



L'Arche du goût

PRESENTATION SYNTHETIQUE D'UN CONSERVATOIRE DES TRADITIONS CULINAIRES ARTISANALES



CTCA les cabannes 81170 Milhars tél/fax :05.63.56.06.58

I-Pourquoi un « Conservatoire » ?

- S'appuyer sur les fondements historiques d'un art, pour mieux préparer l'avenir, tel est la vocation d'un conservatoire qu'il soit de musique, de danse ou... culinaire.
- Sauvegarder les pratiques pour mieux promouvoir la transmission du savoir faire et les valeurs culturelles, telle est l'ambition du conservatoire

II-Les objectifs généraux :

- Donner une dimension culturelle au patrimoine culinaire
- Mettre en valeur un terroir, ses hommes et ses traditions autour de l'art culinaire
- Valoriser le métier de cuisinier en lui apportant les bases du travail traditionnel
- Faire découvrir les savoir-faire des ménagères, des professionnels et des métiers de bouche (producteurs, artisans et restaurateurs traditionnels) afin de répertorier et de faire vivre les recettes d'autrefois qui disparaissent.
- Recenser les principales recettes traditionnelles des régions en utilisant en priorité l'inventaire du patrimoine culinaire soit du CNAC soit du travail des lycées agricoles.
- Enregistrer le savoir-faire en filmant les personnes réalisant encore aujourd'hui ces recettes.
- Mémoriser les produits utilisés aujourd'hui : fruits, légumes, plantes aromatiques, viande,...
- Constituer progressivement un lieu de mémoire et de transmission du savoir-faire artisanal pour les générations futures.

III-La genèse et perspectives du projet

Claude IZARD, Restaurateur à l'Hostellerie du Parc dans le Tarn, Président national des « Cuisineries Gourmandes des Provinces Françaises », ex-membre du Conseil d'Administration du C. N. A. C (Conseil National des Arts Culinaires) et Conseiller Technique au Conseil national du Tourisme, est membre fondateur du concept Conservatoire des Traditions Culinaires Artisanales.

Passionné par sa profession de Chef de Cuisine, et par l'environnement rural où il vit, Claude Izard a toujours eu le souci de faire connaître la cuisine régionale et ses produits typiques à travers un savoir-faire traditionnel.

Cette association créée en 1999 est composée de professionnels de la restauration, des métiers de bouche, de la nutrition, du tourisme, de la formation professionnelle et de producteurs.

Elle a mené à bien, accompagnée par une structure régionale de développement, un travail réflexion et de définition de fonctionnement d'un CTCA. Elle a la volonté maintenant de créer des Conservatoires dans des zones géographiques interrégionales ou des forces vives des différents domaines cités plus haut veulent se mobiliser au sein d'une association de gestion et de développement d'un Conservatoire local.

Les deux premières zones géographiques sont le Grand Sud et le Nord Loire

IV-Les 3 missions d'un Conservatoire des Traditions Culinaires Artisanales :

- ↳ **Préserver** les recettes, les produits et les savoir-faire régionaux
- ↳ **Transmettre** la tradition culinaire vers les professionnels et les particuliers au niveau régional, national et international.
- ↳ **Eduquer** le grand public et les jeunes aux plaisirs et aux critères de reconnaissances de la tradition culinaire.

V-Organisation des 3 pôles :

Pole PRESERVER

Formaliser des recettes traditionnelles servant de références en intégrant les aspects historiques, la culture et l'économie locale, les critères qualité de tous les produits et les techniques de base de la profession.

Plusieurs produits et prestations seront issus de ce travail :

- Des DVD pédagogiques des recettes traditionnelles régionales
- Des parutions
- Des mises en ligne Internet
- Des animations autour d'une filière, d'un produit
- Des échanges entre régions
- Des concours
- Un centre d'expertise et d'échanges internationaux
- Participation au rayonnement de la gastronomie française dans le cadre du réseau autour de la cité de la gastronomie
- Des conférences
- La labellisation RTG (Recette Traditionnelle Garantie)

Les compétences nécessaires à ce pôle sont celles :

- De cuisiniers défenseurs des traditions culinaires régionales
- De producteurs, d'éleveurs, de fournisseurs des différents produits constituant les recettes
- De spécialistes ayant une connaissance approfondie des pratiques sociales autour d'une recette ou d'un produit
- D'historiens de l'origine des recettes et des produits
- D'un animateur-coordonnateur préparant la mise en forme sur les différents supports
- D'un comité technique prenant en charge le dossier de Recette Traditionnelle Garantie

