



INVENTAIRE

DU PATRIMOINE CULINAIRE
DE LA RÉGION CENTRE



Plus qu'une Région,
une chance

ÉDITO



Le recensement des richesses culinaires, produits et recettes de notre région entrepris en 2009, venait clore une démarche d'ensemble des régions françaises qui contribua au classement par l'UNESCO du «repas de Français» au patrimoine mondial de l'humanité. L'inventaire du patrimoine culinaire de la région Centre dénombre 110 produits originaux emblématiques de nos terroirs. Ils illustrent bien la qualité de vie durablement et légitimement attachée à l'image de notre Région. Ces ressources sont de réels motifs de fierté et des vecteurs incontournables de développement économique, touristique et culturel pour notre région. C'est pourquoi nous avons souhaité nous rapprocher de celles et ceux qui les produisent afin de valoriser leur action et de promouvoir ces trésors de nos territoires comme ils le méritent.

Marie-Madeleine MIALOT,
Vice-Présidente de la Région Centre,
Chargée de l'Économie, de l'Emploi
et de l'Artisanat

François BONNEAU,
Président de la Région Centre

INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULINAIRE DE LA RÉGION CENTRE



Comme les autres régions de France, la région Centre vient de terminer en 2012 l'inventaire de l'ensemble des produits ou recettes qui constituent « son patrimoine culinaire ». Avant de le découvrir voici, quelques éléments d'explication sur cette démarche originale.

• RECENSER LE PATRIMOINE CULINAIRE DE LA RÉGION CENTRE : POURQUOI, COMMENT ?

Initié au niveau national depuis 1990 par le Conseil National des Arts Culinaires, cette opération a pour objectif de recenser les produits, recettes et spécialités existants et d'en permettre pour certains une relance ou un développement. Le premier objectif culturel de ce travail permet d'identifier des productions spécifiques, liées à une localité, un terroir, ainsi que des savoirs et des savoir-faire qui s'y rattachent. Le deuxième objectif économique doit permettre à partir de ces éléments d'y associer des actions spécifiques.

En région, ce travail d'inventaire a été conduit par l'IEHCA (l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation) basé à Tours. Il prend la forme d'un ouvrage de recueils de fiches édité chez Albin Michel depuis en mars 2012.

• COMMENT SONT CHOISIS LES PRODUITS FAISANT PARTI DE CE PATRIMOINE ?

Le travail mené par l'IEHCA est une démarche scientifique. La sélection des produits de l'inventaire répond à des **critères** précis :

- **commerciaux** : le produit doit être commercialisé,
- **géographique** : produit reconnu local associé à une commune, un département, un territoire,
- **notoriété** : produit qui bénéficie d'une renommée, même locale,
- **savoir-faire** : produit lié à un savoir-faire local partagé,
- **pérennité** : les techniques de production restent pérennes même si elles se transforment avec le temps.
- **historique** : il fait partie du patrimoine agricole ou alimentaire de la région depuis plus de 50 ans

En résumé, le produit est commercialisé, il est lié à l'histoire locale, dans sa fabrication, dans son usage, il est « stabilisé » sur le plan technique et dans sa dénomination.

Le recensement a permis d'inscrire 110 produits à l'inventaire du patrimoine culinaire de la région (voir liste jointe). Ce sont soit des produits eux-mêmes (fruits, légumes, produits laitiers...), soit des recettes traditionnelles (soupes, plats ...).

Est associé à cet ouvrage un livret concernant les vins.

LISTE DES PRODUITS

DU PATRIMOINE CULINAIRE DE LA RÉGION CENTRE



• BOISSONS ET SPIRITUEUX

Bernache, Bières, Cidre du Perche, Eau-de-Vie de poire, Fraise Or, Limonade La Beauceronne, Pousse d'épine

• VIENNOISERIES

Casse-museau, Echaudé de Brenne, Fouace de Lerné, Fouée, Galette de pommes de terre, Pain fendu, Pain polka, Padillat

• CONFISERIES

Bûchette du Berry, Cotignac d'Orléans, Forestine, Mentchikoff, Moinillon, Muscadin, Pavé de Blois, Prasline de Montargis, Pruneau fourré de Tours, Sucre d'orge de Tours

