

# Le meilleur des Hauts-de-France

Éric François cultive l'art du brassage dans le quartier des Quatres-Écluses, à Dunkerque. Il a rénové deux anciennes maisons d'éclusier à l'abandon pour y perpétuer un savoir-faire séculaire.



**P. 36**  
Recettes  
traditionnelles

**P. 38**  
Balade  
gourmande:  
un week-end  
à Amiens

**P. 40**  
Spécialité  
régionale:  
les macarons de  
Jean Trogneux

**P. 42**  
Balade  
gourmande:  
dans le pays  
de Dunkerque

**P. 44**  
Produit  
du terroir:  
la chicorée  
de Agnès et  
Patrice Lutun

**P. 46**  
Almanach  
gourmand

TEXTES ET PHOTOS : JEAN-PAUL FRÉTILLET



# Un week-end à Amiens

Autour de la cathédrale, la ville est pavée de nombreux lieux gourmands.

TEXTES ET PHOTOS PAR JEAN-PAUL FRÉTILLET

## ● Un rayon de soleil de Provence

Hélène n'a pas perdu son accent de Saint-Tropez. Elle est arrivée à Amiens il y a une quinzaine d'années par amour. Elle a continué à faire ce que son père lui a appris : la pâtisserie avec le cœur. À côté de la tropézienne, des calissons ou de la pompe à huile (pour Noël), Hélène s'aventure en dehors des sentiers classiques chez **Tropez'in**. Goûtez donc ce dessert mariant citron vert, fraise et avocat qui lui valut beaucoup d'éloges.



➔ **C'est nouveau!**

## Des fromages du Nord et d'ailleurs

L'enfant de Boulogne-sur-Mer, **Romain Olivier**, l'un des plus grands professionnels du fromage en France, vient d'arriver à Amiens. Il a hérité de son père Philippe, disparu, dont les boutiques portent le nom, cette culture du fromage fermier et des relations presque intimes avec les producteurs. Dans ses caves installées dans le port de Boulogne-sur-Mer, Romain pratique l'affinage du fromage comme un métier à part entière. Chaque fromage qui y entre reçoit des soins et en ressort parce que l'artisan juge qu'il est bon pour

la dégustation. À Amiens, il a été accueilli par ses amis **Daniel et Guillaume Héripuré** avec qui il partage un coin de la charcuterie. On y retrouve du vieux-lille, du fromage sans nom, de la mimolette et toutes les pépites du Nord que Romain Olivier défend.

## ● Sacré Instinct

**Corentin Gavois** et **Hugo Locatelli** sont des amis inséparables. Ils ont dû faire les quatre cents coups en cuisine, et pas que. Quand il s'est agi d'ouvrir leur premier restaurant, ils l'ont fait ensemble.

À l'instinct ! Les deux compères sont différents, Hugo semble plus introverti, Corentin, plus expressif. Il n'empêche, les deux chefs ont tous les deux la sensibilité à fleur de peau. Elle est l'ingrédient principal d'une cuisine de terroir moderne, travaillée et réfléchie. Tout sauf à l'instinct. Il faut les voir guetter la réaction des convives. À une mine gourmande, ils renvoient mille sourires. Ce bonheur à voir n'a pas de prix. C'est ce que l'on aime aussi dans un restaurant.



ADRESSES EN PAGE INDEX

## ● L'originalité chez Hyacinthe

**Thomas Dumont**, un lutin espiègle et malicieux, mais gentil et attentionné. Ses deux grands yeux noirs sont des sentinelles qui guettent les injustices du monde. Il est un oiseau fragile qui trompe les bourrasques par le feu qui brûle à l'intérieur et s'envole en faisant un clin d'œil au destin. Qu'on s'imagine le festin qui peut jaillir de pareille alchimie ! D'autant que Thomas est un cuisinier acharné, travailleur et curieux de tout. Il entre dans sa cuisine, grande comme sa poche, avec une injonction intérieure : ne pas faire comme les autres. Il y a donc un risque : ne pas plaire à tout le monde. Au diable, l'unanimité ! Il y a un péril : surjouer et tenter l'acrobatie de trop. Il n'en est rien, Thomas ne semble pas confondre intrépidité et extravagance. Il avance d'un pas agile sur le fil infini de sa sensibilité. Voilà comment, d'assiette en assiette, notre lutin enchanteur a émerveillé notre soir d'hiver au pays de Jules Verne.



