

ARRAS PAYS D'ARTOIS

Le magazine



UN CHAMPIONNAT DU MONDE ET UNE CONFRÉRIE...

POUR HISSER LA FRITE AU SOMMET DE SA GLOIRE

RECETTES DE CHEF, PRODUITS DU TERROIR, RESTOS...

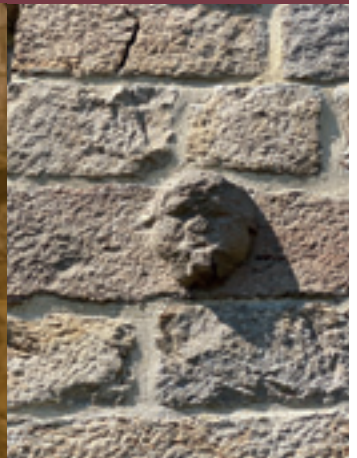
LES BONNES ADRESSES POUR VOS REPAS DE FÊTE



DANS L'INTIMITÉ DES SEIGNEURS DE LA TERRE ET DE LA GUERRE



DONJON DE BOURS



Ce donjon de grès ne vous laissera pas de marbre ! Au centre du village, se dresse fièrement le Donjon de Bours, désormais ouvert à la visite guidée. A l'intérieur de la maison forte, l'escalier à vis, telle une véritable machine à remonter le temps, vous invite dans l'intimité des seigneurs de la guerre de Cent Ans. Doutes, basse cour, tourelles en encorbellement, cellier voûté, salle publique, appartements privés... **rien ne manque à ce rare témoin des domaines médiévaux en Hauts-de-France.**

BY

ARRAS PAYS D'ARTOIS
Tourisme

OFFICE DE TOURISME DES LOISIRS ET DES CONGRÈS ARRAS PAYS D'ARTOIS

WWW.ARRASPAYSDARTOIS.COM



BIENVENUE



© AdobeStock

Pour dépasser l'intelligence artificielle, **UP'GRADEZ VOS ÉMOTIONS NATURELLES**

DEMANDEZ AU PLUS CÉLÈBRE CHATBOT DOUÉ D'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE DE VOUS DÉCRIRE LES CHARMES DU PAYS D'ARTOIS ET DE SA CAPITALE ANCESTRALE. IL VOUS RACONTERA, ENTRE AUTRES INEPTIES, QUE : "L'HÔTEL DE VILLE D'ARRAS, SITUÉ SUR LA MAJESTUEUSE PLACE DES HÉROS, EST UN EXEMPLE REMARQUABLE DE L'ARCHITECTURE FLAMANDE DU XVII^e SIÈCLE", OÙ "LES SALLES ABRITENT DES TRÉSORS HISTORIQUES, TELS QUE DES TAPISSERIES ANCIENNES, DES PEINTURES PRÉCIEUSES ET DES MEUBLES D'ÉPOQUE..."

UNE PUBLICITÉ FORT SYMPATHIQUE, CERTES, MAIS TRUFFÉE D'INVENTIONS. L'HÔTEL DE VILLE, CONSTRUIT À PARTIR DE 1502, DANS LE PLUS PUR STYLE GOTHIQUE FLAMBOYANT (ET NON BAROQUE FLAMAND COMME LES MAISONS DES PLACES), NE CONTIENT NI TAPISSERIES ANCIENNES, NI PEINTURES PRÉCIEUSES, MAIS RECÈLE EN REVANCHE **UNE EXTRAORDINAIRE TOILE MAROUFLÉE ET MILLE AUTRES RICHESSES... À DÉCOUVRIR SUR PLACE.**

MAIS SOYONS JUSTE, **LE CÉLÈBRE CHATBOT SEMBLE PRÉFÉRER LA CAMPAGNE À LA VILLE** (CE QUI LE REND ASSURÉMENT PLUS HUMAIN), EN COMMETTANT MOINS D'ERREURS SUR LE SUJET : "SI VOUS CHERCHEZ UNE ÉVASION TRANQUILLE LOIN DE L'AGITATION DE LA VILLE, LA CAMPAGNE AUTOUR D'ARRAS EST L'ENDROIT IDÉAL POUR VOUS RESSOURCER".

ALORS, SI LE PROGRÈS VOUS DONNE LE VERTIGE, VENEZ PLUTÔT GOÛTER AUX VERTIGES DE LA MONTÉE AU BEFFROI OU DE LA GRAND'ROUE DE NOËL, AVANT DE REPRENDRE VOS ESPRITS À LA CAMPAGNE : SENSATIONS NATURELLES GARANTIES. C'EST BIEN MIEUX "EN VRAI".

PORTRAIT EXPRESS

Réalisateur indépendant, originaire des Hauts-de-France, Frédéric Fiolet est passionné par l'histoire, les paysages et le patrimoine de sa région. Très jeune, il découvre que l'on peut raconter des histoires et transmettre des émotions par le biais de l'image. Il décide de faire d'une passion un métier. Caméraman de formation, il crée sa propre boîte de production, FF Production en 2004. Observateur du quotidien, il transforme l'anodin en récits extraordinaires. Depuis 2007, il a créé plus de 200 programmes (émissions, magazines, documentaires) pour France TV.



FRÉDÉRIC FIOLET

RÉALISATEUR CURIEUX, RACONTEUR D'HISTOIRES
ET EXPLORATEUR DU PAYS D'ARTOIS.

IL AIME RACONTER DES HISTOIRES ÉTONNANTES ET PLUS QUE TOUT, IL AIME LES DÉFIS. RÉALISATEUR, FRÉDÉRIC FIOLET EST L'AUTEUR D'UN DOCUMENTAIRE INÉDIT SUR LES TUNNELIERS NÉO-ZÉLANDAIS DE LA CARRIÈRE WELLINGTON, À L'OCCASION DES 15 ANS DE SON OUVERTURE AU PUBLIC. DE LA NOUVELLE-ZÉLANDE À ARRAS, IL RETRACE, AVEC UNE VÉRACITÉ HISTORIQUE POUSSÉE DANS LES MOINDRES DÉTAILS, L'ÉPOPÉE DE CES CONSTRUCTEURS DE GÉNIE VENUS DU BOUT DU MONDE POUR CHANGER LE COURS DE LA PREMIÈRE GUERRE MONDIALE. ILS ÉTAIENT PLONGÉS SOUS-TERRE IL Y A 106 ANS, LUI S'EST IMMERGÉ AVEC UNE ARMÉE D'EXPERTS DANS LES PROFONDEURS MÉCONNUES DE LEUR HISTOIRE. DANS LES COULISSES DU DOCUMENTAIRE "ARRAS 1917, L'HISTOIRE DES TUNNELIERS NÉO-ZÉLANDAIS".

“

*Ce film, c'est
80 jours
non-stop de ma
vie, mais il existe
uniquement
grâce à tous
les passionnés,
habités par cette
histoire, qui
nous ont aidés à
la transmettre
avec justesse et
émotion.*”

◆ **À L'ORIGINE DE CETTE AVENTURE,
IL Y A LE HASARD D'UNE RENCONTRE,
RACONTEZ-NOUS...**

Oui, c'était au Festival du Film à Arras. Christian Berger, le directeur d'Arras Pays d'Artois Tourisme, m'invite à interviewer Peter Jackson {NDLR : le réalisateur du Seigneur des Anneaux} venu en visite à la Carrière Wellington. Peter Jackson est lui-même le descendant de l'un des 446 tunneliers néo-zélandais venus creuser des tunnels pour relier les carrières souterraines d'Arras, dans la perspective de l'attaque surprise du 9 avril 1917. Passionné par l'histoire de la Première Guerre mondiale, il parcourt inlassablement les 22 km de galeries à la recherche de graffiti, plus particulièrement celui de Tom Walsh, le grand-oncle de sa compagne Fran Walsh, également tunnelier. Il nous a accordé quelques minutes d'interview et nous avons eu la chance de le suivre pendant ses recherches.

◆ **POURQUOI FAIRE DE CETTE INTERVIEW
UN DOCUMENTAIRE HISTORIQUE ?**

J'ai réalisé plus de 200 émissions dans la région et pourtant je ne connaissais pas l'histoire de la Carrière Wellington. C'est l'un des rares lieux de mémoire de la Première Guerre mondiale encore intact, où la nature n'a pas repris ses droits. Une

“bulle temporelle”, comme le dit Peter Jackson... Sous terre, face à tous ces graffiti, l'histoire s'écrit devant vous. Vous respirez le même air que les soldats, vous entendez les mêmes bruits. Ces hommes se sont engagés à partir à 20 000 km de chez eux pour un conflit qui ne les concernait pas directement. Très vite, je me rends compte que personne n'a encore raconté cette histoire incroyable par manque de connaissances et surtout de ressources documentaires. C'est comme ça que tout commence.

◆ **COMMENT RÉALISER UN DOCUMENTAIRE
AVEC SI PEU D'ARCHIVES ?**

D'abord en écoutant ceux qui savent. L'archéologue Alain Jacques, qui a redécouvert les carrières ; Sue Baker Wilson - archiviste de la ville minière d'où étaient originaires une grande partie des tunneliers - et bien d'autres historiens français, anglais et néo-zélandais apportent leur éclairage. Ensuite en menant l'enquête. En récupérant tous les plans d'époque et les journaux de marche, les seuls documents relatifs aux travaux quotidiens à l'époque, conservés à l'Imperial War Museums à Londres. Et puis en discutant avec les descendants, en cherchant des documents d'archives inédits, en recréant ce que l'on ne pouvait pas filmer avec la 3D

FRÉDÉRIC FIOLET

(création de Square Garden à Lille) et en travaillant avec des experts de reconstitutions historiques. Nous avons découpé le documentaire en trois actes chronologiques : les prémices de l'arrivée des tunneliers, le creusement et les dernières semaines. Ce film, c'est un an de travail préparatoire, de janvier 2022 à janvier 2023, pour 15 jours de tournage et 5 semaines de montage.

◆ DE QUELLE IMAGE ÊTES-VOUS LE PLUS FIER ?

Dans un scan d'article de presse issu du journal Newsweek - journal aujourd'hui disparu - il y a une image incroyable des 400 tunneliers embarquant à Auckland à bord du navire à vapeur, Le Ruapehu. Grâce à un archiviste de la bibliothèque d'Auckland, j'ai réussi à retrouver la photographie originale. Ce qui permet de réaliser un zoom d'une netteté parfaite sur les visages de ces hommes. C'est pour moi la plus belle image du film. Il faut savoir que toutes les images d'archives nous arrivent muettes. Il a fallu recréer l'ambiance sonore de chaque plan - soit 15 minutes de film au total - avec des sons authentiques de l'époque.

◆ COMMENT S'EST PASSÉ LE TOURNAGE SOUS TERRE ?

