

Des plats populaires généreux et savoureux.

LA CÔTE D'OPALE

UNE CUISINE À L'ACCENT CH'TI!

Aux portes de l'Angleterre et de la Belgique, la Côte d'Opale s'ouvre sur la Manche en dessinant des kilomètres de plages et de falaises. Un petit coin de paradis où la cuisine est remplie d'imagination et de saveurs.

On dit que le nom « Côte d'Opale » vient de la couleur du ciel, proche de la pierre du même nom et ses multiples reflets. Du Crotoy jusqu'à la frontière belge (120 km), les plages de sable s'étendent sur des kilomètres, seulement interrompues par des dunes, des villages, des grands ports, des stations balnéaires élégantes et deux vertigineuses falaises, les caps Blanc-Nez et Gris-Nez. Ajoutez à cela un petit parfum d'Angleterre... À deux pas du tunnel sous la Manche, Boulogne-sur-Mer a une histoire qu'on lit au détour d'un beffroi du XII^e siècle, de remparts du XIII^e, d'un château-musée et d'une cathédrale. C'est le premier port de pêche français : tout est dit, les amateurs de poissons seront comblés ! Sur les marchés ou au restaurant, vous n'aurez que l'embarras du choix : poissons petits et grands, coquilles Saint-Jacques, minuscules crevettes grises servies nature avec une tartine beurrée... Et puis il y a le hareng ! L'automne est l'époque où ce poisson grégaire et migrateur a rendez-vous avec la Côte d'Opale. Il peut faire friser la mer, dit-on, tant ses bancs sont nombreux. Frais ou saur, autrement dit salé et fumé, il peut être servi en entrée avec du pain de seigle, accompagné de pommes de terre tièdes, en rollmops (mariné au vinaigre), fricassé dans du saindoux, accompagné de poireaux crus hachés et de pommes de terre cuites à l'eau.

Moules marinières ou à la crème ?

À Boulogne-sur-Mer, on ne jure que par les bouchots. À Calais, on leur préfère celles de chez Myriam, figure emblématique de la ville. Servies dans de belles marmites



Les falaises des caps Blanc-Nez et Gris-Nez font le bonheur des photographes.

noires, à la marinière, à la crème, à l'ail ou au maroilles (un fromage qui ne manque pas de coffre !), les moules sont inéluctables. On se fera un plaisir de vous accueillir aussi avec un waterzoï de poisson. Cette soupe belge version ch'ti est servie dans un bouillon enrichi de crème fraîche et d'un jaune d'œuf. Peut-être aussi une carbonade flamande à la saveur sucrée-salée, où de tendres morceaux de bœuf cuisent lentement dans de la bière (brune, de préférence), avec des oignons, du pain d'épice et un peu de cassonade ? Ou un welsh, cheddar fondu là encore dans la bière, déposé sur une tranche de pain grillé, le tout passé au four. Certains remplaceront le cheddar par du maroilles !

C'est jour de « ducasse »...

Dans l'arrière-pays, au cœur du Parc naturel régional des Caps et du marais d'Opale, halte au village de Wirwignes (à peine 800 âmes) pour une pause déjeuner, Chez Mémère Harlé, une institution.

Dans la cuisine décorée de faïences de Desvres, le grand four au bois mijote une cuisine aux saveurs d'autrefois. Rien n'a changé, ou presque, depuis 1919. Ni la tarte au maroilles, accompagnée d'une salade de chicon – le petit nom donné aux endives –, ni le lapin aux pruneaux. Pour la soif ? Une bière du cru, « bien de chez nous », disent les Nordistes. Les palais sucrés apprécieront la tarte au « chuc » (« au sucre ») et surtout l'emblématique tarte « au libouli ». Une madeleine de Proust ! Avec sa pâte légèrement briochée, cette tarte « au lait bouilli », appelée aussi tarte à gros bords (pour ne pas que la crème s'échappe), est associée traditionnellement aux jours de « ducasse », les fêtes villageoises. Vous n'y échapperez pas ! Montreuil, l'un des villages préférés des Français, est réputé lui aussi pour sa cuisine. Tout comme La Madelaine-sous-Montreuil, où se trouve La Grenouillère, adresse du chef doublement étoilé Alexandre Gauthier dont la cuisine de territoire est interprétée



Le beffroi de Boulogne-sur-Mer.

de façon résolument « gastro ». Direction enfin Le Touquet, station de l'élégance depuis les années 1930, et surnommée la Nice du Nord. Au programme, le Parc Nature de la Baie de Canche, sept kilomètres de plage de sable fin, une colonie de phoques gris... et Les 2 Moineaux, un restaurant au premier étage d'une demeure discrète de la rue Saint-Jean. Ici, tout est fait maison, simple et généreux. Le chef Paul Marquant aime dire qu'il cuisine des produits accessibles, et « dans leur globalité, pour ne rien perdre ».

Alain Maurice



Boulogne est le premier port de pêche français.

BONNES ADRESSES

> **SALÉ ET FUMÉ**
À Boulogne-sur-Mer, depuis plus d'un siècle et quatre générations, la maison Corrué & Deseille sale et fume des poissons. Le saurisseur prépare sa sciure, couve le feu, l'entretient patiemment ! Découvrez ce savoir-faire à travers une visite de l'entreprise.

> **LE SEL DU CAP GRIS-NEZ**
Xavier Helmoortel est le seul producteur de sel des Hauts-de-France. Une fleur de sel à partir d'eau récoltée sur le site des Deux Caps. Mais aussi une fleur de sel fumée et une autre à la chicorée, homologuées « Terroirs Hauts-de-France ».

