

LES ORIGINES DE LA GASTRONOMIE EN PAS-DE-CALAIS - CÔTE D'OPALE

Au fil des siècles chaque région s'est créée une identité gastronomique et le Pas-de-Calais par la richesse et la diversité de ses produits colle bien au paysage gourmand de notre belle France... Terre d'échanges commerciaux depuis des temps immémoriaux, notre département a su profiter de tous les apports étrangers et ses solides traditions culinaires se sont enrichies de par sa position stratégique. Envahisseurs venus du littoral ou des plaines du Nord ont laissé leur empreinte sur cette terre où ouvriers de la mine, paysans et pêcheurs, dans leur âpre lutte avec les éléments créaient une cuisine à leur image. Populaire et authentique issue d'un terroir généreux, elle est tout en saveurs et en parfum de notre enfance... Et si la cuisine d'ici est tellement diverse, c'est bien grâce à l'ingéniosité de ces Femmes du Nord qui se devaient de préparer des plats qui "tenaient" au corps et puisaient leurs ressources au sein même de ce sol fertile. Liés au goût de la fête si caractéristiques de cette région, les plaisirs de la table et les bons plats régionaux ne sont pas absents de notre plat pays où douces collines de l'Artois, bocages de l'arrière pays boulonnais, dunes du littoral, immensités de sable de la Côte d'Opale balayés par les vents, abritent une gastronomie sans prétention mais toutes de raffinement et qui fait bel et bien partie de notre patrimoine culinaire national.

Aux confins de la Grande-Bretagne, de la Belgique et de la Picardie, le Pas-de-Calais bénéficie de bien des influences qui ont apporté un souffle nouveau à une cuisine solide et chaleureuse, aux couleurs de ses habitants, de son climat, de son terroir. Produits venus de la mer nourricière ou de ces terres fertiles âprement gagnées par nos ancêtres, élevage traditionnel, fromages et bières artisanales ont donné naissance à quantité de plats qui, tout en respectant la tradition ont été réactualisés par nos "Chefs", qui figurent en bonne place dans les guides nationaux : Au nombre de 17 au Michelin et au Gault-Millau, ils se sont regroupés en Associations de professionnels de grande qualité et servent avec bonheur l'image de notre gastronomie que l'on pourrait qualifier d'Euro-Régionale.

Les Poissons

Nombre de nos plats traditionnels à base de poisson s'expliquent aisément par la proximité de la mer : Manche et Mer du Nord regorgent de poissons, coquillages et crustacés et il eût été bien dommage de ne pas profiter de cette manne providentielle : Boulogne, premier port de pêche français reste réputé pour sa pêche artisanale. Merlans, soles, cabillauds, carrelots, bars, accommodés à toutes les sauces, partagent avec nos traditionnels moules la gloire du "hareng-roi"...

Les Légumes

Légumes, venus notamment du Marais Audomarois, restent parmi les grosses productions traditionnelles : Endives, choux-fleurs, carottes, poireaux, céleris, cresson, navet, artichauts... qui témoignent d'un véritable savoir-faire ancestral. Sans oublier notre bonne vieille pomme de terre, rate du Touquet ou Pompadour, peu importe, la qualité est là ! Pays par excellence de la betterave, qui pouvait être consommé telle quelle, le sucre qui en était extrait donnait lieu à des desserts savoureux telle la tarte au sucre ou au "papin".

Les Viandes

Région d'élevage, lapins et pigeons, base de bien des repas en Flandre ne cèdent en rien le pas à la volaille. En progression constante celle de Licques, représente actuellement 2% de la production nationale. Elevés de façon traditionnelle en plein air, dindes, poulardes, chapons, oies, font la renommée de ce petit bourg de la vallée de la Hem. Les deux races bovines les plus importantes, Bleue du Nord pour la viande et le lait, Flamande pour le lait, assurent une grosse production.

Les Fromages

Dérivés des produits de l'élevage, grâce à la richesse du lait, beurre et produits fromagers sont d'excellente qualité : Vieux Boulogne, Fromage Fort de Béthune, Cœur d'Arras, Rollot, Belval, parmi les plus connus n'ont rien à envier à nos délicieux fromages de chèvre fermiers...

Bières et Spiritueux

Traditions bien ancrées, accompagnées de la traditionnelle "bistouille" (café accompagné d'un petit verre de genièvre (eau de vie de céréales aux baies de genièvre) pour se donner "du cœur au ventre" avant le travail, café et chicorée font toujours partie des boissons traditionnelles de la région ; Ici, la vieille cafetière en émail chantonne encore doucement sur le feu tout au long de la journée... Et noblesse oblige, au pays des bières, un bon demi est toujours de mise : Parmi les 20 brasseries artisanales que compte la région Nord Pas-de-Calais, seules deux subsistent dans le département du Pas de Calais et brassent encore de façon artisanale : La brasserie Castelain et l'Atrébate.

On comprendra aisément qu'à partir de produits de base aussi "vrais" et aussi variés la gastronomie du Pas-de-Calais ne peut décevoir ; Car il n'est pas de bonne cuisine sans bons produits...; Harmonieux mélange de plats flamands, picards et anglais, notre cuisine locale n'est que découverte et redécouverte de notre histoire à travers les siècles. Douces effluves de gaufres à la cassonade, saveurs fortes de potjevlesch, de potée flamande, de coq à la bière, de hochepot...venus des Flandres ; Flamiche aux poireaux, ficelle aux parfums de Picardie, ou encore Welsh et plumb pudding qui ont traversé la Manche, rien n'est oublié par nos "Chefs" qui ont su redonner ses lettres de noblesse à notre gastronomie parfois encore méconnue mais combien savoureuse et conviviale!...

**Nous remercions Caroline Saudemont
Journaliste Gastronomie et Tourisme
au magazine "Pays du Nord"**