Nous avons tourné dans des zones de la Carrière Wellington inaccessibles au public. Le plus grand défi était la gestion de la lumière. Réaliser une séquence d'une minute nécessitait 1h30 de préparation. Et quand tu es sous terre, tu déprimes vite ! Je dis ça en plaisantant mais rester dans un environnement obscur, frais (11°C) et humide 15 jours d'affilée, ça pèse sur le moral. On comprend d'autant mieux ce que les soldats ont dû ressentir. Nous étions parfois 40 dans les galeries avec les figurants. Et il a fallu descendre tout le matériel nécessaire à la réalisation du film et aux reconstitutions historiques, qui nécessitent un millier de détails pour être crédibles.

◆ QUELS GENRES DE DÉTAILS ?

Chaque accessoire, casque, costume, pioche, jusqu'à la moindre tasse de thé est authentique. Cela représente des heures de travail, facilitées par l'extraordinaire collection et le savoir partagé par Alain Jacques et la conseillère historique Laurence Mortier. Nous avons casté avec Pictanovo des figurants qui ressemblaient physiquement à certains tunneliers. D'ailleurs, petite anecdote, l'auteur des textes du documentaire, Gautier Dubois, joue le rôle du major John Evelyn Duigan car il lui ressemble comme deux gouttes d'eau. Un véritable mineur originaire de Belgique creuse réellement une paroi de la carrière. La berline est d'époque, restaurée par les élèves du lycée professionnel Jacques-Le-Caron à Arras. Les figurants sont des membres de l'Association "The Diggers Côte 160". Tous ces détails font la richesse du film et nous embarquent dans l'histoire.

◆ QUE RETENEZ-VOUS DE CETTE EXPÉRIENCE ?

L'engouement de tous ceux qui y ont participé de près ou de loin. Ce film, c'est 80 jours non-stop de ma vie, mais il existe uniquement grâce à tous les passionnés, habités par cette histoire, qui nous ont aidés à la transmettre avec justesse et émotion. C'est un film collectif, né de la volonté de "passeurs de mémoire". BFM Grand Lille, France TV, et Arras Pays d'Artois Tourisme ont cru immédiatement à ce projet, co-produit par deux sociétés du Nord : FF Production et Kwanza. Le film a été diffusé en avant-première en mai à Arras, il est passé sur BFM TV et sur France 3. Il a été traduit en anglais pour être diffusé sur les chaînes australiennes, canadiennes et néo-zélandaises. Et peut-être en 2024 au French Film Festival en Nouvelle-Zélande...



Tournage du documentaire "Arras 1917, l'histoire des tunneliers néo-zélandais"

© Christian Berger

SOMMAIRE

MAGAZINE AUTOMNE-HIVER
2023/2024



© Cituation et Ensemble / Denis Cordonnier



© APA Tourisme



© LCDT



© M.L. Fréchet



© Adobe Stock

- 3 L'INVITÉ**
FRÉDÉRIC FIOLET, réalisateur curieux, conteur d'histoires et explorateur du Pays d'Artois
- 6 C'EST TOUT NEUF**
- 7 TÊTE D'AFFICHE**
LE CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA FRITE se déroulera à Arras le 7 octobre 2023
- 14 PATRIMOINE**
 - 14 **4 VILLAGES PATRIMOINE** très bien l'Authie
 - 18 Voir [ou revoir]... et revivre "ARRAS 1917 L'HISTOIRE DES TUNNELIERS NÉO-ZÉLANDAIS"
 - 19 **À VÉLO**, la Bataille d'Arras rayonne
 - 20 **SUR LES TRACES DES ENFANTS REBELLES**, une histoire romanesque du Pays d'Artois
 - 24 **SIRACOURT, VILLAGE MODÈLE** de l'architecture moderne "de plein champ"
 - 25 **EN BREF**
- 26 LOISIRS**
 - 27 **ESCAPE GAMES** : les spots où frissonner sans prendre froid cet hiver
 - 30 **CHAMBRES D'HÔTES ET HÔTELS** : 8 adresses immanquables en Pays d'Artois
 - 34 **3 SPOTS** pour se faire dorloter cet hiver
 - 35 **EN BREF**

36 ART DE VIVRE

- 36 **BALADE AUTOUR D'UN MENU DE NOËL** avec Maëllie Poynard
- 40 **8 ADRESSES INCONTOURNABLES** pour relever les repas de fête
- 42 **POMMES, POIRES ET PAYS D'ARTOIS**, vergers trognons et terroir à croquer
- 44 **POPOTES SANS CHICHIS** pour se régaler avec bonne humeur
- 46 **HALTE À LA FERME DES CHICONNETTES** et son musée "Terre de sucre"
- 47 **ART DE VIVRE** en bref

48 LA SÉLECTION DES ÉVÈNEMENTS AUTOMNE-HIVER

- 49 ÉVÈNEMENTS
- 56 TEMPS FORTS

60 IDÉES SHOPPING

64 CONTACTS

C'EST TOUT NEUF



LA CHANTEUSE ARAE COMPOSE UN TITRE DE NOBLESSE

*pour sa ville
"Arras"*

Son univers est unique et singulier. ARAE est née à Arras, s'est exilée à Londres puis à Valence pour y faire ses études, mais c'est le beffroi artésien qui lui inspire une chanson mélancolique et ô combien personnelle. Dans son titre "Arras", il est question de retour aux sources, de paix intérieure, de maturité. Sans se mentir, sans rien dissimuler, elle peut enfin faire la paix avec ses souvenirs et rendre hommage à la cité qu'elle a jadis rejetée. Pour boucler la boucle, ARAE a tourné son clip dans la superbe salle des fêtes de l'Hôtel de Ville. Dans son timbre, on devine une fragilité qui s'oppose vite à la force artistique. La voix posée et sûre laisse peu de doute à la conviction et la détermination de la jeune artiste.

// www.thisisarae.com • Instagram • YouTube • Spotify

© Droits réservés

DU VIN BLANC BIO SUR NOTRE TERRITOIRE

Un objectif de 450 000 bouteilles en Hauts-de-France avec 130 parcelles de 1,5 ha maximum à terme pour rester dans des tailles humaines et maîtrisables ! Des agriculteurs du Pays d'Artois qui deviennent alors vigneron. Voici le projet de la marque 130, qui a déjà sorti deux vins avec du raisin de type Chardonnay, un cépage qui se développe bien sur nos terres.

Les premiers vins produits par la marque 130 ont été baptisés *Azimuth* et *Parallèle 50*. Une troisième cuvée *Zénith* verra très vite le jour. Le projet est porté par la filiale du groupe Advitam, *Tervovéo*. Les acteurs travaillent en étroite collaboration avec les agriculteurs et sont formés, encadrés et conseillés dans une démarche de responsabilité sociétale afin de limiter les impacts sur l'environnement et favoriser la biodiversité. Le référencement est en cours mais vous pouvez d'ores et déjà trouver ces délicieux nectars dans les magasins *Prise direct*.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



© Denis Cordonnier



© Denis Cordonnier

© Drazen - stock.adobe.com

CHAMPIONNAT
DU
MONDE
DE LA
FRITE

ARRAS | 7 OCTOBRE 2023

The logo features a stylized white figure of a person running or jumping on the left, and a white trophy cup on the right. The text is centered and uses a mix of white and gold colors.



QUI DÉTIENT LE SECRET DE LA MEILLEURE FRITE AU MONDE ? *(Réponse le 7 octobre 2023 à Arras)*

EN

WHO HOLDS THE SECRET TO THE WORLD'S BEST FRENCH FRIES?

This is a must-attend event for French fry fans and potato pros. Come to the Grand'Place in Arras on 7th October for the first ever edition of the French Fries World Championships.

AMATEURS DE FRITES OU PRO DE LA PATATE, C'EST L'ÉVÉNEMENT À NE PAS MANQUER. RENDEZ-VOUS LE 7 OCTOBRE SUR LA GRAND'PLACE D'ARRAS, POUR LA PREMIÈRE ÉDITION DU CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA FRITE.

Il n'existait pas d'événement célébrant la frite du nord. Arras l'a imaginé. Sous l'égide de Charles de l'Écluse (lire encadré) et fort de l'expérience de la célèbre Fête de l'Andouillette qui rassemble chaque année, le dernier dimanche d'août, les gourmets sur les places, l'équipe d'Arras Pays d'Artois Tourisme s'est lancé le pari fou d'organiser un véritable championnat du monde de la frite. Objectif : valoriser ce fleuron culinaire,

emblématique du nord de la France, dans un territoire où la culture de la pomme de terre (au propre comme au figuré) est solidement ancrée. Un temps fort aussi du calendrier de La Région Européenne de la Gastronomie 2023. Les Hauts-de-France sont en effet la première région française à se voir décerner ce prestigieux label, après Minorque (Baléares) en 2022, Trondheim (Norvège) et la Lombardie (Italie).



François-Régis Gaudry parrainera cette première édition du Championnat du Monde de la Frite.
© Fred Stucin/Pasco And Co/Paris Premiere

EN PUBLIC

Cette première édition est parrainée par le journaliste culinaire François-Régis Gaudry (*On va déguster, Très Très Bon...*). La compétition s’adresse aussi bien aux professionnels de la restauration qu’aux experts amateurs (les inscriptions sont closes). Ils auront l’occasion de montrer leurs talents au sein de trois catégories : la frite authentique, la frite créative et la frite familiale. Comme une bonne frite ne va pas sans une bonne sauce, les cuisiniers pourront s’exprimer dans la catégorie “Meilleure sauce de frite”.

Les épreuves se dérouleront toute la journée en public (demi-finales le matin, finales l’après-midi) et les concurrents seront départagés par un jury composé de professionnels et d’amoureux de la frite, présidé par Jean-Paul Dambrine (lire p. 12 et 13). Un village de la frite permettra au public de profiter d’animations et bien évidemment de déguster des frites grâce aux friteries invitées. Les bières locales seront aussi au rendez-vous pour une journée chaude comme une baraque à frites !

UNE CONFRÉRIE *pour défendre la frite fraîche maison*



© Marie Porro / Arras Pays d’Artois Tourisme

Les confréries existent depuis le Moyen-Age et leur rôle est de veiller sur les produits et savoir-faire d’un territoire. C’est aussi un moyen de promouvoir les patrimoines gastronomiques hors de leur région d’origine. Cette tradition est particulièrement vivace dans les Hauts-de-France, mais la frite n’était jusqu’alors pas défendue. D’où la création en juin dernier à Arras de la Confrérie de la Frite Fraîche maison, qui s’est donné pour mission de valoriser ce patrimoine emblématique des Hauts-de-France. Le premier chapitre de cette jeune confrérie, qui réunit de vrais amoureux de la frite maison, s’est tenu lors de la Fête de l’Andouillette à Arras, le 27 août dernier.

POUR RIEN AU MONDE ILS N'AURAIENT MANQUÉ CETTE OCCASION D'ASSOCIER L'IMAGE DE MARQUE DE LEUR ENTREPRISE À CELLE DE LA FRITE. PAS N'IMPORTE LAQUELLE : LA FRITE D'EXCEPTION, CELLE QUI INVITE À LA FÊTE ET AU PARTAGE, QUI RESPIRE LE TERROIR ET CULTIVE LES SAVOIR-FAIRE. FOCUS SUR LES PARTENAIRES DU CHAMPIONNAT... QUI SONT DÉJÀ CHAMPION DANS LEUR DOMAINE.

