

Les délices de nos voisins

Spécialités régionales - Streekproducten - Spezialitäten

Toutes les régions ont leurs particularités ; elles leur permettent de se différencier les unes des autres et sont souvent affichées avec fierté. Cela est particulièrement vrai pour tout ce qui touche à la nourriture et aux boissons. Ces « spécialités régionales » sont notamment mises en avant pour attirer les touristes.



Fig. 1: Ça pue, mais c'est tellement bon : le fromage de Herve.

En principe, il existe deux types de spécialités : celle qui mise sur la qualité exceptionnelle du produit et celle qui mise sur son originalité. Par exemple, l'arrondissement de Heinsberg et la région de Sittard sont considérés comme le « paradis des asperges », et la région belge de Hesbaye (région autour de Saint-Trond/Borgloon) comme le « verger » de l'Euregio. Les asperges, ainsi que les pommes et les poires, qui poussent dans ces régions, sont particulièrement bonnes - même

si, naturellement, elles sont également cultivées ailleurs. Dans ces régions, l'agriculture constitue toujours un secteur économique important. Souvent, de petites exploitations agricoles s'associent avec des commerçants régionaux pour commercialiser, sous une même marque (un « label »), les produits locaux.

À côté de cela, il existe également toute une série de produits dont la fabrication est particulière, du moins dans la région. Le jambon d'Ardenne (d'Amel-Montenau, par exemple) ou la moutarde de Montjoie, par exemple. Le fromage de Herve est également très connu ; il est célèbre pour sa forme en cube, mais surtout pour son goût très prononcé (fig. 1). Mais attention : ce n'est pas par hasard qu'on l'appelle aussi « stinkkaas » (« fromage puant ») en néerlandais !

Les véritables connaisseurs mangent le fromage de Herve avec du sirop/stroop, une pâte d'un noir profond fabriquée à partir de pommes (et souvent de poires et de betteraves). Ils le tartinent sur leur pain ou l'utilisent pour cuisiner (fig. 2). D'ailleurs, le sirop et le fromage de Herve sont deux produits qui ont beaucoup de succès sur le marché d'Aubel. Chaque dimanche, ce marché attire de nombreux touristes - en raison des spécialités régionales qu'on peut y trouver, mais également du magnifique cadre qu'offre la petite ville d'Aubel (fig. 3).

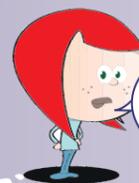
Le secteur de la pâtisserie compte également son lot de spécialités régionales ; quelque chose qui fait toujours plaisir lorsque l'on va rendre visite à des



Fig. 2: Avec des crêpes, du fromage, du pain ou comme ingrédient de cuisine : le « Sirop de Liège » convient pour tout.



1 Où se trouve le marché hebdomadaire le plus proche de chez toi ?
Quand a-t-il lieu ?
Quels sont les produits régionaux qui y sont vendus et d'où proviennent-ils exactement ?



En NL, Spa est synonyme d'eau minérale (« Spa rood/bruis » : eau gazeuse, « Spa blauw/plat » : eau plate).

TÄGLICH, JÄHRLICH, IMMER WIEDER

ENCORE ET TOUJOURS

DAGELIJKS, JAARLIJKS, TELKENS WEER OPNIEUW

amis ou des connaissances qui n'habitent pas dans la région : les « Hasseltse speculaas » ou les « printen » d'Aix-la-Chapelle, par exemple. Pour ce qui est des très populaires « gaufres de Liège », connues dans toute l'Europe, il vaut mieux les manger directement car c'est chaudes qu'elles sont les meilleures (fig. 6) !

Une autre pâtisserie typique, surtout dans le Limbourg belge et néerlandais, est la tarte aux fruits (« Limburgse vlaai »). Mais la pâtisserie la plus remarquable, c'est la tarte au riz (fig. 5) ; pour les étrangers, le fourrage de riz au lait peut sembler un peu étrange au premier abord, mais après la première bouchée... Souvent, la population nationale ne connaît même pas les spécialités régionales. À Aix-la-Chapelle, tout le monde sait ce qu'est un Streuselbrötchen, mais ailleurs on n'en rencontre quasi pas (fig. 4).



Fig. 4

Les « Streuselbrötchen » ne se trouvent pratiquement qu'à Aix-la-Chapelle.



Fig. 5

Typiquement « eurégionale » : la tarte au riz.



Fig. 3: Sur le marché d'Aubel, on parle plusieurs langues.



Fig. 6: Les gaufres de Liège, ou les « gauff' au suc »



2 Quel plat est une spécialité de ta région natale ?
Écris la recette et illustre-la par un beau dessin.



Marchés hebdomadaires chez nos voisins : as-tu découvert des produits que tu ne connaissais pas chez toi ? Rien de tel que le marché pour apprendre tes premiers mots en langue étrangère - on parie que tu peux lire les écriteaux ?



Fig. 7: Les petits pains (et le pain noir) allemands : de vraies spécialités pour les pays voisins.

Les boissons pourraient certainement faire l'objet de tout un chapitre. Interdit aux enfants, mais très apprécié par les adultes, c'est le genièvre : Jenever de Hasselt, Pekèt de Liège et Els de l'Eifel ou du Limbourg. Les spécialités belges de bières sont maintenant connues dans le monde entier ; les bières d'abbaye sont particulièrement appréciées (bières de l'abbaye de Val Dieu, par exemple). Une des boissons les plus appréciées de l'Euregio, qui a d'ailleurs du succès bien au-delà de nos frontières, est en même temps la plus simple : tous les Belges et les Néerlandais connaissent l'eau de Spa et de Chaudfontaine.