

Liste des spécialités régionales françaises de pâtisserie et de dessert

Cet article présente une liste des spécialités régionales françaises de pâtisserie et de dessert classées par région et département.

Alsace

- Pâtisseries : le Beeraweckale, le Kouglof, le Pet de nonne, l'Osterlammele, la forêt noire, les bredeles ou bredalas de Noël, les mannalas
 - Tartes : la linzertorte

Bas-Rhin

- Pâtisseries :
 - Gateaux : Pain d'épices

Aquitaine

Dordogne

- Pâtisserie : le gâteau au noix

Gironde

- Pâtisseries : le canelé bordelais

Landes

- Pâtisseries : le Pastis landais

Lot-et-Garonne

- Pâtisseries : la tourtière

Pyrénées-Atlantiques

- Pâtisserie : le gâteau basque
- Crêpes : le talo (à base de farine de maïs)

Auvergne

- Pâtisserie : la Flognarde
 - Crêpe : le bourriole
-

Cantal

- Pâtisserie
 - Galettes : les bourioles, le cornet de Murat, les carré de Salers
 - Tartes : la tarte à la tomme, la tarte aux pruneaux
- Fromages : le cantal, le bleu d'Auvergne, les cabécous, le saint-nectaire.
- Boissons : la liqueur de gentiane, eau de Volvic.

Basse-Normandie

- Desserts : l'omelette vallée d'Auge, le Teurgoule, les Pommes à la grivette
- Pâtisserie : les Bourdelots, le Brandon, les Croûtes normandes, les Douillons, la Fallue, la Gâche de Normandie, le Soufflé normand, la Terrine normande
- Crêpes : les crêpes normandes
- Tartes : la Tarte normande, la tarte Tatin

Bourgogne

- Le pain d'épices à base de farine de seigle

Côte-d'Or

- Le pain d'épices de Dijon
- Les anis de Flavigny

Nièvre

- le miel du Morvan, les croquets de Nevers
- l'idéal mâconnais, gâteau à base de meringues fourrées et de crème au beurre

Saône-et-Loire

La gouèrre Les matafaim Les corniottes

Bretagne

- Crêperie : la crêpe bretonne
- Pâtisseries : le Far breton, le Kouign, le Kouign amann, le Palet breton, le gâteau breton, le quatre-quarts

Côtes-d'Armor

- Les chocards, viennoiseries s'apparentant aux chaussons aux pommes, spécialité de la ville d'Yffiniac
- Les craquelins, biscuits secs



Far breton

Finistère

- Biscuiteries : les Biscuits de Saint-Guérolé, les petits biscuits au beurre de Quimper, de Fouesnant, les galettes de Pont-Aven, de Pleyben
- Crêperie : les crêpes dentelles de Quimper, les crêpes douces au froment et au beurre
- Pâtisseries : le farz breton aux pruneaux, les galettes de blé noir, le gâteau de riz bigouden au four du boulanger, le kouign amann de Douarnenez, le kouign ened bigouden, le yod kerc'h (bouillie d'avoine sautée au beurre)

Ille-et-Vilaine

- Pâtisseries : le parlementin de Rennes, le pommarron de Redon, les galettes de Saint-Michel, le craquelin de St-Malo, le Vitréais (gâteau aux amandes)

Morbihan

- les caramels au beurre salé

Centre

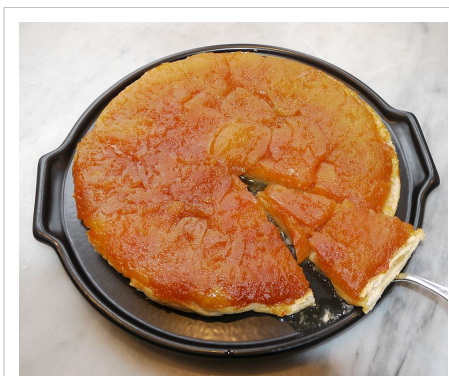
- Dessert: la tarte Tatin

Cher

- Biscuiterie : Le croquet de Chârost, biscuit aux amandes entières, sec, croquant, friable, préparé selon une recette remontant à 1848.