Pôle TRANSMETTRE

A partir du travail de référencement du pôle Préserver un travail d'ingénierie de formation sera fait afin de définir :

- Les pré-requis
- Les compétences à atteindre avec les objectifs pédagogiques associés
- Les moyens, la durée et les supports de formations nécessaires
- L'articulation et l'organisation pédagogique des différents thèmes abordés
- Les moyens de contrôle et de validation

Ces différentes méthodes et moyens pédagogiques doivent être disponibles et adaptés pour répondre aux besoins :

- ⇒ Des lycées hôteliers et agricoles en complément des formations initiales
- ⇒ Des professionnels de la restauration traditionnelle, des collectivités, de repreneurs ou de créateurs d'entreprise.
- ⇒ Des particuliers, des touristes français ou étrangers, des clients des restaurants ou des producteurs

Les compétences nécessaires à ce pôle sont celles :

- Des cuisiniers-formateurs professionnels
- Des experts en histoire culinaires et en pratiques sociales associées
- D'un animateur féru d'ingénierie de formation pour adultes
- De représentant de formation initiale
- Un spécialiste de la formation à distance par internet

Pôle EDUQUER

Sensibiliser le grand public et notamment les jeunes en créant des situations, des outils et supports permettant de :

- Communiquer des informations de base sur différents thèmes tels que : le goût, les textures, les saveurs, le choix des produits, la composition d'un menu, la santé, la saisonnalité, etc.
- Expliquer l'intérêt et les pratiques de la cuisine traditionnelle notamment au niveau de la santé

VI-Un Conservatoire des traditions culinaires avec murs et sans murs

LE 1^{ER} à ALBI:

VI- 1 Des Conservatoires, centres de ressources, avec murs

- Il faut un lieu emblématique de la culture et du patrimoine
- Un espace accueil /vente (livres, DVD, certains produits fournisseurs, ustensiles de cuisine etc..)
- Un espace formation de 8 postes (8 à 16 personnes) Annexe I
- Une espace démonstration avec un piano avec captage vidéo (accueil d'un bus)
- Un espace dégustation
- Une capacité d'hébergement proche
- Un accès aisé

VI-2 Des Conservatoires, de proximité, sans murs

- Il faut un espace de cuisine permettant d'accueillir un petit groupe (un lycée, un CFA, un centre privé, un restaurant, un équipementier, etc..)
- Une salle de cours équipée de vidéo
- Un lieu de dégustation
- Une capacité d'accueil proche

L'ensemble des prestations sont transférables dans la mesure où l'ensemble des connaissances sont supports numériques (DVD, site internet, Iphone etc...) et qu'une méthodologie de réalisation de chaque prestation à été définie. Annexe II

VII-Des objectifs de réseau:

Les conservatoires des traditions culinaires, constitutifs du réseau autour de la cité de la gastronomie issu du dossier de l'UNESCO sont organisés autour de L'Occitanie avec le 1^{er} conservatoire à ALBI

Démultiplication des supports pédagogiques vers différents publics (particuliers et touristes, professionnels, jeunes)
A 3 ans chaque région pourra enrichir sa collection de recettes.

VIII Les investissements nécessaires :

Investissements :

L'équipement matériel : 270.914 euros

Equipement de l'espace formation, de l'espace démonstration, de l'espace dégustation et de l'espace vente et animations

Supports immatériels : 314.000 euros

Site internet, application Iphone, formation à distance et mise en DVD et labellisation RTG de 40 recettes patrimoniales à vocations pédagogiques.

Développement :

Promotion : 80.000 euros/an

Plaquette, envois, événements, attaché de presse et participation à des salons

Fonctionnement : 108.000 euros/ an

Animateur commercial, fonction accueil vente et formateurs

IX-Des intérêts croisés naturellement durables :

Économique :

- La mise en avant et l'optimisation qualitative des traditions culinaires régionales permettent la valorisation des produits régionaux :
 - Au niveau agricole,
 - Valorisation des métiers de bouche.

- La qualité de la restauration sera améliorée et la plus value sera réelle pour les dépenses des touristes français et étrangers avec un allongement des séjours liés à la découverte des vraies traditions.

