

Obsah

Předmluva	9		
Paříž • Île-de-France	10–51		
Les Halles (Tržnice)	14		
Rungis – Nové „břicho Paříže“	14		
Bageta	17		
Pařížská snídaně	18		
Oblíbené chleby	18		
Typy pařížského chleba	19		
Káva	20		
Cikorka	21		
Židovský chléb a jiné speciality	22		
Pâtisserie (cukrářství)	24		
Dort Opéra	26		
Pařížské restaurace	28		
Místa, kde si můžete objednat oblíbené jídlo	30		
Velké hotely	32		
Dějiny francouzské kuchyně	34		
Klasické recepty	34		
Cateringové služby	37		
Michelinovy hvězdičky	40		
Školy vaření	41		
Kuchyňské potřeby	42		
Každodenní pařížská strava	44		
Sýry	46		
Přehled francouzských sýrů	47		
			
Champagne • Lotrinsko • Alsasko	52–89		
Šampaňské	56		
Kdo dodává šampaňské	57		
Typy šampaňského	58		
Vepřové nožičky, klobásy a šunka	60		
Lov	62		
Zvěřinové pokrmy z Arden	64		
Nejlepší zavařeniny	66		
Méně obvyklá želé	66		
Lotrinské koláče	68		
Bábovky a sušenky madeleines	70		
Alsaský chléb a preclíky	72		
Choucroute	74		
Choucroute Alexandra Dumase	75		
Vaření piva	76		
Alsaské pivo	77		
Štrasburská paštika z husích jater	78		
Rady	79		
Vinárny	80		
Další pokrmy nabízené ve winstub	81		
Sýr munster	82		
Zrození sýra munster	83		
Alsaská vína	84		
50 vinic nesoucích označení „Grand Cru d'Alsace“	85		
Odrůdy vinné révy	86		
Jak číst vinětu alsaského vína	86		
Eau-de-vie	88		
Mirabelle de Lorraine	88		
Nord – Pas de Calais • Pikardie Normandie • Bretaň	90–125		
Rybolov	94		
La Criée de Boulogne: ujednáno na rybí aukci	94		
Boulogne-sur-Mer	95		
Sleď	97		
Mořské ryby ze severu	98		
Plody moře	100		
Ústřice Belon	100		
Cotriade	102		
Genièvre (gin)	104		
Pivovary na severu	104		
Berlingots	106		
Bêtises de Cambrai	106		
Cukr	107		
Camembert	108		
Andouille de Vire	110		
Potjevlesh	110		
Humr	112		
Dršťky	113		
Cidre	114		
Calvados	116		
Pommeau	117		
Jablečné dezerty	118		
Květák a artyčoky	120		
Mořská sůl z Guérande	122		
Galettes	124		
Crêpes a gâteaux	125		
Údolí Loire • střední Francie	126–149		
Raná zelenina	130		
Endive – čekanka	131		
Champignons de Paris	132		
Ryby z Loire	134		
Řeznické speciality z Touraine	136		
Andouillettes	137		
Vnitřnosti	139		
Vína z údolí řeky Loire	140		
Ocet z Orléansu	144		
Správný přístup k octu	145		
Pravé pralinky	146		
Praliné a ganache	147		
Crottin de Chavignol	148		
Burgundsko • Franche-Comté	150–193		
Anis de Flavigny	154		
Medovnik z Dijonu	155		
Kír a crème de cassis	156		
Tradiční recepty z Burgundska	158		
Charolaiský skot	160		
Charolais terroir	161		
Jak zacházet s hovězím masem	163		

Dijonská hořčice	164
Typy hořčice	164
Vynikající oleje	166
Vynalézavá burgundská kuchyně	168
Mnišský sýr	170
Burgundské sýry	171
Burgundská vína	172
Regionální burgundské apelace	173
Chablis	174
Vinice a <i>communes</i> (obce)	175
Pinot noir	176
Grands crus z Côte de Nuits	180
Grands crus z Côte de Beaune	181
Nejslavnější dražba vín na světě	181
Marc de Bourgogne	182
Uzené výrobky z pohodí Jura	185
Šunka z Luxeuil-les-Bains	186
Sýr comté	188
Sýrové speciality z Jury	189
Absint	190
Třešňová pálenka z Franche-Comté	191
Vína z pohodí Jura	192
Odrůdy vinné révy	193
Apelace	193

Lyon • Rhône-Alpes

Lyonské bistro	198
Co se vaří v lyonském bistru	200
Uzenářské speciality z Lyonu	202
Lyonská čokoláda	204
Umělecká díla na talíři	206
Beaujolais	208
Le Beaujolais nouveau est arrivé	209
Vína z Beaujolais	210
Apelace v oblasti Beaujolais	210
Coteaux du Lyonnais	211
Kapr a štika z Dombes	213
Drůbež z Bresse	214
Drůbež pro kuchyni	216
Recepty na přípravu drůbeže	218
Saint-Marcellin	220
Jídelní lístek z Drôme	222
Ovocné sady v údolí Rhôny	224
Velká vína od severní Rhôny	228
Chartreuse	230
Likéry	232

