

LE NORD-PAS DE CALAIS MET LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

Fin mars, une nouvelle édition de l'opération «Invitez les saveurs du Nord-Pas de Calais à votre table» a eu lieu, avec le soutien de la Région, dans les restaurants en gestion directe de toute la France. Au total, plus d'1 million de repas Ch'tis ont été servis durant une semaine.

LA CHICORÉE, UN PRODUIT EMBLÉMATIQUE

«Fleuron de l'agriculture et de l'agroalimentaire régionaux», la chicorée est particulièrement valorisée pour cette édition, grâce au partenariat avec **Leroux** leader national basé à Orchies dans le Nord (en 2009 c'était la pomme de terre et en 2008 l'endive). Les 109 000 tonnes récoltées chaque année dans la région représentent 87 % de la production nationale. Après récolte, la racine de cette plante est lavée, déshydratée et torréfiée. La chicorée en grains ou soluble se déguste en boisson chaude ou bien frappée. Et pour cuisiner, elle est utilisée sous forme liquide, agrémentant de sa teinte caramel et de son goût unique des préparations sucrées ou salées : crèmes, entremets, glaces, sauces, marinades, terrines...

Au fil des ans, la mobilisation autour des produits du Nord-Pas de Calais a gagné les autres régions, Ile-de-France, Picardie et Rhône-Alpes plus particulièrement en 2010. Cette 9^{ème} édition mettant à l'honneur la chicorée a touché plus de 720 établissements, collèges et lycées pour près de la moitié. Mais les mairies, écoles primaires, maisons de retraite et hôpitaux étaient aussi au rendez-vous pour découvrir et savourer les spécialités culinaires du Nord-Pas de Calais. Plats typiques et recettes inédites autour d'un produit régional ont rassemblé cuisiniers, personnels de service et convives du 22 au 28 mars. L'ambiance conviviale était complétée selon les restaurants par des affiches, des expositions, des tables de dégustation, des bande-

Un livret informatif et ludique est destiné aux enfants

roles et autres éléments de décoration. Des livrets ont été édités pour relayer l'information : un «minimag» pour les adultes avec une présentation de la chicorée, des recettes autour de ce produit et des idées de menus estampillés «Nord-Pas de Calais», un numéro ludique pour les enfants avec des dessins et des jeux (charade, quiz, etc). Outre les associations de la gestion directe (voir encadré ci-dessous), 29 grossistes étaient partenaires de l'événement.

A savoir

Le Comité de Promotion Nord-Pas de Calais et la Région sont associés pour cette opération à l'ACEHF, l'ACCOT, l'APASP, l'UPRT, le CCC, l'ANDRM, l'AJI, l'UDIHR et 3CERP.



Il «se sont engagés par une convention à fournir en produits locaux les établissements inscrits», avec des fruits et légumes frais, viandes et volailles, poissons, épicerie, fromages, salades 4^{ème} gamme, produits surgelés... De nouvelles idées ont été apportées au classificateur déjà conséquent de recettes régionales proposées sur la base de 100 personnes.

TARTE À LA VERGEOISE BRUNE

De l'entrée au dessert (et même au petit-déjeuner), les convives ont pu déguster une Salade de foie de volaille et sa vinaigrette à la chicorée, un Filet de sandre poêlé à la crème d'ail fumé, des Croquettes de Vieux Lille fourrées à la pomme, un Dos de cabillaud aux Lingots du Nord, un Ch'tiramisu, une Tarte à la vergeoise brune et au confit d'endives... Quelque 260 établissements participaient pour la première fois cette année à la Semaine du Nord-Pas de Calais. Au total, plus d'1 million de repas ont été servis à plus de 400 000 convives. Un succès Ch'ti qui ne se dément pas !

KARINE AVERTY