Indre

Les poires tapées



Tarte Tatin

Indre-et-Loire

- Pâtisserie : la tarte aux pommes et confiture de vin de Chinon, les macarons de Montrésor

Loir-et-Cher

- palets solognots

Loiret

- Pâtisserie : les croquignoles, le gâteau de Pithiviers

Champagne-Ardenne

- Desserts : la semoule à la champenoise

Ardennes

- Tarte ardennaise (au sucre), gâteau mollet

Haute-Marne

- Biscuiterie : les Caisses de Wassy

Marne

- Biscuiterie : le biscuit rose de Reims, le pain d'épices de Reims, les massepains, les oublies, les biscuits Fossier

Corse

- Canistrelli

Corse-du-Sud

- Fenuchjettu d'Ajaccio

Haute-Corse

- Fiadone

Franche-Comté

Doubs

- Pâtisseries : le Gâteau de ménage, la griotte bisontine, la galette franc-comtoise
- Biscuiterie : la galette de goumeau

Haute-Saône

- Biscuiterie : Biscuit de Montbozon

Jura

- Pâtisserie : la galette jurassienne, le Téméraire

Territoire de Belfort

- Pâtisserie : le Belflore
-

Haute-Normandie

Eure

- Dessert : douillon aux pommes

Seine-Maritime

- Pâtisserie : les Mirlitons de Rouen

Île-de-France

- Pâtisseries : le saint-Honoré, les puits d'amour, l'opéra, le mille-feuille
- Miel : le miel du Gâtinais

Paris

- Pâtisserie : le Paris-Brest, la galette des Rois parisienne, la tarte Bourdaloue, le flan parisien

Seine-et-Marne

- Biscuiteries : les macarons fondants de Réau
- Dessert : Le fontainebleau

Languedoc-Roussillon

- Pâtisserie : la rousquille, les tourons, la fouace de gratillons sucrés, la pompe à l'huile

Aude

- Miel : le miel de Narbonne au romarin

Gard

- Pâtisserie : les oreillettes, les *minerves*, les *petits pâtés* de Nîmes, la fougasse d'Aigues-Mortes
- Biscuit : les croquants Villaret de Nîmes (à base d'amandes)

Hérault

- Pâtisserie : le frescati de Sète

Lozère

- Pâtisserie : la flaune

Pyrénées-Orientales

- Pâtisserie : les bunyetes (beignets légers et craquants), les rousquilles du Vallespir (petits biscuits en forme d'anneau recouverts de sucre glace), les croquants de Saint-Paul, le *bras de gitan* ou *bras de Vénus* (biscuit roulé à la crème pâtissière)
 - Dessert : la crème catalane
-

Limousin

- Crêperie : le tourtou ou galetou
- Pâtisserie : les clafoutis, la flognarde LeTreipaïs

Corrèze

- Pâtisserie : le gâteau aux noix

Creuse

- Pâtisserie : le gâteau creusois (gâteau moelleux à base de noisettes), le *trei pais* (gâteau croquant aux amandes, châtaignes et chocolat)

Haute-Vienne

- Pâtisserie : le massepain de Saint-Léonard-de-Noblat, la flaugarde, les madeleines

Lorraine

- Pâtisseries : la tarte aux mirabelles, la tarte aux quetsches

Meurthe-et-Moselle

- Pâtisseries : le Macaron de Boulay, le Macaron de Nancy, les madeleines de Liverdun, le baba au rhum

Meuse

- Pâtisseries : les madeleines de Commercy
- Confiture: la confiture de groseilles épépinées à la plume d'oie de Bar-le-Duc

Moselle

- Pâtisseries : la tarte au me'gin ou tarte de Metz, le Macaron de Boulay, les Paris-Metz, la tarte au me'gin ou « tarte de Metz »
- Biscuit : les *spritz*, les *boulets* de Metz

Vosges

- Glaces : la glace Plombières
 - Miel : le miel de sapin des Vosges
 - Pâtisseries : La tarte aux myrtilles (*brimbelles* en patois), le bluet des Vosges
-

