



Sommaire

Page 1 :
Deux repères
dans la culture
nordiste

Pages 2 et 3 :
Idées de sorties

Page 4 :
Un p'tit creux
???
A vos
casseroles !!!

Ce week-end vous restez à la ferme. Vous venez de loin et voulez connaître la région ou avez simplement besoin d'une idée pour sortir : parmi les mille et une choses à faire dans la région, le CAMPUS Vert vous propose quelques pistes. Il y en a pour tous les goûts : balades « nature », gastronomiques ou architecturales : chacun y trouvera son bonheur.

Deux repères dans la culture nordiste

Riche de traditions locales, de patois bien différents, la culture du Nord-Pas-de-Calais n'est pas toujours très visible. Elle livre ses secrets lorsqu'on veut bien rester son hôte pour quelques temps.

Les Géants

Issus des légendes populaires et des récits bibliques ou mythologiques, on retrouve leurs traces dans les contes du Moyen Age. Les premiers mannequins en osier seraient apparus dans des processions religieuses et auraient accompagné les reliques d'un saint patron promenées à travers la ville. C'est après les guerres de religion que les géants tombent dans le domaine populaire. Commence alors une rivalité entre villes de Flandres, d'Artois et du Hainaut. On pare son personnage de dons et de légendes inventés de toute pièce.

L'association "la Ronde des Géants" recense environ 200 sorties dans la Région. Les géants les plus connus sont ceux de Cassel, de Bailleul et de Douai.



Les Carnavals

Chaque année pour mardi gras, de nombreux carnavals se déroulent dans la région. Un des plus fameux est celui de Dunkerque. On raconte qu'au XVII^{ème} siècle, avant d'embarquer de longs mois pour la pêche en Islande, les pêcheurs de la région et leurs épouses, se réunissaient à l'occasion d'une fête payée par l'armateur. Tout le monde chantait, buvait, mangeait et dansait au son du violon. Vers la fin du XVIII^{ème} siècle, la fête se transforme. Les pêcheurs et leur famille se masquent et défilent dans les rues en chantant, ce sont les premières "bandes des pêcheurs". On assiste au XIX^{ème} siècle au développement des cercles, associations et des sociétés philanthropiques qui s'impliquent de plus en plus dans l'organisation du carnaval. Peu à peu les valse, polkas et quadrilles sont remplacés par les chahuts, véritables épreuves de force au milieu de la foule. Les chants flamands sont remplacés par la musique d'harmonie militaire comme la cantate à Jean Bart, composée en 1845. Le Carnaval de Dunkerque accueille chaque année plus de 5 000 personnes déguisées et autant de touristes en provenance de toute la France et même de l'étranger !



Le Marais Audomarois

Il s'étend sur près de 4 000 hectares, aux portes de St Omer. C'est l'un des plus vastes marais de France avec le Marais Poitevin. Quadrillé par un ensemble de petits et de grands canaux desservant des parcelles cultivées, le marais est une région qui repose sur l'activité maraîchère et le tourisme. On ne se lasse pas de regarder les paysages de l'Audomarois et leur tranquillité surtout lorsqu'on navigue sur les fameux bacôves, barques nécessaires à l'activité des maraîchers.



Le Parc Naturel Régional propose des visites passionnantes sur les thèmes de la faune et la flore du marais.

Renseignements : PNR des Caps et Marais d'Opale : 03 21 87 90 90



La réserve naturelle du platier d'Oye

est un polder naturel de 400 ha. Elle réunit une grande variété de milieux : prairies humides, marais, dunes, plages de sable. C'est un lieu réputé pour la richesse de sa faune : de nombreuses espèces d'oiseaux y nichent, viennent y hiverner ou s'y arrêtent au cours de leur migration.



NAUSICAA

Plus qu'un simple aquarium, NAUSICAA est un Centre de Culture Scientifique et Technique entièrement consacré à la relation entre l'Homme et la Mer. Son objectif est de faire découvrir et aimer la mer au grand public, tout en sensibilisant à la nécessité d'une bonne gestion des ressources marines.

Rens. NAUSICAA : 03 21 30 99 99

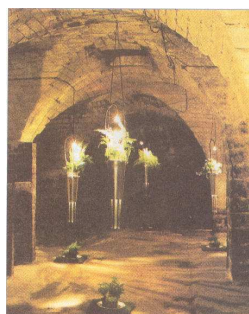
La Côte d'Opale

Longue de 120 km, la côte d'Opale est une succession de plages de sable fin, de falaises calcaires comme au Cap Blanc Nez et au Cap Gris Nez, de ports coquets (pourvu que l'on s'éloigne un peu des axes routiers) et d'ensembles dunaires de grande qualité d'un point de vue paysager, faunistique et floristique.



ARRAS et ses dessous

Arras ne manque pas d'atouts avec ses deux places historiques, son beffroi et une troisième place octogonale (l'une des seules d'Europe) mais l'attraction majeure, ce sont les « Boves », ces souterrains qui constituent un immense réseau dans le sous-sol arrageois.