## ● La meilleure ficelle picarde

Chez les **Héripuré**, la gourmandise, la générosité et le travail bien fait se transmettent de père en fils. La jovialité est l'un des secrets de leurs succulentes charcuteries de volaille.

Chez **Daniel et Guillaume**, le pâté de lapin a vraiment un goût de lapin. Le pâté de canard d'Amiens (une recette ancestrale de pâté en croûte) est divin comme la cathédrale. Leurs boudins blancs vous réconcilient avec le boudin blanc. La ficelle picarde, la spécialité de la ville, une crêpe roulée avec du jambon blanc, des champignons, du fromage et de la crème, est un plat de réveillon. Guillaume, le fils, comme Daniel, le père, sont des marchands de bonne humeur.

## ● Dans l'archipel des légumes

À une petite envolée d'oiseaux de la cathédrale, sur 300 hectares, des canaux se perdent et forment une mosaïque d'îles comme des jardins flottants. Ce sont les hortillonnages, sur lesquels des légumes sont cultivés depuis l'Antiquité. **Thérèse et René** ont fait ce métier toute leur vie.

Dans la tourbe des jardins, les légumes poussent avec bonheur. Mais leur culture est rude pour les maraîchers, car « tout se fait en barque », racontent-ils, bouleversants dans leur attachement à cette tradition. Ils ont tellement envie de transmettre qu'ils ont créé un musée qui rassemble outils et objets d'autrefois. Thérèse et René ont ce talent de conteur sans rien enjoliver. Ils nous parlent de la vraie vie.



## ● Un gâteau battu

L'intitulé de ce gâteau picard est intrigant.

Chez **Fréville**, le mystère de cette brioche moelleuse est révélé. « De la farine des œufs, du beurre, du sucre, de la levure et un peu de sel... La recette du gâteau battu nous ressemble un peu, finalement. Elle est simple, vraie, sans chichi ni tralala », explique **Francis Fréville**. Sans tralala, certes, mais avec beaucoup d'énergie pour fouetter la pâte, la battre en vérité, pendant une vingtaine de minutes, pour la foisonner, la faire monter, la rendre aérienne. Ce gâteau battu fond presque dans la bouche.



## ● Des bières urbaines

La brasserie **Ambiani** met un peu d'histoire d'Amiens dans chacune de ses bières : **Mon Jules** (pour l'auteur de « Vingt mille lieues sous les mers »), 1220 (l'année de début de la construction de la cathédrale), **Ch'La fleur** (héros amiénois des théâtres des marionnettes, un cousin de Guignol) ou encore **Hortellus** (pour les hortillonnages, les jardins flottants). L'enseigne même de la brasserie évoque les Ambiens, peuple du nord de la Gaule qui a donné son nom à la ville. **Julien Labesse et Nicolas Marchandise**, les deux patrons, se sont rencontrés en brassant et une histoire d'amitié est née dans ces brassins. Leurs bières ont le goût de la camaraderie en plus des ingrédients bien choisis qu'ils y mettent.

# Les macarons

de Jean Trogneux

**Quel succulent concentré d'amande que ce macaron d'Amiens, l'une des nombreuses gourmandises proposées par la maison Trogneux depuis 1872.**

Jean-Baptiste Trogneux porte le prénom de son aïeul, inventeur des fameux macarons d'Amiens. Depuis 1872, tous les aînés de la famille se succèdent à la tête de cette chocolaterie et confiserie, presque aussi célèbre que la cathédrale d'Amiens, et théâtre de tous les péchés de gourmandise.

