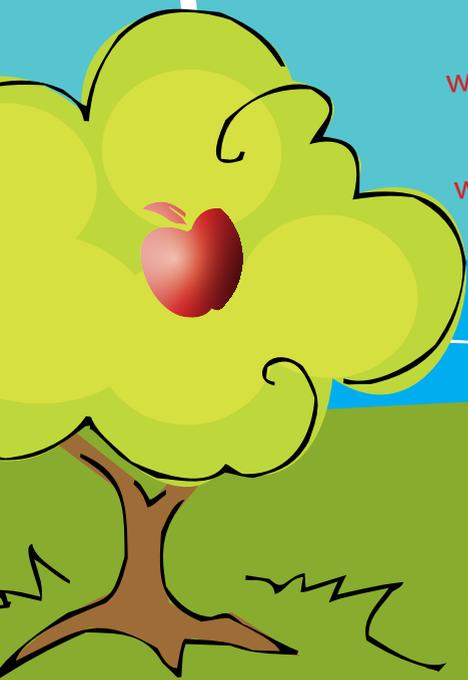


POUR EN SAVOIR PLUS



- www.inao.gov.fr
- www.irqua-normandie.fr
- www.camembert-aoc.org
- www.pont-leveque-aoc.org
- www.livarot-aoc.org
- www.neufchatel-aoc.org
- www.idac-aoc.fr
- www.bio-normandie.org
- www.isigny-aoc.org



IRQUA-Normandie
6, rue de Roquemonts - 14053 Caen Cedex 4
infos@irqua-normandie.fr

Réalisation : CAP SKIRRING RC CAEN 360 267 720 B - Tél : 02 31 27 95 00



ENTRE TERRE ET MER

ORIGINE ET QUALITÉ EN NORMANDIE

RECETTES

BIENVENUE EN NORMANDIE!

RICHESSES DU LAIT

La réputation de la Normandie se fonde sur ses 6 produits A.O.C. (Camembert de Normandie, Pont-l'Évêque, Livarot, Neufchâtel, Crème et Beurre d'Isigny), les spécialités fromagères et autres desserts yaourts, crèmes...

SAVEURS DES VIANDES

Terre d'élevage par excellence, la Normandie est riche de viandes de qualité : bovines (la fameuse race normande), ovines (l'agneau de Présalé), volailles (la poule de Gournay), palmipèdes gras, lapins... ainsi que de spécialités réputées : andouille de Vire, boudin de Mortagne, jambon du Cotentin, saucisson du Marin, tripes à la mode de Caen, canard de Rouen...

RÉSORS DES MERS ET DES RIVIÈRES

La Normandie, c'est 600 Km de côtes pour une pêche fructueuse : hareng, sole, bar, rouget, turbot, merlan, maquereau... C'est la 1^{ère} région productrice de coquille Saint-Jacques (Label Rouge notamment), mais aussi de bulots, d'huîtres et de moules.

FRAÎCHEUR DU JARDIN

La Normandie est une terre de fruits et légumes (pomme, poire, salade, chou, poireau, oignon, navet et la fameuse carotte de Créances) et de produits innovants : salades prêtes à l'emploi, légumes prêts à cuire, soupes, purées...

JUS DE POMMES ET AUTRES BOISSONS

Les pommiers et poiriers normands donnent naissance à des produits cidricoles prestigieux : le Cidre (dont l'A.O.C Pays d'Auge), le Poiré (dont l'A.O.C. Poiré Domfront); le Pommeau de Normandie A.O.C. et les AOC Calvados, Calvados Pays d'Auge et Calvados Domfrontais. Sans oublier les jus de pommes et jus de poires fermiers...

GOURMANDISES DU PAYS

Les artisans et industriels normands proposent un éventail de spécialités délicieuses : galettes et sablés, chocolats, caramels d'Isigny, madeines, confitures de fruits et de lait, miels, ainsi que les sucres de pomme rouennais, la célèbre Teurgoule et l'inouïable tarte aux pommes normande.

Forte de ses atouts naturels, la Normandie a su développer son activité agroalimentaire, en alliant tradition et innovation, autour de produits de qualité, authentiques et savoureux.

Bon nombre d'entre eux sont reconnus par un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine, véritable repère pour le consommateur lors de l'acte d'achat.