- L'utilisation prioritaire de produits locaux régionaux renforce la pérennité et la transmission des entreprises des producteurs.
- Le taux reprise d'établissements de restauration traditionnelle s'améliorera

Social :

- La formation liée à ces traditions culinaires élèvera le niveau de compétence des jeunes de la région mais aussi le public qui le souhaitera.
- Des cuisiniers formés aux pratiques traditionnelles trouveront plus facilement un emploi.
- La valorisation de nos produits régionaux et leur utilisation entrainera une augmentation des volumes à produire nécessitant soit l'embauche chez les producteurs existants soit la création de nouvelles activités

Culturel :

- La recherche des traditions régionales améliorera l'image de nos pays et permettra la transmission de tous ces savoirs faire liés à notre culture gastronomique.
- L'identité déjà forte des régions se trouvera renforcée.
- Un conservatoire par définition a pour mission de transmettre une culture

Environnemental :

- Toutes ces spécificités régionales utilisent des petites productions, beaucoup moins polluantes que les grandes productions industrialisées.
- La proximité des fournisseurs limite drastiquement les transports
- Le produit frais, de proximité, de qualité, de saison possède le meilleur bilan carbone que l'on puisse imaginer

X-Prestations et produits en vente dan le cadre du conservatoire :

Pole « préserver »

- Des DVD mettant en avant soit le travail d'un produit suivant différentes recettes, soit les recettes traditionnelles d'une zone géographique déterminée, soit le travail des fournisseurs (10 € le DVD)
- Des livres de recettes traditionnelles soit issus des travaux du conservatoire soit sélectionnés par les membres du conservatoire 1000

- Des conférences sur la qualité culinaire de la restauration et l'intérêt du développement durable local des pratiques issues des recettes régionales
- Des animations et repas particuliers en partenariat avec les fournisseurs et artisans de bouche (50 pers à 30€)

Pole « **transmettre** »

- Stage de formation pour les professionnels de la restauration artisanale et collective (base stage 2j de 6pers*480€ = 2880€)
- Stage de cuisine pour les particuliers et les touristes (base stage 2j de 6pers*160€ = 960€)
- Cours de cuisine technique et qualité (base 10 pers à 30€)
- Vente de matériel de cuisine
- vente de produits à l'issue des formations
- cours de cuisine pour les stagiaires FABRE
- évaluation de niveau de compétence professionnelle
- accompagnement pour la reprise d'un établissement
- intervention au sein d'une cuisine de restauration collective

Pole « éduquer »

- Visualiser le travail d'un professionnel en cuisine
- Ateliers d'éducation aux critères qualité des professionnels et des fournisseurs de produits
- Démonstration de cuisine et ateliers de dégustation (3€/pers)

XI-Les Partenaires actuels du projet

Professionnels métiers

- Des chefs des Cuisineries gourmandes (restaurants certifiés qualité)
- Des Maitres restaurateurs
- Des chefs reconnus pour leur savoir faire traditionnels

- Des fournisseurs-producteurs et éleveurs de ces restaurants
- Des filières professionnelles engagées dans des démarches INAO
- Les Historiens et universitaires de l'art culinaire
- Des confréries et associations culinaires locales

Partenaires institutionnels et financiers

Ministère de l'artisanat

- Ministère de l'agriculture et de l'alimentation
- Ministère de la culture
- Les Conseils Départementaux celui du Tarn en priorité
- Les Conseils Régionaux, en particulier celui d'OCCITANIE
- Les Directions régionales du tourisme
- Les DRAC
- Les DRAAF

Partenaires techniques

- GIF
- Fabricant de casseroles cuivre et d'ustensiles de cuisine
- Porcelainiers
- Producteurs et métiers de bouche
- Cuisine TV

Partenaires financiers

- AKTO
- Crédit Agricole
- Producteurs ou groupements

Partenaires communication

- .Lhotellerie
- La presse locale régionale
- Offices de tourisme
- . LE Comité régional du tourisme
- Les chaines de television

Prévisionnel budgétaire

L'investissement de l'aménagement de l'aile des jaunes du site de l'Abbaye de Sorèze est assuré par le syndicat mixte et notamment le conseil Général du Tarn à hauteur de 120.000 euros. En contre partie le Conservatoire des traditions Culinaire « Grand Sud » s'acquittera d'un loyer mensuel dont le montant reste à déterminer.

