LA GAZETTE D'ADELIA

FOCUS TERRITOIRE : CROIX ET SES ALENTOURS

DANS CE NUMÉRO

L'histoire de la commune

Une ville au cœur d'une grande Métropole

Les spécialités du Nord-Pas-de-Calais

L'histoire de la ville

Croix est une commune française située dans le département du Nord, en région Hauts-de-France. La ville fait partie de la Métropole européenne de Lille. Croix appartient à la région historique de la Flandre romane, qui a plusieurs fois changé d'appartenance du Moyen-Âge à la Révolution française.

Les origines de Croix ne sont pas connues et la ville apparaît soudainement dans l'histoire au Moyen-Âge, comme c'est le cas pour plusieurs villes de la région (notamment Lille et Bruges).

La terre de Croix est érigée avec celle de Flers et de Boncourt en comté par l'archiduc Albert, le 14 avril 1617, pour Jacques de Noyelles, fils d'Adrien de Noyelles, chevalier, seigneur de Croix, vicomte de Noyelles. Croix devient en réalité française en 1668, à la suite du traité d'Aix-la-Chapelle, qui rattache à la France une partie du comté de Flandre dont la châtellenie de Lille (dont Croix fait partie). À la Révolution, la population atteint 1150 habitants, sans

compter les enfants de moins de douze ans, non dénombrés. Au XIXème siècle, la ville croît considérablement dans le sillage de Roubaix et Tourcoing au cours de la révolution industrielle et de l'essor de l'industrie textile.

Le développement de la ville et le fort accroissement de la population durant la deuxième moitié du XIXème siècle résulte de l'implantation à Croix, rue Isaac-Holden par Isaac Holden lui-même, industriel britannique, d'un peignage de laines employant des centaines d'ouvriers. Avec une cheminée de 105 mètres de haut, elle est la plus haute du monde ; mais fragile, elle est baissée à 92 mètres puis, durant la Seconde Guerre mondiale, elle est détruite par l'occupant.

Une ville au coeur d'une grande Métropole

La Métropole européenne de Lille (M.E.L) est une intercommunalité française de type métropole, composée autour des villes de Lille, Roubaix et Tourcoing située au centre du département du Nord dans la région des Hauts-de-France. Parmi les quatre premières communautés urbaines créées en 1967, elle prend d'abord le nom de Communauté urbaine de Lille (CUDL), puis, à partir de 1996, de Lille Métropole Communauté urbaine (LMCU), avant que la loi de modernisation de l'action publique territoriale et d'affirmation des métropoles ne la transforme en Métropole européenne de Lille (M.E.L) à compter du 1er janvier 2015.

Depuis 2020, la M.E.L réunit 95 communes sur un territoire de 672 km2 où résident près de 1,2 million d'habitants. Située au centre d'une aire géographique très densément peuplée, à l'extrême ouest de la plaine d'Europe du Nord, elle est encadrée au sud par le bassin minier du Nord-Pas-de-Calais et au nord par la Belgique avec laquelle elle partage 84 km de frontière. Cette position l'a amenée à développer des relations privilégiées avec les intercommunalités belges limitrophes, qui ont notamment débouché sur la création d'un groupement européen de coopération territoriale, l'Eurométropole Lille-Kortrijk-Tournai, et, plus largement, avec l'ensemble des territoires qui l'entourent, en particulier dans le cadre d'une instance de coopération transnationale qui associe également le bassin minier, nommée aire métropolitaine de Lille et comptant près de 3,8 millions d'habitants.

Les spécialités du Nord-Pas-de-Calais

Impossible d'évoquer cette région emblématique de la France, sans évoquer sa gastronomie, typique, gourmande et assurément célèbre.

Les spécialités salées

Le maroille : l'un des plus célèbres fromages français, est assurément un emblème culinaire de la région. Très fort en goût et en odeur, sa saveur s'adoucit lorsqu'on le cuisine en tarte ou en gratin. Son cousin, le vieux-lille, possède une odeur plus forte encore. Connu pour être le fromage préféré des mineurs de fond, ce pavé à la croûte grisâtre est aussi surnommé puant de Lille.

Le Welsh : ce plat d'origine galloise est un incontournable du nord. Goûteux et énergétique, il apporte les calories nécessaires pour affronter le froid des hivers lillois. Ce croque-monsieur amélioré se compose d'une tranche de pain imbibée de bière et recouverte de jambon et de cheddar. La préparation est gratinée au four et servie bien fumante dans son ramequin. La version complète est accompagnée d'un œuf sur le plat.

La carbonade flamande : cette recette à base de bœuf mijoté a des faux airs de bœuf bourguignon. Dans cette version du Nord-Pas-de-Calais, la viande mitonne longuement dans la bière, accompagnée de pain d'épices, de cassonade et de moutarde à l'ancienne.

Le Waterzooi : originaire de Belgique, ce plat signifie « eau qui bout » en néerlandais. Le waterzooi à la gantoise est une préparation de poulet mijoté aux petits légumes (pommes de terre, carottes, poireaux et céleri vert). Servie dans une sauce mêlant bouillon, citron et crème, cette soupe-repas se cuisine aussi avec du poisson.

Le Potjevleesch : il signifie « petit pot de viande » en flamand. Sa préparation intègre quatre sortes de viandes : lapin, porc, veau, volaille. Marinées dans la bière ou le vin blanc, elles mijotent ensuite longuement en terrine et sont assaisonnées d'épices et d'herbes aromatiques. Servi en gelée, ce plat froid peut paraître surprenant au premier abord.

Les frites : à Lille, la frite est un art à part entière ! Dans l'une des nombreuses baraques à frites de la métropole, vous pourrez déguster un cornet de frites fondantes et authentiques. Cuites à l'huile ou à la graisse de bœuf, à vous de choisir votre recette préférée.

Les moules : traditionnellement servies avec des frites lors de la braderie de Lille, les moules font bien évidemment parties des classiques lillois.

Les spécialités sucrées

Le merveilleux : originaire de Belgique, il se compose de deux meringues réunies par une belle couche de crème chantilly. Le merveilleux est servi coiffé d'une cerise sur un lit de copeaux de chocolat. Certaines pâtisseries remplacent la chantilly par une ganache maison.

La cramique : saupoudrés de sucre perlé, les cramiques sont des petits pains briochés agrémentés de pépites de chocolat ou de raisins secs.

La gaufre fourrée : elle était la préférée du Général de Gaulle. Particulièrement fine et savoureuse, elle est garnie de vanille, de rhum ou de cassonade.

La vergeoise : utilisée à volonté pour saupoudrer les gaufres, les crêpes et le pain perdu. On l'appelle parfois cassonade, mais il s'agit en réalité de sucre de betterave.

Que boit-on avec ça ?

L'art culinaire lillois se déguste accompagné de bières, la boisson de prédilection de la région. À la fin du repas, on vous proposera certainement un genièvre ou une chuchemourette. Le premier est un alcool de céréales (orge, blé, seigle ou avoine) distillé avec des baies de genièvre. La deuxième est un mélange de cassis et de genièvre. Très populaire au début du siècle, il connaît aujourd'hui un regain de popularité.