

zo heerlijk
So Delicious
Savourez la Lys Romane
... l'autre goût du Paradis

www.tourismepaysdelalysromane.fr

Savoir-faire gourmands
de notre terroir

Ici, la culture des traditions est notre nature

Chez nous, la culture des traditions est notre nature!

Bij ons is de traditionele cultuur onze natuur!



In het hartje van de Nord-pas-de-Calais, grenzend aan de Artois en de vlakte van de Leie, biedt Le Pays de la Lys Romane u gastronomische schatten.

Landbouwers, restauranthouders, de kunstenaars van de smaak en eigenaars van "tables d'hôtes" hebben, gedreven door eenzelfde dynamisme, besloten de lokale kwaliteitsproducten te op te waarderen: waterkers van de Artois, sjalotten uit Busnes, de "Lingot du nord" (witte bonen), rode vruchten en zuivelproducten.

Deze artisanale en boerderijproducten weerspiegelen het enthousiasme van deze mannen en vrouwen die trots zijn op hun land en staan symbool voor het plattelandskarakter van deze uitnodigende regio.

Deze toeristische gids is uw ideale bondgenoot om kennis te maken met onze vakkennis. Doorblader hem en je ontdekt onze typische agrarische producten, onze gastronomische specialiteiten alsook onze smakelijke uitnodigingen.

Dus welkom in de Lys romane, een regio om van te genieten die haar tradities met u deelt!


Jacques NAPIERAJ
Président van de
Gemeenschap der gemeenten
Artois-Flandres


Pascal BAROIS
Président van de
Gemeenschap der gemeenten
Artois-Lys


Philippe VINCENT
Président van de Toeristische dienst
Pays de la Lys Romane

L'endive de la Lys romane : une culture d'exception pour des rendez-vous gourmands

Witlof uit de Lys romane : een niet te missen rendez-vous met een uitzonderlijke cultuur

Witlof in Vlaanderen, chicon in Noord-Frankrijk en endive in Frankrijk sinds 1880, zo noemen we de groente met het geelgepunte witte blad dat zijn actuele vorm te danken heeft aan de Brusselse botanicus Brezier. Witlof gedijt goed in de Lys Romane, waar de landbouwers haar cultiveren in volle grond of volgens hydrocultuur (forceertechniek).

De vakkennis

Alles begint met een zaadje die de landbouwers in de lente zaaien in de volle grond op de velden. In de zomer levert dit een knolgewas op dat geoogst en zorgzaam bijgehouden wordt. Deze cichorei-wortels worden in de winter op een beschutte donkere plaats en in een warme en vochtige omgeving (20°C) onder een laag aarde of in hydrocultuurbakken geplant.



Drie weken volstaan opdat de wortel het witlof ontwikkelt. Vanaf het ogenblik dat de krop volledig ontwikkeld is, wordt het witlof van de wortel verwijderd, gepeld, gesorteerd en verpakt. Dit alles manueel, omringd met de grootste zorg en aandacht.

Rauw of gebakken, gestoofd of gegratineerd, witlof kan gebruikt worden in tal van gerechten.

Proef het plaatselijke witlof en je herontdekt de authentieke smaak van de Lys romane. ●



Witlof op hydrocultuur in de Lys romane

Blandine en Robert Guillemant, landbouwers in Hurionville, cultiveren in de schaduw van de kasteelhoeve Sotomayor hun witlof. Van zaadje over wortel tot krop, is witlof een veeleisend gewas dat veel aandacht en geduld vraagt. Ons koppel spant zich in voor het cultiveren van een witte witlof met karakter.

Blandine et Robert Guillemant

54 rue d'Ecquedecques
Hurionville - Lillers
Tél. 03 21 54 29 60



Édith et Charly Bouvet

Top Fruit
Rue du 3 septembre 1944 - Rieux Lillers
Tél. 03 21 25 88 38

Gewapend met een uitgebreide ervaring in de fruit- en groentensector, verwelkomt Edith Bouvet u in haar winkel waar u een fijne selectie aan verse, lekkere, seizoensgebonden kwaliteitsproducten uit de Lys Romane terugvindt. En dit terwijl u haar man Charly, met zijn aanbod voor alle seizoenen steevast kunt terugvinden op de regionale markten. U kunt hem niet missen.



Gina Bulot

Les Cohettes
28 rue de Pernes - Auchy-au-Bois
Tél. 03 21 02 09 47
Port. 06 07 06 65 42
temps-libre-evasion@wanadoo.fr
www.chambresdhotels-chezgina.com

Kom tot rust in één van de 5 gastenkamers en geniet van de kalmte van het park van deze oude boerderij. Geniet vervolgens van de familiale sfeer terwijl u proeft van de regionale schotels bereid en geserveerd door de vrouw des huizes.



