



## Bretagne

Localizada no oeste da França, essa região possui uma extensa área litorânea compreendida entre o Canal da Mancha e o Atlântico. Sua capital e principal cidade é [Rennes](#), mas outras também se destacam como [Nantes](#), [Saint-Malo](#), [Dinard](#) (balneário famoso, onde se filmou "O Grande Gatsby" de Scott Fitzgerald) e [Dinan](#) (pequena cidade medieval preservada e bem cuidada).

Sua costa, com belas praias, falésias e florestas, convida-nos a uma vida em comunhão com a natureza.

### COZINHA TÍPICA

Margeada pelo Oceano Atlântico, a [Bretagne](#) extrai do mar a riqueza de sua cozinha, generosa em diversos peixes e crustáceos: coquilles Saint-Jacques, lagostas, ostras e mexilhões, camarões, cavalas, sardinhas, pescada, atum... Também é conhecida pela qualidade de seus frios (chouriços de Guémené, rabadas, patês de Rennes), por seus laticínios, assim como por sua famosa manteiga salgada e pelo sabor de suas aves e cordeiros, que são maravilhosamente acompanhados por couve-flor e alcachofra.

### VINHOS

A não ser no sul da região, perto de Nantes, já no Vale do Loire (região oeste), a vinicultura não se desenvolveu na Bretagne. Dali, ao sul de Nantes, surgiram os Muscadet(de Sèvre, du Maine, des Coteaux de La Loire) e os Gros Plant( du pays Nantais), brancos refrescantes para serem bebidos jovens, refrigerados, acompanhando pratos à base de frutos do mar. Entre os tintos e os roses destaca-se o Fiefs Vendéens, à base das uvas Gamy e Pinot Noir.



## **QUEIJOS**

Seu queijo Saint Paulin (de leite de vaca pasteurizado) era produzido originariamente por monges, e hoje é altamente industrializado e consumido sob diferentes marcas. É um dos mais consumidos na França, e pode ser muito bem acompanhado por vinhos como Brouilly e St Nicolas de Bourgueil.

## **OUTROS DESTAQUES E DELÍCIAS**

Seus crepes (galette bretonne), produtos tipicamente bretões, podem ser comidos tanto salgados (com ovos, presunto, creme de leite fresco, queijo) quanto doces (com maçãs, nozes, chocolate ou geléia), e são incomparáveis.