



GASTRONOMIE EN BERRY

D'un point de vue historique, l'existence d'une gastronomie berrichonne propre est essentiellement subjective. La plupart des produits ci-dessous sont d'une création postérieure à la disparition historique du Berry. Ainsi, la pomme de terre n'est apparue dans ces régions qu'au milieu du XIXe siècle. D'autres plats sont généralement l'adaptation de recettes populaires qui concernent initialement d'autres terroirs, et il existe une grande diversité culinaire au sein des régions actuelles qui composèrent un jour le Berry historique.

SPECIALITES CULINAIRES

Pâté berrichon : Pâté en croûte, servi chaud, il a une farce de viande au lait et à la mie de pain, surmontée d'œufs durs, le tout emballé dans une pâte brisée ou feuilletée. Il est appelé aussi Pâté de Pâques.

Jau au sang : Coq flambé et coupé en morceaux qui est cuit pendant une heure. Le sang cuit à feu doux, de la crème, un jaune d'œuf et le foie pilé sont ensuite ajoutés, donnant ainsi un poulet en sauce. Il est appelé aussi Coq en barbouille.

Pâté de pommes de terre : Il connaît de nombreuses versions. La recette aujourd'hui la plus répandue, également cuisinée

en Limousin, consiste à couper des pommes de terre en lamelles plus ou moins fines et à en garnir une tourte en pâte feuilletée, dans laquelle on ajoutera de la crème, de l'ail et éventuellement quelques oignons et fines herbes. En ajoutant un peu de lard, cette recette prend le nom de truffiat. D'autres recettes, plus spécifique au Haut-Berry, garnissent la pâte de pommes de terre écrasées en une purée grossière (conservant une partie des pommes de terre en morceaux), assaisonnées d'ail et de fines herbes. Cette dernière version est en général préparée en forme de pâté ou de friand.

Galette aux pommes de terre : Elle se consomme chaude, est également très répandue et consiste à ajouter à l'appareil d'une pâte feuilletée une quantité variable de purée lisse de pommes de terre. Plus la quantité ajoutée est élevée, moins la pâte lèvera à la cuisson, et plus le cœur de la galette sera moelleux. Certaines versions incorporent seulement, ou en plus de celle intégrée à la pâte, de la purée entre deux feuilles de pâte feuilletée.

Œufs à la couille d'âne Ce sont des œufs en meurette préparés avec des échalotes et l'un des vins rouges berrichons. On les appelle aussi Œufs en couille d'âne.

Salade de chavignol chaud Ce plat consiste à présenter sur un lit de salade deux crottins (ou deux demi-crottins) brièvement rôtis au four sur une tranche de pain de campagne. C'est également un plat typique du Sancerrois.

Beugnons Ce sont des beignets à la fleur d'acacias ou au miel.

Sanciaux Crêpes épaisses, traditionnellement salées ou sucrées et aujourd'hui le plus souvent agrémentées de pommes (et de miel ou de sucre), que l'on cuit à la poêle pour obtenir une galette à la consistance intermédiaire entre une crêpe et un far breton. Elles sont appelées Chanciaux ou Omelette à la farine.

Millats Ce sont plusieurs recettes à base de cerises noires.

Soupe à l'oseille Elle est aussi appelée Soupe aux orties.

Poirat Tourte garnie de poires (simplement sucrées et généralement sans appareil).

Citrouillat C'est une variante du Pâté de pommes de terre. On l'appelle aussi Pâté à la citrouille.

Poires au vin Daguennettes Tranches de pommes séchées, servies comme desserts telles quelles ou réhydratées dans une sauce au vin rouge.

LÉGUMES

Lentilles vertes du Berry Introduite dans les années 50, la Lentille Verte du Berry a vite trouvé ses lettres de noblesses dans notre région. Bien adaptée aux terres superficielles et au climat tempéré, cette culture a été à son apogée dans les années 80. Avec près de 7500 hectares de lentilles cultivées, le Berry représentait alors 70% de la production française. La lentille disparaissant progressivement de notre Champagne Berrichonne, certains passionnés se sont regroupés afin de créer une société valorisant ce légume. La Lentille verte du Berry a obtenu en 1996 le Label Rouge, qui signifie "Garantie Qualité Supérieure".