Synonymes de goût, de savoir-faire, de terroir, de plaisir et de convivialité, ces signes de qualité font partie intégrante de la culture alimentaire et du patrimoine gastronomique français si appréciés dans le monde.

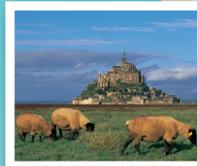
Français ou européens, ces signes, identifiés par des logos reconnaissables, sont encadrés par les pouvoirs publics et garantissent quatre critères :

une qualité gustative supérieure (Label Rouge)

un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal (Agriculture Biologique)

une qualité liée à l'origine (Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée, Indication Géographique Protégée)

une qualité liée à la tradition (Spécialité Traditionnelle Garantie)



A.O.P / A.O.C
La garantie d'une qualité
résultant d'un terroir

L'Appellation d'Origine Protégée / Contrôlée désigne un produit dont l'authenticité et la typicité sont dues au terroir et au savoir faire des hommes. Toutes les phases d'élaboration sont nécessairement réalisées dans l'aire géographique dont il porte le nom.

LES AOP/ AOC EN NORMANDIE

Camembert de Normandie, Livarot, Pont l'Evêque, Neufchâtel, Beurre d'Isigny, Crème d'Isigny, Agneau prés-salés du Mont-Saint-Michel, Calvados, Calvados Pays d'Auge, Calvados Domfrontais, Pommeau de Normandie, Cidre Pays d'Auge, Poiré Domfront



4

[RECETTES]

FONDANT DELIVAROTAUCIDRE

Marché pour 2 personnes

- 1 Livarot de 330 g
- 4 tranches de pain de campagne
- ¼ de noix de muscade moulue
- 1 grosse pincée de cumin moulu
- Poivre du moulin
- 1 verre de cidre

Porter le cidre à ébullition
Incorporer le Livarot écroûté et détaillé en tranches assez fines
Faire fondre sur feu doux et sans ébullition en remuant bien au fouet
Ajouter muscade et cumin
Battre à nouveau
Déposer dans des plats individuels allant au four une tranche de pain grillée
Garnir de fondue de fromage
Passer au grill très chaud jusqu'à coloration
Saupoudrer de poivre du moulin
Servir très chaud



COCKTAIL LEVRAINORMAND

Philippe GRAMOND

- 3 cl de Calvados
- 2 cl de Pommeau
- 6 cl de jus de pomme
- 1 trait de grenadine



5



INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
La garantie d'un lien entre un produit et son territoire d'origine

L'IGP désigne un produit issu d'une zone géographique dont une qualité déterminée, la réputation ou d'autres caractéristiques peuvent être attribuées à cette origine.

LES IGP EN NORMANDIE

Poireaux de Créances, Volailles fermières de Normandie, Porc de Normandie, Cidre de Normandie,...



[RECETTES]

VOLAILE PAYS D'AUGE AUCIDRE DE NORMANDIE

Michel BRUNEAU



Marché pour 4 personnes

- 1 poulet de Normandie • 4 échalotes • 10 cl de crème d'Isigny
- 1 bouteille de cidre de Normandie • 2 cuillères de farine
- 1 verre de Calvados • 120 g de poireaux de Créances
- 120 g de carottes de Créances • 120 g de champignons de Paris
- 75 g de beurre normand • 1 bouquet garni

Découper le poulet en morceaux de 60 g environ. Hacher les échalotes. Couper les poireaux et les carottes en julienne. Dans une cocotte, faire blondir le beurre : y faire revenir le poulet et les légumes. Saler et poivrer, sucrer légèrement puis, ajouter les échalotes. Flamber au Calvados, saupoudrer avec la farine et mélanger. Laisser frémir. Ajouter le cidre et le bouquet garni. Laisser cuire pendant 1h30. En fin de cuisson, ajouter la crème.