## Quand tout n'est que douceur

Les joues rebondies de Jean-Baptiste ne le démentent pas, tout comme la jovialité de son sourire. Le jeune trentenaire nous fait visiter les lieux avec un



mélange de simplicité et d'affabilité. Dans l'atelier des macarons, comment ne pas succomber à l'odeur du biscuit chaud disputée par le parfum des amandes ? De l'autre côté de la cour en briques, les chocolatiers sont à l'ouvrage. « Nous ne sommes plus très nombreux en France à fabriquer les sujets en chocolat de la sorte », souligne Jean-Baptiste, l'œil admiratif sur le travail de ses collaborateurs.

## Une affaire de famille et de succession

Le jeune homme a vécu dans cette atmosphère de douceurs et de sucreries depuis sa tendre enfance.

Après une escapade à Hong Kong où il vendait des montres de luxe, il rentre à Amiens pour prendre la succession de son père. « Il n'y avait aucune obligation, note Jean-Baptiste, j'en avais juste envie. » À son retour dans la maison familiale, la recette du macaron d'Amiens, enfermée dans un coffre, lui a été révélée. Pas question de la changer ou de la remettre au goût du jour. Ce serait un sacrilège. C'est plutôt dans la présentation des produits et la manière de les raconter que Jean-Baptiste apporte une touche de modernité. Voilà comment les vraies gourmandises traversent les siècles.



La recette de Jean Trogneux

## Les macarons d'Amiens

**POUR UNE DOUZAINÉ DE MACARONS**

**PRÉPARATION 30 MIN**

**CUISSON 30 MIN** ⌚ **REPOS 6 H**

- 3 œufs • 350 g de poudre d'amande • 200 g de sucre semoule
- 1 c. à soupe de miel • 1 c. à soupe de confiture d'abricot
- 1 c. à café d'extrait d'amande amère

**1. Fouettez 2 œufs** avec le miel, la confiture et l'extrait d'amande amère dans un bol. Mélangez dans un cul-de-poule le sucre et la poudre d'amande. Creusez un puits et versez le mélange d'œufs battus. Pétrissez jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte homogène. Déposez-la sur un plan de travail fariné et formez un boudin de 4 cm de diamètre environ. Emballez la pâte dans un

film alimentaire et réservez au réfrigérateur pour au moins 6 heures.

**2. Préchauffez le four à 180 °C.** Ôtez le film plastique et tranchez les macarons sur une épaisseur de 2 cm. Posez-les sur une plaque à four tapissée d'un papier cuisson. Badigeonnez-les d'œuf battu et enfournez pour 30 minutes. Laissez refroidir avant de déguster.



TEXTES ET PHOTOS PAR JEAN-PAUL FRÉTELLET

# 4 mini recettes en plus

## 1 Les croustillons

• **Délayez** 10 g de levure boulangère dans 10 cl de lait tiède. • **Placez** 125 g de farine dans un saladier, faites-y un puits et versez-y le lait, un œuf battu et 10 g de beurre fondu. • **Mélangez** au fouet et laissez reposer 1 heure. • **Mélangez** puis plongez des cuillerées à soupe de pâte dans un bain de friture chaud. • **Égouttez** sur du papier absorbant et saupoudrez de sucre.

## 2 La rabote picarde

• **Épluchez** et évidez 4 pommes. • **Posez-les** sur des carrés de pâte feuilletée remplissez-les de sucre. • **Ajoutez** une noisette de beurre. • **Saupoudrez** de cannelle. • **Rabattez** les coins de la pâte et soudez les bords. • **Dorez** avec le jaune d'œuf. • **Enfourez** pour 30 à 35 minutes à 200 °C.

## 3 La tarte au sucre

• **Creusez un puits** dans 300 g de farine et ajoutez 1/2 cube de levure de boulanger délayée dans 10 cl lait tiède. • **Incorporez** en pétrissant 50 g de sucre, puis 2 œufs et 1 pincée de sel. • **Laissez lever** pendant 2 heures. • **Abaissez** la pâte dans un moule à tarte beurré. • **Laissez lever** 45 minutes. • **Saupoudrez** de cassonade et enfourez à 180 °C pour 25 minutes.