LE CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA FRITE “DONNE LA PATATE” À LEUR ENTREPRISE

CRÉDIT AGRICOLE NORD DE FRANCE

Acteur régional de premier plan dans le Nord et le Pas-de-Calais, le Crédit Agricole Nord de France accompagne au quotidien plus d'un million de clients sur son territoire. Aux côtés des particuliers, agriculteurs, entrepreneurs, professionnels, artisans, des entreprises et des collectivités territoriales, la Caisse régionale soutient et développe l'économie régionale. Elle est le partenaire historique de l'agriculture et de la filière agroalimentaire dans le Nord et le Pas-de-Calais. Fort de ses valeurs mutualistes et de son ancrage territorial, le Crédit Agricole Nord de France accompagne les acteurs et les animateurs de la vie locale et régionale. Il est fier de s'associer au championnat du monde de la frite à Arras, une belle vitrine pour notre région. Cet évènement contribue à la mise en lumière d'un emblème culinaire qui représente le cœur et la convivialité de nos habitants.

CREDIT AGRICOLE NORD DE FRANCE

Agir chaque jour dans l'intérêt de nos clients et de la société.



ILS PRÊTENT AUSSI LEUR CONCOURS
AU SUCCÈS DU CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA FRITE :

DESMAZIÈRES

Spécialiste de la production et de la distribution de semences de pommes de terre et de bulbes potagers.

// desmazieres.fr

ONE EVENTS LIVE

Sonorisation, éclairage, vidéo, énergie, structures scéniques, mobilier, effets spéciaux, pour l'évènementiel.

// 1-events.fr

PARTENAIRES MÉDIA

FRANCE 3 HAUTS-DE-FRANCE

Pour voir :

- une des 4 finales, en direct à 15h35 (France 3 régionale)
- le documentaire de 26 minutes diffusé le samedi 14 octobre à 20h40, (France 3 nationale)
- Le documentaire de 52 minutes diffusé le 6 novembre à 9h20 (France 3 régionale) et rediffusé sur la RTBF (date à venir)

// france.tv/france-3/

FRANCE BLEU NORD

Pour vivre l'évènement en direct, toute la journée.

// sur 94,7 FM.



BLANC DE BŒUF

Traditionnellement utilisée dans le Nord de la France pour la cuisson des vraies frites, auxquelles il procure une saveur toute particulière, **Blanc de Bœuf** est confectionné à partir de graisse animale de bœuf, sélectionnée et raffinée avec le plus grand soin. Il confère aux mets frits, un goût légèrement confit, ainsi qu'un moelleux et une croustillance incomparables. Cette aide-culinaire iconique employée par les friteries nordistes, séduit par son goût authentique qui respecte les aliments frits.

C'est aussi l'allié du fait-maison, appréciée des grains de champion qui adore cultiver l'art de la frite en famille ou entre amis, autour de la table.

// vandemoortele.com

HEDIMAG

Quoi de plus naturel, pour un des acteurs majeurs dans le domaine de la **conception-réalisation de commerces mobiles** (en France comme à l'étranger), que de s'inscrire dans le décor du Championnat du Monde de la Frite ? Carrossier-Constructeur implanté à Hazebrouck depuis 35 ans, **Hedimag** développe une gamme variée de véhicules magasins (camions, remorques, kiosques, semi-remorques, containers, triporteurs...), aménageables selon les activités de sa clientèle (food truck, snack, pizza, pâtisserie, boucherie, sushis, billetterie...), en assurant la prise en charge des projets de l'étude à la livraison.

// hedimag.com



PARTENAIRES INSTITUTIONNELS :

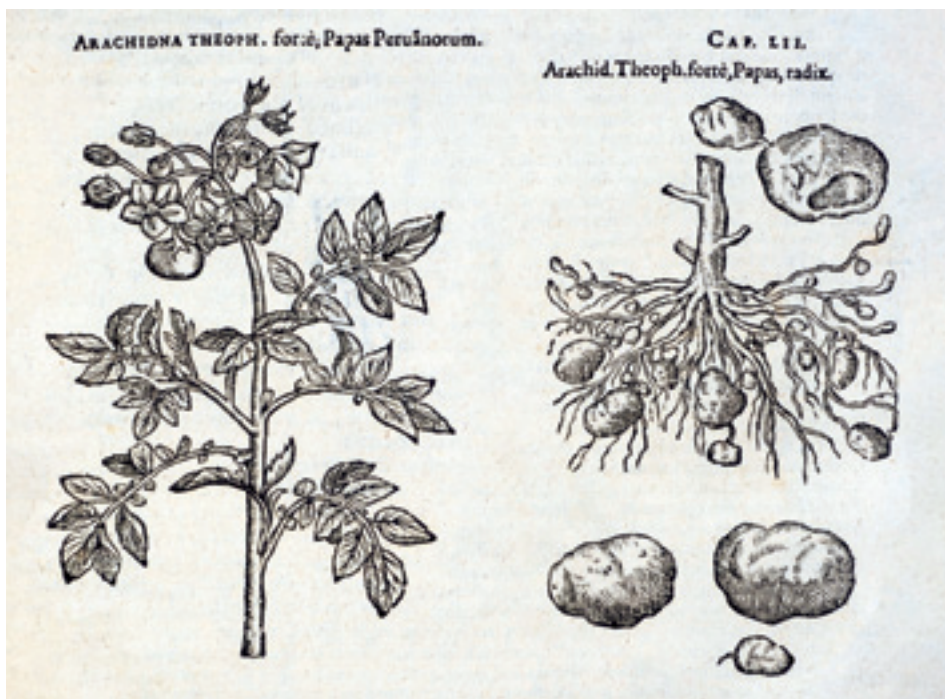




CHARLES DE L'ÉCLUSE, UN ARRAGEOIS AU BERCEAU DE LA PATATE

Bien avant d'autres en Europe, et deux siècles avant Parmentier, il a cru en ce curieux tubercule venu des Andes. Né à Arras en 1526, Charles de l'Écluse a parcouru les Pays-Bas pour étudier de nombreuses disciplines. Professeur de botanique à l'université de Leyde, où il créera le Hortus Botanicus Leiden, un jardin botanique des plus importants d'Europe, il s'est passionné pour la flore exotique. On trouve dans son traité de botanique *Rariorum plantarum Historia* (1601), une des premières descriptions précises de la pomme de terre (même s'il la classe dans la famille des arachides !), ainsi que le plus ancien dessin connu de la pomme de terre, une aquarelle offerte en 1589 par Philippe de Sivry, prévost de Mons, botaniste et ami de Charles de l'Écluse, qui lui expédia également deux précieux tubercules, qu'il s'empressa de cultiver.

Portrait de Charles de l'Écluse, réalisé lors de son séjour à Vienne, en 1585, attribué à Jacob de Monte. © Domaine public



FRITERIES, UN PATRIMOINE EN NORD

L'HISTOIRE DÉBUTE SUR LES BORDS DE LA SEINE, À PARIS, À LA RÉVOLUTION FRANÇAISE. GRÂCE À ANTOINE PARMENTIER, LA CONSOMMATION DE POMME DE TERRE COMMENCE ALORS À SE GÉNÉRALISER EN FRANCE.

Les marchands ambulants du Pont-Neuf la font frire dans une marmite de graisse, comme des beignets. A l'époque et jusqu'à la fin du XIX^e siècle, cette « pomme Pont-Neuf » est coupée en lamelles (aujourd'hui « Pont-Neuf » désigne une frite de taille classique). Frederik Krieger dit M. Fritz, un forain bavarois, vient apprendre la technique dans le quartier des Halles et fait fructifier la recette dans les foires belges. C'est lui qui invente le concept de la baraque à frites et a l'idée de les couper en bâtonnets.

Depuis la Belgique et la France se disputent (amicalement) leur paternité et les friteries se sont développées de chaque côté de la frontière. Reine de

la restauration rapide avant l'heure, la baraque à frites s'inscrit dans une longue tradition de commerce ambulant à destination de la classe populaire et ouvrière. Mais si chez nos voisins le fritkot est devenu une institution nationale que tout Belge s'enorgueillit de fréquenter, chez nous, passée la Picardie, la baraque à frites est mésestimée, voire méconnue des régions réputées plus gastronomiques. Son secret : l'emplacement, au coin d'une rue passante, au détour d'une nationale ou sur une place. Il y aurait actuellement 1 400 friteries en France dont plus de la moitié dans les Hauts-de-France, selon le site les-friteries.com qui organise chaque année un classement. Les nordistes trustent inmanquablement chaque année les premières places du palmarès.



JEAN-PAUL DAMBRINE TOUJOURS LA FRITE !

IL A FAIT DE LA FRITERIE UNE INSTITUTION. ET À 75 ANS, IL N'EST PAS PRÊT DE RACCROCHER. RENCONTRE AVEC M. SENSAS, JEAN-PAUL DAMBRINE, QUI PRÉSIDERA LES JURYS DU CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA FRITE EN OCTOBRE PROCHAIN.

LES PREMIÈRES ANNÉES

Je suis né à Neuville-Saint-Vaast en 1948. Mon père était mineur. Ma mère est arrivée de Pologne et travaillait dans une ferme. Je n'aimais pas l'école. Alors dès que je pouvais, j'allais travailler dans les fermes. J'aimais aussi déjà être en cuisine. J'épluchais les légumes de ma mère, je dressais la table. À 14 ans j'ai eu mon certificat d'études et j'ai décidé de travailler. J'avais trouvé un contrat d'apprentissage dans une grande boucherie de Souchez, mais mon père m'a orienté vers la mécanique de précision où j'ai passé dix ans, de 1962 à 1972.

LA VOCATION DE FRITEUR

Je pars à l'armée en 1968, j'ai une permission et j'emmène mon épouse à la ducasse d'Arras. On décide de manger une frite. Et là, je dois faire la queue. Je dis à ma femme : ça serait moi, tu verrais ! Pourquoi tu l'fais pas ?, elle répond. Ah bon, ça te plairait de faire ça avec moi ? Allez, j'achète une caravane et on y va.

J'ai été libéré de l'armée le 20 avril 1969 à 11h. A 20h30, j'ai vendu mon premier cornet de frites au bal du muguet à Ablain-Saint-Nazaire, avec Stéphane Kubiak. Et je n'ai pas arrêté depuis. À l'époque, il y avait un friteur à Arras, un à Lens, un à Liévin et c'est tout. Maintenant il y en a à chaque coin de rue ! J'ai ouvert les portes. J'en ai fait un métier professionnel. Quand vous faites bien le travail, que c'est bon et que c'est propre, le boulot arrive.

