

PERSBERICHT

VERS, VERRASSEND EN LOKAAL: DE CULINAIRE PARELS VAN PAS-DE-CALAIS

Antwerpen, 22 juli 2020 - Bij Frankrijk denk je al snel aan gedekte tafels met stokbrood, rode wijn en bijzondere kazen tijdens zwoele zomeravonden. Niets lekkerder dan de dagverse en lokale varianten, waarvoor je bij Pas-de-Calais aan het juiste adres bent. Deze regio in Noord-Frankrijk kent talrijke lokale producenten van heerlijke producten. Met onder andere verse vis, streekproducten uit het binnenland en verschillende ambachtelijke bieren en wijnen heeft Pas-de-Calais alles in huis voor een culinaire reis vol cultuur, natuur en heerlijk eten.

Vers uit de zee

Het kustgebied in Pas-de-Calais heet de Opaalkust, een kilometerslange kustlijn met naast prachtige stranden en een wilde zee ook veel verse vis en zeevruchten. Kustplaats Boulogne-sur-Mer is de grootste vissershaven van Frankrijk en diverse lokale bedrijven hier zijn gespecialiseerd in verwerkte vis. Haal de vangst van vandaag op bij een van de vele viskramen in de idyllische vissersdorpjes, of geniet van een *plateau de fruits de mer* in de speciale visrestaurants aan de kust. Bijvoorbeeld bij [La Matelote](#) in Boulogne-sur-Mer of [Au Côte d'Argent](#) in Calais, beide voorzien van een Michelinster.

Noord-Franse wijngaard

Niets smaakt beter dan een goed glas witte wijn bij een heerlijk visgerecht. Ook dit is lokaal te verkrijgen in Pas-de-Calais: [de wijngaard](#) van Terril Haillicourt groeit de druiven die gebruikt worden voor de "Charbonnay", een heerlijke witte wijn met een boterige smaak. De druiven van ruim 2000 wijnstokken leveren hier elk jaar 800 flessen op.

Onmisbaar tijdens een borrel

Pas-de-Calais kent meerdere prijswinnende kaasrijpers, die hun beroep vol passie uitvoeren. Zo beheren de broers Antoine en Joachim al 30 jaar lang een [ambachtelijke kaasmakerij](#) in Wierre-Effroy. Voor hun kazen gebruiken ze de romige melk van boerderijen in de groene heuvels rond Boulogne-sur-Mer en dit zorgt voor extra veel smaak. Ook de overige kaasrijpers in de streek gebruiken veelal lokale ingrediënten en de prijswinnende kazen zijn in het hele gebied te proeven in restaurants, kaaswinkels of op de makerijen zelf.

Traditionele bieren

Al sinds de middeleeuwen is Pas-de-Calais een streek van bierbrouwers. Hier bevinden zich dan ook brouwerijen die al generaties lang de meest smaakvolle bieren produceren, van blond tot bruin en van wit tot tripel. Naast dagtrips langs verschillende brouwerijen kunnen deze ook individueel bezocht worden op eigen initiatief. Zoals bijvoorbeeld bij [Brasserie Quentovic](#) aan de kust van Montreuil-sur-Mers of bij [La Goudale](#) in Saint-Omer. De bieren zijn natuurlijk ook te bestellen op de zonnige terrassen die Pas-de-Calais rijk is, perfect na een dag vol cultuur!

Over Pas-de-Calais

Pas-de-Calais is een veelzijdig gebied in Noord-Frankrijk en een prachtige dichtbij bestemming! Je bent er in 2,5 uur rijden vanuit Antwerpen. Vlak na de Belgische grens ontdek je een rustige streek met typisch Franse charme en indrukwekkende landschappen. Natuur waarin je kunt verdwalen, van de stranden en de krijtkliffen langs de Opaalkust tot het zachte platteland en polderlandschap in het binnenland. Sprankelende cultuur is er in kleine, knusse steden als Arras, Saint-Omer, en Béthune. En ook in het geweldige [Louvre-Lens](#) museum en de Unesco-locaties in de vroegere mijnstreek. Een verrassend gebied, waar talrijke mooie (reis)verhalen over te vertellen zijn! Download de brochure gratis via [deze link](#). Meer info: www.pas-de-calais-toerisme.com

Noot voor de redactie, niet bestemd voor publicatie:

In het persdossier vindt u inspiratie voor uw reisreportage in Pas-de-Calais. Voor achtergrondinformatie, een individuele persreis en hoge resolutie beeldmateriaal kunt u contact opnemen met:

USP Marketing PR

Contact : Kornelis van der Krieke
Telefoon : 020 - 42 32 882
Email : pasdecalais@usp.nl