Poitou-Charentes • Limousin

Ústřice	238
Typy ústřic	239
Velikosti ústřic	239
Poklady z pobřeží	240
Nejlepší francouzské máslo	243
Crème fraîche épaisse	243
Lákavá pochoutka – Angélique de Niort	244
Limousinský skot	246
Neodstavené tele z Brive	247
Hovězí maso podle francouzského způsobu bourání	248
Král králiků	250
Fialová hořčice	251

194–233



Koňak	252
Kategorie koňaku	252
Pineau des Charentes	253
Dubové sudy	255

Bordeaux • Périgord • Gaskoňsko • Pays Basque 256–309

Apelace bordeauxského vína	260
Nejdůležitější typy hroznů z Bordeaux	261
Crus classés	262
Médoc, Graves a Cabernet Sauvignon	268
Suchá vína Médoc a Graves	269
Vynikající sladká vína z oblasti Gironde	270
Sauternes a Barsac	271
Saint-Emilion, Pomerol a Merlot	272
Vína jihozápadu	274
Ryby z Gironde	277
Kaviár z Gironde	277
Jehněčí z Pauillaku	278
Baskičtí rybáři	280
Baskické speciality	282
Piment d'Espelette	282
Baskický koláč	283
Horský sýr v ohrožení	284
Ověcí sýr z Pyrenejí – brebis	285
Hrušková pálenka – Brana	286
Cidre basque	286
Baskické víno: Irouléguy	287
Ráj na zemi: Jurançon	288
Madiran	290
Vína z Pyrenejí	291
Poule au pot	292
Proslulá husy	294
Marché au gras	296
Kritéria pro klasifikaci	296
Kachní záležitost	297
Skvělá kachna	298
Sušené švestky z Agenu	300
Armaňak	302
Floc de Gascogne	302
Stručně o armaňaku	303
Nabídka dezertů	304
Pěstování tabáku	306
Typy tabáku	307
Modravý dým	308

Toulousain • Quercy • Aveyron • Auvergne

Chasselas de Moissac	315
Cassoulet de Castelnaudary	316
Millas	317
Černé víno z Cahors	318
Kuskus a Maghreb	320
Česnek	322
Nejlepší kusy jehněčího: souris a quasi z Quercy	324
Nejlepší ovce Francie	324
Lesní houby	326
Nože Laguiole	328
Roquefort	330
Sýry z Auvergne	332
Sýrové pokrmy z Auvergne	334
Vepřové speciality	336
Zelená čočka z Puy	338
Regionální pečivo: fouace	340
Minerální voda	342
Slavná voda z Francie	344

Roussillon • Languedoc • Les Cévennes

Aperitivy vyráběné z vína	350
Slávky z Bassin de Thau	352
Rybí polévka	354
Recepty z pobřeží	356
Ančovičky	359
Cargolade	360
Hlemýždi	360
Escargots	361
Kančí maso	362
Selské omelety	363
Katalánská kuchyně	364
Katalánské dezerty	366
Touron	368
Rousquille	369
Typy touronu	369
Vins doux naturels	370
Apelace	370
Kategorie	371
Vína Roussillonu	372
Collioure	372
Hlavní odrůdy révy z oblasti Midi	373
Fitou, Corbières a Minervois	374
Limoux	374
Vína Languedoku	376
Vins de pays	376
Apelace	377
Cévennes	378
Manoul a moche	380
Med z Cévennes	382
Zajímavosti o medu	382
Narbonský med	383

310–345**Provence • Azurové pobřeží**

Pravá bujabéza	388
Ryby a plody moře ze Středozemního moře	390
Jedlé části humra a ježovky	391
Jak zacházet s korýši	392
Provensálské rybí pokrmy	394
Olivy	396
Olivový olej	398
Olivové oleje Provence	399
Aioli a pistou	401
Kouzlo bylin	402
Nejdůležitější provensálské bylinky	403
Pastis	404
Mesclun	406
Zelenina jihu	408
Zeleninová kuchyně	410
Čas lanýžů v Provincii	412
Typy lanýžů	412
Masité pokrmy	414
Rýže z Camargue	416
Býci z Camargue	419
Vína z oblasti jižní Rhôna	421
Apelace oblasti jižní Rhôna	421
Vína z Provence	422
Apelace oblasti Provence	423
Sladkosti z Provence	424
Calissons d'Aix	426
Třináct vánočních sladkostí	428
Nugát	428
Kandované ovoce	429
Gâteaux des Rois	429
Figurky z betlému	430

384–431**346–383****Korsika**

Ryby	436
Korsické rybí pokrmy	438
Boutargue	438
Ovocná vína, likéry atd.	440
Korsické elixíry	441
Cedrát	441
Sůl a dým	442
Kaštanová mouka	444
Ryzí Korsika	446
Brocciu	448
Korsické sýry	448
Ovce a kozy	449
Brocciu à la carte	450
Korsická vína	452
Nové vinařské oblasti	453
Klementinky	454

432–455**Příloha****457–468**