

---

#ViveLeNord

## 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 ?

### 1. La flamiche au Maroilles

Une véritable institution dans le Nord. Les connaisseurs préfèrent **la version flamiche** (avec une pâte levée) plutôt que tarte, c'est encore plus savoureux. Et quand c'est servi avec une salade... mais que demande le peuple ?

### 2. La carbonade Flamande

Un bœuf lentement mijoté dans de la bière brune. La viande est on ne peut plus tendre. Le secret ? **Du pain d'épice** fondu dans la sauce. Incontournable, immanquable, indépassable.

### 3. Les moules-frites

Impossible de parler de la cuisine du Nord sans mentionner les fameuses moules-frites. Quand c'est dégusté jour de **braderie**, on l'apprécie encore plus.

### 4. Le chicon gratin

Le plat qui a réconcilié des générations d'enfants avec les endives. Appelées "chicons" chez nous, elles sont braisées puis enroulées dans une tranche de jambon. Ensuite, elles sont gratinées avec une sauce béchamel et du fromage râpé. **Délicieux.**

### 5. Le potjevelesch

Ce plat est un mélange de **différentes viandes** (lapin, poulet, porc ou veau) cuites en gelée. Il est servi froid avec des frites. Difficile à prononcer (conseil : demandez un "potch" au serveur) mais facile

---

à manger !

## 6. Le welsh

Dans l'échelle des plats réconfortants, le welsh est au sommet. C'est un peu **la version nordiste de la raclette**. Du cheddar fondu avec de la bière et de la moutarde, le tout posé sur une tranche de pain recouverte de jambon (et d'un œuf au plat pour la version royale). Originaire du Pays de Galles, ce plat est totalement addictif.

## 7. Le waterzoï

C'est un plat traditionnel originaire de la région de Gand en Belgique, mais il est également très apprécié dans le Nord de la France. Il s'agit d'un **ragoût de poulet ou de poisson** cuit dans un bouillon crémeux à base de légumes.



[Voir cette publication sur Instagram](#)



Une publication partagée par Audrey VdV (@addressing)

Il y a bien entendu de nombreux autres délices dans la gastronomie du Nord (poulet au Maroilles, coq à la bière, Lucullus de Valenciennes...). Concernant le côté sucré, ça sera l'objet d'un prochain article ! ?

Et vous, quel est votre plat du Nord préféré ?

**Vous aimerez *aussi***

[Incontournable](#)

[\*\*59 raisons de visiter \(et d'aimer\) le Nord\*\*](#)

[Le Nord est l'un des territoires les plus variés et attachants de l'Hexagone. Traditions, paysages, patrimoine, gastronomie... sans parler de son célèbre esprit de fête ! Il y a 1000 raisons d'aimer et visiter le Nord. En voici 59. La 59e est d'ailleurs la plus importante qui soit.](#)

— -  
—

---

[Je visite le Nord](#)

**[UNESCO : quels sont les sites classés dans le Nord ?](#)**

—

--

—

-

[Mon toutou le vaut bien](#)

**[Les plus belles balades à faire avec son chien dans le Nord](#)**

—

--

—

---

[Opération Dynamo](#)

## [Epaves de bateaux dans le Nord : où et comment les voir ?](#)

—

- [Voir tous les articles](#)

De **jpilch**

Publié le **05 juillet 2023**

Partager cette page

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