

La gastronomie régionale Française

Région : Le Nord-Pas-De-Calais et Picardie



Données locales

Superficie : 12 380 km² (NPDC) 19400 km² (Picardie)
Population : 3 970 000 hab (NPDC) 1 810 000 hab (Picardie)
Agriculture : céréales, production laitière

Produits bruts régionaux

Pêche	Cabillaud, sole, Turbot, Hareng
Végétaux	Endive, Ail fumé, Pommes de terre, Haricots de Soissons, Artichaut de Laon, Asperge de Menneville
Animaux	Production laitière, canard col vert (gibier), mouton de pré salé de la baie de somme
Autres	Légumes de conserverie, sucre (Picardie)

Situation géographique :

Le long de la frontière Belge, à l'extrémité nord de la France. la région s'étend sur les Flandres, l'Artois et les plaines du Nord et la Picardie. Départements : Nord (59), Pas-de-Calais (62), Somme (80) Aisne (02), Oise (60)

Généralités :

La vocation principale du Nord Pas-de-Calais se situe dans le secteur tertiaire (transports et services). De nombreux centres de services (banques, assurances) y sont implantés. La région détient le titre de champion d'Europe pour la vente par correspondance avec des magasins tels que : La Redoute, Damart, Les Trois Suisses...

Spécialités culinaires (exemples)

Entrées

Flamiche aux poireaux
 soupe à la bière
 Harengs à la Calaisienne
 Pâté de canard d'Amiens
 Soupe des Hortillons
 Potjefleich (terrine de volaille et de lapin)

Plats

Andouille de Cambrai aux poireaux
 Carbonade de boeuf
 Waterzoï (ragoût de poisson)
 Coq à la bière
 Anguille au vert

Desserts

Cramique (sorte de brioche au sucre)
 Tarte au sucre
 Tarte à la rhubarbe
 Landimolles (crêpes)

Grands chefs régionaux

M. Meurin : restaurant le Meurin 17/20 gault et millau

Divers, pour information

La bêtise de Cambrai :
 La bêtise est un bonbon de sucre cuit étiré, finement parfumé à la menthe Michan sur lequel on applique une rayure de sucre caramélisé pour adoucir le goût. Cette confiserie serait née en 1830 chez le confiseur Afchain à cause d'une erreur de dosage du fils de la maison qui était apprenti.

La pomme de terre :

La pomme de terre est un tubercule originaire des Andes, introduite en Europe vers 1534 et démocratisé par Antoine Auguste Parmentier. Les français consomment environ 100 kg de pomme de terre/habitant.

A.O.C, I.G.P. et labels (source Ministère Agriculture)

A.O.C. I.G.P. :

Volailles de Licques (IGP Licques) : dinde, poulet blanc fermier, pintade, chapon et poularde.
 Pomme de terre de Merville (IGP sur bintje)

Labels régionaux :

Andouille de Cambrai, petit salé lillois, langue de Valenciennes Lucullus, rollmops du Nord Pas-de-Calais, filets de harengs fumés doux et filets marinés du Nord Pas-de-Calais, soupes de poisson du Nord, lingots du nord.

Boissons locales

Café et chicorée
 Genièvre (voir fiche)
 Chuche Mourette
 Cidre
 Bistouille (café et genièvre anciennement donnée au mineur)
Bières : Ch'ti, Amadeus, Jenlain, Saint Landelin, Septente 5, Gayant, 3 monts, Bière du Démon, Grain d'orge, Bière du désert, Sebourg, Gavroche.

Spécialités régionales

Bêtise de Cambrai
 Andouille d'Amiens
 Pâté de canard d'Amiens
 Tuile et macaron d'Amiens
 Ficelle picarde

Fromages

Maroilles Gris de Lille (A.O.C.)
 Boulette d'Avesnes ou Cambrai
 Dauphin Rollot
 Vieux Lille Mimolette
 Rollot de Picardie

Accords mets et vins locaux

- Flamiche au maroilles, carbonade, maroilles : Bière ambrée ou brune
- Anguille au vert, Hareng et Waterzoï : vin blanc sec
- Hoche-pot, lapin au pruneaux : vin rouge léger
- Tarte au sucre, gaufres: cidre