Colette et Jean-Baptiste Gevas

Ferme des deux tilleuls
2 rue de l'Église - Amettes
Tél. 03 21 27 15 02
fermedes2tilleuls@wanadoo.fr

In deze bevallige boerderij van Colette et Jean-Baptiste Gevas wordt u hartelijk onthaald. Men komt naar hier voor de kwaliteit van de kamers en de gastentafel bereid op basis van de boerderijproducten en groenten uit eigen moestuin : "poule au pot" (kip in de pan), konijn met pruimen, rabarbertartaart, confituur...



Brigitte De Saint-Laurent

La Ferme de la vallée
13 rue Neuve - Auchy-au-Bois
Tél. et Fax 03 21 25 80 09
www.lafarmedelavallee.com
brigitte.de-saint-laurent@wanadoo.fr

Genesteld in het hartje van het groenovergoten platteland, verenigt deze vierkantshoeve uit de XIX de eeuw in haar gastenkamers de charme van weleer met hedendaags comfort. Ook is de regionale keuken een troef in deze pittoreske omgeving.

Isabelle et Raymond Marcotte

Les chambres du relais
4 rue du Moulin - Liettes
Tél. 03 21 38 10 99
Port. 06 76 35 83 51
leschambresdurelais@hotmail.fr
www.leschambresdurelais.vpweb.fr

Verscholen in de vallei van de Lacquette, vindt u elegante gastenkamers in een voormalig pachtgoed van het Kasteel van Liettes, in de XIX de eeuw getransformeerd tot poststation. Isabelle et Raymond Marcotte nodigen u uit voor een charmant verblijf in dit buitengewoon historisch onderkomen.



La Via Francigena... dwars door de Pays de la Lys romane

De Via Francigena die voorheen de pelgrims naar de graven van de Heilige Petrus en de Heilige Johannes in Rome brachten, trekt opnieuw trekkers en andere natuurliefhebbers aan. Dankzij het verhaal geschreven in 990 door de aartsbisschop Sigeric de Canterbury heeft de historicus Giovanni Caselli de weg van de Via Francigena, een commerciële en bedevaartsweg die Canterbury met Rome verbond (1800km) kunnen reconstrueren.

In de Lys romane doorkruist het parcours de dorpjes en de heuvels van de Artois en maakt het gebruik van de Brunehaut heerweg en de Galische Pires weg: een manier om bij te dragen tot de totstandkoming van Europa. ●



WITLOFTARTIFLETTE
Vorbereitung 35 minuten - Baktijd 15 minuten.
Ingrediënten voor 4 personen : 6 witlofstronken, 200 gr spek, 3 uien, 1/2 reblochon, 1 soeplepel olijfolie, 1 soeplepel suiker, zout en peper uit de pepermolen.
Bereiding : snij het witlof op reepjes. Pel en hak de uien fijn.
Verwarm 1 soeplepel olijfolie in een bakpan en laat er de ui in zweten tot wanneer hij goudkleurig wordt. Voeg er het witlof en het spek aan toe. Laat alles 3 minuten aanbakken op een groot vuur, kruid met zout en peper en bestrooi het witlof met de suiker.
Haal de pan van het vuur en giet alles in een ovenschotel.
Laat het spek goudbruin bakken in de pan zonder extra vet toe te voegen. Giet ze op het witlof en bedek de schotel met slijtes reblochonkaas. Plaats de schotel 10 minuten onder de grill in de oven. Onmiddellijk opdienen voordat de kaas opstijft.

Le cresson de la Lys romane : une culture authentique pour des envies de nature

Tiunkers van de Lys romane : een authentieke cultuur prikkelt de natuurlijke smaakpapillen

Idées escapades



Behorend tot de familie van de kruisbloemigen, is waterkers rijk aan vitamines: magnesium, ijzer, calcium, vitamine C, B9 en A... Wat meer heb je nodig om voedingsdeskundigen en diëtisten te verleiden? Maar geen bezwaar voor de gastronom, waterkers scoort ook in de keuken, zowel rauw in een salade of gekookt in de soep. In de Lys romane, likken ze zich de vingers af bij de "Kresette", een feuilleté met waterkers (bladerdeeggerecht).



Oogsten gebeurt van 15 september tot 31 mei: tot vier maal toe zal de teler met de voeten in het water de waterkers handmatig afsnijden en ze samenbinden tot bundeltjes van 330g.

De vakkennis

Kwetsbaar zoals waterkers is heeft ze tijdens haar groeiproces nood aan het zuiver en helder water van de putten van de Artois. Het kweken zelf blijft traditioneel en enkel handenarbeid vol doet...

