





Belgique Bruxelles		
Pays Bas Amsterdam		
Luxembourg Luxembourg		

Présentation du Pays

- Les 3 pays ensemble forment le **Bénélux**, association de la 1^{ère} syllabe de chaque pays. Il désigne la réunion de 3 monarchies qui entretiennent une coopération économique plus étroite.
- La **Belgique** est divisé en 3 régions (Wallonne, Flamande et Bruxelles Capitale) qui sont fédérées. Elle accueille le parlement européen.
- Les **Pays Bas**. ¼ du pays est en dessous de la mer. 2 provinces : la Hollande Septentrionale et la Hollande-Méridionale.
- Le **Luxembourg** est un duché.

Us et coutumes

Petit Déjeuner	Copieux et complet avec café, céréales, œufs, fromages et charcuteries.
Déjeuner	C'est un repas simple et léger composé d'un sandwich. Les belges l'accompagnent de bières alors que les hollandais lui préfèrent du café au lait ou du thé.
Diner	Copieux et composé d'un plat chaud (viande, pommes de terre, légumes) et dessert.

Produits Marqueurs

Fruits et légumes	I.G.P. Raisin Westlandse, chicon (endive), asperge, chou de Bruxelles, A.O.P. pomme de terre Opperdoezer, Myrtille de Fagnes, fraises, prunes.
Charcuteries	I.G.P. Jambon des Ardennes, A.O.P. Jambon fumé d'Oesling, I.G.P. Viande de Porc et salaisons fumés du Grand Duché.
Poissons et fruits de mer	Hareng, sole, cabillaud, moules, turbot, truite des Ardennes. Harengs marinés, crevettes grises de la mer du nord.
Produits laitiers	A.O.P. Beurre des Ardennes, A.O.P. Beurre rose du Grand Duché. Mimolette (Hollande, vache, P.P.N.C.). Vieux Chimay (Belgique, vache, P.P.).
Desserts	Spéculos, chocolats, pralines belges (chocolat fourré), Bretzels, massepain (pate d'amande belge). Cacao (Van Houten). Drops (bonbon au réglisse).
Autres	A.O.P. Miel Luxembourgeois. Vinaigre Pundel.

Les fromages labélisés

Nom	Lait	Famille	Pays
Herve	Vache	P.M.C.L.	Belgique
Edammer		P.P.N.C.	
Gouda fermier		P.P.	Hollande
Leidse Kaas		P.P.N.C.	
Boeren Leidse			

Compléments d'informations

- Les Pays Bas sont le 1^{er} exportateur mondial de fromages.
- Heineken International est un groupe multinational de droit néerlandais. C'est l'un des plus grands brasseurs au monde : 115 brasseries autour du monde et 40 marques différentes avec notamment la brasserie Amstel et les brasseries russes Shikhan et Volga.
- La frite : Belges et Français revendiquent l'invention de la frite. Les Belges prétendent que les frites ont été inventées en Wallonie à la fin du 18^{ème} siècle. Les riverains de la Meuse avaient l'habitude de manger de la friture de petits poissons ; un jour où la pêche avait été mauvaise, ils ont essayé de remplacer le poisson par des morceaux de pommes de terre coupés en une forme qui rappelle celle des poissons. Le mot frite ne viendrait pas du participe passé du verbe frire, mais du fretin prononcé avec l'accent wallon, le fretin étant le nom donné aux petits poissons. Les Français assurent que les frites ont été inventées à Paris en pleine révolution ; les premières friteuses ayant été installées sous le Pont-neuf. Les Américains ont quant à eux définitivement tranché puisque les frites s'appellent « french fries ».
- Les beignets "américains" : ces pâtisseries apparurent pour la 1^{ère} fois au 16^{ème} siècle. Ils étaient cuits dans l'huile et les Hollandais les appelaient "olykoeks", ou gâteaux huileux. Les pélerins qui habitaient le pays emportèrent la recette en Amérique mais ils en firent de la grosseur d'une noix, d'où l'appellation américaine "doughnut".

