Terroir

La cuisine d’ici, c’est une histoire de rencontres, d’influences internationales, d’un amour du bien-fait et de la bonne chère. Riche, généreuse et réconfortante, elle est peut-être le meilleur résumé possible de ce qu’est le territoire du Nord !

Des plats emblématiques

Sans le savoir, vous connaissez probablement déjà la cuisine du Nord, avant même de l'avoir goûtée. Que les plats soient à base de fromage, accompagnés d'un beau morceau de viande ou d'un poisson fraîchement pêché, l'accompagnement se doit d'être des frites et une bière locale, tradition oblige !

Ainsi comment imaginer les légendaires moules du Nord, celles que l'on déguste à la braderie de Lille, sans leurs frites ? Ce duo d'exception est sûrement LE plat le plus emblématique du Nord. L'une des forces des moules-frites est leur polyvalence culinaire puisqu'elles peuvent être assaisonnées de presque toutes les façons possibles, notamment par du maroilles ou de la bière. Un autre incontournable absolu, que vous devez absolument goûter : le welsh. Originaire du Pays de Galles, ce plat composé d'une tranche de pain de mie, de jambon et de cheddar fondu mariné à la bière peut se présenter en version complète (avec un œuf par-dessus le tout). Attention, c'est nourrissant. Très nourrissant !

Il existe heureusement des plats nordistes un tantinet plus diététiques : la flamiche au Maroilles, un délice absolu, d'une légèreté subtile et d'un goût prononcé ; les chicons (ou endives) gratinés ou encore le waterzooï, un ragoût de poulet ou de poisson baignant dans un bouillon à la crème et aux légumes.

Et quid des carnivores ? Et bien, qu'ils se rassurent, le Nord a de la ressource ! Que diriez-vous d'un plat composé de quatre viandes différentes (poulet, porc, veau et lapin,) servies en gelée ? Le potjevleesch, c'est son nom, est une vraie spécialité flamande, comme l'est la carbonade, une recette qui met la bière au centre de la création. Le résultat : une viande fondante, un goût venu d'ailleurs et la folle envie de se resservir immédiatement !

Place aux fromages

“Un repas sans fromage est une belle à qui il manque un œil" dit un jour un certain philosophe. A lire la liste des fromages fabriqués dans le Nord, il faut croire que les borgnes ne courent pas les rues.

Parfois affinés, parfois coulants, toujours affirmés et jamais neutres, les fromages du Nord sont une publicité vivante pour la beauté, la diversité et la qualité des produits de son terroir. La seule évocation de leurs noms fait d’ailleurs saliver :

- le Maroilles (et son AOC),
- le Mont des Cats,
- le Pavé du Nord,
- le Fromage de Bergues,
- la Tome de Cambrai,
- le Vieux-Lille,
- le Belval,
- la Boulette d’Avesnes,
- le Pavé Bleu.

Bref, quels que soient vos goûts fromagers, vous trouverez forcément celui qui vous conviendra : le début d’une histoire d’amour(s).

Le dessert, le nécessaire supplément

Venir dans le Nord et ne pas conclure le repas par une spécialité locale ? Une hérésie absolue tellement ce serait dommage de vous priver de toutes ces merveilles qui ne se trouvent qu'ici.

Ainsi, comment ne pas vouloir goûter à cette tarte au sucre, si simple et si craquante ? Ou à ce Merveilleux chocolaté ? Ou à ces gaufres flamandes, qui peuvent se servir de mille et une façons, de la variante chocolatée aux plus sophistiquées ? Et quid du spéculoos, le rituel petit gâteau servi avec le café ? Saviez-vous que c'est une spécialité du Nord ?
Et si je vous parlais des palets de dames, des gaufres et, surtout, des petites confiseries que l'on picore innocemment, sans y penser, une fois le repas fini ? Les bêtises de Cambrai, les Babeluttes et autres bonbons !

Et pour les boissons ?

Depuis le Moyen-Age, le Nord a une importante tradition brassicole qui, au fil des siècles, a fait de la bière un élément essentiel de son identité et sa sociabilité, en accompagnant les fêtes privées ou locales. De nos jours, de nombreuses brasseries se lancent dans d'audacieuses créations, reprenant les codes d'hier mis au goût du jour, avec toujours la même passion et les mêmes ingrédients : orge, cônes de houblons produits localement, eau pure et levure !

Ainsi, peuvent se citer, parmi tant d'autres :

- les produits de la Brasserie Thiriez (la blonde d'Esquelbecq ou la double IPA Dalva),
- ceux de la Brasserie Cambier, implantée en banlieu lilloise (la Mongy IPA, la Double Citra),
- l'historique Jenlain, fabriquée dans le village éponyme (IPA, ambrée, blonde),
- la Choulette et ses bières de garde (blonde, framboise ou même Porter BlackOut),
- l'Anosteke à Blaringhem (et son Anosteke Season, récompensée aux World Beers Award),
- la Brasserie des Sources (Bellerose blonde, Bellerose IPA),
- la cuvée des Jonquilles,
- la 3 Monts brassée à Saint-Sylvestre-Cappel.

La liste est trop longue pour être exhaustive car on trouve aussi des choses un peu épicées, nettement au-dessus des normales saisonnières : la Belzébuth et ses 12° ou la Bière du Démon, qui a déjà fait voir l'enfer à plus d'un !

Ce tour d'horizon ne saurait être complet sans évoquer le genièvre, une eau-de-vie aromatisée de baies de genévrier. Consommé comme digestif au XIXème et XXème siècles par les mineurs et le monde ouvrier, il se retrouve aujourd'hui dans nombre de recettes des restaurateurs du Nord. Le genièvre est notamment produit dans la distillerie de Wambrechies.

Vous aimerez *aussi*

Gastronomie Ch'ti

La liste des meilleurs restaurants du Nord

Adresses gourmandes

Ces chefs du Nord révélés par "Top Chef" ou "MasterChef"

Culture bière

Le guide des meilleures taprooms du Nord

Voir tous les articles

Partager cette page

- Partagez sur Facebook
- Partagez sur Twitter
- Partagez sur LinkedIn
- Partagez par email