Renseignements Office de tourisme : 03 21 51 26 95

Le Centre Historique Minier



Renseignements CH



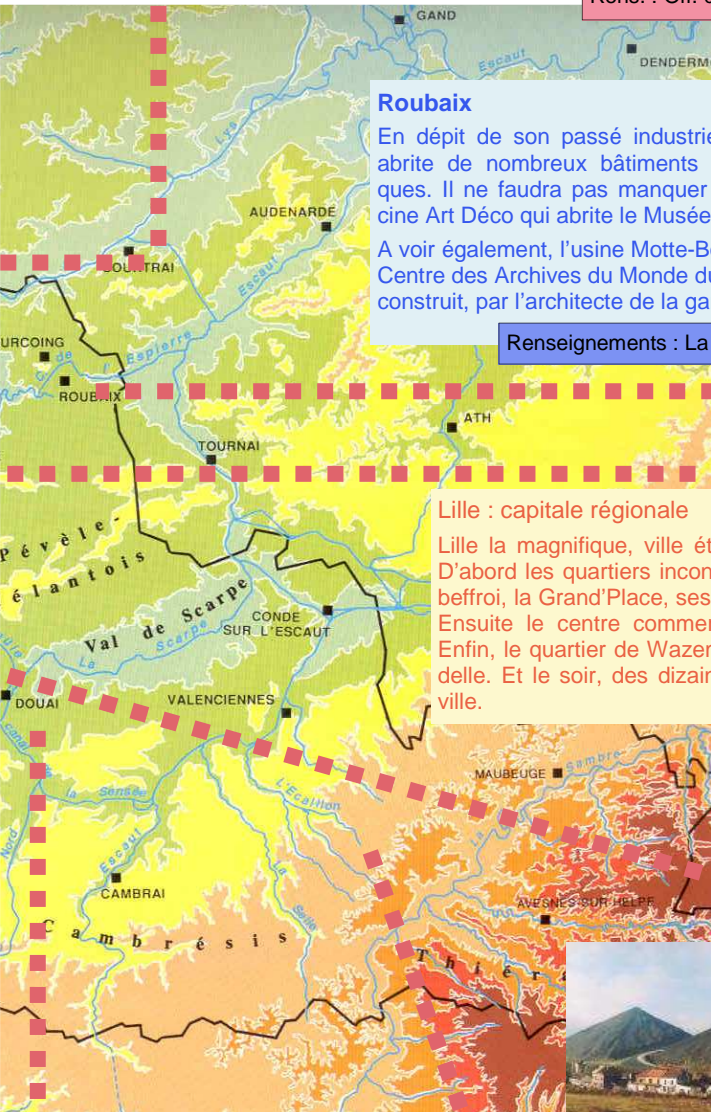
Les moulins

Fixes ou campés sur un pivot pour mieux prendre le vent, moulins à farine ou à huile, moulins conçus pour pomper l'eau et assécher les marais, ils étaient plus de 2 000 dans la région au XIX^{ème} siècle.

Le plus ancien, le « Noord Meulen » se trouve dans les Flandres à Hondschoote. Il porte, gravé sur une poutre, la date de 1127! Aujourd'hui, on en compte encore quelques dizaines. Certains d'entre eux se visitent comme celui de Cassel ou celui d'Achicourt près

Rens. : Off. de Tourisme d'Hondschoote : 03 28 62 53 00

it une
vasiè-
ès ré-
euses
verner

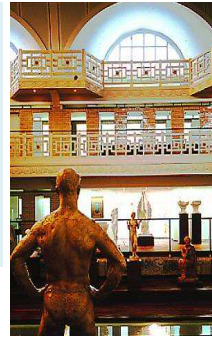


Roubaix

En dépit de son passé industriel de ville ouvrière, Roubaix abrite de nombreux bâtiments classés Monuments Historiques. Il ne faudra pas manquer de visiter la magnifique piscine Art Déco qui abrite le Musée d'Art moderne de la ville.

A voir également, l'usine Motte-Bossut qui abrite aujourd'hui le Centre des Archives du Monde du Travail et l'Hôtel de ville, construit, par l'architecte de la gare d'Orsay à Paris, Victor

Renseignements : La Piscine : 03 20 69 23 60



Lille : capitale régionale

Lille la magnifique, ville étudiante par excellence. Qu'y voir ? D'abord les quartiers incontournables : le Vieux Lille, avec son beffroi, la Grand'Place, ses rues pavées, ses boutiques de luxe. Ensuite le centre commercial EURALILLE, près de la gare. Enfin, le quartier de Wazemmes et son marché, le zoo, la citadelle. Et le soir, des dizaines de bars et de boîtes animent la ville.



Office de Tourisme, Place Rihour : 03 20 21 94 21

La chaîne des Terrils

De Béthune à Condé sur Escaut, le passé industriel minier de la région a laissé de nombreuses traces dans le paysage dont les plus visibles sont les terrils. Une association se propose de vous faire découvrir différents sites et friches. Des visites guidées ou animations abordant des thèmes très variés (histoire, faune, flore, géologie, patrimoine, paysage, etc...) sont régulièrement organisées.



