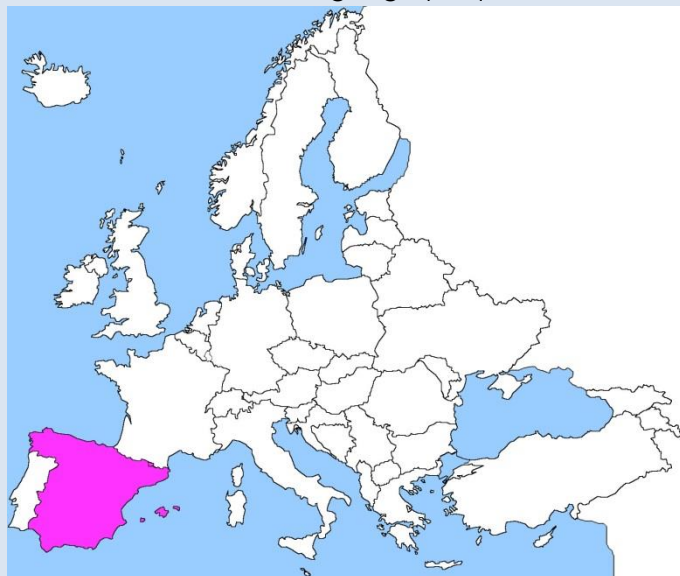


## ESPAGNE



## localisation géographique



### produits labellisés du pays

#### A.O.P.

fromages  
viandes et abats  
miel  
safran  
piment de Murcie  
fruits et légumes (oignon, olives, pommes de terre,  
haricots secs, raisins secs, piments...)  
huiles d'olives  
charcuterie (jambons)

#### I.G.P.

fromage  
fruits et légumes (citrons, mandarines, oranges,  
asperges, lentilles, cerises)  
viande ovine et bovine  
nougat

### marqueurs gastronomiques

- ✚ tomate
- ✚ poivron
- ✚ oignon
- ✚ piment
- ✚ riz
- ✚ épices
- ✚ pois chiche
- ✚ safran
- ✚ morue et produits de la mer

### restaurants célèbres

**Juan Mari et Elena Arzak** Arzak / *Saint-Sébastien*  
**Martín Berasategui** Martín Berasategui / *Lasarte-Oria*  
**Carme Ruscalleda** Sant Pau / *Sant Pol de Mar*  
**Pedro Subijana** Akelare / *Saint-Sébastien*  
**Joan et Jordi Roca** El Celler de Can Roca / *Gérone*

### menu

#### Plats complets (pot-au-feu)

- ✚ *alla podrida* (potée)
- ✚ *cocido* (aux pois chiches)
- ✚ *puchero* (potée)
- ✚ *paella*

*gaspacho andalou*

*bacalao* (sorte de brandade)

recettes au chocolat [héritage de la colonisation  
de l'Amérique du Sud] (lapin braisé, pigeon,  
langouste)

turròn (nougat)

Les Tapas : sortes de petits amuse-gueule, ils donnent à l'instant qui précède le dîner un air de fête et sont accompagnés d'un verre de jus de raisin blanc (mosto), un verre de vin rouge, un rioja par exemple, ou une bière blonde (cerveria). Ils peuvent se composer d'anchois enroulés dans du poivron rouge, olives et poivrons rouge, chorizo et poivron vert, coque au vinaigre et moule à l'escabèche, moules en salade, cubes de fromages, jambon Serrano, seiches à l'ail, croquettes de fruits de mer...