- **Lieux touristiques en Belgique** : La ville de Bruxelles avec le parlement européen et le palais royal. Dans la région flamandes : Bruges que l'on appelle la Venise du Nord et ses dentellières, Anvers et ses diamants et Liège.
- **Lieux touristiques en Hollande** : Les canaux, les musées (Van Gogh) et le port d'Amsterdam. Rotterdam (port et zoo) et La Haye (siège du tribunal pénal international).
- **Lieux touristiques au Luxembourg** : La vieille ville de Luxembourg est classée au patrimoine mondial de l'Unesco. On appelle la région la petite Suisse.

Les spécialités culinaires

Plats	Accords
Jambon des Ardennes, Pâté Gaumais. Potage aux choux de Bruxelles. Asperges à la Flamande.	Bières Crémant de Wallonie
Carbonade flamande: bœuf, bière. Waterzooi de poissons ou de poulet. Lapin à la Lambic ou Moules Frites. Escalope de Veau au Gouda	Bières Cote de Sambre et Meuse
Gaufres de Bruxelles ou Liège et beignets. Tarte au sucre. Café et chocolat liégeois	Liqueurs Crémant du Luxembourg

Les boissons locales

- **Les boissons non alcoolisées** : On trouve des eaux (Aquarel, Valvert) minérales et de source (Charmoise, Reina).
- **Les boissons alcoolisées** :
 - **Les pays bas ne produisent pas de vin.**
 - **Vignoble de Belgique** : Les cépages sont les même qu'en France (chardonnay, riesling, pinot noir...). On compte 4 A.O.C. Les plus connue sont A.O.C. Cotes de Sambre et Meuse (900 HI/an) et une A.O.C. Crémant de Wallonie. on trouve aussi des vins de pays sous I.G.P. Jardin de Wallonie.
 - **Vignoble du Luxembourg** : essentiellement des vins blancs à base de Müller Thurgau (46%). On produit également du vin de glace, du vin de paille et un crémant. Il n'y a pas d'A.O.C. mais on trouve une marque nationale : Marque nationale des Vins Luxembourgeois.
 - **Les autres boissons alcoolisées** : Les bières (Belgique et Hollande), le gin Hollandais, l'eau de vie de genièvre ou de prunes, la liqueur de Mandarine Impériale (Belgique), Elixir de Spa et d'Anvers (Belgique, liqueur de plantes), Maitrank (A.B.V. belge)... Bols signifie liqueur en Hollandais.

Les bières belges

- **Les bières de fermentation spontanée** : Gueuze (rousse), Faro, bières aromatisées telle la Kriek (cerise).
- **Les bières de fermentation basse (Pils)** : Stella, Jupiler. Ce sont les pils qui sont les plus vendues sur le marché interne et en exportation. Elles représentent 75% de la production de bières belges.
- **Les bières de fermentation haute** : on distingue les bières de saison et les bières blanches (à base de malt et de froment et aromatisées à la coriandre et aux écorces d'oranges) comme la Hoegaerden (Bruxelles), les bières régionales et les bières d'abbaye, les bières trappistes (brassées à l'intérieur d'une abbaye trappiste. L'entièreté du processus de fabrication doit être exécuté ou supervisé par les moines trappistes. Seuls sept abbayes rencontrent ces critères en ce moment, et six sont situées en Belgique : West-Vleteren, Westmalle, Achel, Rochefort, Orval et Chimay. La septième bière trappiste est La Trappe, produite aux Pays Bas), Duvel.
- **La bière rouge** : La brasserie Rodenbach a lancé ce type de bière il y a plus d'un siècle. Pour le brassage, on utilise des moûts grillés, une fermentation à l'aide de plusieurs variétés de levures pour fermentation haute, et une culture de bacilles lactiques (comparable à la fabrication de yaourts). La bière repose après en fûts de chênes. Il en résulte une bière moyennement forte, agréable à boire, de couleur rouge profonde, et un goût typique, acide et fruité

