

VOYAGE AUX RACINES DU SUCRE !



Les Hauts-de-France sont en 2023 la Région Européenne de la Gastronomie et c'est une première en France. Lancée tout récemment au Salon International de l'Agriculture, cette labellisation événementielle et gourmande va faire connaître et rayonner la richesse de nos terroirs, de nos savoir-faire et de notre patrimoine. C'est aussi une magnifique opportunité de partager l'authenticité et la diversité de notre culture agricole et culinaire.

Et parmi les ingrédients incontournables de ce patrimoine, il y a... le sucre ! Symbole de gourmandise, de convivialité et de générosité, indispensable dans nos recettes, le sucre a fait naître tant de douceurs, desserts, bonbons et autres friandises emblématiques des Hauts-de-France.

Dans la région, le sucre de nos assiettes vient tout droit de nos champs. Première région française en termes de surfaces de betteraves à sucre, les Hauts-de-France sont fiers de leur agriculture et de leur savoir-faire sucrier. De nombreuses sucreries et entreprises utilisatrices de sucre sont implantées historiquement au cœur de notre territoire. Les betteraves sucrières, plantes aux nombreux débouchés, produisent le sucre, cette douceur absolue, devenue un ingrédient central de nos desserts.

Histoire, économie, culture, gastronomie, témoignages et décryptages, nous vous emmenons dans ce cahier spécial à la découverte de cet or blanc qui fait la fierté de toute une filière et le bonheur des becs à sucre.

Cultures
SUCRE
NATURE, PLAISIR ET ÉQUILIBRE

Aux racines du sucre

PARLER DU SUCRE, C'EST PARTIR À LA DÉCOUVERTE DE CEUX QUI CONTRIBUENT À FAIRE DE CETTE FILIÈRE UN MOTEUR ÉCONOMIQUE DE L'AGRICULTURE RÉGIONALE.

Guillaume Wullens, agriculteur à Nouvelle-Église (62), est installé depuis 2011. Il cultive 12 ha de betteraves sucrières sur les 80 ha que compte son exploitation. Passionné par son métier, le président de la Confédération Générale des planteurs de Betteraves du Nord et du Pas-de-Calais insiste sur l'importance historique et agronomique de la culture de la betterave sucrière dans la région. « Nous en cultivons depuis 150 ans sur mon exploitation, explique-t-il. Cette culture est ancrée dans notre histoire et dans nos paysages. »

UNE CULTURE TECHNIQUE

La culture de la betterave requiert « de la technicité et du savoir-faire », poursuit Guillaume Wullens. La betterave sucrière contribue à la diversité des assolements et de notre agriculture. En cette fin du mois de mars, l'agriculteur va commencer les semis. « De la qualité des semis, dépend quasiment

la moitié des rendements. C'est capital pour la croissance de la betterave. » Quant à la récolte, elle s'étale de mi-septembre à fin-novembre.

UNE PLANTE 100% UTILE

Avec une moyenne de 100 tonnes par hectare, Guillaume Wullens produit environ 1200 tonnes de betteraves sucrières par an. « Après transformation, cela donnera environ 190 tonnes de sucre. L'ensemble de ma production est livré au groupe Tereos à Lillers (62), qui alimente par exemple la production de boissons à Socx (59). Le sucre de mes betteraves fait donc seulement 100 km avant d'être incorporé à des boissons » Dans la betterave, tout est utilisé pour créer de multiples produits. « 75% des volumes de betteraves sucrières sont transformés en sucre et pour 25%, il y d'autres débouchés tels que l'alcool (super éthanol, alcool de bouche, alcools



© Semmy Demmou

techniques comme pour le gel hydroalcoolique...), mais aussi des fertilisants (écume, vinasse) et des pulpes pressées destinées à la filière élevage pour l'alimentation du bétail. » Et il aime à le dire : « c'est une fierté de savoir que je contribue à produire le morceau de sucre que je mets chaque matin dans mon café ! »

12 000
PLANTEURS
DANS LA RÉGION

200 000
HA DE BETTERAVES

De la betterave au sucre : UNE INDUSTRIE PERFORMANTE

40% DES SUCRERIES FRANÇAISES SONT IMPLANTÉES DANS LES HAUTS-DE-FRANCE. A VILLERS-FAUCON, DANS LA SOMME, LA SUCRERIE CRISTAL UNION DE SAINTE-EMILIE A ÉTÉ CRÉÉE EN 1857.