Création d'une base de données de recettes patrimoniales

Dépenses		Recettes		
<u>Aménagement de bien</u>		120000	Apports en matériel constructeurs et fabricants	61000
			Emprunts CTCA	79614
<u>Equipements intérieurs</u>		263414	Apport conseil général	120000
Cuisines	247050		Subvention Conseil Régional	120000
Matériel vidéo	16364		Mécénat privé	39000
			Ministère de l'agriculture	15000
<u>Mobilier</u>		7500	Ministère de la culture	10000
Espace dégustation	1500		Ministère du tourisme	10000
Espace vente	2000			
Bureau	2000			
Espace atelier	2000			
<u>Equipement informatique</u>		52700		
Création Internet	30500			
Application Iphone	10200			
Hébergement + mise à jour et référencement	12000			
<u>Communication</u>		15000		
Support de communication	9500			
Création d'un stand	5500			
<u>Total</u>		454614	<u>Total</u>	454614

Investissement Pour le conservatoire grand Sud 8 régions concernées = 40 recettes x 6.200 = 248.000 euros sur 3 ans
 Pour le conservatoire Nord Loire 6 régions concernées = 30 recettes x 6.200 = 186.000 euros sur 3 ans

Financements possibles

Création d'une base de données recettes patrimoniales

Création des DVD pédagogiques	6200 euros/recette	exemple :Aligot de l'Aubrac	
		produit principal sous label Syndicat de Défense et de Promotion du Fromage de Laguiole	2500
		ville, zone géographique PNR de l'aubrac ou ville de Laguiole	2500
		conseil régional concerné conseil régional midi Pyrénées	800
		ministère de l'agriculture	400
	6.200		6.200

L'hypothèse de départ est de minimum 5 recettes par régions

Budget de fonctionnement

ANNEE 1

charges externes			15 800	stages formation			43 200
eau edf gaz tel web		2 000		stages professionnels	12	34 560	
chauffage		0		stages particuliers	12	8 640	
petit équipement		500		cours			
fournitures		500					
loyer (location				vente sur place			9 500
cuisine/stage)		12 000		produits liés aux recettes		5 000	
assurances		800		opération de promotion	3	4 500	
personnel			58 680	visite dégustation			8 100
directeur % tps plein	50%	32 400		% du flux	3%	8 100	
assistante % tps plein	25%	9 000					
formateurs % du CA	40%	17 280		préservation et education			
communication			17 000	financement recettes			29 000
internet		2 000					
dépliant		2 000		vente de DVD			5 000
salon		1 000					
attaché de presse		12 000		aide recrutement		16 000	16 000
				Partenaires			25 000
nouvelles recettes			29 000				
achats			2 592				
matières 1ère	5%	2 160					
accessoires formation	1%	432					
produits de revente							
transport déplacements			3 000				
emprunt	0	0	13 500				
			139 572				135 800

Résultat -3 772

ANNEE 2

charges externes			15 800	stages formation			79 200
eau edf gaz tel web		2 000		stages professionnels	20	57 600	
chauffage		0		stages particuliers	30	21 600	
petit équipement		500		cours	10	3 000	
fournitures		500					
loyer (location cuisine/stage)		12 000		vente sur place			27 000
assurances		800		produits liés aux recettes		18 000	
				opération de promotion	6	9 000	
personnel			105 480	visite dégustation			13 500
directeur % tps plein	100%	64 800		% du flux	5%	13 500	
assistante % tps plein	50%	9 000					
formateurs % du CA	40%	31 680		préservation et education			
communication			17 000	financement recettes			29 000
internet		2 000		vente de DVD			5 000
dépliant		2 000					
salon		5 000		aide recrutement		10 000	10 000
attaché de presse		8 000		Partenaires			30 000
nouvelles recettes			29 000				
achats			4 752				
matières 1ère	5%	3 960					
accessoires formation	1%	792					
produits de revente							
transport déplacements			6 000				
emprunt			13 500				
			191 532				193 700

Résultat 2 168

ANNEE 3

charges externes			16 800	stages formation			86 400
eau edf gaz tel web		2 500		stages professionnels	20	57 600	
chauffage		0		stages particuliers	40	28 800	
petit équipement		500		cours	20	6 000	
fournitures		1 000					
loyer (location cuisine/stage)		12 000		vente sur place			30 000
assurances		800		produits liés aux recettes		18 000	
				opération de promotion	8	12 000	
personnel			108 360	visite dégustation			13 500
directeur % tps plein	100%	64 800		% du flux	5%	13 500	
assistante % tps plein	50%	9 000					
formateurs % du CA	40%	34 560		prestation éducation			10 000
communication			14 000	financement recettes			29 000
internet		2 000		vente de DVD			5 000
dépliant		3 000					
salon		3 000		aide recrutement			0
attaché de presse		6 000		Partenaires			30 000
nouvelles recettes			29 000				
achats			5 184				
matières 1ère	5%	4 320					
accessoires formation	1%	864					
produits de revente							
transport déplacements			6 000				
emprunt			13 500				
			192 844				203 900