JAMBON DE LA MANCHE AUCIDRE

Christophe RABAULT
Pierrot l'Hippocampe (50)

Marché pour 4 personnes

- 4 tranches d'1 cm d'épaisseur de jambon fumé normand
- 1,5 L de Cidre de Normandie • 150 g de beurre d'Isigny
- 50 cl de crème liquide • 6 échalotes • 3 pommes • Sel et poivre

Faire dessaler les tranches de jambon dans ½ litre de cidre en donnant un bouillon pendant 3 min. Les égoutter. Dans un sautoir, faire suer les échalotes émincées avec des pommes en dés. Mouiller avec le reste du cidre, réduire des 2/3 et ajouter la crème. Laisser prendre un bouillon. Mixer, passer à l'étamine. Dans une poêle, faire dorer les tronçons de jambon dans du beurre noisette. Disposer une tranche de jambon par assiette avec un cordon de sauce. Servir avec une purée de pommes de terre ou de pommes fruit.



LABEL ROUGE
La garantie d'un produit
de qualité supérieure

Le label rouge atteste que le produit possède un ensemble de caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieur à un produit courant similaire. À toutes les étapes de la production et de l'élaboration, le produit doit répondre à des contrôles et exigences notamment en matière de goût.

LES LABELS ROUGES EN NORMANDIE

Coquille Saint-Jacques, volaille fermière, carottes des sables, cidre de tradition, mimolette, viandes, charcuterie...



[RECETTES]

NORMANDISES DES SAINT-JACQUES

Franck DUGAST - Auberge du vieux tour (14)

Marché pour 4 personnes

- 16 noix de Saint-Jacques normandes Label Rouge
- 16 tranches d'andouille de Vire
- 25 cl de cidre brut de Normandie Label Rouge
- 20 cl de crème de Normandie liquide
- Sel et poivre
- 16 piques en bois
- Marmelade de pommes à la cannelle
- 1 branche d'aneth

Laver les Saint-Jacques et les mettre dans un plat. Placer une tranche d'andouille sur chacune et faire tenir avec une pique en bois. Réduire le cidre au 2/3, ajouter la crème et laisser réduire à nouveau 2 min. Assaisonner. Chauffer la marmelade de pommes. Cuire les Saint-Jacques à la vapeur 7-8 min et les dresser sur l'assiette. Enlever les piques en bois délicatement sans casser l'andouille devenue fragile. Disposer la marmelade au centre de l'assiette, intercaler la sauce et les Saint-Jacques, un brin d'aneth au dessus.



POULET, POMMES DE TERRE ET CAROTTES DE CRÉANCES EN GRATIN DE CAMEMBERT

Frédéric ROBILLARD
Lycée Pierre Mendès France (61)

Marché pour 4 personnes

- 4 escalopes de poulet Label Rouge
- 1 dl d'huile
- 40 g de beurre normand
- 40 g de farine
- 25 cl de crème fraîche de Normandie (épaisse)
- ½ Camembert de Normandie
- 1,5 cl de Cidre de Normandie Label Rouge
- 5 cl de Calvados
- 100 g de pommes
- 100 g de champignons
- 400 g de carottes de Créances
- 500 g de pommes de terre (Charlotte)
- 4 dl de lait de Normandie entier
- fond blanc de volaille

Tailler en rondelles les légumes séparément, les assaisonner, puis les superposer dans un plat à gratin beurré. Mélanger le lait chaud et la crème (3 cl), saler, poivrer, verser dans le plat, cuire 1h environ à 160°C. Aux ¾ de la cuisson, poser le camembert coupé en deux dans l'épaisseur. Suer les échalotes avec 25 g de beurre et faire sauter les pommes de terre et les champignons coupés en dés. Saisir les escalopes, assaisonner puis les cuire au four à 150°C 20 min environ. Déglacer : chauffer la poêle pour y concentrer les sucs de cuisson, puis flamber au Calvados, ajouter le Cidre et réduire d'un quart environ, avec les pommes frites et champignons (10 min). Réaliser un roux (mélange de beurre fondu et farine). Ajouter du fond blanc de volaille, le mélange cidre, pommes, champignons, cuire 15 min. Ajouter le jus de cuisson des escalopes dans le plat. Adjoindre la crème. Cuire 2 min.



AGRICULTURE BIOLOGIQUE
La garantie d'une qualité attachée
à un mode de production
respectueux de l'environnement
et du bien être animal.

La mention Agriculture Biologique atteste que le produit est issu d'un mode de production et de transformation respectueux des équilibres naturels et du bien-être animal défini dans un cahier des charges strict avec des contrôles systématiques.



