

Comment préparer un dossier sur les cuisines régionales et les produits du terroir ?

LES CUISINES REGIONALES ET LES PRODUITS DU TERROIR

OBJECTIFS

Être capable d'exposer oralement en un temps limité (15 min.) les points suivants :

Situer les régions administratives, les grandes villes. Citer les restaurants réputés. Citer les produits régionaux et les caractéristiques propres à la cuisine étudiée. Connaître et proposer les appellations culinaires régionales (sauces, garnitures...). Décrire la composition, la préparation de quelques recettes typiques. Proposer un menu traditionnel dans le but d'une commercialisation. Concevoir des fiches techniques en chiffrant le coût matière.

TRAVAIL A FAIRE :

CHAPITRE 1 : Présentation de la région :

Prévoir une carte géographique : situation géographique, départements, villes principales, principaux pôles d'attraction touristique...

CHAPITRE 2 : Restaurants célèbres :

Les chefs, les hôtels et restaurants connus et renommés. mise à jour des hauts lieux de la gastronomie (Guides Michelin, Gault & Millau.)

CHAPITRE 3 : Ressources agro-alimentaires de la région (autres que vins et fromages) :

Identifier les principaux produits locaux : agriculture, élevage, cultures maraîchères, volailles, chasse, pêches (fluviales, maritime)...en signalant les produits de qualité reconnue : A.O.C, labels, identification géographique protégée (IGP), et peut-être quelques produits « BIO » (biologiques)...

CHAPITRE 4 : Spécialités culinaires traditions culinaires, Us et : coutumes :

Citer les spécialités typiques de la région (en accord avec les saisons) donner des explications succinctes de ces spécialités, principalement celles encadrées dans le livre « Géographie gastronomique » (paragraphe « Gastronomie régionale ») décrire les coutumes alimentaires, la nature et la composition des principaux repas. Proposer plusieurs menus typiques (entrée, poisson, plat principal, dessert). Associer mets et vins.

CHAPITRE 5 : Vins et autres boissons :

Situation géographique, principaux cépages. Citer les apéritifs, digestifs ou autres boissons caractéristiques.

CHAPITRE 6 : Fromages :

Citer les plus connus et leurs éventuelles particularités de service, préciser le lait, la saveur, si A.O.C ...

CHAPITRE 7 : Remarques personnelles sur la région présentée :

Mettre en valeur la région, les produits, la cuisine par des arguments (souvenirs ? !) personnels. Citer les livres utilisés ou ceux qui peuvent renseigner sur le thème traité.