
Gourmandise

Gastronomie ch'ti : 7 délices sucrés à goûter au moins une fois dans sa vie

Connaissez-vous les spécialités sucrées du Nord ? Mis à part la gaufre flamande, bien sûr ! Pour les gourmands, les tentations sucrées sont nombreuses dans le Nord. Pâtisseries, bonbons, viennoiseries... voici 7 délices incontournables. Y goûter, c'est devenir une vraie "bouque à chuque" (bouche à sucre) comme on dit chez nous ! ?

1. Les gaufres de chez Méert

Les mythiques gaufres à la vanille de chez Méert à Lille. Elles se déclinent également en citron, pistache, framboise, spéculoos, caramel pécan... il y en a pour tous les goûts ! Il paraît même que c'était la gourmandise préférée du plus célèbre des Nordistes : le **Général de Gaulle**.

[Méert](#)

25-27 Rue Esquermoise

59000 Lille

2. Les doigts de Jean-Bart

Créé en 1905 par Jean Vandewalle, le doigt de Jean-Bart est un gâteau aux amandes avec une crème café enrobée de chocolat Valrhona. À mettre absolument sur sa *to do list* lors de votre visite de Dunkerque ! Vendu exclusivement à la pâtisserie **Aux doigts de Jean-Bart**.

En 2025, la pâtisserie *Aux doigts de Jean-Bart* fêtera ses 120 ans !

[Aux doigts de Jean-Bart](#)

6 rue du sud
59140 Dunkerque

3. Les Bêtises de Cambrai

Saviez-vous que les Bêtises de Cambrai seraient nées d'une erreur ? Un confiseur maladroit aurait mis de la **menthe** dans les berlingots du dimanche. Il tente de cacher sa bêtise et ne dit mot. Mais, le dimanche suivant, les gens reviennent et en redemandent ! De cette bêtise, est né ce mythique bonbon aux vertus digestives.

Bon plan : visitez l'[usine Despinoy](#) ou [Afchain](#) et achetez vos bêtises au [magasin](#) de l'usine.

Le Nord, terre de bonbons : les sottises de Valenciennes, les pastilles du mineur, le carambar, la brique de Marly... ?

4. Le Merveilleux de Fred

Le Merveilleux, un nom prédestiné. Craquez pour cette meringue aussi légère qu'un nuage. Tout est fait de **manière traditionnelle** pour garder cette magie ! Une petite bouchée et le monde semble bien plus léger. Plusieurs adresses à Lille et dans le Nord (et aussi à Tokyo, New York, Londres...).

[Aux Merveilleux de Fred](#)

5. La "tart au chuque" (tarte au sucre)

La tarte au sucre, c'est un certain goût de l'enfance pour les Nordistes (et les Belges !). Savourez ce gâteau traditionnel issu de la **culture de la betterave** sucrière. Une délicieuse pâte molle et briochée, saupoudrée de cassonade, idéale pour se remonter le moral. Comment diable quelque chose d'aussi simple peut être aussi bon ? Vous la trouverez dans de nombreuses boulangeries nordistes.

6. La cramique

Au petit-déj' ou au goûter, il n'y a pas d'heure pour en manger ! En revanche, tout le monde est unanime : c'est un **délice**. Au raisin, au sucre ou aux pépites de chocolat, la cramique régale petits et grands.

Sa déclinaison pour les fêtes de fin d'année : l'incomparable [coquille de Noël](#) (miam) !

7. Le Carpeaux

Confectionné à Valenciennes, ce gâteau à base de marrons glacés et de crème au beurre vanillé doit son nom à l'artiste et sculpteur valenciennois **Jean-Baptiste Carpeaux**. Ce biscuit gourmand est recouvert de fondant au café et parsemé d'amandes. Direction la **Gourmandine** à Valenciennes pour déguster cette pâtisserie. ?

[Gourmandine](#)

1 rue de Famars
59300 Valenciennes

Une des meilleures pâtisseries au monde ?

L'Ogre de Carrouselberg a reçu le prix de « Meilleure Pâtisserie à Explorer 2024 » du guide culinaire *La Liste* classant les meilleurs restaurants, hôtels et pâtisseries au monde. Le **p'tit pouchin** (petit poussin) est LA spécialité de la maison. Un petit choux garni d'une crème légère à la vanille et parfumée à la fleur d'oranger. Un vrai régal !

[L'Ogre de Carrouselberg](#)

17 rue des Vieux Murs,

59800 Lille

Les bonus :

Le ch'tiramisu

Pour tous les amateurs de tiramisu, voici une recette revisitée par les Nordistes. Le sucre blanc est remplacé par de la vergeoise ou de la cassonade. Et, surtout, le [ch'tiramisu](#) est garni... de spéculoos ! Parfait pour un thé ou un café gourmand. ?

La crème brûlée à la chicorée

Dégustez vos crèmes brûlées avec la saveur unique de la chicorée, produit emblématique du Nord. Ce mélange de douceur et d'amertume ravira les papilles. Expérimentez cette combinaison aussi singulière que savoureuse.

La tarte au sucre : un souvenir d'enfance

Régis Decottignies

La cramique : une brioche de tradition dans le nord

Cedric Arnould

Les mythiques gaufres de chez Méert

Philippe Houzé

Les Merveilleux de chez Fred

© Nolwenn Leurquin

Les bêtises de Cambrai : un incontournable du Nord

Dominique Lampla

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.](#)

— -

—

Expérience automnale

Cette randonnée d'automne est magique

—

--

—

-

Sorties dans le 59

Que faire pour Halloween cette année dans le Nord ?

—

--

—

[Culture bière](#)

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

De **jpilch**

Crédit photo en-tête © **Nolwenn Leurquin**

Publié le **30 août 2024**

Partager cette page

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