LE BIO EN NORMANDIE

Produits laitier, produits cidricoles, viandes bovine, ovine, porcine, volaille, fruits et légumes, céréales...



[RECETTES]

AGNEAU BIO EN DEUX CUISSONS

Joël MESLIN - Conseiller culinaire

Marché pour 4 personnes

- 1 épaule d'agneau • 1 carré de 8 côtes • 1 oignon
- 1 carotte • 1 bouquet garni • 2 tomates • 1 L de fond blanc
- beurre de Normandie • 2 cs de concentré de tomates



Désosser l'épaule et tailler en morceaux égaux. Faire revenir les morceaux dans le beurre, saler, poivrer et décanter. Faire revenir la garniture aromatique, dégraisser et déglacer avec le fond blanc, mettre sur la viande, faire bouillir et laisser cuire 30 min. Filtrer la sauce, réduire, remettre la viande dans la sauce pour servir chaud. Désosser 2 ou 3 morceaux d'épaule par assiette, napper de sauce, découper le carré en 8 et poser 2 tranches sur la sauce.

TOURNEDOS DE VOLAILLE BIO «VAPEUR» FARCI DE POMMES ET SA CRÈME DE PONT L'EVÊQUE AU CIDRE

Marc INESTA

Préfecture de la Manche (50)

Marché pour 4 personnes

- 4 suprêmes de volailles de Normandie (poulet, pintade,...) • 4 pommes
- 1 échalote finement hachée • 10 cl de cidre de Normandie • 3 cl de crème fraîche normande • 100 g de beurre • 1 petit Pont l'Evêque • Sel, poivre, cerfeuil ou ciboulette

Ouvrir les suprêmes de volaille en portefeuille, y glisser ¼ de pomme épluchée et coupée en deux, une lamelle de Pont l'Evêque, saler et poivrer, refermer les suprêmes en forme de dodine, les envelopper bien serrés dans du film puis dans du papier d'aluminium. Déposer les dodines dans un cuit vapeur chaud 15 min, incorporer le reste des quartiers de pommes 4 min avant la fin de la cuisson. Faire fondre l'échalote, ajouter le cidre, faire réduire de moitié, ajouter la crème fraîche, saler, poivrer et laisser évaporer. Incorporer progressivement le beurre froid en fouettant énergiquement. Ajouter le reste du Pont l'Evêque épluché, laisser fondre sans faire bouillir. Retirer l'aluminium et le film des dodines, trancher en 3, disposer dans l'assiette avec les morceaux de pommes intercalés et napper de sauce.



LA SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE

La garantie d'un produit traditionnel

La STG permet de protéger les dénominations de produits à caractère traditionnel qui ne présentent pas (ou plus) de lien avec leur origine géographique.

LA STG EN NORMANDIE

La STG peut s'appliquer à des fromages, des produits à base de viande, des produits de la mer, de la bière, des gâteaux et biscuits,...

En Normandie, deux projets sont envisagés sur la moule de Bouchot et le Bœuf de tradition élevé à l'herbe.



[RECETTES]

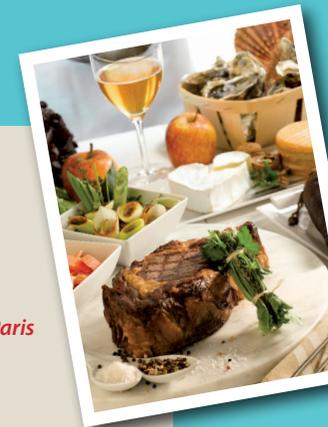
BŒUF GRATINÉ AU NEUFCHÂTEL, SAUCE AU CIDRE

Xavier MOUFRANC - La Table d'Oscar (76)

Marché pour 4 personnes

- 1 kg de rumsteck (race Normande) • 250 g de champignons de Paris
- 200 g de crème d'Isigny • 200 g de riz • 1 gros oignon
- 3 cs d'huile • 40 g de beurre d'Isigny
- 1 cœur de Neuchâtel fermier • 40 cl de cidre fermier
- 40 cl de fond de veau • 1 bouquet garni