LA SAGA SENSAS

J'avais un petit camion HY, je l'avais équipé moi-même comme j'avais travaillé dans la mécanique. On faisait un haillon, on mettait en blanc, on mettait une friteuse et une trappe et puis voilà. Et j'ai fini par avoir dix camions. Je ne faisais que les sorties de bal. Puis on m'a proposé d'aller au stade Bollaert. J'y suis entré en 1976 et j'y suis encore. Ça a été un tremplin commercial pour moi. Je n'ai plus que deux emplacements à l'extérieur. Les soirs de match, ça peut être 500 kg de frites comme une tonne et demi.

En 1982, j'ai ouvert une brasserie, puis d'autres tout en continuant les frites. Aujourd'hui j'ai trois friteries fixes : une à Lille, une à Carvin et une à Liévin. J'ai aussi une brasserie à Liévin et 25 baraques à frites. Cela représente 50 salariés et 80 vacataires. Et je lance la franchise Sensas avec une friterie pilote à Lens, car j'ai des demandes d'ouvertures partout en France.

Le nom Sensas, c'est venu d'un client qui s'arrêtrait souvent pour manger une frite. Il nous a proposé d'inscrire gratuitement un nom sur la baraque. Je travaillais encore dans un atelier de mécanique à Saint-Laurent-Blangy.



J'en ai parlé à mes copains. Je leur dis : je veux un nom sensationnel ! Et c'est venu comme ça.

J'ai aussi été un des premiers à lancer les burgers, dès 1972 et j'ai inventé le sandwich américain, en m'inspirant de la mitraille belge. Quant au slogan, « la frite, c'est la fête », c'est mon cousin qui l'a trouvé. On ne l'a pas déposé, mais c'est pas grave.

LA RECETTE DU SUCCÈS

J'ai démarré avec de l'huile d'arachide. Je suis passé au gras de bœuf parce que je me suis aperçu qu'il avait un parfum. Quand vous sentez ça à 500 mètres, vous avez envie d'aller chercher une frite. Et ça fait 53 ans que je les fais comme ça.

Le secret d'une bonne frite, c'est une bonne pomme de terre, du gras de bœuf et le respect des températures. Il y a une pré-cuisson qu'il faut bien tenir. Et puis il y a le savoir-faire. Une frite, faut jamais la toucher. Vous la mettez dans le bac et vous laissez faire. C'est elle qui vous appelle : sors-moi de là ! C'est l'appel de la frite. Pas la pelle à frites hein ! Mais il faut plusieurs années pour savoir ça. Les meilleures frites, ce sont les friteurs qui les font. Parce qu'ils en font tous les jours.

L'AVENIR

En septembre sortira un livre qui raconte mon parcours. Et en octobre, je présiderai le championnat du monde de la frite à Arras. J'espère bien découvrir la meilleure frite et qui sait, apprendre quelque chose. A 75 ans, je ne vais pas raccrocher. Qu'est-ce que je ferais ? Aller à la pêche ? J'ai horreur de ça. Au bistrot raconter ma vie ? Ma femme, elle voit toujours quand j'ai bu mais jamais quand j'ai soif ! Et puis friteur, c'est le plus beau métier du monde. Qu'est-ce qu'on rigole !



*Le secret
d'une bonne frite,
c'est une bonne
pomme de terre,
du gras de bœuf
et le respect des
températures.*



PATRIMOINE



Ci-dessus à gauche :
Buire-au-Bois a des perles enfouies. Comme cette superbe gentilhommière privée érigée au mitan du XVIII^e siècle. © APA Tourisme

Ci-dessus à droite :
À mi-parcours, l'Authie traverse Willencourt. Ici, le fleuve est chez lui. Et inversement. Au point que certaines habitations ont quasi les pieds dans l'eau ! © APA Tourisme

Ci-contre :
L'église Saint-Martin de Vitz-sur-Authie, reconnaissable à son dôme bulbeux. © APA Tourisme



EN

HERITAGE VILLAGES
BY THE AUTHIE

Buire-au-Bois, Willencourt, Vitz-sur-Authie and Noeux-lès-Auxi - four Heritage Villages offering you four chances to discover this area of rare beauty. With the Authie River running through it, this countryside is perfect for year-round hiking. Here, walkers don't rush through; they take time to explore the old stone buildings before setting out into the countryside, without ever picking up the pace.

4 VILLAGES PATRIMOINE *très bien l'Authie*

BUIRE-AU-BOIS, WILLENCOURT, VITZ-SUR-AUTHIE, NOEUX-LÈS-AUXI. QUATRE VILLAGES PATRIMOINE®, QUATRE PORTES D'ENTRÉE POUR DÉCOUVRIR UN SECTEUR D'UNE RARE BEAUTÉ. ABREUVÉE PAR LE FLEUVE AUTHIE, LA CAMPAGNE Y EST PROPICE AUX RANDONNÉES QUATRE SAISONS. MAIS ATTENTION, RIEN NE SE VISITE QUATRE À QUATRE ! ICI, ON SALUE LES VIEILLES PIERRES AVANT DE S'AVENTURER DANS LA NATURE, SANS JAMAIS FORCER LE PAS.



Bien que maire depuis le 18 septembre 2021, Thierry Bascour connaît les moindres recoins de Buire-au-Bois pour avoir été conseiller puis adjoint depuis 1995. Ici, dans les anciennes cuisines du Manoir devenues salle des fêtes du village.

BUIRE-AU-BOIS EN ODEUR DE SAINTETÉ

LE MIRACLE DE NOTRE-DAME

Le pauvre Saint-Michel n'avait plus d'ailes et un bras en moins. Quant à Jeanne d'Arc, c'était tout juste si on la reconnaissait. La Pucelle d'Orléans était toute blanche, enserrant un drapeau décharné. Mais un miracle survint. « *En grattant, les couleurs d'origine sont réapparues, se souvient André Lolivier. Bleu pâle, doré éclatant, rouge soutenu : un camaïeu médiéval dans toute sa splendeur* », affirme le villageois à l'origine de la remise en état de la quasi-totalité des 21 statues. Fermée au public depuis 2009, Notre-Dame de Buire-au-Bois a fait l'objet d'une restauration providentielle durant le Covid. Ardoises, murs, confessionnal, chaire, tout y passe. Si le gros œuvre est assuré par des entreprises mandatées, certains à-côtés - mise en lumière, recherches historiques



Panorama qu'offre le sentier de randonnée qui part de la ruelle Lucie. © APA Tourisme

pour réaliser chaque cartel - sont pris en charge par les riverains. Le jour du grand nettoyage, la moitié du village se relève les manches pour récupérer les dalles. « *Aujourd'hui, des gens viennent de loin pour se marier sous la magnifique charpente en orme* », note Thierry Bascour. Pour le maire de Buire, l'édifice est plus que jamais le cœur battant du Village Patrimoine®.

ÉTONNANTE BUIRE

Petit village, grandes ambitions. L'église Notre-Dame illustre le dynamisme de ce joyau niché au cœur de la communauté de communes du Pays du Terrois. Élu en septembre 2021 mais Buire de longue date, Thierry Bascour ne tarit pas d'éloges sur Buire-la-Belle. « *Vous voyez les fenêtres traversantes ? Et bien, si elles sont voûtées, c'est parce qu'elles épousent la forme des anciennes portes cochères.* » Transformé en salle des fêtes, le manoir de Buire a aussi conservé son âtre/four à pain dont le linteau porte encore le sceau des armoiries de la commune (trois maillets, un gland et deux feuilles de chêne). Étonnant. Le mot vient à l'esprit quand on sillonne Buire à pied⁽¹⁾. On ne s'attend pas en effet à tomber sur une rampe de lancement de missiles V1 ni sur d'anciennes mines de phosphate à ciel ouvert. Encore moins sur un châtaignier qui, observé de profil, a la forme d'une marchande tenant un panier ! Une manière de vous accueillir en toute saison.

(1) Buire-au-Bois est notamment traversé par deux itinéraires : le Sentier du Bois Patou à l'est et le Sentier des Moulins au nord-ouest. D'une longueur d'environ 10 km chacun, ces parcours concentrent l'essentiel des beautés du Village Patrimoine®.



© CPIE Vallées de l'Authie et de la Canche

LE TERRITOIRE, VU DU FLEUVE

Yoann Carpentier est formel, « *la perception du territoire n'a rien à voir quand on l'observe depuis un canoë-kayak* ». Responsable du service éducation au sein du CPIE Val d'Authie d'Auxi-le-Château, ce passionné de nature propose des virées en canoë-kayak sur l'un des fleuves les plus paisibles de France. Et l'homme sait de quoi il parle pour en avoir étreint bon nombre dans l'Hexagone. Mais pour lui, rien n'égale la parenthèse bleue qui relie Beauvoir-Wavans à Boisle. Sur l'Authie, l'expérience vaut bénédiction pour les « amateurs de sport détendu. » Pendant deux heures trente, on pagaie sans stress en ne faisant qu'un avec le paysage et deux Villages Patrimoine, Willencourt et Vitz-sur-Authie. De quoi vous mettre l'eau à la bouche.

Infos et renseignements :
CPIE Val d'Authie
 03 21 04 05 79



Les rives de l'Authie sont particulièrement appréciées pour leur fraîcheur. La frondaison des arbres dissimule de nombreux oiseaux dont le chant nourrit l'imaginaire. © APA Tourisme



L'église Saint-Martin de Vitz s'intègre parfaitement dans le décor. Mais où qu'on se trouve, on la voit ! © APA Tourisme

« WILLENCOURT N'EST PAS UN MONTAGE PHOTO... »

UNE VRAIE CARTE POSTALE

Soyons honnêtes, depuis le petit pont qui enjambe l'Authie, la vue en jette. Willencourt est l'incarnation de la carte postale. « *Sauf qu'ici, ce n'est pas un montage photo* », sourit Yves Hostyn. Le maire n'a pas besoin d'argumenter. Il n'y a qu'à ouvrir les yeux pour se rendre compte à quel point ce Village Patrimoine® d'à peine 140 habitants est un concentré de merveilleux. Fleurs épanouies, berges apaisantes renforcées de fascines (branchages emmêlés), vénérables saules pleureurs. « Nous bénéficions d'un cadre incroyable, admet le Premier magistrat. Moi le premier. » Située en lieu et place de l'ancienne école communale, la mairie a vu ses murs en torchis intégralement rénovés en 2013. Un peu plus loin, la chapelle a elle aussi fière allure. Dix ans plus tard, Willencourt continue sa mue. Cette fois-ci, les travaux concernent la toiture, le clocheton et le parvis de l'église Saint-Jean-Baptiste. De quoi intriguer les marcheurs « *de plus en plus nombreux à passer par notre village.* »

UN CONCENTRÉ DE NATURE

Avec ses 245 hectares, Willencourt est une commune très resserrée. Pourtant ici, la nature foisonne. Paul Desmet, guide-villageois, pourrait vous parler des 13 hectares de marais et des 600 peupliers récemment plantés ou encore des quelques arbres fruitiers qui vous accueillent au niveau du Sentier de Lannoy dans le sillage de la trame verte et bleue. Ici, toutes les saisons sont propices aux balades. Y compris l'automne. Plus on s'aventure dans les marais, plus on a de chance d'apercevoir un pouillot véloce ou un héron cendré. Aujourd'hui, ce sont trois canards qui élisent domicile à la mare des anciens. Ils ont tout compris.