Cette distinction, obtenue pour la 1ère fois par un légume sec, s'est vue renforcée par une Indication Géographique Protégée en 1998. Cette IGP, gérée par l'INAO, identifie et valorise un produit agro-alimentaire qui tire ses spécificités de son origine géographique

Courge Sucrine du Berry *Cucurbita moschata* est une espèce très parfumée et sucrée. La 'Sucrine du Berry' est un légume ancien

Délicieuse en velouté, elle est préparée traditionnellement en confiture. Certains la cuisinent râpée comme une carotte, mais elle garnit aussi les tartes ou les flans sucrés. Cette courge ne demande pas beaucoup de chaleur et assure une bonne récolte. Elle se sème mi-avril avant d'être installée en pleine terre un mois après, quand les gelées ne sont plus à craindre.

Safran

FROMAGES

Crottin de chavignol

Le crottin de chavignol est un fromage au lait cru fabriqué à base de lait de chèvre entier, à pâte molle à croûte fleurie. Il se présente sous la forme d'un cylindre bombé en périphérique de 3 à 4 cm de haut, 4 à 5 cm de diamètre pour un poids d'environ 60 grammes. Le diamètre central, supérieur aux diamètres haut et bas, est la conséquence du retournement en moule obligatoire.

Pouligny-saint-Pierre

C'est un fromage à base de lait cru de chèvre de race Alpine, Saanen ou Poitevine. Il est à pâte molle à croûte fleurie, d'un poids moyen de 250 grammes, et a une forme caractéristique de pyramide, une pâte d'un blanc lumineux qui contraste avec une croûte qui se colore et se teinte de bleu avec l'affinage, sauf lorsque des bloquants sont ajoutés au lait afin d'empêcher le développement de la bactérie responsable de cette coloration.

Selles-sur-cher

C'est un petit fromage à base de lait cru de chèvre, à pâte molle à croûte fleurie, d'un poids moyen de 150 grammes. Il est caractérisé par sa pâte molle de couleur blanche et ferme, sa croûte, très fine, naturelle bleu foncé cendrée à la poudre de charbon de bois, et sa forme tronconique très plate à bords biseautés, dont le diamètre n'excède pas 9,5 cm.

Valencay

C'est un fromage à base de lait de chèvre, à pâte blanche molle à croûte naturelle, d'un poids moyen de 220 grammes

Fromagée

Préparation à base de fromage frais (de chèvre et/ou de vache), auquel sont ajoutés des herbes fraîches (en particulier cive et ciboulette), de l'échalote, du poivre et du sel. Elle peut être consommée avec des pommes de terre tièdes cuites à l'eau, ou en accompagnement d'une salade avec du pain.

FRUITS

Pommes de Saint-Martin-d'Auxigny Poires Cuisse Dame du Berry Poires Curé Cerises Muant Cerises Petite Noire Cerises Marin du Berry Châtaignes du Berry

Genouillet Cépage *vitis vinifera* du Berry.

Les vins produits il y a fort longtemps dans le Berry, et provenant de ce cépage, étaient considérés comme les meilleurs de cette région. D'après des analyses génétiques publiées, il provient d'un croisement naturel entre le gouais blancet le tressot.

Il a été redécouvert près d'Issoudun en 1990. En 2007, une plantation expérimentale a été réalisée à Quincy (2 rangs de genouillet soit 150 pieds ainsi que 2 rangs de gamay, cépage témoin). Cette expérimentation a eu pour but d'inscrire le genouillet au Catalogue officiel des variétés de vigne liste A1 cultivables en France et son classement comme variété autorisée dans l'Indre et le Cher.

VINS

Sancerre

Situé sur les bords de la Loire, à l'est de Bourges, le vignoble de Sancerre s'étend sur 2770 hectares.