## 4 Les gaufres du Nord

• **Fouettez** 3 œufs avec 40 g de cassonade et 1 pincée de sel. • **Incorporez** 75 g de beurre fondu puis 250 g de farine en délayant avec 40 cl de lait. • **Laissez reposer** 30 minutes au frais. • **Faites chauffer** le gaufrier et faites cuire les gaufres 2 à 3 minutes, en fonction de la coloration désirée.

ADRESSES EN PAGE INDEX



Éric François, brasseur.

# DANS LE PAYS DE DUNKERQUE

Un bergues affiné, un merveilleux, une bière à la banane, une gaufre fourrée ou un sprat fumé... Bienvenue sur la Côte d'Opale.



La maison Vaucamps souffle ses 50 bougies d'amour de la pâtisserie cette année.

TEXTES ET PHOTOS PAR JEAN-PAUL FRÉTILLET

**A**u sommet du beffroi, Dunkerque donne le vertige. La mer du Nord et le Plat Pays se déroulent jusqu'à l'horizon. Au pied de l'édifice gothique de 58 mètres dont les cloches sonnent toutes les heures, c'est le point de départ d'un pays encore plus riche à découvrir. Des plages étourdies par le vent de Malo-les-Bains jusqu'à

Bergues et son légendaire bureau de poste des « Chtis », seule la frontière avec la Belgique, si proche, circonscrit le périple à l'est.

## Des pâtisseries de haute voltige

Chez Vaucamps, ils n'ont que l'adjectif « merveilleux » à la bouche. La pâtisserie à base de meringue et de crème fouettée a été inventée à quelques dizaines de mètres du beffroi, et depuis, a fait le tour de la planète. Un arrêt dans la boutique est l'occasion d'observer la fabrication des gaufres fourrées à la main (un peu comme chez Méert à Lille). Si l'on suit le fil de la gourmandise sucrée, il nous mène tout droit chez Thibault Cousin, un

pâtissier de grand talent, aux mains comme au cœur de géant. C'est du moins ce que l'on subodore dans son regard espiègle. Dans sa petite boutique atelier, les gâteaux sont tirés à quatre épingles. Choux, mille-feuille, saint-honoré... le répertoire de la pâtisserie française classique est exécuté avec maestria par cet artisan né à Dunkerque. Avant, il est allé voir le monde et a croisé la route de quelques grands (de Gordon Ramsay à Pierre Gagnaire). Maintenant, il est rentré chez lui et n'en repartira pas. Les habitants de la ville disent parfois : « Je n'ai pas choisi de naître à Dunkerque, je suis chanceux. » La suite de notre voyage ne le démentira pas.

## Des bières de caractère

Sur l'îlot des Quatres-Écluses, Éric François brasse de la bière. Lui aussi est dunkerquois. Sur ce petit terre-plein, formé à la croisée des canaux de la ville, il a restauré deux anciennes maisons

La passion de Thibault Cousin : la pâtisserie fine !





La Saurisserie Jannin perpétue la tradition séculaire du fumage de hareng.

d'éclusiers à l'abandon. En plus de la bière, le brasseur a sauvegardé ce patrimoine. « Des enfants d'éclusiers qui ont occupé ces maisons il y a des dizaines d'années viennent me voir et demandent à voir l'endroit où était leur chambre. C'est assez touchant », remarque **Éric François**. Le houblon récolté dans les jardins environnants est l'objet de cuvées particulières. Une bière à la banane a été fabriquée pour rappeler que Dunkerque est le premier port d'entrée des régimes en provenance des Antilles. De la blonde à la stout, en passant par la triple, **Éric François** brasse de la bière pour tous les goûts.