Eplucher et émincer l'oignon. Dans une cocotte, chauffer l'huile, 20 g de beurre et faire revenir l'oignon à feu doux. Ajouter les champignons coupés en lamelles. Déglacer au cidre, ajouter le fond de veau, la crème fraîche et laisser cuire 10 min. Pendant ce temps, couper la viande en lanières. Chauffer le reste de beurre dans une poêle et faire dorer les morceaux de viande à feu vif. Les dresser sur un plat allant au four, recouvrir de lamelles de Neuchâtel et faire gratiner. Cuire le riz à l'eau salée. Sortir du four, dresser sur assiette la sauce au cidre et champignons, poser les morceaux de viande en lanières au Neuchâtel et accompagner de riz.



Philippe ROBERT

Auberge du Prieuré Normand (27)

CHARLOTTE DE MOULES AU CRAPE ET POIREAU DE CRÉANCES

Marché pour 4 personnes

- 4 poireaux de Créances • 1 L de moules de Bouchot de Normandie
- 50 cl de vin blanc • 100 g de chair de crabe • 100 g de mayonnaise

Laver et cuire les poireaux à l'anglaise et égoutter. Cuire les moules avec du vin blanc et un peu de poivre. Décortiquer les moules. Faire la mayonnaise et y incorporer 10 cl de jus de moule. Mélanger les moules avec la chair de crabe et la mayonnaise. Prendre 4 moules à tarte individuelle et les chemiser avec les lanières de poireaux. Garnir avec l'appareil de moules et crabe. Refermer les lanières de poireaux. Démouler et dresser sur assiette avec autour le reste de mayonnaise et les dés de tomates.



C.C.P Certification de conformité produit

Elle atteste qu'un produit est conforme à des caractéristiques spécifiques ou à des règles fixées dans un cahier des charges, portant sur la production, la transformation ou le conditionnement.

LES CCP EN NORMANDIE

Noix de Saint Jacques, lapin Père Guillaume, filière qualité Race Normande, agneau du Pays Normand, viande fraîche de porc, volaille de chair...

[RECETTE]

Fabrice CAZEAUX
Auberge du Président (27)

Marché pour 4 personnes

- 2 râbles de lapin Père Guillaume • 8 tranches d'andouille de Vire
- 200 g de champignons • 5 cl de Calvados • 10 cl de Cidre • 2 échalotes
- 50 g de beurre • 15 cl de fond de veau • 10 cl de crème fraîche • Sel, poivre, thym

Désosser les râbles de lapin. Farcir chaque demi râble avec 2 tranches d'andouille de Vire, rouler et ficeler. Saisir les râbles dans une sauteuse avec le beurre, assaisonner. Faire suer les échalotes et les champignons avec les râbles et flamber au Calvados. Déglacer avec le cidre et mouiller avec le fond de veau. Ajouter du thym et laisser mijoter à couvert pendant 20 min. Mettre les râbles dans un plat, retirer la ficelle et réserver au chaud. Verser le jus de cuisson dans une casserole, ajouter la crème, laisser réduire. Dresser le râble dans l'assiette, napper de sauce et accompagner de garniture.

RÂBLE DE LAPIN FARCÉ À L'ANDOUILLE DE VIRE ET AUX CHAMPIGNONS

MARQUES COLLECTIVES TRANSVERSALES



Bienvenue en Gourmandie

Le logo indique que les produits respectent 3 garanties :
Origine (fabrication en Normandie privilégiant les matières premières régionales),
Qualité (de bonnes pratiques de fabrication)
Saveur (produit testé et approuvé par les consommateurs).

En Normandie : plus de 300 produits agréés Gourmandie.



Démarches Terroir

Elles identifient des produits fermiers et artisanaux authentiques dont la matière première, la fabrication traditionnelle et la qualité gustative sont typiques d'un terroir.

A SAVOIR

Les signes officiels de la Qualité sont l'AOC/AOP, l'IGP, le Label Rouge, l'AB et la STG.
La CCP est une certification de conformité produit.
Les marques collectives régionales sont des démarches privées.

COCKTAILS OLEILD'AUTOMNE

Lycée Hôtelier François Rabelais (14)

- 4 cl de Calvados
- 2 cl de Mangalore
- 1 cl de liqueur de Vanille
- 5 cl de jus de Cramberry