« La sucrerie fait partie du groupe Cristal Union depuis 2011 », explique Thierry Cousson, le directeur du site. « La sucrerie produit du sucre et de la mélasse à partir de betteraves cultivées par 1200 agriculteurs, dans un rayon de 22 km autour de l'usine. »

LE SUCRE CONTRIBUE AU DÉVELOPPEMENT DES TERRITOIRES

Le sucre est extrait de la betterave par une succession d'étapes : lavage, découpage, diffusion, filtration, évaporation, cristallisation, essorage et séchage. La sucrerie fonctionne en continu 7j/7 et 24h/24 durant la campagne,

qui s'est étalée cette année du 19 septembre 2022 au 3 janvier dernier. « Nous pouvons travailler entre 16 et 17 000 tonnes de betteraves par jour. » La sucrerie emploie 115 personnes, une équipe renforcée par des saisonniers pendant la campagne betteravière. « Après la campagne, il faut entretenir les machines, ce qui requiert de nombreuses compétences, des mécaniciens, des électriciens, des automaticiens. Cette année, le grand projet c'est la construction de l'atelier de déshydratation des pulpes. Cette nouvelle unité permettra de valoriser la chaleur résiduelle de l'usine et de baisser les émissions de CO2 de 90 % »,

s'enthousiasme Thierry Cousson. Le sucre produit sur le site de Sainte-Emilie est destiné à l'industrie agro-alimentaire et fournit des biscuitiers, des pâtisseries, des confituriers locaux, des chocolatiers ou encore des fabricants de boissons. La sucrerie Sainte-Emilie a toujours su innover pour être compétitive. En 2018, une nouvelle centrale de cogénération a permis d'améliorer les performances énergétiques du site. La sucrerie est aussi autonome en eau depuis quelques années. Une production engagée pour un sucre made in Hauts-de-France durable.

2 000 000*
TONNES DE SUCRE
PRODUIT.

*Source : campagne 2022



Un royaume de douceurs

ÊTRE LA PREMIÈRE RÉGION PRODUCTRICE DE SUCRE DE BETTERAVE A GRANDEMENT CONTRIBUÉ À LA RÉPUTATION GOURMANDE DES HAUTS-DE-FRANCE ! LE SUCRE DE BETTERAVE A FAIT NAÎTRE UNE MULTITUDE DE SPÉCIALITÉS LOCALES, MONDIALEMENT CONNUES.

BONBONS À FOISON

La région compte 10 des 25 confiseries françaises, qui régaleront la France de Bêtises de Cambrai, de Carambars, Chuques du Nord, Babelutte de Lille, Chique de Bavay ou encore Sottises de Valenciennes.



VERGEOISE

Que serait une Chandeleur sans la vergeoise ? Ce sucre obtenu par cuissons successives du sirop de betterave est un délice sur les crêpes. Dans le Nord, on l'appelle souvent cassonade, bien que ce soit le terme réglementaire pour le sucre roux de canne.

GÂTEAU BATTU, UN CHAMPION

Il est de toutes les fêtes en Picardie et particulièrement dans la Somme. Autant dire que ce gâteau en forme de toque de cuisinier a conquis le cœur des gourmands avec son moelleux et sa pâte aérienne. Dont le secret est le battage à la main !

GAUFRES, LES SOLEILS DES HAUTS-DE-FRANCE
Indissociables du nord de la France, les gaufres se déclinent en de multiples variantes, sèches du côté de Dunkerque ou fourrées du côté de Lille.



