



ESPACE GOURMET



Île-de-France

Situada no coração da Europa, a *Île-de-France* ocupa o primeiro lugar entre as regiões mais ricas do continente. É o destino turístico mais visitado do mundo, que seduz a todos com suas paisagens arborizadas, suas igrejas e seus castelos, testemunhas da história da França. Compreende oito departamentos e sua principal cidade é Paris, a “cidade-luz”.

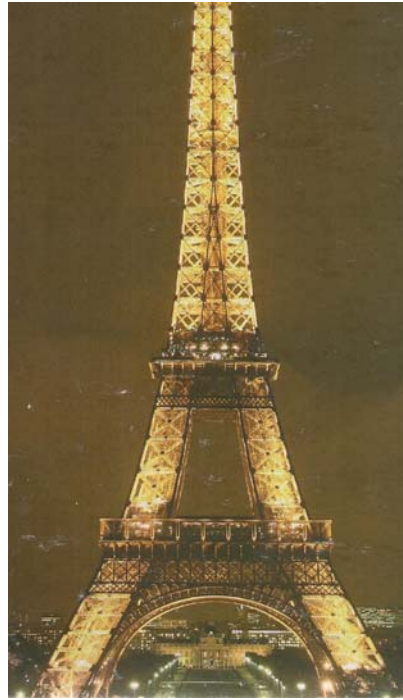
Cozinha Típica

Na *Île-de-France*, cultivam-se legumes, frutas, condimentos e a arte da *pâtisserie*. Historicamente, essa região sempre foi a região de lazer dos reis da França e, com sua grande variedade de paisagens, de florestas e de campos, produz pequenas maravilhas. Assim, do *champignon de Paris* às frutas e legumes saborosos, como a maçã *Faro*, a cereja de *Montmorency*, a pêra de *Groslay*, as ervilhas (*Petit Pois à française*), o aspargo *d'Argenteuil*, ou o feijão *Chevrier*, essa região de príncipes cultivava menus prazerosos, essenciais e delicados. Condimentos suculentos como a mostarda de *Meaux*, sobremesas e licores dignos de reis: *Sucres d'Orge de Moret-sur-Loing*, *Bonbons à La Rose de Provins*, *Tartelette de Citron* e *Pavés de Chocolat de Meaux*, tudo acompanhado de um *Grand Marnier*.



Vinhos

A região não possui vinícolas catalogadas como AOC (Denominação de Origem Controlada). Evidentemente existem vinhas e produtores que formam a associação VFR (*Vignerons Franciliens Reunis*), for-



recendo, aos consumidores, vinhos que acompanham bem as delícias da culinária local, como um vinho branco de *Suresnes*, um *Pinot Noir d'Argenteuil* ou um vinho espumante de *Neully Plaisance*.

Queijos

Uma bandeja de queijos antes da sobremesa, capitaneado pelo Brie (de Meaux ou de Melun) e consequentemente acompanhado do Coulommiers (primo próximo do Camembert da Normandie) e do Gratte Paille (de pasta cremosa), é indispensável na região parisiense.

Texto retirado da Agenda Gourmet 2009 da Editora Idéia Pop