

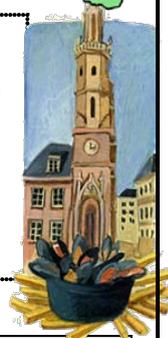
Région : Nord-Pas de Calais

Le **Nord-Pas-de-Calais** est une région administrative française d'une superficie de 12 414 km² avec 4 048 000 habitants. Elle est bordée au sud par la région Picardie, de la Manche et la mer du Nord à l'ouest et au nord-ouest et par la Belgique au nord-est. Elle est composée de deux départements :

- le **Nord (62)**
- et le **Pas-de-Calais (59)**.



De la Côte d'Opale à l'ouest avec ses stations balnéaires au charme Belle Époque et ses magnifiques paysages formés de plages, dunes et falaises, jusqu'au pittoresque et champêtre bocage avesnois à l'est, la très variée région Nord-Pas-de-Calais étonne par la vivacité et la richesse des traditions tant festives que culinaires qui s'y perpétuent joyeusement : les carnivals, kermesses, braderies mais aussi la bière comme les innombrables spécialités gourmandes - carbonade flamande, flamiche aux maroilles, potjevlesch, etc. - y sont autant de manifestations sympathiques de la gaieté communicative des autochtones.



❖ LES PRODUITS MARQUEURS :

Les fruits & légumes	Les produits de mer & de rivière	Les viandes & volailles
✓ ...	✓ ...	✓ ...
✓ ...	✓ ...	✓ ...
✓ ...	✓ ...	✓ ...
✓ ...	✓ ...	✓ ...
✓ ...	✓ ...	✓ ...
✓ ...	✓ ...	✓ ...

❖ LES PRODUITS LAITIERS

AOOC Maroilles	PMCL	vache	
----------------	------	-------	--

❖ LA GASTRONOMIE

Les spécialités régionales	Les douceurs	Autres
✓ ...	✓ ...	✓ ...
✓ ...	✓ ...	✓ ...
✓ ...	✓ ...	✓ ...
✓ ...	✓ ...	✓ ...
✓ ...	✓ ...	✓ ...
✓ ...	✓ ...	✓ ...
✓ ...	✓ ...	✓ ...

Naissance d'une bière

- **Maltage** : Dans un environnement humide, **l'orge va germer**. L'amidon se décompose et libère des sucres. Pour arrêter la germination, on procède au **touraillage** en réchauffant brutalement l'orge. Ainsi transformé, l'orge prend le nom de « **malt** ». On obtient des malts blonds, ambrés ou bruns qui donneront les différentes couleurs de bière.
- **Brassage** : On broie en fine mouture le malt qui est ensuite additionné de **fleurs de houblon** (elle apporte l'amertume) et cuit à l'eau tout en étant brassé (remué). Le moût ainsi obtenu est ensuite clarifié (filtré).
- **Levurage** : Afin de favoriser la fermentation, on **ajoute des levures**.
- **Fermentation** : Elle dure 10 à 12 jours à une température de 10°. Cette **fermentation** libère du CO₂ et de la chaleur qu'il faut contrôler en permanence. Pour cela il faut refroidir :
 - soit à 10° (fermentation basse → donne des bières classiques)
 - soit à 18° (fermentation haute → donne des bières plus fruitées).
- **Floculation** : Abaissement de la température (5°c) afin de stopper la fermentation.
- **Affinage** : **La garde dure** 2 à 3 semaines dans des cuves hermétiques. La bière s'enrichit en gaz carbonique et acquiert son pétillant et développe ses arômes. **Mise en bouteilles ou en fûts**.

Sites internet : www.recoin.fr/ www.routard.com/ www.saveurs-npdc.com/

