

**Spécialité****La Lucullus de Valenciennes s'invite à Noël**

**C'est une spécialité du Nord qui trouve toute sa place sur les tables de fin d'année. La langue Lucullus allie langue fumée et foie gras. Un mariage raffiné qui peut se déguster avec un champagne**



*La Lucullus de Valenciennes est une superposition de foie gras de canard et de fines tranches de langue de boeuf fumée. - © D.R.*

Le Nord peut se targuer de posséder de nombreuses spécialités gastronomiques dont les plus connues sont la carbonnade flamande, la bière ou encore le Maroilles. Mais du côté de Valenciennes, c'est un autre produit qui met les papilles gustatives en appétit : la Lucullus. Un produit gastronomique typiquement valenciennois, qui a pour particularité d'associer de la langue fumée et du foie gras. «La Lucullus est une superposition de foie gras de canard et de fines tranches de langue de bœuf fumée, détaille Augustin Motte, directeur de la SAS Lucullus implantée à Marly (59). Cela forme un feuilleté mariant le subtil du foie gras et le robuste de la langue fumée, une alternance de couleur rose clair et rose foncé.»

Mariage réussi avec un champagne Réalisée avec des foies gras de canard entiers et de langue de bœuf d'origine France, la Lucullus de Valenciennes existe depuis plus d'un demi-siècle. Elle tient son nom d'un général romain, célèbre

pour le faste de ses tables et son raffinement. La spécialité nordiste trouve toute sa place dans les menus de fête de fin d'année. «Elle se consomme avec un toast chaud au pain de mie ou aux céréales, ou encore pour les plus connaisseurs, avec un pain brioché», conseille le dirigeant. Comme pour un foie gras, la Lucullus se propose en entrée ou en apéritif. Elle peut se marier avec un soupçon de confit d'oignon ou de figue. Pour apporter un zeste de fantaisie, on peut imaginer en accompagnement une salade mêlée et une gelée ambrée. «Pour mettre une touche finale dans les assiettes, nous recommandons de servir la Lucullus avec un vin frais ou un champagne», avertit Augustin Motte. Rémois d'origine, le jeune homme admet que le mariage peut être une combinaison sucré/salé ou salé tout court. «On peut opter pour un champagne doux pour apporter de la fraîcheur ou un champagne brut qui permet de contrecarrer la rondeur généreuse du foie gras et de rééquilibrer le plat».

Comme toute spécialité régionale, la Lucullus de Valenciennes est principalement vendue localement (grande distribution et traiteurs). Elle se présente sous forme de ballotin de 250 g, 500 g ou 1 kg et se conserve au frais. Mais au vu de sa notoriété qui dépasse les frontières, il est désormais possible de se procurer ce met délicat et raffiné dans quelques épiceries fines dans tout l'Hexagone. Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site [www.lucullusdevalenciennes.com](http://www.lucullusdevalenciennes.com)

---

Droits de reproduction et de diffusion réservés © Copyright - La Marne Agricole. Usage strictement personnel. L'utilisateur du site reconnaît avoir pris connaissance de la licence de droits d'usage, en accepter et en respecter les dispositions.