
La cuisine du Nord

Terre de gourmands

La convivialité du Nord s'exprime aussi à table ! Créative, riche et généreuse, la cuisine du Nord va vous surprendre par sa diversité. Des baraques à frites aux grands chefs étoilés, en passant par les estaminets flamands. Vous allez régaler !

Un terroir généreux

Entre terre et mer, la cuisine du Nord a du goût et **du caractère**. Du champ à l'assiette, c'est un

simple pas que les chefs accomplissent avec une créativité débordante. Ici, les producteurs, les éleveurs, les cultivateurs et les marins-pêcheurs font naître des produits d'excellence.

Étoilés ou pas, **les restaurants du Nord** sont des temples de la gourmandise et de la générosité nichés dans des lieux variés : auberges charmantes, brasseries animées, bistrot de village, restaurants bistronomiques élégants et estaminets chaleureux.

L'ambiance dans les estaminets du Nord

©Nolwenn Leurquin

Le restaurant l'Arborescence à Croix

©Nolwenn Leurquin

Les baraques à frites du Nord. Tourisme Nord.

©

Au Merveilleux de Fred à Lille

©Nolwenn Leurquin

Les fromages du Nord

©Nolwenn Leurquin

Une gastronomie effervescente

Mais la gastronomie du Nord, ne se résume pas à ses estaminets et à ses baraques à frites ! **Une jeune génération de chefs** illuminent la cuisine du Nord, de Florent Ladeyn à Diego Delbecq en passant par Steven Ramon ou Mickael Braure avec quelques-unes des [meilleures tables de France](#).

Les festivals comme Mange Lille, Omnivore, le BAL ou le Lille Street Food Festival offrent des expériences uniques mêlant plaisir des papilles et plaisir d'être ensemble, au coeur d'endroits très tendances !

L'estaminet Kasteelhof à Cassel ©Nolwenn Leurquin

Des plats incontournables

Et que mange t-on de typique dans le Nord ? Une ribambelle de spécialités délicieuses ! On commence par nos totems gourmands : **les frites** ! Croustillantes à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur : les frites sont au cœur de nos plats les plus emblématiques. Vous trouverez ici les [meilleures friteries de France](#).

On les associe aux moules mais aussi au **potjevleesch**, à la **carbonnade flamande** et au **welsh**, qui font partie des [7 plats ch'ti à goûter au moins une fois dans sa vie](#). Ces noms à consonance étrange et ces saveurs authentiques sont comme des trésors bien gardés, que le Nord a hissé comme étendards culinaires. Préparez-vous, car vous allez tout simplement les a-do-rer !

Taproom du Nord. Le Hein Brique House à Lille. Visiter Lille et le Nord.

©Nolwenn Leurquin

Le restaurant l'Arborescence à Croix. Tourisme Nord.

©Nolwenn Leurquin

Ndita Robert au restaurant l'Arborescence.

©Nolwenn Leurquin

Les estaminets du Nord. Hein brique House à Lille. Tourisme Nord.

©Nolwenn Leurquin

L'Arborescence à Croix. Gastronomie du Nord. Tourisme.

©Nolwenn Leurquin

La bière, l'or liquide du Nord

Et pour arroser ce festin ? **De la bière**, bien sûr, la boisson historique et traditionnelle du Nord, synonyme de joie et de convivialité ! Imaginez-vous qu'il y a eu 2 732 brasseries à la fin du 19e siècle ? (Source : L'Echappée Bière).

De l'orge, du houblon, de l'eau pure et des levures : si la recette remonte au Moyen-Age, les micro-brasseries d'aujourd'hui réinventent sans cesse les classiques avec audace, prêtes à vous faire vivre une expérience inoubliable. C'est dans le Nord qu'on trouve **le plus de microbrasseries en France**. Découvrir les secrets de fabrication avec un brasseur, apprendre à déguster une bière dans l'une des [meilleures taprooms du Nord](#), se balader au coeur des houblonnières ou visiter la future cité régionale de la bière à Bailleul : le Nord vous promet des expériences pétillantes et inoubliables. Santé !

Vous aimerez aussi

[Les estaminets permettent de découvrir la saveur des plats du Nord dans une ambiance très conviviale Incontournable](#)

[Gastronomie ch'ti : 7 plats à goûter au moins une fois dans sa vie](#)

[Il y a des plaisirs dont on ne se lasse pas. Comme celui de s'installer confortablement dans un estaminet, et de savourer un plat du Nord. D'ailleurs, si vous cherchez le premier territoire à avoir reçu la labellisation "Région européenne de la gastronomie", vous êtes au bon endroit ! Mais revenons à nos assiettes, avez-vous déjà goûté à ces 7 merveilles de la cuisine nordiste ?](#)

— -

—

-

[Culture bière](#)

[**Le guide des meilleures taprooms du Nord**](#)

—

--

—

-

[Gastronomie Ch'ti](#)

[La liste des meilleurs restaurants du Nord](#)

—

--

—

-

[Adresses gourmandes](#)

[Ces chefs du Nord révélés par "Top Chef" ou "MasterChef"](#)

—

-

-

Partager cette page

- [Partagez sur Facebook](#)
- [Partagez sur Twitter](#)
- [Partagez sur LinkedIn](#)
- [Partagez par email](#)