

Obsah

| | | | |
|--|--------------|---|----------------|
| Předmluva | 9 | Alsaská vína | 84 |
| Paříž • Île-de-France | 10–51 | 50 vinic nesoucích označení „Grand Cru d'Alsace“ | 85 |
| Les Halles (Tržnice) | 14 | Odrůdy vinné révy | 86 |
| Rungis – Nové „břicho Paříže“ | 14 | Jak číst vinětu alsaského vína | 86 |
| Bageta | 17 | Eau-de-vie | 88 |
| Pařížská snídaně | 18 | Mirabelle de Lorraine | 88 |
| Oblíbené chleby | 18 | | |
| Typy pařížského chleba | 19 | | |
| Káva | 20 | Nord – Pas de Calais • Pikardie Normandie • Bretañ | 90–125 |
| Cikorka | 21 | Rybolov | 94 |
| Židovský chléb a jiné speciality | 22 | La Criée de Boulogne: ujednáno na rybí aukci | 94 |
| Pâtisserie (cukrářství) | 24 | Boulogne-sur-Mer | 95 |
| Dort Opéra | 26 | Sleď | 97 |
| Pařížské restaurace | 28 | Mořské ryby ze severu | 98 |
| Místa, kde si můžete objednat oblíbené jídlo | 30 | Plody moře | 100 |
| Velké hotely | 32 | Ústřice Belon | 100 |
| Dějiny francouzské kuchyně | 34 | Cotriade | 102 |
| Klasické recepty | 34 | Genièvre (gin) | 104 |
| Cateringové služby | 37 | Pivovary na severu | 104 |
| Michelinovy hvězdičky | 40 | Berlingots | 106 |
| Školy vaření | 41 | Bêtises de Cambrai | 106 |
| Kuchyňské potřeby | 42 | Cukr | 107 |
| Každodenní pařížská strava | 44 | Camembert | 108 |
| Sýry | 46 | Andouille de Vire | 110 |
| Přehled francouzských sýrů | 47 | 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 |
| | | Medovník z Dijonu | 155 |
| | | Kir a crème de cassis | 156 |
| | | Tradiční recepty z Burgundska | 158 |
| | | Charolaiský skot | 160 |
| | | Charolais terroir | 161 |
| | | Jak zacházet s hovězím masem | 163 |
| 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 pečlivky | 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 | | |



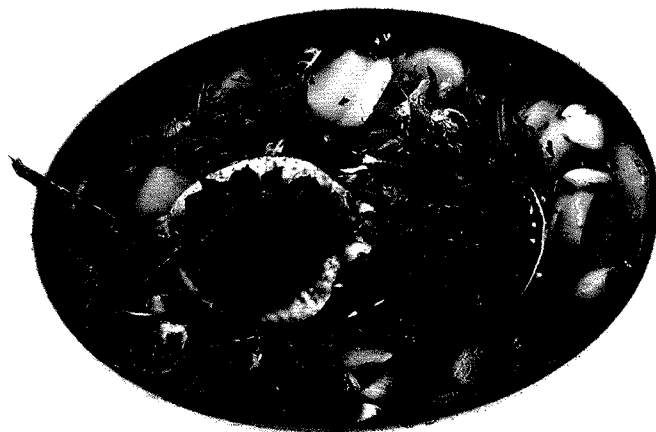
| | |
|----------------------------------|-----|
| Dijonská hořčice | 164 |
| Typy hořčice | 164 |
| Vynikající oleje | 166 |
| Vynalézavá burgundská kuchyně | 168 |
| Mnišský sýr | 170 |
| Burgundské sýry | 171 |
| Burgundská vína | 172 |
| Regionální burgundské apelace | 173 |
| Chablis | 174 |
| Vinice 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 pohoří 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 pohoří 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 Rhône | 224 |
| Velká vína od severní Rhône | 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 |



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

Bordeaux • Périgord • Gaskoňsko • Pays Basque 256–309

194–233

| | |
|--|-----|
| 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 |
| Ovčí 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 |

234–255

| | |
|-------------------------------|-----|
| Poule au pot | 292 |
| Proslulé 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 |

Toulousein • 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

| |
|-----|
| 315 |
| 316 |
| 317 |
| 318 |
| 320 |
| 322 |
| 324 |
| 326 |
| 328 |
| 330 |
| 332 |
| 334 |
| 336 |
| 338 |
| 340 |
| 342 |

346–383

| |
|-----|
| 350 |
| 352 |
| 354 |
| 356 |
| 359 |
| 360 |
| 362 |
| 364 |
| 366 |
| 368 |
| 370 |
| 372 |
| 374 |
| 376 |
| 378 |
| 380 |
| 382 |

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 |
| Mescun | 406 |
| Zelenina jihu | 408 |
| Zeleninová kuchyně | 410 |
| Čas lanýžů v Provinci | 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

| |
|-----|
| 388 |
| 390 |
| 391 |
| 392 |
| 394 |
| 396 |
| 398 |
| 401 |
| 402 |
| 403 |
| 404 |
| 406 |
| 408 |
| 410 |
| 412 |
| 412 |
| 414 |
| 416 |
| 419 |
| 421 |
| 421 |
| 422 |
| 423 |
| 424 |
| 426 |
| 428 |
| 428 |
| 429 |
| 429 |
| 430 |

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

| |
|-----|
| 436 |
| 438 |
| 438 |
| 440 |
| 441 |
| 441 |
| 442 |
| 444 |
| 446 |
| 448 |
| 448 |
| 449 |
| 450 |
| 452 |
| 453 |
| 454 |

Příloha**457–468**