### Des spécialités de bord de mer

Le vent est trop fort sur la plage de Malo-les-Bains « pour aller se faire une digue », comme on dit ici (aller se balader sur la digue). Les chars à voile s'envoleraient comme des mouettes déboussolées. L'air est chargé de sel et **Donatien Santy** a bien choisi le nom de son restaurant installé face à

ce spectacle : **L'iode !** Le lieu est lumineux et le décor rappelle un bateau par temps calme. La carte et les plats sont en résonance avec la mer. Ce midi-là, un drôle de haddock embarqué sur du pain perdu nous a emmenés à bon port. La prochaine fois que nous visiterons Dunkerque, nous nous attablerons au **Dona**, l'autre restaurant de **Donatien Santy**, un bistrot gastronomique qui, s'il est à la mesure de **L'iode**, ne devrait pas décevoir.

### Une épicerie locale de choix

La **Maison Jouve** est une belle surprise. Elle est logée dans une ancienne boutique de jouets en bois. **Laurence**, l'épicière, a gardé tout ce qu'elle pouvait du décor précédent. Les rainures de la patine des boiseries témoignent du temps passé. C'est une épicerie



Laurence propose des produits bio, sans emballage, et à la quantité souhaitée.



Retrouvez *Cuisine Actuelle* dans l'émission

**Bienvenue chez vous**

Du lundi au vendredi, de 10h à 11h

[francebleu.fr](http://francebleu.fr)

de quartier comme autrefois, on y trouve de tout, et tout est local, comme les bières d'**Éric François**, de la **Brasserie des 4 écluses**, des conserves de waterzoi et de potjevlesch, le miel et les gaufres de la **Miellerie du Zyckelin** et tant d'autres gourmandises.

### Le tour des fermes locales

Aux **Saveurs Fromagères**, dans la boutique de Dunkerque ou de Bergues, **Ludovic Boulet** nous fait faire le tour des fromages du pays. Le lait cru se transforme en un fromage de terroir du Nord : le bleu de Roncq à la **Ferme du Vinage**, le pavé de Cassel à la **Ferme des Récollets** ou le bergues à la **Ferme Ronckier**. Chez **Ludovic Boulet**, il y a aussi de la maroilles, du vieux-lille, de la boulette d'Avesnes... et de la mimolette.

### Du hareng fumé comme autrefois

À Grand-Fort-Philippe, la tradition a la couleur de la suie noire semblable à charbon frais, accumulée à l'intérieur des fours de fumaison en une épaisse couche. On les appelle les coresses dans lesquelles **Sylvain Verkempinck** de la **Saurisserie Jannin** enferme les harengs, les maquereaux et les sprats après les avoir éviscérés et salés. Ils en sortiront, quelques heures plus tard, fumés comme des saucisses et des jambons.

Le grand gaillard a effectué ce travail de saurisseur presque toute sa vie. La passion du métier compense

l'ingratitude des journées sans fin, des meurtrissures du sel et des odeurs de feu de bois que l'on ne sent plus. **Sylvain Verkempinck** est le dernier à Grand-Fort-Philippe à fumer le hareng ainsi. Autrefois, ils étaient des dizaines au bord de la mer du Nord. Après lui ? Rien n'est moins sûr.

## C'est tout nouveau, tout beau !



**Chez Renée :** L'enseigne est un hommage à la grand-mère de **Charles Bruneval** qui vient d'ouvrir ce restaurant au

bord de la plage de

Malo-les-Bains. Le chef, qui ne manque pas de charisme, a fait son tour de France des restaurants étoilés avant de revenir dans sa ville natale. Il a gardé le meilleur de la gastronomie dans des assiettes de haut vol servies avec la décontraction des gens d'ici. Le décor est élégant et raffiné. Chaque détail a été réfléchi. Que cela soit une noix de saint-jacques ou une assiette de frites, **Charles** sait faire vibrer les produits du Nord.

### Carmin Château Loubry :

avant de déguster une pâtisserie maison en buvant un thé, prenez le temps d'admirer la rénovation de cette demeure de la fin du XIX<sup>e</sup>. L'esprit Art nouveau souffle dans cette bâtisse. La maison a plus d'une carte dans son jeu : salon de thé, pâtisserie et restaurant. À prix très sage, c'est la vie de château !

# La chicorée

*de Agnès et  
Patrice Lutun*

À Oye-Plage,  
les Lutun  
sont les derniers  
artisans de la  
chicorée. Ils nous  
racontent tout sur  
cette drôle  
de racine.

