

# Réussissez votre formation et votre diplôme avec le Petit Volum' **Technologie culinaire**



- Un ouvrage **accessible à tous** : élèves en CAP cuisine, Bac Pro cuisine en formation initiale ou continue
- Un ouvrage pratique composé de **fiches synthétiques** largement illustrées
- Des **fiches d'exercices** pour s'entraîner et tester ses connaissances de manière **ludique**
- Un **glossaire** regroupant les termes indispensables

## Les auteurs

**Bernard Charron**

*Professeur de cuisine référent en GRETA*

**Dorothée Labarre - Le Rolland**

*Professeur de cuisine en lycée professionnel hôtelier*

**Dirk Van Lieshout**

*Professeur de cuisine en lycée professionnel hôtelier*

**En vente en librairie et e-librairie**

Editeur : Foucher  
Prix : 13,90 €  
ISBN : 9782216147113

Informations synthétiques

Tableaux illustrés

**Fiche 31** LA CUISINE NATIONALE  
**Les Hauts-de-France**

**1 Situation géographique**  
Les Hauts-de-France sont une région du Nord de la France, fusion du Nord-Pas-de-Calais et de la Picardie. Elle compte 5 départements : l'Aisne, le Nord, l'Oise, le Pas-de-Calais et la Somme. Son chef-lieu est Lille. Elle est bordée au nord par la mer du Nord, à l'ouest par la Manche et est frontalière de la Belgique au nord-est.

**2 Produits marqueurs**

VIANDES DE BOUCHERIE	VOLAILLES	PRODUITS DE LA PÊCHE	CHARCUTERIES	PRODUITS MARAÎCHERS ET DU VERGER
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bœuf Belle-Bleue (AOC)</li> <li>Agneau de pré-salé de la baie de Somme (AOC)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Volailles fermières de Liégeois (IGP)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Anguille, plie, carrelet, hareng, bar, cabillaud, moules, brochet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Andouille et andouillette de Cambrai</li> <li>Pâté picard</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ail d'Artois, endives, pomme de terre ratte du Touquet</li> <li>Fraises, myrtilles, pommes</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Manollles (AOC)</li> <li>Boullette d'Avesnes</li> <li>Mimolette vieille</li> <li>Tome de Cambrai</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>BOISSONS</li> <li>Bières : Ch'ti, Jurlain, 3 Monts de Genièvre</li> <li>Cidre de Picardie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CONFISERIES</li> <li>Carambars</li> <li>Bûches de Cambrai</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>AGRO-ALIMENTAIRE</li> <li>Dollmops</li> <li>Bouffis</li> <li>Potjevleesch</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>GIBIERS</li> <li>Non représentatifs de cette région</li> </ul>

**3 Spécialités régionales**

**Entrées**

- Flamiche au maroilles : pâte levée garnie de tranches de maroilles et d'un appareil à crème prise salé.
- Ficelle picarde : crêpe garnie d'une **duxelles** de champignons, de jambon et de crème fraîche.
- Potjevleesch : terrine en gelée de 4 viandes : poule, lapin, porc et veau.

**Plats**

- Anguille au vert : anguille pochée au court-bouillon, aromatisée d'herbes fraîches (sauge, menthe, oseille, ortie, cresson...), servie avec le court-bouillon **lié** à la farine de maïs et au beurre. Généralement accompagnée de pommes de terre vapeur.
- Carbonade flamande : ragoût de bœuf cuit à la bière brune, oignons et vergeoise (sorte de cassonade). Servie avec des frites.
- Hochepot : pot-au-feu de queue de bœuf, d'épaule de mouton, de lard salé et de légumes.

**Desserts**

- Douillon de pommes : pomme au four recouverte de pâte brisée ou feuilletée.
- Gaufre de Dunkerque : fine gaufre sèche et ronde réalisée avec de la vergeoise et aromatisée au rhum ou au genièvre.
- Tarte au sucre : pâte levée surmontée d'un appareil à crème prise sucré à la vergeoise.

**4 Menus types et boissons conseillées**

<p><b>PREMIER 1</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Flamiche au maroilles</li> <li>Anguille au vert</li> <li>Douillon de pommes</li> </ul> <p>Boisson : Bière blonde 3 Monts</p>	<p><b>PREMIER 2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ficelle picarde</li> <li>Carbonade flamande</li> <li>Tarte au sucre</li> </ul> <p>Boisson : Cidre picard</p>	<p><b>PREMIER 3</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Potjevleesch</li> <li>Hochepot</li> <li>Gaufres dunkerquoises</li> </ul> <p>Boisson : Bière Angélus</p>
---	---	--

Structure claire pour retenir l'essentiel

Termes soulignés qui renvoient au lexique