



# LE FESTIN DE VALENCIENNES

Sur les bords de l'Escaut, « l'Athènes du Nord » connaît ses classiques, chicon, bière, pomme de terre... Elle réserve aussi de belles surprises: tant du côté des fromages que des morceaux si nobles de la vache belle bleue. Bienvenue dans la cuisine des ch'tis, où on a bien mieux à déguster qu'une tartine de maroilles trempée dans la chicorée!

Le peuplement du Valenciennois remonte à l'Antiquité, comme l'attestent les implantations romaines de Famars et de Bavay. Valenciennes, capitale du Hainaut français et sous-préfecture du département du Nord, sise sur les bords de l'Escaut, a connu une histoire fort mouvementée, apprend-on dans la littérature municipale: « Véritable poste stratégique, Valenciennes fut, de tout temps, très convoitée. D'abord franque, elle est passée successivement sous l'autorité des maisons de Lorraine, de Flandre,

de Bavière, de Bourgogne, d'Autriche, d'Espagne pour devenir définitivement française en 1677. » Enrichie au XIX<sup>e</sup> siècle grâce à l'industrie du charbon, au savoir-faire des dentellières et à sa faïencerie, elle obtint en 1860 le titre d'« Athènes du Nord ». Il faut dire que les grands peintres ne manquent pas dans le Valenciennois: Harpignies, Carpeaux, etc. Pas moins de 21 premiers grands

**À Gussignies, près de la frontière belge, la bière se fermente toujours trois fois. Résultat: une bière de garde qui, sous sa robe or, révèle une rondeur incomparable.**

prix de Rome! Largement détruite lors de la Seconde Guerre mondiale, Valenciennes a conservé quelques vestiges de sa splendeur passée, comme la façade de l'hôtel de ville et, à deux pas de là, l'Auberge du Bon Fermier, érigée en 1560. Côté gastronomie, on n'échappe pas au cliché du maroilles et des frites, surtout depuis le triomphe

« Bienvenue chez les Ch'tis ». Il est certes un peu court, mais pas tout à fait faux, tant les vastes plaines du Valenciennois sont propices à la culture de la pomme de terre. Pour le reste, n'oublions jamais que le Nord figure sur la liste des départements français qui produisent la plus grande variété de fromages. Il possède en outre bien d'autres trésors: endives, chicorée, ail fumé, pommes, poires, jus et cidres,

bières, volailles, lapins, porcs et bovins. À Curgies, dans son élevage de vaches de race belle bleue, dite aussi blanc bleu, Vincent Desfourbe a sélectionné des bêtes au fil des ans, en vue d'améliorer la qualité gustative et le persillé de leur chair. Ces bovins de compétition, des « culards », ont pour particularités physiques une hypertrophie et une grande uniformité musculaires. Leur proportion de morceaux nobles est l'une des plus élevées de toutes les races à viande. De la naissance à l'abattoir, Vincent bichonne son



CRIT NORD PAS DE CALAIS

troupeau de trois cents bêtes, nourries avec des aliments sains – sans hormones, cela va sans dire! –, et ne recourt à aucune manipulation artificielle. Il ne transigera avec l'hygiène ni avec le confort des bovins, qu'il tond chaque hiver avant de les rentrer à l'étable. Sa viande, commercialisée sous la marque « bœuf curgisien », est régulièrement récompensée lors des concours. Du coup, notre éleveur approvisionne chaque semaine les bouchers des quatre communes avoisinantes de Saint-Saulve, Curgies, Bavay et Bachant.