MACARON D'HONNEUR

Poudre d'amandes valencia, miel, blancs d'œufs et... du sucre toujours pour l'exquis macaron d'Amiens, ce biscuit sablé tendre et doré. Une spécialité perpétuée par une grande maison amiénoise depuis le 16^e siècle !

COUQUES ET CRAMIQUES

Les couques, ces brioches en forme d'enfant emmailloté nous réjouissent le palais durant les fêtes de Noël. Avec de gros morceaux de sucre, elles deviennent cramiques.

3

GROUPES SUCRIERS PRÉSENTS DANS LES HAUTS-DE-FRANCE : CRISTAL UNION, SAINT LOUIS SUCRE ET TEREOS

L'interview sucrée de CAMILLE DELCROIX, CHEF DU RESTAURANT BACÔVE



AMBASSADEUR DE LA GASTRONOMIE DES HAUTS-DE-FRANCE, LE CHEF CAMILLE DELCROIX EST UNE « BOUCHE À SUCRE ». LE CHEF DE BACÔVE REVENDIQUE LE SUCRE COMME UNE SOURCE INFINIE DE CRÉATIVITÉ.

QUELS SONT VOS SOUVENIRS D'ENFANCE LES PLUS SUCRÉS ?

Les souvenirs des desserts du dimanche de mes tantes et de mes grands-mères. Dans le Nord, les desserts rappellent la fête ! Ils s'appellent gaufres, tarte au sucre, tarte à la bière ! Mon grand-père était mineur dans le Borinage belge. Je me souviens des Couilles de Suisse, une pâte à pain avec de la cassonade qui croustille sous la dent, quel délice !

ET DANS VOTRE PARCOURS DE CHEF ?

J'ai travaillé 9 ans chez "Monsieur Meurin", à Busnes (62). Je me souviens du ballet des camions de betteraves à sucre en direction de la sucrerie de Lillers juste à côté. Le sucre m'a accompagné dans mon apprentissage de cuisinier bien sûr. Philippe Géniteau et Ludovic

Soufflet avaient une approche des desserts très complète avec des textures et de la technicité, de l'audace, de la sensibilité ! Je me souviens d'un parfait à la chicorée et au Genièvre de Houlle, où l'amertume de la chicorée était parfaitement équilibrée avec le sucre.

QUELLE EST VOTRE DÉFINITION D'UN BON DESSERT ?

Un bon dessert doit d'abord être léger, avec une belle aromatique, un jeu de texture et cette petite note d'acidité, équilibrée par la bonne dose de sucre. J'ai participé cette année en tant que Président et Jury à l'épreuve régionale du Championnat de France du Dessert à Valenciennes. J'ai été très impressionné par les juniors et par la prestation de Margot Mura et son dessert : la fleur de néroli

avec des pétales de meringue. Chez les pros, Quentin Joly-Vuillemin a proposé un dessert plein de finesse autour du café.

ET CHEZ BACÔVE ?

Le dessert est le dernier souvenir que l'on emporte du restaurant. C'est capital ! Ici, il y a toujours un pré-dessert, un dessert et des mignardises. Je propose souvent la tarte à la bière en mignardise parce que c'est régressif et juste délicieux. Le pré-dessert se décline autour du Genièvre de Houlle et c'est un sorbet poire en ce moment avec un bouillon aux épices. Et le dessert du moment sublime les agrumes avec un biscuit Madeleine et du poivre de Timut.

Bacôve, 8 Rue Caventou, St-Omer, <https://restaurant-bacove.com/fr/> Tél.: 03 21 95 21 33



La tarte à la bière et à la vergeoise de CAMILLE DELCROIX

SPÉCIALITÉ POPULAIRE, LA TARTE AU SUCRE ALLIE LE MOELLEUX ET LE CROUSTILLANT. UN VÉRITABLE DÉLICE !