Renseignements : la Chaîne des Terrils : 03 21 28 17 28

Château de Lewarde

C'est l'un des quatre derniers carreaux de fosse de la Région, restauré en espace muséographique. D'anciens mineurs vous guident à travers les galeries reconstituées et vous expliquent l'histoire du charbon dans la région depuis sa découverte en 1720 à la fermeture du dernier puits en 1991.

HM : 03 27 95 82 82

L'Avesnois

Aussi appelée « la petite suisse du Nord », cette terre de bocage est dominée par la verdure : prairies, haies et forêts sont les principaux attraits. Les nombreux chemins de randonnées feront le bonheur des marcheurs.

Au cœur de cet écrin de verdure, se trouve également un petit village à l'architecture remarquable qui date du Moyen Age : Maroilles. Le Parc Naturel Régional vous donnera quelques indications sur les curiosités locales: fêtes champêtres, kiosques, etc... et vous pourrez également visiter les fromageries et caves où l'on fabrique et affine le Maroilles.



Renseignements : PNR de l'Avesnois : 03 27 77 51 60



Un p'tit creux ???

Deux heures de balades, une visite de musée, ça creuse. Voici donc, pour vous rassasier, une sélection des spécialités nordistes les plus connues.

... dans les Flandres

Le Potjevleesch

c'est une terrine en gelée faite de viandes blanches (veau, porc, lapin et poulet) mélangées à du vin blanc, des échalotes et parfois du genièvre. A déguster de préférence avec des frites, de la salade et une bière...

La Carbonnade flamande

Ce plat est constitué de bœuf braisé et cuisiné avec une sauce à la bière aromatisée d'oignons et d'épices.

... dans l'Avesnois



Le Maroilles : « le plus fin des fromages forts ». Créé au X^{ème} siècle dans l'Avesnois par les moines de l'Abbaye du même nom, le Maroilles est un fromage de vache à pâte molle et à croûte lavée à la bière. La flamiche au maroilles, tarte onctueuse et très parfumée, est l'une des recettes les plus fameuses du Nord.

... les desserts

La Tarte à la cassonade : aussi appelée "Tarte au sucre", elle est mangée à toute heure de la journée par les gens du nord et accompagne avec délice le café.

Les gaufres : fabriquées artisanalement chez beaucoup de pâtisseries, elles ont toutes l'excellente saveur d'une galette fine au goût de sablé et fourrée de vanille ou de cassonade.

Les Bêtises de Cambrai : célèbres bonbons au goût de menthe rafraîchissants et digestifs fabriqués dans la confiserie Afchain depuis 1830.

... à boire

Les bières : une part importante des bières françaises sont produites dans la région Nord-Pas-de-Calais riche en eau, en orge et en houblon. Les brasseries les plus actives sont groupées dans la région de Lille-Roubaix et d'Armentières.

Les meilleures : la 3 Monts, la Goudale, la Jenlain, la Ch'ti, la Choulette. (à consommer avec modération...)

Le genièvre : c'est la goutte des nordistes, des hommes et des "femmes fortes". Il est fabriqué à partir de céréales (avoine, blé, orge, malté, seigle) transformées en farines qui, après cuisson, vont fermenter grâce à l'action des levures. Le "vin de céréales" obtenu est distillé en alambics dans lesquels sont ajoutées des baies de genièvre. La fabrication de cette eau de vie se perpétue dans le Nord-Pas-de-Calais, notamment à Houille, à Wambrechies et à Loos.



A vos casseroles !!!

Flamiche au Maroilles

Faire fondre 8 g de levure de boulanger dans une tasse de lait tiède. Ajouter ce mélange à 2 noix de beurre fondu et à 250 g de farine. Incorporer ensuite un œuf entier et une pincée de sel.

Beurrer et fariner une tourtière, étaler la pâte parfaitement lissée.

Laisser monter la pâte une heure environ dans un endroit tiède. Lorsque la pâte est levée, la couvrir de fines tranches de Maroilles et répartir une cuillère à soupe de crème fraîche. Poivrer et faire cuire une 1/2 heure au four.

Servir chaud.

Tarte à la cassonade

Travailler ensemble 375 g de farine, 90 g de sucre, 20 g de levure délayée dans de l'eau tiède, 1 jaune d'œuf et 60 g de beurre. Pétrir le tout et laisser reposer la pâte jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume (+/- 2h). Garnir un moule à tarte beurré et laisser lever la pâte pendant 1/2 heure. Ajouter 100 g de beurre. Cuire 1/2 heure à feu chaud (220° thermostat 7). C'est prêt!

La tarte à la cassonade est meilleure chaude!

Le CAMPUS Vert

Fédération des Associations des Fermes d'Accueil en Chambres d'étudiants
175 route d'Estaires 62138 VILAINES - Tél : 03.20.29.43.68 - ☎ : 03.20.29.11.10

Email: contact@campusvert.com - Site : campusvert.com