La langue à la Lucullus, succulente spécialité valenciennoise préparée à base de langue de bœuf fumée (lire ci-contre), se déguste de préférence avec une bière ambrée, comme celles de la brasserie « Au Baron » de Gussignies, près de la frontière belge. Propriétaire depuis 1989 d'un estaminet au bord de la rivière l'Hogneau, les Bailleux ont créé cette entreprise artisanale, un peu en hommage au grand-père, brasseur de métier. Xavier, le père de famille, travaille avec son épouse Danièle et leurs enfants, Alain et Florence. Leurs bières à triple fermentation (la dernière, en bouteilles, dure 3 à 4 se-



**Au cœur de Valenciennes, Carpeaux a laissé une statue bien pensive: le lait peut-il être beau? Avec quoi déguster une délicieuse tarte au maroilles?**

maines) ont pour ingrédients de base du malt d'orge, du houblon des Flandres et d'Alsace, de l'eau pure puisée dans les nappes phréatiques et des souches de levures maison. La Cuvée des Jonquilles – un clin d'œil aux fleurs qui tapissent tous les bois des environs aux beaux jours! – s'exporte jusqu'au Massachusetts et, plus près d'ici, dans un pays de grands connaisseurs: la Belgique. Cette bière de garde rafraîchissante, à la robe or et aux bulles persistantes, se distingue par sa rondeur agréable et ses petites amertumes. Elles lui confèrent un caractère aromatique trop rare dans la production actuelle; à côté de cette boisson, les bières industrielles ressemblent à de l'eau. Alain conseille de conserver les bouteilles couchées et de les relever juste avant le décapsulage, pour éviter que le dépôt naturel formé lors de la troisième fermentation ne trouble sa belle couleur (3 euros la bouteille, tout comme les cuvées Saint-Médard, ambrée, et brune). Ces mousses séduiront les plus récalcitrants. ★

THIERRY MORVAN

## NOS BONNES ADRESSES GOURMANDES

**BIÈRE:** Au Baron, 2, rue du Piémont, 59570 Gussignies. Tél.: 03 27 66 88 61.  
**BŒUF/BOUCHERIES:** Sébastien Poirette, 1, rue Roger-Salengro, 59880 Saint-Saulve. Tél.: 03 27 41 00 46; et 191, rue Jean-Jaurès, 59264 Onnaing. Tél.: 03 27 48 42 57.  
 Romuald Bavay, 6, rue Jordanez, 59570 Bavay. Tél.: 03 27 63 12 13.  
 Hainaut, route de Maubeuge, 59138 Bachant. Tél.: 03 27 66 43 23.  
 David Poret, Route nationale, 59990 Curgies. Tél.: 03 27 28 78 39.

## LE CHEF: GRÂCE À L'OPINIÂTRETÉ DE THIERRY BEINE...

L'Auberge du Bon Fermier a été sauvée en 1975 grâce à l'opiniâtreté de Thierry Beine et de son épouse Brigitte. Vouée à la démolition en raison de son mauvais état, la bâtisse élevée en 1560, portant le n° 27 sur la route de Paris à Bruxelles, demeure aujourd'hui l'un des joyaux les plus vénérables de Valenciennes. Le couple Beine a restitué l'ambiance chaleureuse de cet ancien relais, dénommé jusqu'en 1840 « Hôtel de Troye »; à cette époque, en effet, les expéditions de dentelles valenciennoises étaient nombreuses vers cette ville de l'Aube. Le nom actuel de l'auberge évoque le passé de Valenciennes, lorsque les fermiers venaient s'attabler pour fêter dignement les bonnes ventes réalisées durant le marché aux bestiaux. Dans les anciennes écuries, on savoure le fumet du cochon de lait grillé dans la cheminée, tout en admirant le décor admirablement préservé, les solides poutres, les pavés cirés, les auges et les lampes à huile que l'on allumait, il y a peu encore, une à une. Dans l'assiette, les produits

régionaux donnent lieu à diverses interprétations, originales tout autant qu'exquises: cabillaud sauvage fumé maison avec une crème chaude au genièvre d'Houille et copeaux de vieille mimolette; côte de veau au cidre de l'Avesnois et petit aligot au maroilles; pintade fermière à la bière blanche et à la truffe (recettes sur Internet: www.bonfermier.com). En cuisine, Thierry et son équipe de cinq personnes maîtrisent les accords gustatifs et les cuissons, mais n'hésitent jamais à innover. Les quenelles de sébaste avec un waterzooi de homard en sont un exemple réjouissant. Carte des vins et suggestions intéressantes, à prix raisonnables. Un restaurant incontournable pour qui voyage dans la région. Menus de 26 à 53 euros: 64, rue de Famars, 59300 Valenciennes. Tél.: 03 27 46 68 25.