Jusqu'à 2015, Edouard Coach produisait de l'huile de lin. Mais sa plus grande fierté, c'est l'ancien moulin à blé qui enjambe l'Authie. © APA Tourisme

À VITZ-SUR-AUTHIE, ON VOIT DOUBLE

ÉTONNANT PATRIMOINE

Quand il était en culottes courtes, accompagné de ses grandes sœurs, Édouard Coache allait chercher du beurre et du lait ferme Lassalle. Quelques décennies plus tard, rien n'a changé place de la Libération. Même le panneau « Huilerie Coache à 250 m » demeure. « *Pourtant, on ne fait plus d'huile de lin depuis 2015* », précise notre guide. Du lin, non. Des idées en revanche... Car à Villeroy-sur-Authie, hameau rattaché à Vitz-sur-Authie en 1839, on entend bien transformer l'ancien moulin à blé en gîtes ruraux. Excellente initiative qui ne peut qu'enrichir « *un patrimoine très singulier* », renchérit le maire du village. En témoignage la tombe de la comtesse Léon (épouse du premier fils naturel



Depuis la marnière, on aperçoit le clocher de l'église Saint-Martin. © APA Tourisme

de Napoléon 1^{er}) à quelques pas de là. « *C'est un peu notre célébrité* », admet l'élu tout en faisant sonner les nouvelles cloches de l'église de Villeroy. Sûr que l'écho se propage jusqu'à sa consœur Saint-Martin de Vitz, réputée pour ses splendides boiseries.

UNE ATMOSPHÈRE "APAISANTE"

Un village dans son jus. Telle est la définition de cette double entité traversée de part en part par l'Authie. Impossible de la manquer, ni elle « *ni les dizaines de pêcheurs à la truite qui s'installent près des marais* », continue l'élu. C'est un fait, Vitz-sur-Authie est une bénédiction pour les randonneurs qui viennent « *découvrir une atmosphère apaisante* », confirme Danielle Le Roy. Originaire de Paris, cette ancienne femme de médias y a posé ses valises depuis belle lurette pour y planter son cheval de peintre amateur. « *Tout est beau ici. La moindre bâtisse en pierre, la végétation, les oiseaux qui n'arrêtent pas de chanter.* » Des guides à part entière qui vous accompagnent dans vos pérégrinations.

À NŒUX-LÈS-AUXI

PRENDRE DES COULEURS ET...

Pour être verte, elle l'est la place Verte. Aussi verte que les tilleuls qui la garnissent. Verte, mais pas que. Rouge aussi. Et bleue, teintée de violet, de jaune, de blanc, d'orange. Une extraordinaire palette chromatique que l'on doit notamment à Francine, Martine et Denise. Un trio de botanistes en herbe qui orne Nœux-lès-Auxi comme on fleurirait une chevelure de future mariée. « *Sans elles, notre village ne serait pas ce qu'il est* », affirme le maire Daniel Melin, premier à faire chapeau bas. Il n'y a en effet qu'ici pour trouver un bouquet de Belles de Londres devant le parvis de l'église et des Vergerettes dans les murailles. « *On a même un carré d'aromatiques qui donne sur le cimetière* », poursuit l'élu qui galope pour humer une feuille de marjolaine. Village Patrimoine® depuis 2017, Nœux-lès-Auxi aurait pu – si l'appellation existait – être labellisé Village Nature. Même la typique ferme picarde qui fait partie des perles à voir est entourée d'une luxuriante végétation. Et un peu plus haut, la voie ferrée qui desservait l'ancienne gare est devenue une voie verte.

... DE LA HAUTEUR

Très étendu, Nœux-lès-Auxi possède mille et un atours inattendus. Les randonneurs, pédestres ou cyclistes, en prennent conscience lorsqu'ils se rendent sur les coteaux des Riez peuplés de genévriers. Géré par le Conservatoire d'Espaces Naturels, le site protégé est un condensé de nature. On y trouve 200 espèces végétales, 220 sortes de champignons et pas moins de 12 espèces d'orchidées. Les Riez constituent aussi un belvédère naturel avec vue panoramique sur Nœux-lès-Auxi. Il fait ainsi écho au site de la marnière, lui aussi en hauteur, qui fait l'objet d'une judicieuse renaturation depuis 2009. « *Peu de gens connaissent cet endroit mais il en vaut vraiment la peine, non ?* » À peine essoufflé, Daniel-le-Baroudeur file en direction du ravin des cavernes. Ici, on se fraie un chemin entre les blocs de pierre, les troncs d'arbres couchés et les fougères scolopendre. La pente est rude certes, mais la cause est noble.



Sur votre chemin, vous ne pourrez pas louper la typique ferme picarde de Francine, reconnaissable à sa cour carrée et à ses anciennes dépendances. © APA Tourisme

L'AMBIANCE REMET LE COUVERT

Lorsqu'elle reprend les rênes du restaurant *l'Ambiance* avec Mélodie Delzenne, Maryse Debret y voit d'abord l'opportunité de répondre à une demande. Située à la croisée des chemins – ceux des randonneurs, des touristes et de tous ceux qui se rendent sur la côte – cette oasis de style contemporain est une aubaine pour le territoire. Après des années de fermeture, *l'Ambiance* remet donc le couvert en privilégiant « *une carte courte composée de produits locaux et de saison* », souligne Maryse.

L'AMBIANCE, 36, rue de Berck à Le Ponchel
03 21 04 66 35



À ne pas manquer
**VOIR [OU REVOIR]... ET REVIVRE "ARRAS 1917,
 L'HISTOIRE DES TUNNELIERS NÉO-ZÉLANDAIS"**

SORTI EN SALLE ET DIFFUSÉ SUR BFM TV GRAND LILLE EN MAI DERNIER, LE DOCUMENTAIRE DE 52 MINUTES QUI FAIT REVIVRE **LA BATAILLE D'ARRAS**, À TRAVERS L'INCROYABLE HISTOIRE DES "TRAVAUX PRÉPARATOIRES" RÉALISÉS PAR LES TUNNELIERS NÉO-ZÉLANDAIS, REVIENDRA **SUR LES ÉCRANS DE FRANCE 3 HAUTS-DE-FRANCE LE 11 NOVEMBRE 2023.**

EN

DISCOVER OR REDISCOVER "ARRAS 1917, THE STORY OF THE NEW ZEALAND TUNNELLERS"

Released in cinemas and broadcast on BFM TV Grand Lille last May, this 52-minute documentary, showing a historical evocation of the Battle of Arras, and the incredible story of the preparatory work done by the New Zealand Tunnellers, will return to screens on France 3 Hauts-de-France on 11th November 2023.

Plus d'un an d'écriture, une vingtaine de jours de tournage et de mise en scène, des centaines d'images d'archives, des reconstitutions en trois dimensions, des témoignages d'historiens et de personnalités (parmi lesquelles le réalisateur Peter Jackson) recueillis aux quatre coins du monde... Les producteurs du film documentaire *Arras 1917, l'histoire des tunneliers Néo-Zélandais* et le réalisateur Frédéric Fiolet n'ont pas ménagé les moyens pour restituer l'histoire de la *New-Zealand Tunnelling Company* et rendre hommage à son rôle déterminant dans la préparation de *la Bataille d'Arras*, encore considérée aujourd'hui comme la plus grande attaque surprise de l'Histoire.

LA VILLE SECRÈTE RÉVÉLÉE

106 ans après les faits, ce documentaire met en lumière l'incroyable mission confiée par le haut-commandement britannique à ces 446 hommes de la *New-Zealand Tunnelling Company*, aidés de 43 tunneliers maoris, venus de l'autre bout du monde pour aménager à coup de pioche une véritable ville secrète souterraine, en moins de 6 mois (d'octobre 1916 à avril 1917) : un réseau de 22 km de galeries, reliant entre elles d'anciennes carrières souterraines et capable d'accueillir 24.000 soldats, dans l'attente de sortir de terre à quelques mètres des lignes allemandes, le 9 avril 1917.



De gauche à droite, Le Tilloy British Cemetery, le caribou en bronze et le Mémorial de la 37^e division britannique de Monchy-le-Preux, la nécropole militaire allemande de Saint-Laurent-Blangy .

© Situation et Ensemble

À vélo, LA BATAILLE D'ARRAS RAYONNE

AU DÉPART DE LA CARRIÈRE WELLINGTON, UN NOUVEAU CIRCUIT NOUS EMMÈNE SUR LES TRACES DE LA BATAILLE D'ARRAS. OU COMMENT UNE TRENTAINE DE KILOMÈTRES À VÉLO FAIT CHANGER DE BRAQUET ET DE PERSPECTIVES.

EN

DISCOVER THE BATTLE OF ARRAS BY BIKE

Departing from Wellington Quarry, learn about the Battle of Arras as you ride along this new bike track and find out how a thirty-kilometre bike ride can bring about a major shift gears and perspectives.



Si le calvaire de la Chapelle de Feuchy impose à ce point le recueillement, ce n'est pas tant dû à sa position en retrait de la rectiligne D939 ni au fait qu'il soit cerné de végétation. Sa force, éternelle et universelle, lui vient de ce court message inscrit dans le marbre par la famille du Lieutenant H.R. Isaacs du 7^e bataillon du régiment du Suffolk tombé ici-même aux premières heures du 9 avril 1917 : *In ever loving memory**. « *C'est un lieu symbolique de la Bataille d'Arras, souligne Pascal Loosfelt, guide-conférencier à la carrière Wellington. Symbolique mais bien moins connu que le Mémorial de Vimy. D'où ce nouveau circuit vélo qui vous fait découvrir en quelques heures des lieux chargés d'histoire.* »

SURPRENANT PARCOURS

Au départ de la carrière Wellington, ce parcours d'une trentaine de kilomètres nous exfiltre rapidement de la ville, longeant de modestes mais ô combien typiques cimetières britanniques (**Tilloy British cemetery/Tigris Lane cemetery**) avant de rejoindre Monchy-

le-Preux. Du fait de sa position dominant les plaines de la Scarpe, ce village fut le théâtre d'après combats. Il fut notamment défendu par les troupes terre-neuviennes dont le fier **caribou en bronze** perpétue le courage. Plus au nord, la boucle prend la liberté de s'écheveler par endroits. Elle rappelle l'engagement des troupes alliées écossaises – **Croix des Highlanders** à Fampoux, **Mémorial à la 9^e division écossaise** à Athies – mais aussi le prix du sang versé par l'ennemi. Comme en témoigne la deuxième plus grande **nécropole allemande** de Saint-Laurent-Blangy. Il n'y a pas de doute, ce tracé regorge de surprises. L'une d'elle se dévoile à sa toute fin rue Georges-Clemenceau à Arras. Au beau milieu du cimetière civil se détache en effet un **carré militaire français** (photo ci-contre) dont les croix font penser à des glaives plantés dans le sol.

