °C et coagulé avec la présure. Mis en moule, égoutté, il est ensuiteensemencé des fameux ferments du rouge (*Brevibacterium linens*), puis affiné deux semaines au minimum dans une cave où règnent 90 % d'humidité. Lavé régulièrement avec de l'eau salée, il est retourné tous les deux jours avant la dégustation. Productrices du lait pour le munster, les vaches de race vosgienne, mais aussi de race simmental, prim'holstein ou montbéliarde, ont su s'adapter aux hivers très froids et aux reliefs de la région. Elles sont à contempler sur les hautes-chaumes, ou du haut des ballons, ces sommets culminant jusqu'à plus de 1400 mètres, au coeur du parc des Ballons des Vosges. Avec en prime, un panorama spectaculaire de sommets et de lacs. Le long de la Route des Crêtes, on trouve ainsi une quarantaine de fermes-auberges, dont de traditionnelles marcairies situées en altitude.

**Page de gauche, en haut et en bas**

*Une fois le petit lait retiré, le caillé est mis dans un moule puis affiné en caves.*

**Pages suivantes**

*Dans la vallée de la Savoureuse, les randonneurs peuvent admirer la forêt domaniale du ballon d'Alsace, mais aussi torrents et cascades.*

**Page de droite, en haut**

*On le mange réchauffé au four, avec quelques gousses d'ail en son cœur.*

**Page de droite, en bas**

*Une partie des sangles est récoltée à la main dans la région, par des « sangliers ».*

Mont d'or ou vacherin du Haut-Doubs 

**SOUS LA SANGLE, LA TENDRESSE**

L'histoire commence en forêt, au pied d'un épicéa. Équipé d'une gouge, on prélève sous l'écorce des lamelles, taillées en sangles. Ces dernières vont participer au parfum et au goût boisé du mont d'or, fabriqué du 15 août au 15 mars, et ce exclusivement avec du lait cru de vaches montbéliardes ou simmental. Nourries aux fourrages issus de l'aire géographique (au minimum un hectare par bête), on ne leur donne aucun produit d'ensilage ni d'autres aliments fermentés. Couverte à moitié de conifères, l'aire de production comprend les plateaux du Jura – situés entre 700 et 1200 mètres d'altitude – ainsi que la zone des pâturages, sur la crête de la chaîne principale du massif, au-dessus de 1200 mètres. Les alpages ont été défrichés à l'initiative des grandes abbayes de Saint-Claude et de Montbenoît, permettant ainsi le développement de l'élevage et de la production laitière dès le XIV<sup>e</sup> siècle – avec la création de fruitières, ces fromageries traditionnelles de montagne. Chauffé à la température maximale de 40 °C, le lait coagule avec l'ajout de présure, fabriquée à partir de caillette de veau. La fameuse sangle d'épicéa vient cercler le caillé tout juste démoulé, encore chaud et mou – les paysans ont trouvé cette solution à l'époque durant laquelle leurs fromages étaient affinés dans leurs étables, pour éviter qu'ils ne s'étalent comme des crêpes ! Affinés entre trois et six semaines, ils sèchent sur planche d'épicéa, et sont glissés au bout de douze jours dans une boîte cylindrique, elle aussi faite du même bois. Au moment de la dégustation, il vaut mieux snober la cuillère : pour profiter de l'intégralité de ses arômes de résineux, n'hésitons pas à couper le mont d'or en belles parts triangulaires !