## LA RECETTE DE THIERRY: ROGNONS DE VEAU AUX CHICONS

● Pour 4 personnes  
 Cuire 8 rattes non épluchées à l'eau salée (environ 20 min).  
 ● Escaloper 2 rognons de veau blanc bleu dégagés de leur gangue de graisse. Les faire revenir à feu vif dans du beurre de Thiérache avec une tranche de lard fumé coupée en gros dés.  
 ● Dans une autre poêle, faire revenir

1 oignon et 2 chicons de pleine terre (endives) émincés à feu doux, pour les colorer gentiment. Flamber les rognons avec 5 cl de genièvre d'Houille. Incorporer les légumes réduits et déglacer avec 15 cl de fond de veau. Verser 15 cl de crème fraîche liquide de Thiérache.  
 ● Dresser les rognons sur le lit d'endives, napper de sauce et

ajouter les rattes pelées. Servir bien chaud.  
**LES ACHATS DE THIERRY**  
 FROMAGE: Druennes, Ferme de Cerfmont, 1, ruelle Vendois, 59550 Maroilles. Tél.: 03 27 77 71 55.  
 Langue fumée: Saint-Gery, 21 du Moulin-Blanc, BP 20013, 59731 Saint-Amand-les-Eaux. Tél.: 03 27 27 88 00.

## LA LANGUE DE LUCULLUS: LE MILLE-FEUILLE DU CHARCUTIER

Les membres de la Confrérie de la langue de Valenciennes à la Lucullus portent cape, chapeau noir et grande écharpe. Les rayures rouge et noire de leur gilet rappellent le mets robuste et délicat qu'ils défendent bec et ongles, notamment contre les contrefaçons: le mille-feuille de langue de bœuf fumé et de foie gras de canard. Ce subtil assemblage provient d'une tradition bien ancrée dans la région, celle de la langue fumée servie après les obsèques, mais a vu le jour en tant que tel à Valenciennes en 1920, grâce au restaurateur Edmond Laudouar, qui eut l'idée d'enrichir cette préparation de foie gras de canard. Il la baptisa Lucullus, en hommage au général romain célèbre pour ses goûts gastronomiques raffinés. Les Romains servaient d'ailleurs des langues de flamands roses avec du foie gras de porc et d'oiseaux engraissés aux figues. Une douzaine de charcutiers, restaurateurs et traiteurs du Valenciennois

confectionnent ce succulent mets festif dans les règles de l'art, chacun y apportant sa touche personnelle: ici, du genièvre; là, du foie gras entier et rien d'autre; ailleurs, porto et beurre. L'entreprise Lucullus le fabrique artisanalement avec œufs, cognac, sel, poivre, graisse de canard, foie gras entier et foie maigre du palmipède. Les langues entières sont barattées, puis fumées à cru à basse température durant une heure, mais en deux fois. Cuites ensuite au court-bouillon pendant 4 heures, elles sont pressées dans des moules à jambon, ce qui permet de les découper plus facilement en fines lamelles. Vient enfin le coup de main des deux maîtres queux de la maison: ils superposent dans un moule demi-lune onze couches de foie gras à la douille et de fines lamelles de langues violacées. Découpés en parts de toutes

tailles (de l'individuelle jusqu'au morceau d'un kilo), les mille-feuilles sont conditionnés dans des barquettes, puis à nouveau chauffés sous vide pour assurer leur conservation durant 3 à 4 mois (250 g: 15 euros, 500 g: 28,50 euros). Ce plat qui marie maigre et gras, caractère et subtilité, fumé et velouté, se déguste seul ou accompagné d'un confit d'oignons au vinaigre de framboises... et permet toutes les audaces côté boisson: bière ambrée, vin blanc de la Loire (cépage chenin) ou rivesaltes tuilé hors d'âge. Lucullus: 140, route de Saint-Saulve, 59770 Marly. Tél.: 03 27 51 89 10.



DEUS CHARLETAFF