** À jamais dans notre mémoire.*

// Parcours accessible à partir de septembre.
Il est possible de le découvrir sur le site www.arraspaysdartois.com



Monnaie de Commios,
chef des Atrébates. Milieu du I^{er} siècle
avant J.-C. © Bibliothèque Nationale de France

Jean Bodel et Adam de la Halle,
détail d'une toile de Charles Hollart
(Hôtel de Ville d'Arras).
© Denis Cordonnier / Cituation & Ensemble



CHEVALIERS, BANDITS, ÉCRIVAINS, LEADERS RÉVOLTÉS... SUR LES TRACES DES ENFANTS REBELLES

une histoire romanesque du Pays d'Artois

EN

HOT ON THE
HEELS OF THE
REBELLIOUS
CHILDREN
AN EXCITING
ARTOIS STORY

From the finest hours of the Atrébates battle with Cesar, right up until the artistic exaltation of the 19th century, Arras and the Pays d'Artois seem only to have brought forth champions of rebellion. Drawing inspiration from the thousands of pages of literature, either written by themselves or by great writers, most also left signs of their passage in the capital and its flourishing countryside (and much farther afield). We take an admittedly incomplete look at some of the area's rebellious progeniture.

DEPUIS LES PREMIÈRES HEURES DE GLOIRE DES ATRÉBATES CONTRE CÉSAR JUSQU'À L'EXALTATION ARTISTIQUE DU XIX^e SIÈCLE, **ARRAS ET LE PAYS D'ARTOIS SEMBLent N'AVOIR ENFANTÉ QUE DES HÉRAUTS DE REBELLION.** NOURRISSANT DES MILLIERS DE PAGES DE LITTÉRATURE, SOUS LEUR PROPRE PLUME OU CELLE DES GRANDS ROMANCIERS, ILS ONT AUSSI, POUR LA PLUPART, LAISSÉ DES TRACES DE LEUR PASSAGE DANS LA CAPITALE ET SA CAMPAGNE FLORISSANTE (ET BIEN PLUS LOIN). PETIT TOUR FORCÉMENT INCOMPLÉT SUR LA PISTE DES ENFANTS PAS SAGES.

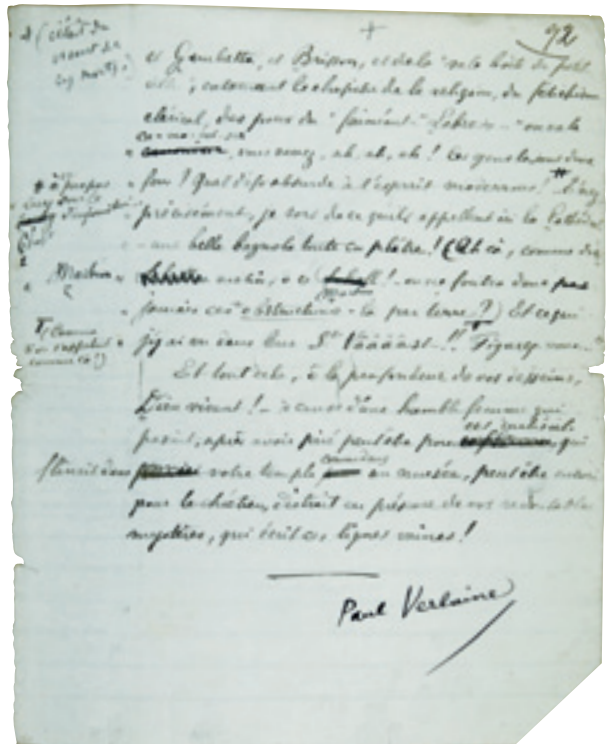
LE CAUCHEMAR DE CÉSAR

Quoi de plus fondateur qu'un roi "dissident" pour ouvrir le ban d'un territoire rebelle depuis 2000 ans ? Chef de tribu rallié aux desseins de César après la défaite de la *Bataille de la Sabis* (57 avant J.C.), fait roi des Atrébates et "ambassadeur" en Bretagne (actuelle Angleterre) par le futur empereur, **Commios** ne résistera

pas longtemps à l'envie de se libérer de l'envahisseur, en épousant la cause de **Vercingétorix** lors du soulèvement général de 52 avant J.C. La récurrence des révoltes en terre atrébate entraîne l'implantation quasi permanente de troupes romaines, à l'origine de la fondation d'une première cité, *Nemetacum*. Seul le souvenir imaginaire de **Com L'Atrébate** plane encore sur le site



Paul Verlaine, par Eugène Carrière (musée d'Orsay, Paris).
© Musée d'Orsay



Arras, vieille ville, manuscrit de Paul Verlaine, conservé à la médiathèque d'Arras
© Médiathèque d'Arras

archéologique de *Nemetacum*, chef-lieu d'une des 17 cités composant la *Gallia Belgica* sous l'empereur Auguste (bien plus tard). Pour trouver de véritables traces du grand résistant gaulois, il faut lire **Jules César** en personne (*Commentaires sur la Guerre des Gaules*) ou se rendre à la Bibliothèque Nationale de France pour admirer sa monnaie.

LES DISRUPTEURS LITTÉRAIRES

En rupture totale avec la tradition scripturale chrétienne, c'est à Arras qu'apparaissent les nouveaux genres littéraires européens, vers la fin du Moyen Âge. **Gautier d'Arras**, pionnier du roman réaliste, **Jehan Bodel** et **Adam de la Halle**, considérés comme les inventeurs du théâtre français, bousculent les codes en introduisant les premières critiques d'une certaine "débauche économique", dès le XIII^e siècle. Une toile de Charles Hollart et deux statues, réalisées à l'occasion de la

reconstruction de l'Hôtel de Ville d'Arras rendent hommages aux trouvères de la "ville aux 80 poètes".

Bien plus tard, c'est **Paul Verlaine** qui reprendra le flambeau des mauvais garçons de la littérature épris de la *Vieille ville* (titre d'un manuscrit conservé à la médiathèque d'Arras). Pour marcher (littéralement) sur les traces du poète, il suffit d'arpenter le chemin du halage des bords de Scarpe, qui porte désormais son nom. Si les haltes bistrotières où l'auteur enchaînait les vers (autant que les verres) ont disparu, entre son lieu de résidence (Arras) et celui de sa mère (Fampoux), la campagne a conservé tout le charme qui l'inspirait.

LES ENFANTS TERRIBLES DE LOUIS XIV, EN SIÈGE À ARRAS

Arras ne serait pas totalement française sans "la rencontre" de deux personnages de cape et d'épée d'humeur batailleuse, que tout aurait pu opposer : un certain **d'Artagnan**,

PATRIMOINE



Citadelle d'Arras, la porte royale et la chapelle Saint-Louis © Denis Cordonnier / Cituation & Ensemble



Le souvenir du Marquis de Vauban et des deux cousins d'Artagnan plane encore sur la La citadelle d'Arras (inscrite sur la Liste du patrimoine mondial de l'Unesco).
Portrait de **Pierre de Montesquiou, comte d'Artagnan**, par Nicolas de Largillière (musée des Beaux-Arts d'Arras)
© Musée des Beaux-Arts d'Arras



Le château d'Immercourt, propriété familiale des **Gonssse de Rougeville**, à Saint-Laurent-Blangy. C'est ici que le 15 mars 1804, le "Chevalier de Maison Rouge", accusé de conspiration contre le Premier Consul, **Napoléon Bonaparte**, parvint à échapper à une arrestation. Tout le monde peut aujourd'hui s'offrir une partie de pêche dans le parc du château, accessible depuis le chemin du halage en bord de Scarpe. © Denis Cordonnier / Cituation & Ensemble

Portrait d'**Alexandre Gonssse de Rougeville** (non attribué).



PATRIMOINE

héros du *siège d'Arras* mené par les Français contre les Espagnols en 1640, et le **marquis de Vauban**, héros du *Secours d'Arras* en 1654, dans les rangs Français pour déjouer la contre-offensive Espagnole (un an auparavant il était encore dans les rangs des frondeurs du prince de Condé, au service de l'Espagne).

La froideur de la population devant le royaume de France conduit **Louis XIV** à commander l'édification d'une citadelle pour contrôler cette ville, encore espagnole de cœur et symboliser son annexion. Construite entre 1668 et 1672, elle est l'une des premières réalisations du **marquis de Vauban**. Quelques années plus tard, un certain mousquetaire du Roi, **Pierre de Montesquiou, comte d'Artagnan**, s'y installe sur ordre de sa Majesté, en tant que lieutenant général de la province d'Artois, gouverneur de la ville d'Arras et de sa citadelle (1693 - 1716). Les deux **d'Artagnan**, cousins germains, n'en formeront plus qu'un sous la plume d'**Alexandre Dumas**, dans sa célèbre trilogie *Les Trois mousquetaires*.

UN RÉVOLUTIONNAIRE ET SON ANTITHÈSE

Le destin de la royauté n'en fini pas de rebondir avec les exaltés du *Pays d'Artois*. Un autre "enfant terrible"



Portrait de Maximilien de Robespierre, XVIIIe siècle (musée des Beaux-Arts d'Arras)
© Denis Cordonnier / Situation & Ensemble

de la capitale artésienne, **Maximilien Robespierre**, se charge d'emporter la décision finale contre la monarchie, dans son célèbre *Discours à la Convention*, prononcé le 3 décembre 1792, en faveur de l'exécution de Louis XVI, guillotiné le 21 janvier 1793... En dépit de tous les efforts déployé par un autre artésien romanesque, rendu célèbre une nouvelle fois par **Alexandre Dumas : le Chevalier de Maison Rouge** (de son vrai nom, **Alexandre Gonsse de Rougeville**), resté dans les mémoires pour avoir protégé la Reine, lors de l'invasion du château des Tuileries le 20 juin 1792, et tenté plus tard de la faire évader de la Conciergerie, en fomentant *le Complot de l'œillet* (3 septembre 1793). **La maison Robespierre**, à Arras, et **le château d'Immercourt**, propriété des Gonsse de Rougeville, à Saint-Laurent-Blangy, font parti des vedettes du circuit touristique *Les Enfants d'Arras*.

L'ARCHÉTYPE DU "FLIC OU VOYOU"

La palme du personnage romanesque reviendra sans doute à **Eugène-François Vidocq**, tant on peine à croire qu'il fut un personnage réel. Et pourtant, "l'aventurier-délinquant-bagnard-chef-de-la-Sûreté-de-Paris" est bien né à Arras le 24 juillet 1775 et mort le 11 mai 1857 à Paris. La rue où il est né et a grandi, avant d'être chassé de la maison paternelle à la suite d'un énième vol, porte aujourd'hui son nom, baptisée en 2018 sous les auspices de l'acteur **Vincent Cassel**, dernière doublure cinématographique connue à ce jour.



Portrait de Vidocq, gravé par Marie-Gabrielle Coignet.

ET TANT D'AUTRES...

Ces quelques figures emblématiques que l'on pourrait croire exceptionnelles, cachent en réalité une forêt de personnages transgressifs dont le nom reste attaché au Pays d'Artois.

