

Dis-moi ce que tu manges...

Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es.

(Anthelme Brillat-Savarin)

Espelette ?

Espelette est un **ingrédient incontournable de la cuisine basque** mais aussi un **joli village basque**, dans le département des **Pyrénées-Atlantiques**, région **Aquitaine**, à 10 km de la frontière espagnole. En effet, Espelette est célèbre pour ses cultures de piment, dont la variété locale a hérité du nom de la commune : piment d'Espelette.

Le chef le plus étoilé du monde ?

Le premier restaurant parisien de **Joël Robuchon**, l'Atelier (5 Rue de Montalembert dans le XVII^e arrondissement), 2 étoiles au Michelin, a été sacré meilleur restaurant au monde en 1994 par l'International Herald Tribune. En 2008, le Guide Michelin a accordé au chef français un total de dix-huit étoiles, ce qui en fait le chef le plus étoilé du monde (devant Alain Ducasse).

Le petit-suisse, français ?

Le petit cylindre de notre enfance est d'origine **normande**, mais intègre un procédé ancien du canton de **Vaud** en Suisse qui consiste à ajouter de la crème au lait destiné à produire les petits fromages blancs.

Etienne Pommel a eu l'idée, au début du XIXe siècle, de la fine bande de papier paraffiné autour des fromages blancs, favorisant l'évaporation de l'eau en excès, mais c'est Mme Hérould, fermière à **Villers-sur-Auchy** (Oise, Picardie), dont l'employé vacher était d'origine suisse, qui en assura la commercialisation: le *fromage de la mère Hérould* eut très vite du succès sur le marché parisien.

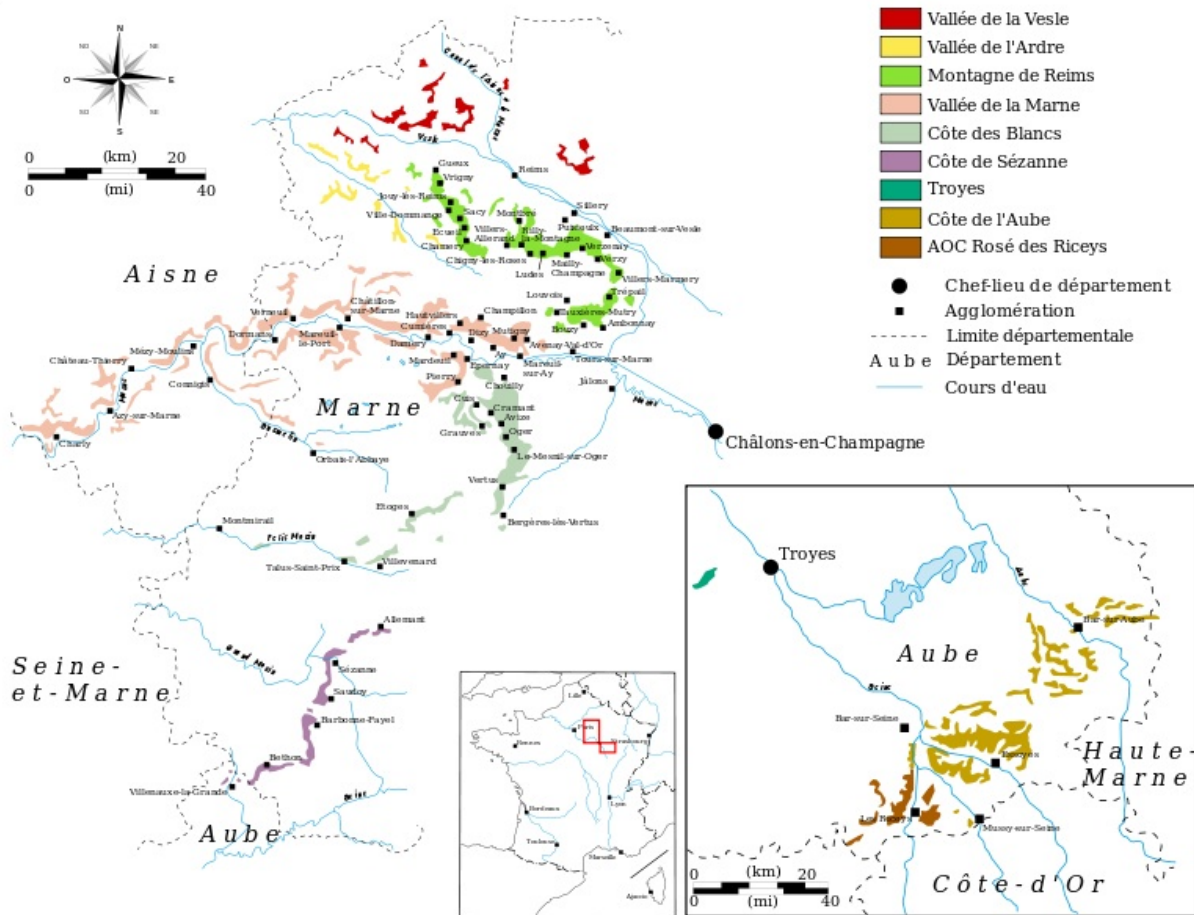
Charles Gervais maria son fils à la fille de Mme Hérould, racheta la ferme et la société de son concurrent Pommel, ce qui lui permit de passer à la production industrielle en 1938. L'appellation petit-suisse est réservée à la France, en vertu d'un accord avec la Confédération suisse.

