

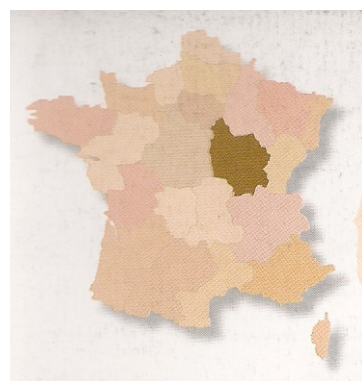


ESPACE GOURMET



Bourgogne

Situada na região centro-leste do país, divide com *Bordeaux* o título de mais famosa região vinícola da França. A maioria de suas sub-regiões estende-se entre as cidades de *Dijon*, ao norte, e *Mâcon*, ao sul. A exceção, que está separada das demais, é a sub-região de *Chablis*, situada a noroeste de *Dijon*, cuja principal cidade é *Auxerre*.



Cozinha típica

A cozinha *bourguignonne* costuma ser substanciosa, bastante camponesa, sensata, e dificilmente se afasta das raízes. A *Bourgogne* poderia ser definida como um paraíso para quem gosta de comer. Destacam-se os pratos cozidos no vinho, como o *Coq au vin*, o *Boeuf Bourguignon*, a *Pochouse* (peixes de rio no vinho branco), *Oeufs em Meurette* (com molho de vinho tinto). A mostarda também participa bastante nos molhos e pratos.

Vinhos

Quando se trata de vinhos, a *Bourgogne* não deve nada a ninguém, oferecendo tintos, brancos e rosados que excitam os paladares dos conhecedores, como os grandes de *Chablis*, o *Romanée-Conti* (provavelmente o mais caro do mundo), *Chambertin*, *Musigny*, *Côte de Nuits*, *Pommard*, *Volnay*, *Beaune*, *Corton-Charlemagne*, *Montrachet*, *Meursault* e *Pouilly-Fuissé*, assim como os gostosos e simples tintos de *Beaujolais*, que correm generosamente nos bistrôs de *Dijon*.

Queijos

Seus queijos mais famosos são o *Charolais* (de leite de cabra ou de vaca), o *Chaource* (de leite de vaca), o *Mâconnais* (de leite de cabra), e o *Epoisses de Bourgogne* (de leite de vaca).



Outros Destaques e Delícias

Um tripé precioso de ingredientes se destaca na região: vinhos, carnes e mostarda. Como coadjuvantes, e quase sempre atuando junto com os ingredientes dessa trilogia, entram os muitos peixes dos grandes rios e lagos, os queijos (como o *Epoisses*), os famosos *escargots*, as caças e champignons das florestas.

Os excelentes tintos são feitos de *Pinot Noir*, e os brancos de *Chardonnay*.