INGRÉDIENTS :

Pour la pâte sucrée

- 450 g de farine
- 190 g de beurre
- 190 g de sucre glace
- 150 g de jaunes d'œufs

Dans un batteur, mélangez le beurre tempéré, la farine, les jaunes, le sucre et le sel jusqu'à obtention d'une pâte friable.

Pour l'appareil à bière

- 130 g de vergeoise
- 20 cl de bière
- 5 œufs
- 20 g de crème épaisse
- 30 g de beurre

Mélangez les œufs, la vergeoise, la crème épaisse, le beurre et un peu de bière. Mixez le tout jusqu'à l'obtention d'un appareil bien homogène puis versez le mélange dans le fond de tarte avant de cuire le tout au four pendant 20 min à 180°C (Th.6).

AGENDA *sucré*

FINALE NATIONALE
À LILLE
4 ET 5 AVRIL 2023

CHAMPIONNAT
DE FRANCE DU
DESSERT
UN CONCOURS CULTURES SUCRE
2023

SOUS LA PRÉSIDENTE
D'HUGUES POUGET
CHAMPION DE FRANCE DU DESSERT 2003

L'authenticité

Thématique 2023

LA FINALE DU CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT, LE 4 ET 5 AVRIL 2023 À LILLE

Depuis 49 ans, Cultures Sucre organise le Championnat de France du Dessert, un prestigieux concours qui a un double objectif :

- Faire évoluer la pâtisserie de restaurant en engageant les candidats à des pratiques écoresponsables.

- Valoriser le savoir-faire des pâtisseries et la transmission à travers la réalisation d'un dessert de restaurant, servi à l'assiette.

Ce concours réservé aux professionnels est ouvert aux élèves et apprentis (les « Juniors ») ainsi qu'aux chefs pâtisseries en poste (les « Pros »).

Les candidats participent à l'une des 8 épreuves régionales autour d'une création originale. Les meilleurs d'entre eux accèdent à la Finale nationale, où ils doivent réaliser en 5 h leur dessert ainsi qu'un autre, dont les ingrédients et le thème sont imposés par le Président du jury (cette année, le chef pâtissier Hugues Pouget). C'est tout naturellement qu'en 2023, Cultures Sucre a fait le choix des Hauts-de-France, en organisant la Finale nationale les 4 et 5 avril, au Lycée Hôtelier International de Lille !



www.instagram.com/championnatdefrancedudessert/

« LE GRAND GOÛTER » ET « LE GRAND SOIR », EN PARTENARIAT AVEC MANGE-LILLE SAMEDI 1^{ER} AVRIL

MANGE, LILLE! LE GRAND GOÛTER

Samedi 1^{er} avril 2023

Pour la première fois, les associations Mange Lille et Cultures Sucre s'associent pour célébrer les Hauts-de-France à travers l'organisation d'un « Grand goûter ».

Cet événement grand public se déroulera le samedi 1^{er} avril dans le Vieux-Lille, départ prévu à 14h Place du Théâtre. Occasion unique de mêler balade à pied, sur un parcours de 2 km, et découvertes gourmandes et sucrées.

C'est à travers 8 lieux que les participants pourront déguster sur place ou emporter des pâtisseries réalisées par des chefs passionnés.

De quoi régaler petits et grands !
www.mangelille.com



SAVOIR VERT LE SAVOIR VERT® "Raconte-moi la Ferme"

Le Savoir-Vert est une association regroupant plus d'une centaine de fermes pédagogiques dans les 5 départements des Hauts-de-France, qui reçoivent des scolaires tout au long de l'année. Cette année, la filière betterave-sucre et le Savoir Vert vont organiser en partenariat des ateliers spécifiques « De la betterave au sucre », au sein des exploitations cultivant de la betterave sucrière (visite au champ, explication simple du procédé sucrier et atelier autour de la gaufre) emblème de la Région Européenne de la Gastronomie Hauts-de-France 2023.

Rendez-vous prochainement sur le site du Savoir-Vert pour en savoir plus.
www.savoirvert.fr