Comté 

## UNE MEULE D'EXIGENCE



Chouchou des Français, AOC numéro 1 en matière de volumes produits, le comté est produit sur une zone d'appellation qui s'étend sur le département du Jura, du Doubs et de l'Ain. Au milieu des grands plateaux, des forêts de sapins, ou des vallées verdoyantes sillonnées de nombreuses rivières, on croise des vaches de races montbéliarde (95 % du cheptel) et simmental française, les seules autorisées pour la production du lait à comté. Leur alimentation : de l'herbe fraîche à la belle saison et du foin en hiver. Tout aliment fermenté, comme l'ensilage, est interdit, car néfaste à la qualité du lait utilisé cru. Ce dernier doit être porté chaque jour à la fruitière – fromagerie de montagne née il y a huit siècles – la zone de collecte de chaque fruitière étant limitée à un cercle de 25 kilomètres de diamètre. Chacun de ces 190 points de production couvre donc un petit territoire, unique : relief, exposition, altitude des prairies donnent une saveur particulière au lait. On y ajoute la présure, élaborée à partir de caillette de veau et de petit lait de la veille. Au bout de trente-cinq minutes de brassage doux et régulier dans une cuve en cuivre, le lait caille en à peine quelques secondes. Le caillé, versé dans les moules, est égoutté, pressé, formant au bout de six heures un bloc compact. Le lendemain, démouillage, bain de saumure et hop!, direction l'affinage, durant un minimum de cent vingt jours. Le repos sur planche d'épicéa offre un résultat jaune l'été, grâce à l'herbe des pâturages et sa dose conséquente de bêta-carotène, tandis que l'hiver, le comté verse plutôt dans le blanc, issu de l'alimentation au foin. Un secret, pour apprécier au mieux ses nuances : cassez en deux votre bâtonnet de comté et humez-en les arômes avant de le croquer.

**Page de gauche, en haut**  
Une meule de comté pèse en moyenne 40 kg pour un diamètre de 60 cm et un « talon » (épaisseur) de 10 cm.

**Page de gauche, en bas**  
Le comté est plongé dans un bain de saumure, où il absorbe le sel. En plus de participer à relever ses arômes, cette étape permet de former sa croûte et de bien le conserver.

**Pages suivantes**  
Est-ce que ce sera un comté d'été ou d'hiver ? Le premier se reconnaît à sa pâte d'un jaune bien plus intense que le second, plutôt ivoire.



Beaufort 



## LE FROMAGE DES ALPAGES

Malgré son royal surnom octroyé par le gastronome Brillat-Savarin au XIX<sup>e</sup> siècle, le « prince des gruyères » n'a pour palais que le berceau dont l'a doté la nature : d'immenses espaces d'alpages façonnés au Moyen Âge à la sueur du front des paysans savoyards secondés par les communautés monastiques. Dans le village de Beaufort, qui lui a donné son nom, la vue est dégagée sur le mont Blanc. On s'y balade l'été sur des ponts abondamment fleuris, pour passer d'étroites ruelles pavées à des placettes aux façades colorées. Non loin de Beaufort se dresse le barrage de Roselend, réputé être le plus esthétique de Savoie, et son lac d'altitude d'un bleu électrique. Avec un peu de chance, on peut y croiser quelques marmottes ! Le massif du Beaufortain est la cantine à ciel ouvert des seules vaches habilitées à produire le lait nécessaire à la production du beaufort : les tarines et les abondances. Leur régime ? Herbe en pâture l'été, broutée en altitude dans les scéniques vallées du Beaufortain, de la Tarentaise, de la Maurienne et d'une partie du val d'Arly ; l'hiver, lorsque les vallées font la joie des skieurs, les vaches sont nourries en étable à l'herbe sèche et avec des compléments soigneusement listés dans un cahier des charges auquel tout prétendant à l'AOC beaufort ne peut déroger. Les atouts du climat montagnard qui permet une abondante pousse de l'herbe, la qualité des vaches laitières, associés au savoir-faire des fromagers font du beaufort un fromage au caractère unique, ferme à l'attaque et fondant en bouche. Bonne nouvelle pour les amateurs... Cette star des fromages de Savoie se déguste aussi bien l'hiver que l'été !

### Ci-dessus

La vache tarine se reconnaît à sa robe fauve homogène et à ses cornes aux extrémités noires.

### Page de gauche

Les meules de beaufort, d'un poids moyen de 40 kg sont affinées en cave à une température de 10 °C. Placées sur des tablars en épicéa, elles sont régulièrement salées, frottées et retournées pendant un minimum de 5 mois.

### Pages suivantes

Le lac de Roselend et au premier plan, la chapelle dédiée à sainte Marie-Madeleine. Elle est la réplique exacte de celle qui fut engloutie par les eaux lors de la création du barrage de Roselend en 1960.

