

SANS BOUGER DE CHEZ SOI

Le patrimoine culinaire hors norme du Nord

Situés au carrefour de l'Europe, les Hauts-de-France affichent une identité culinaire forte, portée par une foule de produits de la terre et de la mer, ainsi que de multiples savoir-faire. Pas étonnant qu'elle ait décroché le label de la Région européenne de la gastronomie 2023 !

Par Céline Roussel

L'anguille fumée, un produit d'exception de la Haute Somme

Si vous êtes fan de poisson fumé, l'anguille est à tester de toute urgence. Cette espèce, encore très présente dans les rivières de la région, devient un produit exceptionnel après une salaison et une fumaison à chaud (environ sept heures à plus de 80 °C). Un seul atelier de fumaison, situé dans la Haute Somme, la fabrique encore dans les règles de l'art, mais pas de panique, il est possible de l'acheter sur les sites Pourdebon.com et Anguille-fumee.com





La nouvelle est tombée en janvier dernier : les Hauts-de-France (fusion des régions Picardie et Nord-Pas-de-Calais) étaient sacrés Région européenne de la gastronomie 2023. Cette reconnaissance internationale n'avait, jusqu'ici, jamais été décernée en France, et apparaît comme hautement méritée pour Alexandre Gauthier, le chef deux-étoiles de La Grenouillère, à La Madelaine-sous-Montreuil, qui était parrain de la démarche : « La région propose une diversité de produits rare grâce à sa pluralité de climats et de terroirs, entre terre et mer et entre plaines et vallées », argumente-t-il.

Une identité unique

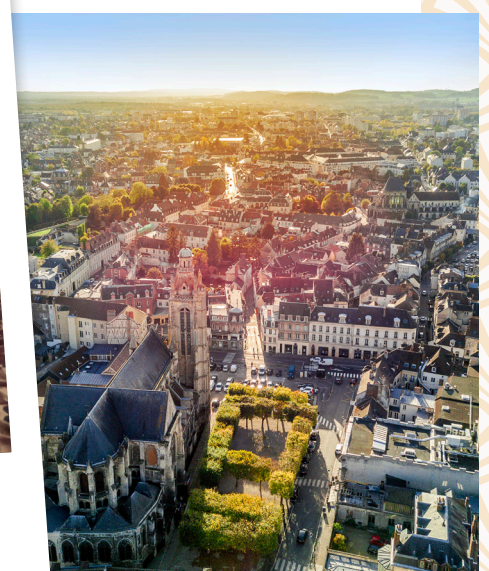
Loin des clichés, la gastronomie de ce territoire ne se résume pas au chicon et aux friteries. « Les belles forêts (Compiègne, Chantilly...) et les grands pâturages propices à l'élevage permettent l'existence d'une faune très riche. La côte d'Opale offre quant à elle une grande diversité en produits de la mer. La région compte aussi de nombreuses rivières et beaucoup de marais, dont celui de l'Audomarois, soit d'excellents viviers en poissons de rivière. Enfin, les Hauts-de-France portent depuis toujours de grandes valeurs maraichères. Tout cela confère à la région une identité gastronomique très complète, que l'on ne retrouve pas forcément ailleurs », renchérit Damien Laforce, chef du restaurant Le Braque, à Lille. Et puis, au-delà des produits, il règne sur cette terre un incontestable esprit d'hospitalité, de générosité et de partage qui n'existe nulle part ailleurs.



Des fromages qui ne laissent pas indifférent

La région est la cinquième en France en termes de production laitière, et on y trouve plus d'une cinquantaine de fromages différents. Le maroilles, unique AOP fromagère du territoire, reste une véritable star parmi tous et inspire un nombre incalculable de recettes nordistes, la plus connue restant la tarte au maroilles. Mais c'est la mimolette et ses différents degrés d'affinage (jeune, demi-vieille, vieille, extra vieille) qui pourraient remporter la palme de la popularité. En toute logique, la plupart de ces fromages régionaux sont fabriqués avec du lait de vache, mais ils partagent un autre point commun : un caractère bien trempé. Eh oui, ils auraient tendance à être forts et odorants. Selon les études d'un chercheur anglais, qui a établi un classement des dix fromages les plus « odoriférants » au monde, la palme revient d'ailleurs au vieux-boulogne, une spécialité de la côte d'Opale ! Comme le maroilles, il s'agit d'un fromage à pâte molle et croûte lavée, une famille particulièrement représentée dans la région. Amateurs de ce type de fromages, essayez aussi le crayeux de Roncq, le dauphin ou la boulette d'Avesnes, vous ne devriez pas être déçus !





Paysages idylliques, villes dynamiques et vraie tradition gastronomique sont au programme d'un séjour dans les Hauts-de-France.



Une région qui mousse !