3 types de sols composent le Sancerrois :

- Les terres blanches situées sur les collines les plus à l'ouest du Sancerrois (composition argilo-calcaire).
- Les caillottes, très pierreuses et calcaires.
- Les terres argilo-silicieuses (à l'est du vignoble sur les collines).

L'aire d'appellation de Sancerre couvre les communes de Bannay, Bué, Crézancy, Menetou-Ratel, Ménétréol, Montigny, St-Satur, Ste-Gemme, Sancerre, Sury-en-vaux, Thauvenay, Veaugues, Verdigny et Vinon.

Cépages : Sauvignon Blanc, Pinot noir

Quincy

Au nord-ouest de Bourges, le vignoble de Quincy est installé sur les rives du Cher sur près de 224 hectares.

Les vignes sont plantées sur une terrasse ancienne du Cher constituée de sables et de graves, mollement ondulée, dont les sols maigres se réchauffent rapidement.

Le climat local est relativement chaud et sec.

L'aire d'appellation s'étend sur deux communes : Quincy et Brinay

On raconte que les Bituriges Cubi, dont le territoire comprenait le village de Quincy, cultivaient déjà la vigne et qu'ils l'apportèrent aux Bituriges Vivisci dans la région de Bordeaux.

Cité dans la Bulle de Callixte II en 1120, Quincy est sans doute l'un des plus vieux vignobles de la région. Le cépage sauvignon y fut apporté de l'Abbaye des femmes de Beauvoir par les Moines de l'ordre de Citeaux.

Le Duc Jean de Berry, Charles VII, et l'excellence reconnue de ses vins lui confèrent très tôt le titre de vin noble.

Après les replantations consécutives au phylloxéra, Quincy est le premier des vignobles du Centre-Loire à accéder à l'Appellation d'Origine Contrôlée dès le premier décret en août 1936

Reuilly

L'origine du Vignoble de Reuilly remonte au début du VIIe siècle. Dagobert fit don de Reuilly, de ses prairies, de ses champs et de ses vignes aux moines de l'Abbaye de Saint-Denis.

Le vignoble de Reuilly qui abreuva jadis Bourges la médiévale, fournissait également Vierzon, et ses vins, descendant les eaux du Cher en direction de la Loire, étaient acheminés vers l'Angleterre et les Flandres.

En 1365, le Duc de Berry, fils du Roi de France, édite une charte relative à la vente des vins de Reuilly. Cette charte fixe également les dates des vendanges et le droit de percevoir des taxes sur la vente des vins.

A la fin du XIXe siècle, lors de la replantation post-phylloxérique, les syndicats destinés à défendre les vignerons font leur apparition.

Du cœur du Berry, le vignoble de Reuilly s'étend des rives de l'Arnon, aux bords du Cher sur près de 186 hectares.

Les vignes sont plantées sur des coteaux de marne calcaire à pente moyenne et sur de hautes terrasses de sables et de graves.

L'aire d'appellation s'étend sur 7 communes : Reuilly, Diou, Lazenay, Chery, Lury, Cerbois et Preuilly

Châteaumeillant

L'origine du vignoble se situe au Ve siècle.

Châteaumeillant fut le Meylan des Bituriges avec la vigne biturica,

le Médiolanum de la carte de Peutinger, nœud routier gallo-romain, véritable entrepôt d'amphores.

Grégoire de Tours mentionne le vignoble dès 582.

De 1220 à 1275 des chartes de franchises réglementent le bon vin, les corvées et le ban des vendanges. Ce dernier existe toujours.

En 1773, on importe le plant lyonnais : en 1830, on généralise le Gamay beaujolais.

La réputation de Châteaumeillant s'est établie grâce à son célèbre «gris», vin issu du pressurage immédiat des raisins de gamay.

Les qualités de ces vins seront reconnues en 1965 par un arrêté qui consacrera le vignoble VDQS : Vin Délimité de Qualité Supérieure.

Le vignoble obtient l'Appellation d'Origine Contrôlée en 2010.

Le vignoble de Châteaumeillant est planté sur des terres siliceuses à dominante sableuse et sablo-argileuse.

