



CUISINE

UN MENU DE NOËL « MADE IN NORD »

© AFP (ARCHIVES)

MÉTROPOLE

Travail, scolarité, mendicité... point sur les idées reçues concernant les Roms

p. 2



NOËL

LE MODE D'EMPLOI POUR UN RÉVEILLON « MADE IN NORD »

À Direct Matin Lilleplus, on aime le changement. Alors le traditionnel repas du réveillon de Noël : foie gras, saumon, dinde aux marrons, bûche et tout le tralala, ça nous lasse. Yannick Hornez, chroniqueur culinaire pour le magazine Nordway et la télé Wéo, nous a concocté un menu alternatif, avec seulement des produits régionaux : langue Lucullus, hareng fumé, ... de quoi se régaler. Pour remplacer le champagne, nous avons fait appel à un brasseur nordiste, Christophe Noyon. Et pour les bonbons, rien de tel que l'usine tourquennoise Verquin. Bon réveillon ch'ti à tous.

Plana Radenovic



De la bière

« Pour accompagner la langue Lucullus, mais une bière ambrée. Christophe Noyon, de la brasserie des Deux-Caps, à Tardingham près de Calais, conseille la Belle dalle. Avec les fruits de mer, une blanche. Sauf avec les huîtres, qui se marient bien avec une mousse noire. Le dessert passe bien avec une bière de Noël. »



Du hareng fumé

« Une assiette de hareng fumé peut remplacer le saumon, accompagné de quelques crevettes grises de la mer du Nord, d'une petite ratte du Touquet à la vapeur ou de quelques blinis, avec un peu de mayonnaise maison. Pour décorer : oignon émincé, un peu de citron, sel poivre et aneth. »



De la langue Lucullus

« La langue Lucullus, c'est une sorte de mille-feuilles, fait de couches de foie gras alternées avec de la langue de boeuf fumée, assaisonnée de porto et/ou cognac. Une spécialité de Valenciennes moins chère que le foie gras. Bien meilleure chez votre charcutier. À accompagner de toasts grillés. »



De la volaille de Licques

« À Licques, près de Calais, les dindes sont élevées pour les fêtes de fin d'année et ne se nourrissent que de produits naturels. Si Licques est trop loin, achetez une belle volaille fermière d'ici et cuisinez-la en croûte de sel, avec une sauce à la bière. Belle alternative à la dinde aux marrons. »



Une galette beurrée

« La galette beurrée flamande à la crème ressemble un peu à la tarte tropézienne : moelleuse et très crémeuse. Le pâtissiers nordistes en font traditionnellement pour l'Épiphanie, mais cette pâtisserie de fête remplace aisément la bûche de Noël. Coup de coeur pour celle de Vincent Deblock, à Steenvorde. »



Des caramels au speculoos

« On a l'habitude de voir les tables parsemées de papillotes. Pour un réveillon ch'ti, les caramels au speculoos « made in Tourcoing », produits par Verquin, feront très bien l'affaire. Pour ceux qui ne peuvent se passer de cacao, Verquin fait des guimauves enrobées de chocolat. En forme de sapin, de houx, ... »