In de vochtige grond van de opgedroogde waterkersplantage, zaait de teler de zaadjes, plant de kleine scheuten vervolgens uit en laat het veld onderstromen met putwa-



Ontdek het geheim van de waterkerstellers. Bruno Hilmoine et Bertrand Bouclet verwelkomen u graag voor een begeleid bezoek op hun plantage. Het principe van de waterputten van de Artois wordt u uitgelegd waardoor u beter hun belangrjikheid voor de waterkers cultivatie in de Lys romane zal begrijpen.

Bruno Hilmoine
Cressonnières de Norrent-Fontes
Rue de Molinghem
Norrent-Fontes
Port. 06 79 92 21 62 **5**

Bertrand Bouclet
1155 rue des Près - Blessy
Port. 06 70 84 51 39 **6**



Marie et Maurice Ronsin
Domaine des araucarias
35 Bd de Paris - Lillers
Tél. 03 21 53 49 86
Port. 06 08 85 52 02
mmronsin@orange.fr
www.ledomainedesaraucarias.com

Als de gastenkamers de reputatie van dit herenhuis bepalen dan hebben Marie en Maurice Ronsin nog andere verrassingen voor u in petto : wat dacht u van pompoenconfituur of confituur van groene tomaten...



Catherine Vandaele
Terres de France
Zal de la Roselière - Berguette
Isbergues
Tél. 03 21 02 99 09

Deze boetiek verenigt de beste artisanale producten van Frankrijk. Catherine Vandaele werkt sinds 10 jaar nauw samen met de regionale ambachtslui. Ze realiseert met veel smaak samengestelde geschenkmanden, originele en gepersonaliseerde cadeaus. Garantie voor kwaliteit !



Régine Caboche
Ch. d'hôtes d'Ursule du Paon
34 rue Principale - Ecquedecques
Tél. 03 21 02 33 19
regine.caboche@wanadoo.fr
www.ursuledepaon.com

In deze boerderij, beklemtonen de stijlvol ingerichte kamers de persoonlijke ontvangst. U waardeert beslist ook de seizoensgroeten en het fruit (witlof en aardbeien), producten die op de boerderij geteeld worden en aan de gasten gerveerd.



Helen Cauchy-Demey
Le jardin d'Helant
23 rue Principale - Ecquedecques
Tél. 03 21 57 40 44
Port. 06 14 82 65 84
contact@lejardindhelant.com
www.lejardindhelant.com

Gereputeerd om zijn gastenkamers en receptiealen, zal de «Jardin d'hélant» u bekoren met zijn jams uit de boomgaard, zijn artisanaal bier en het op hout gebakken brood. Helen Cauchy-Demey legt u uit hoe deze heerlijkheden klaar te maken.

Uitstappen in Lys romane

De toeristische dienst stelt u 8 uitstapen voor om het architecturale, gastronomische, industriële en spirituele patrimonium van de Lys romane te ontdekken:

- Langs het water,
- In het land van de Lys romane,
- Van de Clarence tot Guarbecque,
- De vallei van de Lacquette,
- De Scyrendale vallei,
- De vallei van de Nave,
- De vallei van de Lys,
- De legende van de Ierse prinses.

Vergezeld van een gids, gaat u op pad om kennis te maken met de inwoners, de landbouwers en de ambachtslui van de regio. Een reis in het hart van een agrarisch gebied waar het goed vertoeven is... ●

Een tochtje op donderdag

Elke donderdagnamiddag neemt Sophie Kalinowski u mee op ontdekking van het plattelandspatrimonium van de Lys romane. Deze erkende gids stelt u een "zachte" wandeltocht voor van 6 à 8km. Tijdens deze wandeling wordt u ontvangen door een kweker, een ambassadeur van de streek, die u zijn werk uitlegt. Schrijf u nu al in en vervoeg Sophie: de natuurlijke schatten van de Lys worden u ontsluit. ●



Inlichtingen:
Office de Tourisme du Pays de la Lys romane,
4 place R. Salengro BP 44 - 62192 Lillers cedex,
Tél. 03 21 25 26 71 - Fax: 03 21 25 10 88,
www.tourismepaysdelalysromane.fr

De natuurkundige Arago was in 1835 de eerste die het fenomeen van de putten van Artois bestudeerde. Het water infiltreert in de kalk die op het niveau van de vlakke van de Lys samengedrukt wordt tussen 2 ondoordringbare kleilagen. Van Lillers tot Aire-sur-la-lys is de kleilaag aan de oppervlakte vrij dun. Het gevangen put te boren en... het gevangen water ontspringt spontaan.