• PÂTISSERIES

Aristocrate, Beugnon, Clafoutis, Cochelin, Croquets aux noisettes, Croquet de Charost, Étoile du Berger, Langue de femme, Macaron de Cormery, Macaron de Langeais, Maspain d'Issoudun, Montrichard, Nougat de Tours, Pithiviers, Poirat, Rousserolle, Sablé de Nançay, Sanciau, Tarte aux barriaux, Tarte Tatin

• CHARCUTERIES

Andouille de Jargeau, Andouillette de Vouvray, Charbonnée, Citrouillat, Jambon demi-sel, Pâté de Chartres, Pâté de couennes, Pâté de Pâques, Pâté de pommes de terre, Rillettes de Tours, Rillon de Touraine, Rillonnée, Terrine de gibier

• FRUITS

Cerise de l'Orléanais, Châtaigne, Coing, Fraise de Sologne, Melon, Poires de l'Orléanais, Poire tapée de Rivarennais, Pommes du Centre, Pruneau de Tours

• LÉGUMES

Asperge de Sologne, Betterave potagère, Champignon de couche, Champignons sauvages, Courge «Sucrine du Berry», Cresson, Haricot chevrier, Haricot riz comtesse de Chambord, Igname, Lentille blonde de la Beauce, Lentille verte du Berry, Navet de Saint-Marc, Truffe

• PRODUITS DES EAUX

Alose de Loire, Anguille, Brochet, Carpe, Friture de Loire ou de Vienne, Lamproie, Tanche

- **PRODUITS LAITIERS**

Crottin de Chavignol AOP, Feuille de Dreux, Frinault, Fromage frais de chèvre, Olivet cendré, Pithiviers au foin, Pouligny Saint-Pierre AOP, Sainte-Maure de Touraine AOP, Selles-sur-Cher AOP, Valençay AOP

- **VIANDES ET VOLAILLES**

Agneaux, Caille, Dinde noire de Sologne, Géline de Touraine, Gibier de chasse, Oie de Touraine, Volaille «Noire du Berry»

- **SPÉCIALITÉS DIVERSES**

Escargot, Huile de noix, Miel du Gâtinais, Miel de Sologne, Safran du Gâtinais, Vinaigre d'Orléans

LISTE DES RECETTES

DU PATRIMOINE CULINAIRE DE LA RÉGION CENTRE



- **SOUPES ET ENTRÉES**

Soupe tourangelle, Soupe fricassée, Velouté à la sucrine du Berry, Soupe de poisson de Loire, Velouté aux champignons, Creusiot solognot, Salade de lentilles du Berry au crottin de Chavignol chaud, Œufs à la couille d'âne, Galette aux pommes de terre, Œufs en cocotte à la crème, Feuilleté d'asperges, Rillons de Touraine, Feuilletés Sainte-Maure de Touraine, Tarte tourangelle aux rillettes, Citrouillat berrichon, Pâté d'alouettes de Pithiviers, Pâté de Pâques aux œufs, Pâté de Chartres, Pâté de pommes de terre aux fines herbes, Pâté de sanglier

- **POISSONS**

Carpe à la Chambord, Matelote d'anguille de bord de Loire au Pouilly, Alose à l'oseille, Saumon de Loire braisé, Brochet solognot au foin, Brochet à l'orléanaise

- **VIANDES ET VOLAILLES**

Agneau de sept heures à la Chartres, Beuchelle à la tourangelle, Charbonnée de porc, Le rata beauceron, Poitrine d'agneau berrichonne, Brochettes de rognons d'agneau, Épaule d'agneau farcie, Andouillette de Jargeau, Géline de Touraine aux morilles, Canard à la tourangelle, Pintade au Reully, Pintadeaux de Brenne, Poulet en Barbouille, Salmis de perdreau de Beauce aux giroles, Pot-au-feu du braconnier, Faisane et Cailles aux choux, Côtelettes de chevreuil aux giroles

- **DESSERTS**

Tarte Tatin, Pithiviers feuilleté, Poires tapées au vin rouge, Poirat du Berry, Rousserolles tourangelles, Cochelins, Sanciau aux pommes, Croquets aux amandes et/ou aux noisettes



Direction de l'Agriculture
Email : info@regioncentre.fr

Conseil régional du Centre
9 rue Saint-Pierre-Lentin
CS 94117
45041 Orléans Cedex 1
Tél. : 02 38 70 30 30
Fax : 02 38 70 31 18
www.regioncentre.fr

