

Nos suggestions pour un menu de réveillon 100 % local

Vous ne savez pas encore de quoi sera composé le menu de votre réveillon de Noël ? Vous êtes de plus en plus séduits à l'idée de consommer local ? Nous sommes allés faire les emplettes pour vous, aux quatre coins du Valenciennois ! Et on a ramené de quoi garnir votre table de fête.

PAR SÉBASTIEN CHÉDOZEAU
ET MURIELLE TISON-NAVEZ
valenciennes@lavoxdunord.fr

VALENCIENNOIS.

Gambrinus chez le père Noël

On se les imagine tous les deux, ces messieurs un peu bedonnants, autour d'une même table, trinquant avec... une « Festive » de la brasserie du Stéph à Rosult. C'est une des dix bières pur malt, non filtrées, non pasteurisées et refermées en bouteilles que fabrique Stéphane Vansteene. La « Festive » a beaucoup d'arômes et titre peu en alcool : 4,5°. Mais peut-être voudront-ils goûter à la « Stéph Autrement », résultat de la distillation d'une bière de récolte réalisée à partir de houblon frais et vert. Cet élixir se sert lui sur des glaçons car son degré d'alcool (40°) mérite qu'on le rafraîchisse.

525, rue du Faubourg, à Rosult. 06 76 43 69 46.



Couleurs et santé dans l'assiette

De l'orange, du vert, du jaune... Les légumes bio tout juste sortis de terre de Wilfried Lecreux embaument autant qu'ils séduisent l'œil. Or, les racines et les feuilles seront LA caution « santé » des agapes qui s'annoncent. Alors, pensez purée de butternut avec vos volailles, lit de poireau sous la noix de Saint-Jacques, mâche avec le magret fumé, ou encore carpaccio de betteraves crues et son œuf à la truffe... Des concentrés de vitamines que ce jeune producteur est heureux de voir pousser et de vendre en direct.

715, rue de Wiers, à Fines-les-Montagne (et sur le marché de Noël de Fines, aujourd'hui). 06 34 40 59 30.

Lucillus sauce new-yorkaise

Inspirée d'une recette du chef Thierry Marx, qui avait cuisiné pour l'astronaute Thomas Pesquet quand celui-ci avait voyagé dans l'espace, la langue de Lucillus aux truffes d'hiver était venue élargir la gamme de la maison éponyme pour le réveillon de 2018. L'innovation de cette année, c'est le mariage de canard au pastrami, cette spécialité toute new-yorkaise de poitrine de bœuf fumé aux épices.

Le pastrami amène, comme la langue, « une robustesse, qui joue sur le contraste avec la tendreté du filet gras », détaille Augustin Motte, président de la SAS Lucillus, pas peu fier de cette dernière trouvaille.

325, rue Aimé Césaire, à Prouvy. 03 27 51 89 10.



L'histoire derrière les cépages

Commercialisé depuis à peine un an, le vin du Vignoble est pourtant intimement lié à une tradition ancestrale, qui remonte au Moyen-Âge, à Valenciennes. « Ce vin a une histoire en même temps qu'une dimension sociale », insiste Olivier Warzé, directeur de l'ESAT ateliers Waiteau, à Bruay, dont les travailleurs handicapés bichonnent la vigne à l'année.

Chardonnay ou pinot noir. Les Coteaux de l'Escaut se déclinent en rouge (cuvée des Dentellères, fruitée en bouche), blanc (cuvée Waiteau, aux notes de fleur blanche et d'agrumes) et rosé (cuvée de la Vallée des Cygnes, à la belle robe pétale de rose). Douze euros la bouteille de 50 cl (en 2018). 35 € le coffret.

À l'office de tourisme (1, rue Assolène, 03 27 28 89 10) et chez les cavistes de Valenciennes.

Ma foi... de l'oie !

Le restaurant Au chaudron de Céline à l'arrêt forcé par la pandémie, la boucherie adossée à la ferme du Canton Hubaut, à Bellain, tourne, elle, à plein en ces jours précédant le réveillon. De l'élevage à l'étal, Fabrice Mostek et son épouse font essentiellement dans la volaille. Et si on profitait de ce Noël pour sortir des sentiers battus ? Les exploitants proposent de l'oie, dont la viande est « plus racée, plus goûteuse et plus fine que le canard ». Rôtie aux pêches, comme la préparait la maman de Fabrice Mostek, c'est, paraît-il, un délice.

29, rue Henri Durré, à Bellain. 03 27 24 26 28.



De la bûche dans la plus pure tradition

Faites-vous partie des inconditionnels ou des nostalgiques de la bûche moka ? Si oui, il faut écouter Sylvie Delbassé raconter – avant de goûter ! – la recette de sa maman Paulette. Sans dévoiler ici tous les secrets de fabrication, sachez que, dans cette maison, on fait l'extract de café qui va parfumer le beurre : « Il faut 250 grammes de café moulu pour une bûche de 14 parts ». Cette spécialité se fabrique avec un gâteau de Savoie préparé sur place et fourré entièrement avec du moka ou de la confiture de framboises – maison là encore ! La version chocolat a aussi ses fans. ■

62, rue de l'Église, à Rumegies. 03 27 26 71 36.

VALENCIENNOIS-DENAISSIS

Mercredi 23 décembre 2020

**LA
VOIX
DU
NORD**

Bonjour

VITE, TROP VITE

C'est presque un condensé (rapide) de cette folle année 2020. Ce week-end, un nouveau sujet d'inquiétude apparaît avec une variante du Covid apparue au Royaume-Uni. Dès dimanche soir, le conseil de défense français annonce une fermeture des frontières avec Londres pour 48 h, et six pays de l'Union ont déjà pris une décision identique. On remarquera que la décision de fermeture a été beaucoup plus expéditive que lors de la première

diffusion du Covid, en début d'année. L'expérience aidant, hein... Mais le plus impressionnant, peut-être, est encore à venir. Moins de 24 h après ce conseil élyséen, un CSE se tient à Toyota pour signaler que l'usine d'Unnaing prendra ses congés un jour plus tôt. Pourquoi ? Parce que le site n'a pas de stock pour pallier l'éventuel manque de pièces britanniques. On ne saurait illustrer mieux ce XXI^e siècle où les pays comme les hommes sont interconnectés à la vitesse de l'électronique. **T. T.**

Météo

Matin 11°C



Après-midi 10°C



Demain

Matin 6°C



Après-midi 5°C



VALENCIENNOIS

NOTRE MENU DE FÊTE 100 % LOCAL PAGE 10



BRILLON - WALLERS
**Coup dur pour le boulanger
contraint de fermer
en pleines fêtes**

PAGE 12



HORDAIN
**Pour l'année 2020,
PSA accuse une baisse
de production**

PAGE 13



DENAIN
**Quelles indemnités
pour les commerçants
de la place Gambetta ?**

PAGE 16