L'échalote de Busnes : une culture de tradition pour des plaisirs festifs

Sjalotten van Busnes : een culturele traditie voor feestelijk genot

In Busnes wordt de sjalot gekweekt, klaargemaakt en gevierd. Elk tweede weekend van september versieren de inwoners van Busnes hun dorp in de kleuren van de sjalot. Op de markt stellen de landbouwers hun sjalotten voor in vlechten, in bulk of in een netje.

De kunstenaars van de smaak garneren pasteien, broden en zelfs chocolade met sjalotten terwijl de leden van de Gastronomische Confrérie van de Orde van de Sjalot paraderen in ceremoniekleren. En wat de gastronomie betreft, zij kunnen smullen van een menu op basis van sjalotten (reservatie verplicht).

De vakkennis

Sinds ze meegebracht werd van de kruistochten kan de sjalot op veel enthousiasme rekenen. Sindsdien besteden de landbouwers heel veel aandacht aan het kweken van deze knollen. De kleigrond van de vallei van de Lys is



bij uitstek een grond voor het telen van sjalotten. Ronde bollen met een violet getinte binnenzijde voor de « Jersey », dik met een rozige binnenzijde voor de « Pol-

lonaise », uitgeroken met een witte binnenzijde voor de « Cuisine de Poulet »... een omschrijving van de uitverkoren variëteiten.

Zowel handenarbeid als het bewerken van kleine percelen zijn gereserveerd voor de teelt van sjalotten. Zoveel vereisten maken van Busnes de regionale hoofdstad van de traditionele sjalot. ●



Producenten van de sjalot van Busnes in de Lys romane

Vier landbouwers uit Busnes hebben hun krachten gebundeld om de beroemde sjalot te promoten. Samen richtten ze een vzw op en stelden ze een lastenboek samen dat de eigenschappen van de cultuur van de sjalot van Busnes definieert. **Bertrand Bourel, Luc Brévert, Joël Houbart, Lucie Delbarre et Sébastien Boulet** zijn de erfgenamen van Guillaume de Bune.

Twee onder hen nodigen u uit op hun boerderij om u te laten kennismaken met hun vakkennis:



Joël Houbart

Ferme Houbart
403 rue de la
Pierrière - Busnes
Tél. 03 21 66 04 48

Paulette Houbart en
zijn zoon Joël besten-
digen de traditie van

de authentieke cultuur op het familiale bedrijf in de Artois: steekproducten begeerd door sterrenkoks.

Lucie Delbarre et Sébastien Boulet

Le jardin de Busnes
Route de Saint-Venant - Busnes
Tél. 03 21 25 06 96
www.lejardindebusnes.fr

Van mei tot oktober ontvangen Lucie en Sébastien u in een groen kader. U heeft er de mogelijkheid om zelf meer dan 25 groentevariëteiten te plukken, waaronder de traditionele sjalot van Busnes maar ook fruit en bloemen.



Confrérie gastronomique de l'Ordre de l'Échalote de Busnes

Grand Maître Jacques Delporte
Tél. 03 21 54 30 90

Voogd van de traditionele cultuur, predikt de confrérie de deugden van de sjalot van Busnes van feest tot kermis. Elk jaar organiseert ze een kookwedstrijd waar het jong talent van de kokschoolen het tegen elkaar opneemt.



Isabelle et Guy Chochoi
Au Fournil Calonnais
Boulangier pâtissier chocolatier
382 rue de la Gare
Calonne-sur-la-Lys
Tél. 03 21 26 28 71

Isabelle en Guy Chochoi vernieuwen met enthousiasme de bakkerstraditie. Moeilijk te weerstaan aan de ruime keuze van speciale broden : met honing, lijnzaad... of wat dacht u van een zonnebrood? Zeker niet te missen zijn de artisanale witte en zwarte chocolade en de «Rocher praliné», de specialiteit van Guy Chochoi.

Blandine et Daniel Lucet

Épicerie
8 rue de Lillers - Busnes
Tél. 03 21 54 21 55

In het hart van het dorp vindt u een kruidenierswinkel waar de ontvangst en de smaak centraal staan. Blandine en Daniel Lucet staan reeds 28 jaar met enthousiasme ter beschikking van hun klanten om hen te bedienen met regionale producten die zowel authentiek als innovatief zijn. Als verbeterde verdediger van de traditie is Daniel ook Grootmeester in de Orde van de Peer van Frankrijk en ridder van de sjalot van Busnes.



Christelle et Jean-François Bar
Boulangier
16 rue de l'Église - Amettes
Tél. 03 21 27 09 34

Aan de voet van de kerk van Amettes kan je tijdens de noven en het hele jaar door op bestelling terecht in de artisanale bakkerij van Christelle en Jean-François Bar voor een «St. Benoît brood». Hun banketbakkerswerk afgewerkt met seizoensfruit is overheerlijk.