Midi-Pyrénées

- Pâtisseries : la croustade aux pommes, le pastis, le pain à l'anis, la rousquille, la pompe à l'huile, le gâteau à la broche (gâteau cuit sur un tourne-broche), la fouace

Ariège

- les gimblettes d'Albi (petite pâtisserie en forme d'anneau)

Aveyron

- Dessert : la flaune de Millau (tarte à la recuite parfumée à l'eau de fleur d'oranger), le *soleil*, les *échaudés*

Gers

- Pâtisseries : le pastis gascon

Haute-Garonne

- Le *fenetra* : gâteau d'origine médiévale (confiture d'abricots, citrons confits, amandes, génoise et meringue) remis au goût du jour dans les années 1970

Hautes-Pyrénées

- Pâtisserie : le gâteau à la broche de Bigorre, la tourte de Bagnères, les merveilles, le *milhas* (*eth milhas*, gâteau à la farine de maïs, constitué d'une pâte compacte de lait, œufs, sucre, fleur d'oranger, farine de maïs et de froment, découpée en lanières, frites à la poêle et saupoudrées de sucre), les crespères (grosses crêpes parfumées à la fleur d'oranger)
- Entremets : la crème paysanne (*era crèma deth païs*)
- Miel : le miel de montagne, le miel mille fleurs

Lot

- Pâtisserie : le pastis (ou croustade aux pommes, gâteau à pâte feuilletée très fine, aromatisé à l'eau de vie), la *pescajoune* (gâteau aux pommes ou poires), le gâteau aux noix

Tarn-et-Garonne

- Pâtisserie : le pastis

Tarn

- Pâtisserie : le *pompet* de Sémalens (gâteau feuilleté au citron),
 - Desserts : le *mesturet* de Castres (gâteau de citrouille ou beignet sucré de courge et farine de maïs), le *coûchat* de Lempaut (crème de courge et farine de maïs à l'orange), le *curbélet du Tarn* (gaufre roulée faite dans un fer à manche long, le *Curbèl*)
 - Biscuits : les échaudés ou *petits jeannots* de Carmaux (petits échaudés triangulaires à l'anis), le *croquant de Cordes*
-

Nord-Pas-de-Calais

- Pâtisseries : la cramiqne, la couque, le craquelin, la *galette flamande*, la tarte à la rhubarbe, le *nicnac* (petit biscuit au sucre), le *jésus* (brioche) ou *coquille*, la *tartine russe* (craquelin léger et crème au beurre)
- Desserts : le pain perdu à la cassonade, la glace au spéculoos

Nord

- Pâtisserie : le *merveilleux au chocolat* (meringue, crème chantilly, chocolat)

Pays de la Loire

Loire-Atlantique

- Pâtisserie : le *gâteau nantais* (quatre-quarts aux amandes et au rhum), la fouace nantaise
- Biscuit : le petit beurre LU, la galette Saint-Michel
- dessert : le crémet nantais (préparation fromagère au fromage blanc et à la crème fouettée),

Maine-et-Loire

- Pâtisseries : le pâté aux prunes, la *galette angevine*

Mayenne

- Confitures : le *pommé* (confiture de pommes, cuite dans du cidre)

Sarthe

- les sablés de Sablé-sur-Sarthe

Vendée

- Pâtisseries : la gâche de Vendée

Picardie

- Pâtisserie : le gâteau à la broche, le gâteau battu picard

Oise

- Pâtisserie : les *tuiles* de Beauvais
- Crèmes : la crème chantilly

Somme

- Pâtisserie : le macaron d'Amiens

Poitou-Charentes

- Pâtisserie : le broyé poitevin, le tourteau fromager, la cornuelle

Charente-Maritime

- la *galette charentaise*
-

Charente

- Pâtisserie : la *pine* (gâteau de type échaudé), la *pine* de Barbezieux (à la crème) ^[1]

Deux-Sèvres

- Pâtisserie : le *scofa* (gâteau avec sucre, crème, œufs, farine, amandes) de Niort et Ligugé
- Confiture : la confiture à l'angélique