## Qu'est-ce que la chicorée ?

C'est d'abord la fiancée du soleil, car les fleurs changent de couleur la nuit ! C'est une plante dont on récolte la racine (comme une carotte ou un panais) et qui est de la même famille que les endives. Elle est cultivée dans notre région, et à l'automne, les racines de la chicorée sont récoltées par les agriculteurs et envoyées vers une sécherie. Autrefois, Paul, mon arrière-grand-père, faisait ce métier. Les bâtiments en face de notre atelier en témoignent. Maintenant, nous achetons de la chicorée déshydratée à des sécheurs, ce que l'on appelle les cossettes.

## Et vous les torréfiez ?

À l'état déshydraté, la chicorée n'a pas beaucoup de saveur. C'est la torréfaction qui va lui donner son goût particulier, et cette douce amertume que nous recherchons. Il y a du sucre dans la racine et la réaction de Maillard générée par la chaleur provoque le brunissement et la création des arômes. Les fours que nous utilisons ont été construits par mon père. La chicorée nécessite deux à trois heures de torréfaction, à une température approchant les 150 °C.

## Y a-t-il différentes variétés de chicorée ?

Les agriculteurs cultivent différentes variétés de chicorée, mais il n'y en a qu'une seule qui atterrit chez les torréfacteurs : « Cichorium intybus ». En fonction de la durée et la température de chauffe, l'intensité de l'amertume va varier. Une fois torréfiée, la chicorée est concassée pour être vendue en grains ou diluée dans de l'eau pour être conditionnée en bouteille. C'est la forme liquide qui est la plus pratique en cuisine.

## Les grains de chicorée remplacent-ils ceux de café ?

Les gens du Nord ont toujours eu l'habitude de mettre un peu





## Crème de marron à la chicorée

**4 PERSONNES** **PRÉPARATION 15 MIN**  
**CUISSON 15 MIN**

• 400 g de marrons cuits au naturel • 200 g sucre cassonade • 4 c. à soupe de chicorée liquide

1. Versez 20 cl d'eau dans une casserole avec le sucre et la chicorée. Portez à ébullition en mélangeant sans laissez la préparation caraméliser.
2. Ajoutez les marrons. Laissez cuire environ 5 minutes. Mixez au blender plongeant selon la consistance souhaitée. Poursuivez la cuisson pendant 5 minutes.
3. Versez dans des pots à confiture stérilisés, fermez-les avec un couvercle ou un film plastique tenu d'un élastique. Retournez-les immédiatement et laissez-les refroidir. Conservez au réfrigérateur.

## La carbonade à la chicorée

**6 PERSONNES** **PRÉPARATION 15 MIN**  
**CUISSON 2 H 50**

• 1 kg de paleron maigre • 4 oignons • 60 cl de bière lensoise triple • 500 g de pain d'épices • 40 g de saindoux • Chicorée liquide • Moutarde • Sel

1. Coupez la viande en morceaux. Pelez les oignons et émincez-les grossièrement. Faites chauffer le saindoux dans une cocotte et faites revenir les oignons sans les colorer.
2. Ajoutez la viande et saisissez-la de tous côtés. Mouillez avec la bière. Salez. Poursuivez la cuisson à feu doux pendant 2 heures.
3. Coupez le pain d'épices en tranches et tartinez-le de moutarde. Ajoutez-le à la cocotte avec 3 cuillerées à soupe de chicorée et mélangez.
4. Comptez encore 40 minutes de cuisson, le temps que le pain d'épices se fonde dans le jus. Rectifiez l'assaisonnement. Servez bien chaud avec des frites.



de chicorée moulu dans le café. On peut remplacer ce dernier par la chicorée directement dans la machine. On peut aussi boire cette racine torréfiée comme une infusion. La chicorée a l'avantage de ne pas contenir de caféine. Il est donc possible d'en boire sans modération, d'autant qu'elle a beaucoup d'atouts nutritionnels. Par exemple, elle apporte beaucoup de fibres, qui facilitent la digestion et l'absorption de certains minéraux. C'est une boisson très saine.