De streekmand "Proef la Lys romane"

Wanneer u op zoek bent naar een origineel cadeau kan niks de smaken van de streek evenaren.

Het netwerk «Savourez la Lys romane» een mand met boerderij en artisanale producten naar uw keuze samen. Genieten de voorkeur : de plaatselijke seizoensproducten geproduceerd door leden van het netwerk. ●



Idée gourmande

Reservaties en bestellingen

Office de Tourisme du Pays de la Lys romane,
4 place R. Salengro BP 44 - 62192 Lillers cedex,
Tél. 03 21 25 26 71, Fax : 03 21 25 10 88,
www.tourismepaysdelalysromane.fr



GIE de la Morinie - Lys

83 rte Nationale - Norrent-Fontes
Tél. 03 21 27 22 07

Zeven landbouwers, geassocieerd sinds 1984 bieden u doorheen de seizoenen een grote keuze aan zelf geteelde producten aan alsook dieren grootgebracht op hun bedrijven. Fruit, gevogelte, parelhoenders, konijn, zuivelproducten, soepen, terrines, waterkers, plantgoed en bloemen, evenveel uitnodigingen om de smaken van de regio te waarderen.

Geniet van de « Ascalat », het eerste chocolade aperitief op basis van sjalotten in Busnes. Deze originele creatie van Jean-Claude Janson ontleent zijn naam aan Ascalon, het dorp waar de kruisvaarders de sjalot of de «échalogne» vonden, geassocieerd met de laatste lettergreep van «chocolat» (chocolade).

Le lingot du Nord : une culture labellisée pour des savoir-faire gourmands

De witte boon van het noorden : een gecertificeerde cultuur voor culinaire vakkennis

Als hoofdstad van de cassoulet, dankt Castelnaudary zijn reputatie aan de restauranthouders en de gebruikte producten. Sinds 1938 vergezelt de lange witte boon de cassoulet. Met haar smeltende textuur en dunne pel kan deze gedroogde groente op het enthousiasme van veel gastronomen rekenen. Dankzij haar uitstekende smaak kreeg de witte boon in 1999 een superieur kwaliteitslabel toegekend. In 2003 leidde dit tot de toekenning van het « IGP » kwaliteitslabel (Protected Geographical Indication).

Dit hoogwaardige kwaliteitslabel werd trouwens ook in 2006 toegekend aan de groene sperzieboon.

Het vakmanschap

De kleigrond van de vallei van de Lys is de voedingsbodem voor de kwaliteitsvolle reputatie van de witte boon en de groene sperziebonen. De kleinschaligheid van de familiale bedrijven bevordert eveneens hun culti-



vatie. In mei plant de landbouwer de bonen en op het einde van de zomer trekt hij de planten uit. Dan drogen de bonen, de peulen en het loof in de wind op hoppers.

Na het drogen, stockeert men alles in een droge ruimte. De bonen worden uit de peulen verwijderd door te slaan en dit in functie van de bestellingen. Laatste stap voor het verpakken : het manueel sorteren. ●



Telers van de lingots du Nord in de Lys romane

Dertig landbouwers en een verpakker hebben ervoor gekozen om minutieus het lastenboek van de « lingot du Nord, rood label » te respecteren. Hier duidt de kwaliteit geen compromissen: elke teelt wordt door een onafhankelijk organisme gecontroleerd. Proef deze gedroogde groenten en u zal de inspanningen van de landbouwers weten te waarderen.



9 Martine Martiaux
2355 rue du Bois
Calonne-sur-la-Lys
Tél. 03 21 26 1049



10 Abel Raeckelboom
1149 rue de Robecq
Calonne-sur-la-Lys
Tél. 03 21 27 5499

Christian Leblanc

La maison Leblanc
1 rue N. Delobelle - Burbure
Tél. 03 21 02 24 83

In de familiale beenhouwerij betegeld met kleurrijke wandtegels bieden Corinne en Christian Leblanc, geassisteerd door hun zoon Antoine, een grote keuze aan traditionele fijne vleeswaren. De specialiteit van het huis? De « Berchalothe » (zuivere varkensworst met de sjalot van Busnes) die enkel wordt bereid van mei tot september. Een uitgelezen gerecht voor op de barbecue!



33



27

Éric Pomart

Artisan boucher, charcutier
68 rue de Ferfay
Hurionville - Lillers
Tél. 03 21 02 24 58

Bij Éric Pomart is het moeilijk kiezen tussen de vleespastei, de plattelandsterrine met de sjalot van Busnes, de gerookte worst en de leverpastei met pruimen. Er is geen twijfel, deze beenhouwer respecteert de traditie van de artisanale fijne vleeswaren. De gemoeidelijke ontvangst in de winkel vervolledigt het vakmanschap.