Les bulles du Champagne ?

Un nom ? **dom Pérignon**, moine bénédictin contemporain de Louis XIV, a été le premier à assortir les raisins de diverses origines avant de les pressurer, il aurait été aussi celui qui a découvert le moyen de faire mousser le vin de Champagne en bouteille.

La méthode ? La **champagnisation** est l'opération qui consiste à effectuer une **seconde fermentation alcoolique** (appelée **prise de mousse**) en bouteilles à partir de vin AOC champagne, après

ajout de sucre exogène. Ce procédé, propre à la Champagne, permet de créer des vins effervescents.



Les plus grands producteurs de foie gras ?

La France est le **premier producteur mondial** de foie gras avec 19 992 tonnes en 2011, la production mondiale étant de 27 116 tonnes.

La France est aussi le **premier pays consommateur** de foie gras avec une consommation 71 % des volumes mondiaux produits en

2012.

Les plus grands producteurs en France (chiffres 2007) :

Les **Landes** : (24 %)

Les **Pyrénées-Atlantiques** : (15 %)

La **Vendée** : (13 %)

Le **Gers** : (11 %)

Suivent la Dordogne, le Lot-et-Garonne, les Deux-Sèvres, les Hautes-Pyrénées, le Lot, la Loire-Atlantique.

Tour de France des fromages ?

L'exclamation célèbre du général de Gaulle: «**Comment voulez-vous gouverner un pays où il existe 246 variétés de fromage ?**» est en sans doute en dessous de la réalité. Pour notre petit tour de France, nous ne citerons donc que les fromages bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée. A noter que les fromages s'écrivent avec une minuscule, contrairement aux localités...

Normandie: camembert de Normandie, livarot, neufchâtel, pont-l'évêque.

Nord-Est: brie de Meaux, brie de Melun, chaource, maroilles (ou marolles), munster (ou munster-géromé).

Centre: chabichou du Poitou, crottin de Chavignol ou chavignol, poulligny-saint-pierre, sainte-maure de touraine, selles-sur-sher, valençay.

Franche-Comté: bleu de Gex (ou bleu du Haut Jura ou bleu de Septmoncel), comté, mont-d'or (ou ou vacherin Mont d'Or, ou vacherin du Haut Doubs), morbier.

Bourgogne: époisses, langres.

Massif Central: bleu d'Auvergne, bleu des Causses, cantal (ou fourme de Cantal), fourme d'Ambert (ou fourme de Montbrison), laguiole, roquefort, saint-Nectaire, salers.

Rhône-Alpes: abondance, beaufort, bleu du Vercors-Sassenage, reblochon (ou reblochon de Savoie).

Vallée du Rhône: picodon.

Sud-Ouest: ossau-iraty, rocamadour.

Corse: brocciu.