Résultat 11 056

ANNEXE I

- Schéma d'implantation site de Sorèze

ANNEXE II

- Exemple de fiches méthodologie définissant la réalisation d'une prestation permettant la transférabilité
- Liste des prestations possibles d'un Conservatoire
- Exemple d'inventaire de recettes traditionnelles

1-Validation d'une liste de recettes régionales choisies et discutées par les membres de l'association régionale à partir des travaux du CNAC

But :

- Constituer une base de données des recettes traditionnelles régionales du patrimoine culinaire français.

Objectifs :

- Valider des recettes régionales de référence, partagées par le plus grand nombre, en intégrant les méthodes et moyens modernes de réalisation sans remettre en cause la tradition.

Qui est concerné :

- Un groupe de professionnels volontaires membres de l'association ayant une expertise reconnue

Comment se construit la prestation :

- A partir d'une enquête régionale auprès de l'ensemble des cuisiniers et restaurateurs, on va déterminer les recettes qui ont le plus intérêt à être préservées. Puis il faut déterminer, par recette, les personnes expertes (restaurateurs, charcutiers, pâtisseries ou autres...)
- Constitution du groupe de validation intégrant un animateur, des experts, des spécialistes de la culture gastronomique et des opérateurs locaux .
- Réalisation de la recette avec discussions et aménagements.
- Les discussions doivent porter sur « quelles sont les variantes et adaptations qui ne permettent plus de conserver le nom de la recette »
- Consignation de la recette après accord.
- Enregistrement de la réalisation de la recette en DVD

Comment se présente la prestation

- Le résultat du travail se présente sous forme d'un petit livret présentant la recette avec ses origines, son contexte culturel, les préconisations sur le choix des produits, la recette et les savoir-faire particuliers, des variantes possibles et acceptables, une annexe sociale, les associations possibles (saison, menu possible, vin, pain particulier, présentation, etc...)
- Sous forme d'un DVD régional reprenant chacun des thèmes décrit plus haut.(prévoir des versions en Anglais, Japonais, etc...)

Qui est destinataire

- Ce travail peut être utile aux structures travaillant sur la notion de patrimoine culinaire
- C'est la base de travail pour créer les modules de formation
- Les structures de formation initiale
- Le DVD peut être vendu en vente directe ou en ligne sur Internet et téléchargeable

Les partenaires extérieurs souhaitables

- Une structure experte en culture gastronomique
- Un réseau de spécialistes et défenseurs de la recette
- Editeur de DVD et fascicules

Estimation des moyens

Moyens humains :

- 1 animateur
- 1 défenseur sté civile
- 1 spécialiste de la culture gastronomique
- 5 à 7 experts culinaires

Groupe validation: équivalent d'un jour/recette, mis en commun, recherche de consensus, validation, formalisation, recette test

Moyens techniques

- Rédaction et édition du livret avec mise en ligne Internet
- Réalisation et montage vidéo

2-Repérage et codification de recettes plus récentes de grands chefs afin qu'elles s'inscrivent dans le cadre du patrimoine culinaire régional et national.

But :

- Venir compléter le répertoire du CNAC afin d'enrichir le patrimoine culinaire des recettes dites de grands chefs actuels

Objectifs :

- Inventorier les recettes ayant un intérêt en terme de conservation et qui auraient la stature de « tomber » dans le domaine public
- De 3 à 5 recettes par an dans un conservatoire régional

Qui est concerné :

- Les grands chefs inventeurs de nouvelles recettes qui souhaitent inscrire leur travail dans l'histoire culinaire de la France et les membres du groupe de validation

Comment se construit la prestation

- Des invitations régionales des membres du groupe de validation vers les grands chefs locaux permettraient de présenter la démarche et de faire une première sélection.
- Chaque chef explique le cheminement qu'il a suivi avec ses succès, ses tentatives et ses échecs pour arriver au résultat. (cela représente l'équivalent de la partie culturelle). Puis la recette est décrite, tout comme les recettes régionales.