Robert Van Inghelandt

Traiteur-Boucher-Charcutier
15 rue R. Salengro - Isbergues
Tél. 03 21 02 17 71
www.van-inghamlandt.fr
rvaninghelandt@wanadoo.fr

De reputatie van Robert Van Inghelandt overstijgt de grenzen van Isbergues. Deze winkel wordt druk bezocht niet enkel omwille van de kwaliteit van de traditionele fijne vleeswaren maar ook omwille van de vriendelijkheid waarmee het personeel u onthaalt.



26



34

Édith et Olivier Facon

Boucher, Charcutier
158 rue R. Salengro - Isbergues
Tél. 03 21 02 16 56

Gevestigd sinds vier jaar in Isbergues, verwelkomen Edith en Olivier Facon u hartelijk in hun zaak. Uit de overheerlijke traditionele bereidingen van de slager moet u zeker de fijne pastei op grootmoeders wijze en de gerookte andouille worst met sjalot van Busnes proeven.

Idée gourmande



“Ontdekkingsstages” in Lys romane

Dynamische landbouwers en ambachtslui stellen u voor actief deel te nemen aan verscheidene activiteiten die representatief zijn voor het vakmanschap van hun regio.

Te vermelden waard is het oogsten van de rode vruchten bij Sébastien Boulet in Busnes (03 21 25 06 96), het bereiden van traditionele confituur bij Colette en Jean-Baptiste Gevas in Amettes (03 21 27 15 02) en de culinaire workshops van Marc Meurin in het kasteel van Beaulieu in Busnes (03 21 68 88 88). ●

Inlichtingen en reservaties rechtstreeks bij de dienstverleners.

La bottine lilléroise

Gedurende twee eeuwen, stond de schoonijverheid centraal in Lillers. Ter ere van deze verdwenen industrie heeft Maurice Ronsin de “bottine lilléroise” gecreëerd, een smakelijke mengeling van chocolade, speculaas en jenever van Houille. Deze chocoladespecialiteit in de vorm van een klassieke enkelhoge stapschoen is de ambassadeur van de Lys romane geworden.



Op de kermis van de witte boon van het noorden en de sperzieboon wordt het seizoen ingehuldigd. Dit feest gaat door elke eerste zondag van oktober en moet gevierd worden met de landbouwers. Vergeet uw maaltijd niet te reserveren!

Les fruits rouges : une culture de saison pour des envies festives

De rode vruchten : een seizoenscultuur voor feestelijke geneugten

Als eerste rode vrucht van de lente, fleuren de aardbeien de tuinen op en besmeuren ze de snoetjes van de kinderen. De lekkerbekken weten waarom ze dit lusten ! Rijk aan vitamines en caloriearm is de aardbei de ideale partner voor elk dessert.

In de Lys romane, teelt men sinds twintig jaar deze smeugige vrucht. De serres strekken zich uit op de weides rond de boerderijen. En de reputatie van de aardbeien van Lingham stopt niet aan de grenzen van de regio.

Het vakmanschap

In de Lys romane breekt de cultivatie van de aardbeien met de traditie. De aardbeien worden gekweekt in serres in hangende tuinen. Deze techniek laat toe dat de aardbeien niet in contact komen met de vervuilende grond waardoor het gebruik van pesticiden beperkt wordt. Verpot in juli, groeien de plantjes in een natuurlijke omgeving waarbij individuele druppeltellers een aangepaste voedingoplossing toedienen. Hierdoor controleert de landbouwer beter de bemesting van de aardbeiplanten.



Zonder zich te moeten bukken, ontlast deze productie op manshoogte de ruggen van de plukkers. Het oogsten start in maart en de aardbeien, omringd door alle nodige zorg, worden zachtjes in schaaltees neergelegd.



Bruno Delarre
Ferme familiale de Maurice et Marie Berthe Delarre
13 rue de Lambres - Lingham
Tél. 03 21 02 5006

In het familiale bedrijf koos Bruno Delarre ervoor om de traditionele activiteiten te veruimen door het telen van heerlijke aardbeien. In het seizoen van midden mei tot einde september weten de liefhebbers van deze rode vrucht hun weg te vinden naar deze boerderij waar er rechtstreeks aan particulieren verkocht wordt.