> **BLONDE OU BRUNE ?**
Christophe Noyon est le gardien de la tradition brassicole de la région. Impossible de passer à côté de ses créations : blonde de haute fermentation, blanche de Wissant, noire de Slack, Belle Dalle..., toutes joliment embouteillées. L'été, la Brasserie des 2 Caps s'ouvre au public.

> **SAVEURS FORTES**
À Wierre-Effroy, les frères Bernard, Antoine et Joachim, défendent les traditions fromagères de la Côte. Des fromages d'exception à goûter de toute urgence à la boutique et dans une autre maison de la famille, la Ferme du Vert, une ancienne ferme du XIX^e siècle transformée en hôtel et restaurant.

> **SALUT LE CHALUT !**
Dans une ancienne usine de fabrication de filets de pêche, à Étaples, le centre Mares vous raconte tout de la vie des marins à bord d'un chalutier et leurs techniques de pêche. Ce sera aussi l'occasion d'apprendre à cuisiner, en vrai, des produits de la mer avec le chef Cyrille Dimanche. À vos tabliers !

Voir adresses p. 125

Salade de hareng mariné, œufs de caille et parmesan



Pour 6 personnes

Préparation : 35 minutes.
Cuisson : 4 minutes

DIFFICULTÉ

Ingrédients

- ✓ 200 g de hareng doux fumé au naturel
- ✓ 300 g de pousses d'épinards ✓ ½ citron (jus)
- ✓ Ciboulette ✓ 18 œufs de caille ✓ Parmesan râpé
- ✓ 3 c. à soupe d'huile d'olive ✓ Sel et poivre

Préparation

- ✓ Faites chauffer une casserole remplie d'eau et plongez-y les œufs de caille. Comptez 4 minutes à partir de l'ébullition. Passez les œufs de caille durs sous l'eau froide après les avoir sortis de la casserole pour stopper leur cuisson. Écalez les œufs et découpez-les en deux.
- ✓ Rincez les pousses d'épinards pendant ce temps. Coupez le hareng mariné en lanières d'1 cm de large. Ciselez la ciboulette et râpez du parmesan.
- ✓ Préparez la vinaigrette à l'huile d'olive et au citron.
- ✓ Déposez dans chaque assiette les pousses d'épinards, le hareng, les œufs de caille, la ciboulette, nappez le tout de la vinaigrette et parsemez de parmesan râpé.

La Côte d'Opale va du Crotoy, à la frontière belge.

La faune locale est évidemment maritime.

Carbonade flamande



Pour 8 personnes

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 2 h 30

DIFFICULTÉ



Ingrédients

- ✓ 1,5 kg de gîte (ou un mélange de gîte, paleron et macreuse)
- ✓ 300 g de poitrine de porc salée en tranches larges
- ✓ 1 kg d'oignons ✓ 1 bouquet garni ✓ 1 l de fond de veau
- ✓ 33 cl de bière (Jenlain ou Leffe brune)
- ✓ 10 cl de vinaigre de vin
- ✓ 4 tranches de pain d'épices coupées en triangle
- ✓ 40 g de farin ✓ 35 g de vergeoise ✓ Huile ✓ Sel et poivre

Préparation

- ✓ Détaillez la viande en morceaux réguliers.
- ✓ Dans une cocotte, rissolez le lard coupé en gros lardons puis réservez.
- ✓ Rissolez la viande jusqu'à l'obtention d'une coloration dorée, puis réservez avec le lard.
- ✓ Ajoutez dans l'huile de cuisson de la viande les oignons émincés, saupoudrez de sucre et laissez légèrement caraméliser. Déglacez au vinaigre, mélangez jusqu'à évaporation des vapeurs acides.
- ✓ Remplacez la viande et le lard dans la cocotte, saupoudrez de farine et mélangez.
- ✓ Mouillez avec la bière, ajoutez le fond de veau et le bouquet garni.
- ✓ Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 45 minutes.
- ✓ Ajoutez sur le dessus les tartines de pain d'épices tartinées de moutarde, couvrez et laissez mijoter à nouveau 1 h 30.

Tarte au chuc



Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 30 minutes **Repos :** 2 h 30

DIFFICULTÉ



Ingrédients

- Pour la pâte :** ✓ 2 œufs ✓ 10 cl de lait
- ✓ 80 g de beurre ✓ 300 g de farine ✓ 15 g de levure fraîche
- ✓ ½ c. à soupe de sel
- Pour la garniture :** ✓ 1 œuf ✓ 2 c. à soupe de crème fraîche épaisse ✓ 40 g de beurre ✓ 80 g de vergeoise brune

Préparation

- ✓ Mettez la farine dans un saladier, faites un puits et déposez au centre la levure diluée dans 3 cuillerées à soupe de lait tiède, les œufs battus en omelette, le sel et le reste de lait.
- ✓ Mélangez le tout, puis ajoutez le beurre froid coupé en dés. Pétrissez jusqu'à ce que la pâte ne soit plus collante.
- ✓ Couvrez la pâte d'un torchon et laissez reposer dans un endroit tempéré pendant 1 h 30.
- ✓ Mettez la pâte sur un plan de travail fariné et travaillez-la quelques secondes pour chasser l'air. Déposez-la dans un moule beurré et fariné. Étalez la pâte en un disque qui va épouser le moule. Laissez-la à nouveau reposer 1 heure.
- ✓ Préchauffez le four à 190 °C.
- ✓ Mélangez la crème et l'œuf, puis formez des trous avec le doigt sur toute la surface de la pâte et nappez du mélange crème et œuf.
- ✓ Saupoudrez de vergeoise brune et de petits morceaux de beurre.
- ✓ Mettez au four pour 30 minutes. Laissez refroidir avant de démouler.