Comment se présente la prestation

- Le résultat du travail est identique à celui d'une recette régionale mais avec une origine et un nom de créateur bien déterminé

Qui est destinataire

- Cette « collection » peut servir de support aux structures travaillant sur la notion de patrimoine
- La formation, si une demande existe

Les partenaires extérieurs souhaitables

- Ministère de la culture, par son implication dans la reconnaissance du patrimoine culinaire comme patrimoine immatériel de l'UNESCO
- Une association de grands chefs français

Estimation des moyens

- Moyens humains

1 rencontre institutionnelle de lancement

1 journée de travail par recette retenue

- Moyens techniques

Les mêmes que pour les recettes régionales

3-Validation et définition des savoir-faire particuliers régionaux sur le travail et la transformation des produits de base

But :

- Montrer qu'il existe différentes façons de travailler des produits de base suivant les régions

Objectifs :

- A partir d'un produit, déclinaison de différentes recettes régionales possibles
- A partir d'un produit identifié, mettre en valeur les différences entre les produits et la façon de les travailler

Qui est concerné :

- Les producteurs
- Les premiers transformateurs (charcutiers, boulangers, pâtisseries, etc...)
- Les cuisiniers

Comment se construit la prestation

- A partir d'un produit faire des propositions de différentes recettes régionales avec un souci de présenter plusieurs plats issus d'un seul produit de départ.
- A partir des différentes recettes régionales retenues, les classer par produits. Les poulets, les canards, le cochon, les poissons, le lapin, le foie gras etc.... Sur un produit, pouvoir identifier les différentes découpes, préparations, mode de cuisson, etc...
- Par exemple un représentant d'une région présente sa façon de préparer le boudin puis les autres expliquent en quoi leur pratique est différente
- Identification du lien entre le savoir-faire régional et les particularités des élevages ou cultures locales

Comment se présente la prestation

- Sous forme de livrets et DVD présentant l'intérêt de décliner plusieurs plats à partir d'un produit
- Sous forme de livret présentant les différentes façons de travailler un produit suivant les régions, en justifiant si possible le pourquoi de ces différences.

Qui est destinataire

- Les producteurs et la filière représentée
- Les professionnels
- Les particuliers

Les partenaires extérieurs souhaitables

- La chambre d'agriculture et les labellisés
- Les représentants des artisans des métiers de bouche
- Les associations de consommateurs

Estimation des moyens

Moyens humains

- Un travail de groupe régional de 3 ou 4 professionnels
- 1 rencontre inter régionale autour d'un produit identifié (les producteurs, les transformateurs)
- 1 journée sur la formalisation des différences.

Moyens techniques

- 1 film présentant les différences à chaque étape

Liste des prestations possibles pour un conservatoire
Pôle PRESERVER
Formalisation des recettes régionales types
formalisation des recettes de chefs actuels
Zoom particulier sur un produit et les différentes façons de l'accommoder dans les régions
Recenser les filières qualité fournissant les produits nécessaire à la réalisation de la recette
Pôle TRANSMETTRE
transmettre les recettes et savoirs faire traditionnels aux professionnels
Créer des modules soit par région soit par techniques soit par produit
adapter et transmettre aux autres cuisiniers (collectivités, cantines, hôpitaux, maison de retraite)
transmettre les recettes des chefs actuels
stages régionaux pour touristes
stages régionaux pour touristes étrangers
formations thématiques régionales (toutes les recettes à partir du Roquefort)
formations thématiques inter-régionales (le poulet à travers les régions)
Pôle EDUQUER
Ateliers éducation pour les enfants (goût, saisonnalité, cuisine adaptée)
Atelier de reconnaissance des critères de qualité

Exemple d'inventaire de recettes traditionnelles

Midi Pyrénées	Pays de Loire
Foie gras de canard au raisin chasselas de Moissac	Salade de mâche Nantaise
Civet de cuisses de canard au Madiran	Jambon de Vendée aux mogettes
Ris de veau à la toulousaine	Cul de veau à l'angevine
Cassoulet toulousain	Canard de Challans aux navets nouveaux
Millas de l'Ariège	Bouillette du Pont de Cé
Azinat du Couzerant	Brochet au beurre blanc
Garbure béarnaise	Embeurrée de chou
Salmis de pintade au Pacherenc	Bar en croute au sel de Guérande
Fricassée de poulets noirs de Caussade à l'ail de Beaumont de Lomagne	Anguilles à la persillade
Stockfish de Decazeville	Lièvre à la chinonaise
Aligot de l'Aubrac	Poires tapées
Mique levée du Lot	Rillettes de la Sarthe
Croustou aux truffes de Lalbenque	Paupiettes de sandre au Saumur Champigny
Tripes à l'albigeoise	Le boudin de Vertou
Croustade à la cabessal de Cordes	Volaille de Loué rôtie