De "Groseillé d'Artois" in de Lys romane

Van zijn passie zijn werk maken dat was de uitdaging die Eric Matton (teler van rode vruchten) aanging. Vandaag produceert hij een sprinkelende drank op basis van de aalbessen uit zijn velden. Het brouwproces van dit aperitief dat luistert naar de naam "Groseillé d'Artois" is gestoeld op de traditionele methode en is verkrijgbaar in vier variëteiten : sec, demi-sec, zacht en cassis.

Eric Matton
Producteur de fruits rouges
groseilledartois@yahoo.fr
Tél. 03 21 02 52 17

118 rue de Guarbecque
Isbergues



Marc Meurin
Le château de Beaulieu
rue de Lillers - Busnes
Tél. 03 21 68 88 88
www.le-meurin.fr

In het midden van een bebost park, zorgen de kwaliteitsvolle hoteldiensten en keuken ervoor dat het kasteel van Beaulieu een prestigieuze verblijfplaats is. De enige tweesterrenkok uit de streek Marc Meurin verenigt er traditionele streekproducten met gastronomie van de bovenste plank.



Thierry Widet
Le Buffet
22 rue de la gare - Isbergues
Tél. 03 21 25 82 40

Thierry Widet laat u een innovatieve en gulle keuken ontdekken die de geur van natuurlijke aroma's verspreidt op het ritme van de seizoenen. Deze vakkennis wordt vaak geprezen in de gastronomische gidsen. De vijf comfortabele kamers doen u een gastronomisch verblijf overwegen!



Olivier Callieu
Boucher-Traiteur-Restaurant
Le Campagnard
12-14 rue de l'Église - Lillers
Tél. 03 21 02 25 07

Recht tegenover de kapittelkerk van Lillers ontvangt Olivier Callieu u in een aangename, familiale sfeer. Grillades en rundskraai met sjalot van Busnes zijn de specialiteiten van deze chef beenhouwer.



Nathalie et Michel Garot
L'auberge de Virginie,
74 chaussée Brunehaut - Ferfay
Tél. 03 21 62 37 84

Dankzij de vakkennis van de familie Garot en zijn team, heeft het dorp Ferfay zich bekeerd tot de smaken van het zuidwesten etn Normandië. In zijn kleine traditionele herberg bedenkt Michel kwaliteitsgerechten op basis van verse producten van de Lys romane. Om er de vingers bij af te likken.



Idées gourmandes

Ontdek de streekgerechten

Witlof, waterkers, witte bonen van het noorden, sjalot van Busnes, rode vruchten en zuivelproducten, allen maken ze deel uit van de favoriete ingrediënten van veel gereputeerde koks. Erkende koks laten hun talent de vrije loop wanneer ze originele recepten samenstellen. Om hun gerechten te bereiden kiezen ze voor de producten van de Lys romane, geteeld of verwerkt door de leden van het "Savourez de la Lys romane" netwerk. Het respect voor de seizoenen en de nabijheid van de bedrijven zijn sleutelwoorden.

Trots op hun werk, onthalen deze restauranthouders u als echte ambassadeurs van hun streek aan hun tafel. U herkent ze door het uithangbord « Savourez la Lys romane » aan de ingang van hun zaak. ●

Marie et Maurice Ronsin

Manoir du Brûle
20 rue des promenades - Lillers
Tél. 03 21 53 49 86
Port. 06 08 85 52 02
mmronsin@orange.fr

www.manoirdubrule.com

Schenk u het kasteelleven in de gite van deze XIX de eeuwse kasteelhoeve cadeau. Eten ter plaatsen behoort tot de mogelijkheden.



Savourez la Lys Romane
Tradition et Savoir-Faire des Producteurs, Artisans et Restaurateurs

Les produits laitiers : des savoir-faire pour des plaisirs gourmands

Zuivelproducten : vakmanschap voor culinair genot

Zeldzaam zijn diegene die reeds geproefd hebben van de volle rauwe melk van de boerderij. In de Lys romane, hebben enkele melkveehouders ervoor gekozen om een deel van hun productie opnieuw volgens de oude manier te vervaardigen.

In de XIX de eeuw was de Nord-Pas-de-Calais gereputeerd voor haar boter. De boter werd gemaakt door de vrouwen terwijl de mannen de grond bewerkten. Het verwerken van de melk laat de echtgenotes vandaag toe thuis te werken op het bedrijf.

Het vakmanschap

In de Lys romane vervaardigen de landbouwers vandaag een niet gepasteuriseerde boter, gekarnd met de beste melk van hun veestapel. Zeer vol, respecteert deze boter de seizoenen: wit in de winter wordt ze goudgeel in de zomer wanneer de koeien in de velden grazen. De voeding, de verzorging, de hygiënevoorschriften en de beheersing van de technieken bezorgen elke boter van de verschillende bedrijven een eigen typische smaak en identiteit.