Vienne

- Pâtisserie : le macaron de Montmorillon, le macaron d'Arçay

Provence-Alpes-Côte d'Azur

- Pâtisserie : la pompe à huile, les croquants de Provence
- Les treize desserts

Alpes-Maritimes

- Pâtisserie : la tourte de blettes sucrée

Bouches-du-Rhône

- Pâtisserie : les navettes de Marseille, les chichi frégi



Les treize desserts :pompe à l'huilefougassenoinoisettesnougat blancfruits confitspommespoiresorange (fruit)orangesraisinraisins fraisvin cuit (France)vin cuitdattespâte de fruits

Var

- Pâtisserie : la tarte tropézienne

Vaucluse

- Pâtisserie : les biscuits de Visan, le galapian d'Apt

Rhône-Alpes

Ain

Galette de Pérouges

Drôme

- Biscuit : suisse de Valence
- pogne : brioche spécialité de Romans-sur-Isère

Isère

- Biscuit : les Bouffettes de Mens,...
- Gâteau : Gâteau aux noix de Grenoble,...
- Tarte : le Ruifard de Valbonnais,...

Loire

- Pâtisseries : le boudin au chocolat, les bugnes

Rhône

- Pâtisseries : les bugnes lyonnaises, les coussins de Lyon

Savoie

- Pâtisseries : le gâteau de Savoie et le biscuit de Savoie
- Bescoins
- Le gâteau de Saint-Genix

D.O.M

- Pâtisseries : le Mont-Blanc, la tarte renversée des îles
- Glaces : la glace des Antilles

Guadeloupe

- Pâtisseries : le Gâteau fouetté, le tourment d'amour

Guyane

- Pâtisseries : le Sispa

Martinique

- Desserts : la pomme cannelle
- Glaces : les coupes martiniquaises

Réunion

- Pâtisseries : le gâteau patate, le gâteau banane
-

T.O.M.

Polynésie française

Tahiti


- Desserts : Les bananes et patates douces en feuilles de bananier, la pastèque en gelée

Notes et références

[1] *La pine*, Poitou Charentes et Aquitaine (<http://www.keldelice.com/encyclopedie/produits-regionaux/pine>)

Voir aussi

- Liste des spécialités régionales de confiserie et de chocolaterie en France

	Spécialités régionales françaises Accédez aux différentes listes de Wikipédia concernant les spécialités régionales française .	Boissons Charcuteries Confiseries & chocolateries Cuisine Denrées alimentaires Fromages Pains & viennoiseries Pâtisseries & desserts Vins
---	--	---

Sources et contributeurs de l'article

Liste des spécialités régionales françaises de pâtisserie et de dessert *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=61275384> *Contributeurs:* Alecs.y, Apokrif, Arnaudhg, B-noa, Bob08, Chatsam, Coyau, Ctruongoc, Cyrilb1881, Dhatier, Dinkley, Dionysos37, Gachepi, Greteck, GrimmGrinnigGhost, Inisheer, Jonathan1, Jossfc, KatellG, Kostia, Le plein d'épices, Lignat, Litlok, Martin, Mig, Mit-Mit, Mourial, NicoV, Octave.H, Ollamh, Padawane, Papillus, Pedro38, Penjo, Piku, Sahara, Sebjarod, Selvejp, Spedona, Steve86, Topfive, Tux-Man, Van Rijn, Weisz770, Yadamtissar, ZeMeilleur, 68 modifications anonymes

Source des images, licences et contributeurs

Fichier:Far-breton.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Far-breton.jpg> *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:Easyfrenchfood

Image:Tarte.tatin.wmt.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Tarte.tatin.wmt.jpg> *Licence:* inconnu *Contributeurs:* User:Wmeinhart

File:13 desserts de Provence.JPG *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:13_desserts_de_Provence.JPG *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* Beaukarpo

Image:Foodlogo2.svg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Foodlogo2.svg> *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Contributeurs:* User:Seahen

Licence

Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported
<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/>