Il faudrait encore citer **Frédéric Degeorge** (1797 - 1854), journaliste, éditeur, mêlé à plusieurs conspirations. Il prit part à toutes les tentatives d'insurrections contre la Restauration, avant de devenir député du Pas-de-Calais (1848). Le buste qui garnit sa tombe au cimetière d'Arras vaut le détour.

Il est suivi de près par **Paul Adam** (1862-1929), alias **Jean d'Arras**, écrivain anarchiste et libertaire, jugé déluré autant qu'immoral, dont l'œuvre regorge de références arrageoises. Il a légué son cabinet de travail à la médiathèque d'Arras, mais on peut aussi voir sa statue au Trocadéro.

Le berceau des anti-conformistes atteint encore des sommets au XXe siècle, avec l'œuvre de **Marguerite Burnat-Provins**, née à Arras en 1872 et morte à Grasse en 1952. Écrivaine, peintre de genre, portraitiste, aquarelliste, illustratrice, elle fait figure de pionnière dans l'appropriation des arts par les femmes, contre vents et marées, au même titre que Camille Claudel.



Ferme-typique de Siracourt dont les plans répondent à un double objectif d'organisation rationnelle de la vie agricole et de recherche esthétique, avec leur habitation accolée au hangar. © Denis Cordonnier / Citution & Ensemble



La place du village réunit les "trois piliers" de la reconstruction de Siracourt, avec son église en béton armé qui présente une voûte brisée lambrissée, éclairée par deux larges baies ; la mairie-école et son curieux pignon néo-baroque ; une maison d'habitation typique, reproduite "à la chaîne" sur les plans de Jean-Frédéric Battut et Robert Warnesson, architectes. © Denis Cordonnier / Citution & Ensemble

SIRACOURT, VILLAGE MODÈLE *de l'architecture moderne "de plein champ"*

SI LES RAVAGES DE LA PREMIÈRE GUERRE MONDIALE EN PAYS D'ARTOIS ET SON CORTÈGE DE RICHESSES PATRIMONIALES ART DÉCO ISSU DE **LA GRANDE RECONSTRUCTION** SONT BIEN CONNUS, L'HÉRITAGE ARCHITECTURAL DU DEUXIÈME CONFLIT MONDIAL EST BIEN PLUS CONFIDENTIEL. SEULEMENT VOILÀ, COMME SOUVENT ICI, LA MOINDRE PARCELLE D'HISTOIRE DEVIENT UN PHÉNOMÈNE REMARQUABLE.

EN

SIRACOURT, A MODEL VILLAGE OF MODERN 'FIELD' ARCHITECTURE

While the devastation wrought by World War I on the Pays d'Artois and its innumerable Art Deco heritage treasures from the Great Reconstruction is well documented, the architectural heritage of the Second World War is much less well known. However, as is often the case here, the slightest fragment of history turns into a remarkable phenomenon.

Difficile d'imaginer qu'un petit village du Ternois ait pu revêtir un caractère aussi stratégique que Caen, Rouen ou le Havre dans le dénouement de la Seconde Guerre mondiale. Et pourtant, c'est bien comme cela qu'il faut parler de la destruction de Siracourt, entièrement rasé par les bombardements alliés de 1944.

En cause : la construction par les Allemands en 1943 de la première base de lancement "protégée" pour les bombes volantes V1 (encore bien visible).

Le village, évacué préalablement, fut la cible militaire la plus bombardée de toute l'Europe, recevant 5 070 tonnes de bombes, d'après l'historien Roland Hautefeuille.

INVENTER LE VILLAGE DU FUTUR

La reconstruction sera aussi spectaculaire que le désastre : considéré comme un village pilote, Siracourt fait l'objet de toutes les attentions ministérielles et le chantier sera mené en un temps record. Guidés par un plan d'urbanisme établi par René Hosxe, deux jeunes architectes, Jean-Frédéric Battut et Robert Warnesson, dessinent les habitations, les fermes et les bâtiments publics en partant d'une page blanche, avec l'ambition de réinventer la ruralité à l'époque moderne. Matériaux innovants, techniques de construction rapide, rationalisme spatial... Rien ne sera laissé au hasard pour faire (re)naître un village futuriste.



© Droits réservés

Association **TEMPUS FUGIT**

L'association créée en 2018 à Écourt-Saint-Quentin est spécialisée dans les reconstitutions historiques multi-époques. Passionnés par l'empire romain et les deux guerres mondiales, les membres se retrouvent chaque année du 4 au 11 novembre pour revivre une semaine dans les conditions des poilus. Une tranchée longue d'une dizaine de mètres et une cagna d'environ 20m² où les 3 ou 4 bénévoles accueillent chaque jour le public, pour témoigner et pour se souvenir. Le seul luxe : un feu de bois (normalement sur la deuxième ou troisième ligne de front) pour faire cuire ou réchauffer les aliments et se chauffer ! Allez rencontrer ces passionnés au Marais de Becquerel, à Écourt-Saint-Quentin.

L'ÉGLISE DE BERLES-MONCHEL POURSUIT SA RÉSURRECTION

Petit bijou d'architecture religieuse, dans le style gothique tardif des XV^e et XVI^e siècles, inscrite depuis octobre 2022 sur la route des églises fortifiées de l'Artois, l'église Saint-Léger de **Berles-Monchel** connaît depuis près de 15 ans une rénovation patiente et exemplaire. Après le chœur et la nef, la commune s'est engagée dans la restauration du clocher-refuge (charpente, couverture, parement, fondations spécifiques pour stabiliser l'ensemble de l'édifice).

Les travaux devraient s'achever courant 2024 et font actuellement l'objet d'une souscription publique, sous l'égide de la **Fondation du Patrimoine**, pour permettre aux habitants et aux amoureux du patrimoine de tous horizons de participer au financement de ce chantier émuant. Avec le château et sa ferme attenant à l'église, ses chapelles, sa petite mairie, ses zones humides en bord de Scarpe et ses maisons de pierre blanche, le village de Berles-Monchel présente un patrimoine architectural et environnemental remarquable.



© Denis Cordonnier



© Arras Pays d'Artois Tourisme

CÉRÉMONIE AU MONUMENT DES FRATERNISATIONS

Le 10 décembre la commune de Neuville Saint-Vaast rendra hommage aux soldats qui ont fraternisé le même jour de l'année 1915, épuisés par les combats et le froid, englués dans la boue des tranchées sur la ligne de front. Un élan de fraternité et un espoir de paix qui est aujourd'hui symbolisé par des silhouettes de soldats, et par les mots de Louis Barthas, combattant de la Grande Guerre, gravés sur le sol : « *Qui sait ! Peut-être un jour sur ce coin de l'Artois on élèvera un monument pour commémorer cet élan de fraternité entre des hommes qui avaient l'horreur de la guerre et qu'on obligeait à s'entretuer malgré leur volonté.* »



© Le Chemin de Traverse





© Le Chemin de Traversé

ESCAPE GAMES

Les spots où frissonner

SANS PRENDRE FROID CET HIVER

PASSAGE EN REVUE DES ESCAPE GAMES LES PLUS COURUS DU TERRITOIRE. QUE VOUS SOYEZ AVENTURIER OU PASSIONNÉ DE JEUX DE RÔLE OU D'HISTOIRE, VOUS PASSEREZ SANS AUCUN DOUTE UN MOMENT INOUBLIABLE ET HORS DU TEMPS.

LE CHEMIN DE TRAVERSE

Formez votre équipe et percez les codes ! Plusieurs thématiques et différentes époques pour vivre une expérience incroyable dans un environnement immersif. Cinq salles pour 5 escape games, faites votre choix.

Chevaliers et enchanteurs

En l'an 512, alors que le Roi Arthur et ses troupes sont sur le champs de bataille, les chevaliers ont pour mission de récupérer le parchemin magique qui permettra de lancer un puissant sort sur l'ennemi.

Magie et sortilèges

En 1994, au sein de l'Ecole de Magie et de Sorcellerie, le jeune Simon Locke égare le mot de passe de son dortoir, aidez-le à retrouver l'objet magique qui changera le cours des événements.

Enquête et roman noir

Martin Locke a été arrêté et condamné à mort

mais a toujours clamé son innocence. Plongez au cœur de ce roman noir et enquêtez sur la scène de crime.

Hold Up à Las Vegas

Le directeur du "Casino World" a truqué ses machines à sous et a dépouillé la Comtesse. Elle vous charge de braquer le casino pour récupérer ses diamants...

Murder Story

En 1999, la mystérieuse disparition d'une mère et de sa fille plonge leur famille dans l'effroi... Plusieurs équipes d'enquêteurs ont pénétré dans la demeure familiale mais personne n'en est jamais ressorti (Attention, ce scénario n'est pas adapté aux enfants).

// LE CHEMIN DE TRAVERSE

2 ADRESSES À ARRAS :
4, rue du Général Barbot à Arras
4, rue Roger Salengro à Arras

Tél. : 03 21 59 58 57

Sur réservation.

<https://www.lechemindetraverse-escapegame.fr/>

EN

ESCAPE GAMES - PLACES WHERE YOU CAN SHUDDER WITHOUT CATCHING A COLD THIS WINTER

We review the area's most popular escape games. Whether you're a thrill-seeker or a fan of role plays and history, you're sure to experience an unforgettable and timeless moment.



Vidocq : les enquêtes souterraines dans les Boves © APA Tourisme

VIDOCQ : LES ENQUÊTES SOUTERRAINES DANS LES BOVES

(Re)découvrez les Boves autrement grâce à un escape game immersif sur les traces d'un personnage emblématique de la capitale artésienne.

Sortez vos loupes, carnets et montre à gousset, vous allez enquêter ! Enfilez votre attirail de détective, profitez de la lumière du jour avant de descendre sous terre et soyez prêts à faire fonctionner vos méninges... un scénario original, imaginé par Le Chemin de Traverse et Arras Pays d'Artois Tourisme, vous attend pour un voyage vers le passé, au début du XIX^e siècle. Alors qu'une série de cambriolages sans précédent terrifie les Arrageois, le célèbre Vidocq réussi à infiltrer la bande de malfaiteurs et à vous communiquer l'emplacement de leur repaire. Vous allez bientôt devoir récupérer les objets volés avant le retour des voleurs ! Tic tac...l'heure tourne. Arrivez-vous au bout de votre mission avant que l'identité de votre chef de bande ne soit découverte ? Faites l'expérience d'un escape game unique, à vivre uniquement dans les Boves, ces carrières souterraines arrageoises qui accueillent chaque année des milliers de visiteurs et qui n'ont pas fini de dévoiler tous leurs secrets.