7

Geneviève et Daniel Garache

Ferme Garache
51 rue d'Hesdin
Westrehem
Tél. Fax 03 21 27 36 47
daniel.garache@wanadoo.fr

Bij de familie Garache wordt u in een groen en warm kader wegwijs gemaakt in de wonderlijke wereld van de zuivelproducten gemaakt met de melk van de eigen koeien (melk, boter, room...)

Gecertificeerd "Savoir Vert" ontvangt de boerderij het hele jaar door groepen.

Sommige landbouwers ontwikkelen een echte vak kennis en produceren verse room, platte kaas, slagroom, natuur yoghurt of gearomatiseerd met vruchten... overheerlijke hoeve producten.

Ontmoet u ze op de markt, in hun bedrijf of op hun rondes? Ga in op hun uitnodiging om de authentieke smaak van de Lys romane te proeven. ●



14

Jean-Jacques Martel

Ferme Martel
rue de l'Oblois - Mazinghem
Tél. 03 21 54 05 29

Afspraak in het bedrijf (polycultuur en veestapel) van Jean-Jacques Martel voor een aangename ontdekking van de zuivelproductie. Melk, boter, room, platte kaas, yoghurt en honing... al deze lekkernijen wachten op u in de boetiek. Open van maandag tot en met zaterdag van 9.30u. tot 19.00u.



18

Blandine Leuwers

Ferme pédagogique des petits Pas
16 rue du cornet Bourdois - La Flandrie - Lillers
Tél. 03 21 26 53 61
bleuwers@club-internet.fr

Blandine Leuwers en haar man, opvoeders in hart en nieren, delen hun enthousiasme met volwassenen en kinderen in moeilijkheden en met schoolkinderen van 3 tot 18 jaar. Zonder twijfel is dit bezoek aan het boerderijleven en de hoedieren zonder meer verrijkend. Elke zaterdagvoormiddag kunnen de klanten van het verkooppunt de boerderij vrij bezoeken. Verkoop van koeien- en geitenkaas tussen 10.00 en 11.00 uur.



Nathalie Neuville

Estaminet Saint-Benoît
15 rue de l'Église - Amettes
Tél. 03 21 27 18 03
Port. 06 85 61 35 19

Gemoedelijkheid, regionale keuken en traditionele bieren... dit zijn de ingrediënten die de taverne Saint-Benoît onweerstaanbaar maken. Een uitdaging die de kokkin sinds juni 2009 dagelijks aangaat. Een niet te missen afspraak voor de liefhebbers van de regio.



Idée gourmande

13

Carole et Didier Saloppé

Estaminet Le Sire-Jérôme
18 la Place - Gonnehem
Tél. 03 21 61 21 64

Deze karaktervolle pastorie van de XVII de eeuw zal uw hart veroveren. Regionale keuken, plaatselijke bieren en traditionele spelen onderlijnen de pittoreske sfeer. Wat u zeker moet proeven is het bier van het huis, de "Sire-Jérôme". Dit speciale brouwsel zal de liefhebbers bekoren.



37

Renaud Demarcq

Traiteur Brasserie
58 hameau de Cantraine - Lillers
Tél. 03 21 65 60 23
Port. 06 08 93 52 49
renaud.demarcq.traiteur@orange.fr

Van kindsbeen af gefascineerd door de schotels van de plaatselijke beenhouwer, besluit Renaud Demarcq de culinaire kunst onder de knie te krijgen. Deze specialist van het vlees startte zeer snel een traiteursdienst op. Vandaag bereidt hij in zijn eigen taverne de schotels uit zijn kindertijd: eenvoudige gerechten met authentieke ingrediënten.



Het bier van de Lys romane *

Deze hoprijke dranken kregen de naam Saint Benoît en Sire-Jérôme ter ere van 2 estaminets waar de liefhebbers en nieuwsgierigen ze kunnen ontdekken.

Ongefilterd en niet gepasteuriseerd serveert het goudblonde Saint Benoît bier van hoge gisting ons een authentiek smaak. De Sire-Jérôme, hergist op fles, overlaadt ons met de smaken van hop, mout en fruittinten.

Deze twee buitengewoon smakende degustatiebieren ontpoppen zich als perfecte ambassadeurs voor hun streek met buitgewone smaken. ●



Cybèle et Christophe Flajollet

Brasserie de l'hôtel de ville
Place R. Salengro - Lillers
Tél. 03 21 64 90 28

In een typisch en hartverwarmend kader staat de uitbater erop u te laten kennismaken met de smaken van de regio: waterkers van de Lys romane, de "lingots du Nord" (witte bonen), de sjalot van Busnes. De keuken zal u verleiden met haar smaak en veelzijdigheid.

38