**Ci-contre**

Le porcu nustrale est aussi transformé en lonzu et prisuttu, deux autres AOC charcutières de l'île.

Coppa de Corse 

## UNE CHARCUTERIE BIEN NOURRIE

Des bandes de petits cochons fouinent aux pieds d'arbres centenaires. Signes caractéristiques : de longues oreilles, une robe brune, un amour voué aux châtaigniers et aux chênes. Pas de doute, voici des spécimens de la race *porcu nustrale*, reconnue officiellement en 2006. Les exploitations de ses producteurs-éleveurs se répartissent sur la quasi-totalité de la Corse, du Cap Corse à l'Alta Rocca. Pour contempler de près l'un de leurs coins favoris, rendez-vous par exemple au nord-est de l'île, dans l'immanquable région de la Castagniccia (« châtaigneraie »), sur les pentes forestières du Monte San Petrone. Au cœur de ces « Cévennes corses » très vertes et vallonnées, riches en torrents et rivières, les cochons sont élevés le long de libres parcours, profitant des ressources naturelles – racines, herbes grasses –, et de céréales, jusqu'à trente-six mois. Si vous cheminez dans les parages entre hêtres et châtaigniers, ils n'hésiteront pas à venir quémander une gourmandise, parfois même avec insistance, tant qu'ils en auront le loisir. Car durant la phase de « finition », avant abattage, ces animaux se nourrissent alors exclusivement de châtaignes et de glands – une étape-clé à l'effet direct sur la qualité du gras. C'est leur échine salée, séchée et affinée – deux mois minimum – qui donne la « coppa di Corsica », l'une des charcuteries les plus recherchées. Les salaisons issues de la viande de porc ont d'ailleurs longtemps composé la base de la consommation carnée des familles de la Corse rurale ancienne. Le goût de la coppa est à l'image de l'environnement : structuré, boisé. Il en impose et semble renfermer à lui seul toute la force de caractère des massifs montagneux de l'Île de Beauté.



**Ci-contre**

Capitale des Huguenots  
sous Henri IV, Saumur  
a très tôt été une  
importante place de  
négoce des vins.

Saumur 

## LES RICHES HEURES D'UN DUO DE CÉPAGES

Les stars ici, ce sont le cabernet franc, l'un des plus anciens du bordelais, et le chenin, originaire de l'Anjou, où il aurait été cultivé dès le VI<sup>e</sup> siècle. Un duo responsable de la renommée des vins rouges et blancs saumur. Les vignes sont réparties sur une aire limitée au nord par la Loire – qui régule le climat, doux et tempéré – et traversée au sud par la vallée du Thouet, avec son affluent la Dive. Le vignoble a suscité, courant XVI<sup>e</sup> siècle, l'intérêt des Hollandais, alors très actifs en matière de négoce. Ceux-ci, appréciant l'aptitude des vins au transport par la mer, font connaître au-delà des frontières de la région les qualités du chenin. Les vignobles ont d'abord été implantés le long des côteaux de l'actuelle ville de Saumur, visible à des kilomètres à la ronde grâce à son célèbre château – celui-là même qu'on retrouve dans les miniatures des *Très Riches Heures du Duc de Berry*, fameux ouvrage du XV<sup>e</sup> siècle. Un plant bordelais, celui du cépage cabernet franc noir fait alors son apparition, tout comme les premiers vins rouges et rosés de Saumur. Fédérés dès le début du XX<sup>e</sup> siècle en syndicats, les producteurs du Saumurois obtiennent la reconnaissance, en 1936, de leurs vins en appellation d'origine contrôlée. Les 1100 hectares de terrains répartis en îlots, composés de craie tuffeau, n'y sont pas pour rien. Doté d'une texture très poreuse, ce minéral a permis la construction de caves souterraines, mais aussi, de nombreuses habitations troglodytes, comme celles de Forges, datées du XVIII<sup>e</sup>, rappelant celles de l'Aragon au nord de l'Espagne. Autant de pistes de balades à creuser.