Châteaumeillant est basé sur 7 communes : Châteaumeillant, St-Maur, Vesdun (dans le Cher), Champillet, Feusines, Néret, Urciers (dans l'Indre).

Coteaux-du-giennois

Des pépins de raisins du II^e siècle, découverts à Cosne-sur-Loire au cours de fouilles archéologiques, prouvent l'ancienneté des vignes dans la région.

En 849, le Roi Charles le CHAUVÉ confirme une donation de l'Evêque d'Auxerre (maisons et vignes) au collège de l'église Saint-Laurent de Cosne. En 1218, des vins du Giennois sont achetés pour la cour royale du Roi Charles V à Paris.

De 1254 à 1262, l'Evêque d'Auxerre fait construire à Cosne un superbe château comprenant une vaste cuve et des vignobles.

En janvier 1566, Charles IX et sa mère Catherine de Médicis s'arrêtent à Cosne et parmi les cadeaux remis, reçoivent des vins du cru.

De nombreuses abbayes sont créées dans la région et contribuèrent à l'extension du vignoble local, on peut citer l'abbaye cistercienne de Roche à Myennes et la Commanderie des Templiers.

Les origines du vignoble des Coteaux du Giennois sont aussi à chercher, en aval de la Loire, dans les dépendances viticoles de la célèbre abbaye de St-Benoît-sur-Loire, et en amont, dans celle de l'abbaye de la Charité.

Le vignoble est situé sur les coteaux de la Loire, dans la Nièvre et le Loiret et bénéficie de sols siliceux ou calcaires. Les Coteaux du Giennois s'étendent sur 14 communes : Beaulieu, Bonny, Gien, Briare, Ousson, Thou, Alligny, La-Celle-sur-Loire, Cosne-Cours-sur-Loire, Myennes, Neuvy, Pougny, Saint-Loup et Saint-Père.

Valençay

Dans cette région marquée par le souvenir de Talleyrand, aux confins du Berry, de la Sologne et de la Touraine, la vigne alterne avec les forêts, la grande culture et l'élevage de chèvres.

Sur des sols sont à dominante argilo-siliceuse ou argilo-limoneuse, un encépagement classique de la moyenne vallée de la Loire donne des vins à boire jeunes le plus souvent.

En blanc, le sauvignon fournit des vins aromatiques aux touches de cassis ou de genêt, avec un complément apporté par le chardonnay.

Les vins rouges assemblent gamay, cabernets, cot et pinot noir. La même appellation désigne un fromage de chèvre, qui a aussi obtenu l'AOC. Ces pyramides s'accordent, selon leur degré d'affinage, avec les vins rouges ou les vins blancs. Cépages : Rouge et rosé : gamay noir, pinot noir, côt, cabernet franc, cabernet-sauvignon. Blanc : sauvignon, chardonnay.

Pouilly

Entre Bourgogne et Berry, le vignoble de Pouilly s'étend sur 1 224 hectares sur la rive droite de la Loire. On peut distinguer sur l'aire du vignoble 4 types de sol bien différents :

Les calcaires de Villers de l'Oxfordien (caillottes)

Les marnes à petites huîtres du Kimméridgien (Terres blanches)

Les calcaires du Barrois du Portlandien (caillottes)

Les argiles à silex du crétacé (Silex)

L'aire d'appellation de Pouilly Fumé et de Pouilly sur Loire couvre les communes de Garchy, Mesves sur Loire, Pouilly sur Loire, St Andelain, St Laurent, St Martin sur Nohain, Tracy sur Loire sur le département de la Nièvre.

Le site du syndicat de Pouilly Fumé

CONFISERIES

Forestines de Bourges On la trouve à [Bourges](#). **Demoiselles de Montrond** On la trouve à [Saint-Amand-Montrond](#). Croquets de Chârost Biscuits aux amandes ou aux noisettes. On le trouve à [Chârost](#). **Sablé** Il est préparé avec du [petit lait](#) et que l'on agrmente parfois de pommes, poires. On le trouve à [Nançay](#)