Si les microbrasseries n'ont jamais été aussi à la mode, il faut savoir que la région Hauts-de-France porte en elle une tradition brassicole très ancienne. Elle est d'ailleurs la deuxième région productrice de bière en volume, après l'Alsace. La raison ? Une culture du houblon qui fut très développée au début de XX^e siècle, avec près de 22 000 hectares. À cette époque, on comptait environ 2 000 brasseries qui pouvaient s'approvisionner dans les houblonnières voisines, aussi appelées vignes du Nord. Cette activité a cependant connu un ralentissement après-guerre et jusque dans les années 80, mais elle vit depuis les années 90 un certain renouveau grâce à l'explosion des microbrasseries, l'émergence de la zythologie (l'étude de la bière) et la popularité grandissante des taprooms (bars situés au cœur d'une brasserie proposant la dégustation et la vente de bière). Tous les styles de bières sont représentés dans les Hauts-de-France, mais la plus répandue est la bière de garde. Et preuve que la région n'a rien perdu de son leadership, elle est sortie vainqueur du concours France bière challenge 2023 avec 26 médailles, dont 22 en or. À noter aussi une belle production de champagne dans le sud de l'Aisne, assurée par 800 vignerons et représentant 10 % de l'appellation. Le rosé est un must accompagné de maroilles.

Boulogne, premier port national

Au cœur de la côte d'Opale, le port de Boulogne-sur-Mer est le premier en France en termes de trafic de passagers et de pêche. 28 300 tonnes de poisson ont ainsi été débarquées en 2022 à la criée boulonnaise. Ce port est aussi logiquement le premier centre européen de transformation et commercialisation des produits

de la mer. Il s'agit donc du meilleur endroit pour s'approvisionner, en cette saison, en soles, limandes, carrelets, maquereaux, bars, mais aussi en homards, crabes, araignées, sans oublier les coquillages. Puis à l'automne viendra la saison du hareng, absolument incontournable dans la gastronomie des Hauts-de-France. Un marché aux poissons a lieu tous les matins, quai Gambetta. Et un autre marché propose tous les produits locaux, place Dalton, les mercredi et samedi matin. Petit bonus convivialité, les cafés des alentours proposent le samedi matin des apéros (fromage et charcuterie) sur ce temps de marché !



LES FOOD TRUCKS DU NORD FONT LA FÊTE!

Mélangez la gastronomie à la street food, versez le tout dans plus de 50 food trucks, secouez bien et vous obtenez le Festif', ou festival des food trucks de Wattrelos, un événement parrainé par le youtubeur Florian OnAir. Objectif : démontrer qu'en créant des ponts entre la cuisine étoilée et la street food, on peut avoir de belles surprises, tout cela dans une ambiance festive rythmée par des concerts, des animations et des feux d'artifice.

Festif' de Wattrelos, les 1^{er} et 2 juillet au parc du Lion, 32 rue Jean-Castel, 59150 Wattrelos.





LE WELSH

Ce croque-monsieur est originaire du pays de Galles, ce qui explique qu'il est préparé avec du cheddar plutôt qu'avec du maroilles. Autre particularité, il est imbibé de bière.

Faites d'abord chauffer la bière dans un caquelon, puis ajoutez du cheddar. Déposez dans un plat une tranche de pain de mie tartinée de moutarde à l'ancienne, puis recouverte d'une tranche de jambon, et versez dessus la bière au cheddar. Passez le tout 5 minutes à la salamandre (ou sous le grill du four), et c'est prêt !

3 spécialités à tenter chez soi



LE GÂTEAU BATTU

Incontournable en Picardie, il s'agit d'une brioche en forme de toque. Pour l'obtenir, il faut mélanger 125 g de farine, 5 jaunes d'œufs, 85 g de sucre, 125 g de beurre, 1 sachet de levure fraîche et 1 pincée de sel, puis pétrir le tout une vingtaine de minutes avant de laisser reposer 1 heure. Une fois levée, la pâte doit être rabattue, puis laissée au repos 1 heure de plus. Placez-la ensuite dans un moule beurré au quart de sa hauteur, puis laissez-la monter de nouveau 1 heure. Enfin, enfournez pour 20 minutes à 170 °C.



VELOUTÉ DE CRESSON

Certaines cultures façonnent de façon très particulière les paysages d'une région. C'est le cas du cresson, qui pousse dans l'eau, dont 15% de la production est assurée dans les Hauts-de-France, où l'on peut visiter des cressonnières. Et au retour, rien de tel qu'une bonne soupe ! Pour cela, faites revenir 1 oignon dans une cocotte avec un peu de beurre, ajoutez 3 pommes de terre moyennes coupées en cubes et 1 botte de cresson. Laissez fondre le tout, puis couvrez avec 50 cl d'eau et 1 cube de bouillon. Laissez cuire, mixez, puis dégustez chaud ou froid.

Dans son placard



LA VERGEOISE

Très prisé dans les Hauts-de-France, ce sucre non raffiné, issu du sirop résiduel provenant de la cristallisation du sucre, est incontournable dans les gaufres plates.



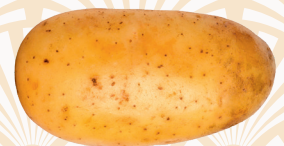
LE GENIÈVRE

Cette eau-de-vie pur grain aromatisée aux baies de genièvre se boit en digestif ou dans certains cocktails comme le diablo flamand



L'AIL FUMÉ D'ARLEUX IGP

Obtenu à partir d'une variété d'ail rose du printemps, l'ail fumé d'Arleux est ramassé, séché puis fumé durant sept à dix jours dans une pièce spéciale.



LA POMME DE TERRE

65% de la production nationale vient d'ici. La variété la plus courante est la bintje, mais on peut se tourner vers des produits plus exceptionnels, comme la Ratte du Touquet.