### Comment la chicorée s'utilise-t-elle en cuisine ?

Prenez toutes les recettes avec du café ou de la vanille, par exemple, et utilisez de la chicorée à la place. En plus, c'est plus écologique ! Nous utilisons beaucoup sa forme liquide pour les assaisonnements et les marinades. Car, comme de nombreuses épices, la chicorée agit comme un exhausteur de goût. Quelques gouttes de chicorée liquide vont corser un plat en sauce ou une vinaigrette.

ADRESSES EN PAGE INDEX

# À ne pas manquer



## C'est d'actualité

### Une cité de la bière dans les Hauts-de-France

La région des Hauts-de-France a décidé de faire mousser la bière. La boisson populaire typique du Nord aura bientôt sa cité, qui devrait être inaugurée en 2026, ou 2027 au plus tard. C'est la ville de Bailleul (Nord) qui a été retenue pour l'implantation de ce lieu culturel, d'expositions et de festivités autour de la bière. La cité s'installera dans une ancienne usine textile fermée en 1988 et deviendra la vitrine de la filière brassicole régionale, au cœur d'une Flandre intérieure où l'on cultive le houblon depuis toujours. La région Hauts-de-France compte environ 200 brasseries. Pour les relier, une route de la bière sera créée, sur le modèle des routes des vins dans les régions viticoles. Elle permettra aux voyageurs de découvrir les Hauts-de-France, ses paysages et ses bonnes tables en suivant le fil de la bière retrouvé.

## À découvrir : le championnat du monde de la frite

La nouvelle édition du championnat du monde de la frite se déroulera en septembre 2025 sur la Grand-Place d'Arras. Le président annoncé est l'acteur belge Benoît Poelvoorde, qui a déclaré que son plat préféré était « les boulettes sauce

tomate », jamais servies sans frites. Ce championnat du monde sera l'occasion d'une grande fête populaire autour de la pomme de terre frite, plat iconique dans le Nord et en Belgique. Des deux côtés de la frontière, on la mange dans les baraques à frites (ou friteries), sur les bords des routes

et dans les centres des villes et villages. Elle est cuite dans le blanc de bœuf (et non dans l'huile), et, pour les gens du Nord, cela fait toute la différence. En 2024, le titre de la meilleure frite avait été décerné à une friterie de Dunkerque, Chic Frite, suivie par Chez Delphine, à Cambrai.



## Agenda

**Du 1<sup>er</sup> au 9 mars 2025 :**  
les temps forts du Carnaval de Dunkerque, qui débute le 19 janvier. Le 1<sup>er</sup> mars aura lieu le traditionnel lancer de harengs depuis les fenêtres de l'hôtel de ville. Ce geste festif a lieu depuis 1962. Environ 450 kilos de hareng fumé (emballés) seront offerts à la foule en liesse.

**Du 7 au 8 mars 2025 :**  
Sciences Po Lille, l'École supérieure de journalisme de Lille et Mange, Lille ! organisent le festival de journalisme culinaire Boire Manger Dire. Ce sera un « lieu d'échange, de rencontre et de partage avec des journalistes, des chefs, le grand public et les étudiants des écoles ».



**Du 29 au 31 mars 2025 :**  
Le Touquet-Paris-Plage accueille la nouvelle édition du Sirha Omnivore. Pendant trois jours, ce festival culinaire invite les professionnels de la restauration et le grand public à découvrir les chefs, les producteurs et les artisans qui font la richesse des Hauts-de-France, estampillée Région européenne de la gastronomie en 2023. Au programme, des master class culinaires, des tables rondes et un marché du terroir ouvert au grand public.

**Du 19 au 20 avril 2025 :**  
on fête la coquille saint-jacques à Étaples-sur-Mer, au bord de la baie de Canche dans le Pas-de-Calais. Pendant deux jours, plusieurs tonnes de noix de saint-jacques seront mises à l'honneur par des chefs au cours d'une fête populaire.