**Ci-contre**  
À Ampuis, la vigne cultivée  
en terrasses (ou chaillées)  
couvre la totalité  
des pentes.

Côte-rôtie 

## SOUS LE SOLEIL, LA SYRAH



De ce vignoble, vingt-quatre siècles d'histoire nous contemplent : Plutarque et Pline l'Ancien le mentionnaient déjà dans leurs écrits. Avant la Révolution, ce vin rouge était réservé aux cours princières, jusqu'à celle de Russie. Une réputation mise à mal avec la crise du phylloxera, puis la guerre de 1914-1918 qui prendra la vie de beaucoup de viticulteurs – ce qui représentait par exemple plus d'une centaine d'individus dans la seule commune d'Ampuis. Une partie des coteaux se retrouve alors à l'abandon. Renaissant dans les années 1950-1960, le vignoble a aujourd'hui retrouvé la santé et fait vivre plus d'une centaine de vigneron. C'est l'image estivale de coteaux « brûlés » par le soleil qui a donné son nom au côte-rôtie. Des conditions parfaites pour le cépage roi, la syrah, accompagné du viognier dans la limite de 20% des pieds de vignes. Il n'empêche, voilà un vin rouge des plus confidentiels : seulement 242 hectares, répartis sur deux vallons, séparés par le ruisseau de Fontgent. Nous sommes à une quarantaine de kilomètres au sud de Lyon, près du Massif central, au nord de la vallée du Rhône. Ses reliefs extrêmes, dont les pentes atteignent parfois 60%, représentent toujours un défi. Les vignerons y détiennent un savoir-faire ancestral : celui de restaurer des murs. Car l'érosion donne naissance à des sables argileux ou « arzel » très friables, instables, qui ne peuvent être cultivés sans être retenus par une série de murets en pierre sèche, dénommés « cheys ». Certains datent de l'époque romaine. Quand le terrain offre davantage de stabilité, le coteau est aménagé en étroites terrasses ou « chaillées » constituant une sorte d'escalier accueillant les vignes. Qui y prennent pied, assurément.

**Page de droite, en haut**

Le plateau de Millevaches depuis le mont Bessous, point culminant du plateau et de la Corrèze.

**Page de droite, en bas**

La pomme du Limousin, qui appartient à la famille des golden, se déguste d'octobre à fin juillet.

Pomme du Limousin 

## FRUIT DES HAUTS PLATEAUX



À l'écart des grands axes de communication, le Limousin, épargné par le tourisme de masse, a conservé un fort caractère rural. Ses grands espaces verts, comme le Parc naturel régional du plateau de Millevaches où de nombreux cours d'eau prennent leur source, attirent – grâce aux 1 000 kilomètres de pistes VTT balisées, aux parcours de randonnées, et au lac de Séchemailles – de nombreux amateurs de sports de plein air. La région compte aussi 6 admirables villages classés parmi les plus beaux de France : Collonges-la-Rouge, Ségur-le-Château, Turenne, Mortemart, Curemonte et Saint-Robert. Côté gastronomie, le Limousin, avant tout terre d'élevage produit aussi des fruits et notamment la seule pomme de France à bénéficier d'une AOC. Introduits dans la région par les Romains dès l'Antiquité, les pommiers ont prospéré sur des vergers entre 300 et 500 mètres d'altitude, s'adaptant parfaitement aux sols cristallins mais bien drainés et au climat montagnard des hauts plateaux. Croquante et juteuse, la pomme du Limousin dont le Président Jacques Chirac s'est fait un temps le meilleur ambassadeur se déguste aussi bien crue que cuite. Sa pigmentation rosée, générée par les écarts thermiques entre le jour et la nuit, est une marque de fabrique qui la rend immédiatement identifiable. Récoltée manuellement durant l'été, elle est aussitôt stockée à une température n'excédant pas le degré pour permettre une durée de conservation exceptionnellement longue. Une centaine de communes situées dans les départements de la Corrèze, de la Creuse, de la Dordogne et de la Haute-Vienne constituent son périmètre de production. L'une d'elles, Lascaux, abrite aussi le site archéologique préféré des Français !