// INFOS PRATIQUES

- Vendredi et samedi à 18h
- Uniquement en français
- De 2 à 6 participants
- Prévoir des vêtements chauds (Les Boves sont à 12 degrés toute l'année !)
- Réservation obligatoire

// POUR MENER L'ENQUÊTE, RÉSERVEZ SANS TARDER SUR WWW.ARRASPAYSARTOIS.COM



Vidocq © APA Tourisme

FACE A FACE AVEC LE FANTÔME DU DONJON DE BOURS

Retour vers le passé

Ancienne Maison Forte se dressant au centre du village, le Donjon de Bours propose des visites guidées toute l'année pour une remontée dans le temps, à seulement 45 minutes en voiture d'Arras. Guidant les visiteurs depuis sa hauteur, les invitant à se rassembler autour de la pièce maîtresse de ce charmant Village Patrimoine®, cette ancienne demeure de Seigneurs, datant du XIV^e siècle, transforment les visiteurs en véritables chevaliers de la Guerre de Cent Ans. Petits et grands apprécient tout autant déambuler autour des douves et fossés et partir à la découverte de la vie des anciens seigneurs de Bours en remontant l'escalier en colimaçon ou encore en admirant les appartements privés et la salle d'audience.

Un habitant effrayant

Les lieux semblent paisibles et pourtant il se passe régulièrement des phénomènes étrangers...Le Fantôme de Jeanne de Mailly



Vidocq © Cituatation et Ensemble



Track Game © Carriere Wellington

prend parfois brusquement possession de la Maison Forte et ne laisse personne d'autre y entrer. Cependant, les équipes du Donjon de Bours ont besoin d'y accéder et sont aujourd'hui à la recherche de personnes courageuses qui oseraient affronter ce fantôme qui ne souhaite pas qu'on vienne le déranger. Alors êtes-vous partant pour trouver un moyen d'entrer dans cette ancienne forteresse familiale, malgré les injonctions de Jeanne de Mailly ? Votre mission si vous l'acceptez, impliquera une poignée d'énigmes à résoudre et une pincée de bravoure pour déjouer les pièges de ce fantôme.

// INFOS PRATIQUES

- À partir de 10 ans
- De 3 à 6 joueurs maximum
- Du 11 novembre au 9 décembre, le samedi à 14h15 et 15h45
- Réservation obligatoire

TRACK-GAME : L'ESCAPE GAME SOUTERRAIN DE LA BATAILLE D'ARRAS

Une histoire unique

Vous connaissez sans doute la Carrière Wellington et ses tunnels chargés d'émotion. Mais avez-vous déjà fait l'expérience du Track-Game ?

Alors que 24 000 soldats britanniques, cachés dans les carrières de craie pendant plusieurs jours, ne s'apprêtent à sortir au grand jour pour surprendre l'armée allemande, leurs plans ont soudainement disparus. Vous devrez donc les retrouver afin d'aider l'armée britannique en menant à bien cette mission.

Enquêtez à 20 mètres sous terre et faites en sorte de mettre rapidement la main sur ces fameux plans avant qu'ils ne soient trouvés par les rangs ennemis ! La survie des soldats britanniques est entre vos mains. Vous devrez faire preuve d'observation et de réflexion pour mener à bien cette mission et vous immerger dans la peau d'un soldat de la Première Guerre mondiale.

Réalisé en collaboration avec *Le Chemin de Traverse*, et *Arras Pays d'Artois Tourisme* ce jeu unique est idéal pour partager un moment intense en famille ou entre amis.

// INFOS PRATIQUES

- De 2 à 6 participants
- Les samedis à 18h
- Prévoir des vêtements chauds
- Réservation obligatoire

// RENDEZ-VOUS SUR WWW.ARRASPAYSARTOIS.COM

DANS LE NOIR DE JULES VERNE


Avis aux amateurs de frissons ! Ceux qui ne craignent pas les monstres, ceux qui faiblissent à la vue du sang, ceux qui ne paniquent pas dans le noir... Cet escape game est fait pour vous ! Et si on vous dit que cette expérience horrifique aura lieu uniquement à l'occasion d'Halloween, vous venez toujours ? Et bien noble courageux-se, nous t'attendons à Beaurains pour une aventure effrayante organisée par l'association U'nanim.

// RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATION OBLIGATOIRE :

www.danslenoirdejulesverne.fr
Page facebook Asso U'nanim



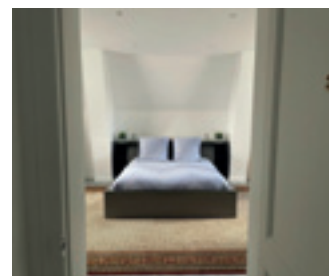
Dans le Noir de Jules Verne
© Perrina Photo



Le charme du Pays d'Artois opère aussi en automne et hiver. Les belles couleurs d'octobre et les matins blanchis par le givre de décembre dans la campagne vous laisseront un souvenir unique. Amateurs de beaux paysages ou de randonnées, profitez d'un long week-end pour vous ressourcer en chambre d'hôtes à la campagne et laissez-vous dorloter !

LOISIRS & BIEN-ÊTRE

CHAMBRES D'HÔTES ET HÔTELS *8 adresses incontournables* EN PAYS D'ARTOIS



Le château de Monchy-le-Preux et ses chambres d'hôtes © Droits réservés

DÉCOUVREZ LE CHARME DE LA CAMPAGNE ARTÉSIENNE ET SES VILLAGES CHARGÉS D'HISTOIRE. PARTEZ À LA RENCONTRE D'HÔTES QUI VOUS OUVRONT LES PORTES DE LEURS CHÂTEAUX, DE LEURS BELLES DEMEURES OU CORPS DE FERME. ILS ONT TOUS CE SUPPLÉMENT D'ÂME QUI FERA DE VOTRE SÉJOUR UN INSTANT INOUBLIABLE.

DES CHAMBRES D'HÔTES POUR TRIBU

Entièrement détruit pendant la Première Guerre mondiale et reconstruit en briques et pierres blanches dans les années vingt, le château de Monchy-le-Preux s'est refait une déco pour vous accueillir en famille dans la campagne artésienne. Un lieu dédié au silence pour se ressourcer le temps d'un week-end ou pour se mettre au vert pendant les vacances. Les nouveaux propriétaires ont eu la bonne idée de réserver tout un étage à la location de chambres d'hôtes : 4 chambres lumineuses et harmonieusement meublées. L'ensemble est équipé de 2 salles de bains et un sauna. Le lieu est idéal pour les familles voulant profiter d'un séjour à la campagne. Pour les fêtes et séminaires l'ancienne orangerie accueille

jusqu'à 50 convives. Le parc de 6 600m² vous offre la possibilité de vous balader sous les couleurs d'automne.

// LE CHÂTEAU DE MONCHY-LE-PREUX
4, rue de la Chaussy à Monchy-le-Preux
Tél. : 06 98 63 96 04 • lessalonsdemonchy@gmail.com

LA TÊTE DANS LES PLUMES

Une maison de maître en pierre blanche du XVIII^e siècle rénovée avec beaucoup de goût dans une décoration raffinée, mélange de styles moderne et ancien. Du mobilier de style Louis XVI ou Art déco, un lit à baldaquin... Un décor de rêve pour passer un séjour hors du temps, dans un nid douillet. Choisissez la chambre Flamant, la chambre Paon, la chambre autruche ou la chambre Perroquet et prenez le temps de vivre.

EN

B&BS AND HOTELS 8 GREAT ADDRESSES IN THE ARTOIS AREA

Discover all the charm of the Artois countryside and its villages steeped in history. Meet the guest house owners who throw open the doors of their castle, stately home or farmstead to you. They all share an extra-special something that will make your stay truly unforgettable.



La Maison de plumes, à Heuchin
© Maison de Plumes

Ici, vous êtes comme chez vous. Les propriétaires des lieux vous proposent également un petit déjeuner gourmand.

// MAISON DE PLUMES
73, rue d'Aire à Heuchin
www.maisondeplumes.com

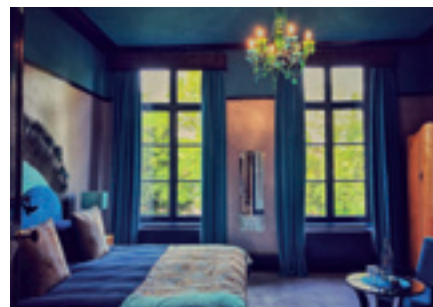
POUR RÊVER AU BORD DE L'EAU

Un magnifique manoir de 1740 niché dans un écrin de verdure au bord de l'Authie. Cet endroit paisible dispose d'un parc de 6 000 m² à deux pas du centre-ville d'Auxi-le-Château. L'immense cuisine aménagée permet de restaurer jusqu'à 28 personnes. C'est aussi un lieu chargé d'histoire : les cheminées ornementales, les boiseries et les vitraux, la grande salle à manger et ses plafonds de près de 4 mètres de haut, constituaient le décor des banquets de chasse donnés par le comte et la comtesse de Hesdin. Ce lieu se prête par ailleurs parfaitement aux réunions de familles, aux mariages, ou aux réunions professionnelles.

// RÉVERIES À L'AUTHIE
33, rue Roger Salengro à Auxi-le-Château
Tél. : 09 79 43 02 15
info@reveriesalauthie.com

LA CONVIVIALITÉ ET LE PARTAGE

Un voyage en Irlande a été le déclencheur pour cette famille qui ouvre tout juste sa maison d'hôtes avec 2 chambres à Saint-Laurent-Blangy (dont une chambre pouvant accueillir un enfant). En rentrant de voyage, leur projet mûrement réfléchi, elle se lance dans l'aventure. *L'hôthentique* propose aussi une table d'hôte à la mode de chez nous. Ici pas de viennoiseries industrielles, mais de la brioche et du pain au



La chambre Paon de la Maison de plumes, à Heuchin
© Maison de Plumes

petit déjeuner, tout est fait maison. La cuisine est régionale : frites maison au gras de bœuf, tatin d'endives au Vieux Lille et gaufres fourrées à la vergeoise. Séverine déborde de petites attentions pour rendre ce lieu convivial et pour partager son enthousiasme et son bonheur de recevoir. Vous y viendrez aussi pour le calme et l'environnement. La maison d'hôtes est située à côté d'un bois où vous pourrez flâner et observer les écureuils, avant de faire une balade vivifiante en bord de Scarpe.

// L'HÔTHENTIQUE
6, rue Henri Barbusse à Saint-Laurent-Blangy
Tél. : 06 77 84 63 43
seve.bergamini@gmail.com • www.lhothentiqueartois.fr

UNE VIRÉE AU BOUT DU MONDE

Pour les amoureux de belles demeures, à une dizaine de kilomètres d'Arras, Monsieur et Madame Marquis vous accueillent dans leur gîte, un magnifique corps de ferme en pierre blanche. La chambre en parquet et mur en pierre est décorée dans un style campagnard. Si vous souhaitez arpenter la campagne artésienne, des vélos sont à votre disposition. Après un bonne balade au grand air, profitez d'un instant de douceur au sauna privatif qui est à votre disposition. Le petit déjeuner est composé de confitures maison, profitez-en !

// LE BOUT DU MONDE
3, impasse de l'Abbaye à Berneville
Tél. : 06 83 10 42 07

CHARME D'ANTAN

Une magnifique demeure datant de 1875, restaurée en respectant l'authenticité des lieux. Posez vos valises, et déconnectez sans culpabiliser dans cette paisible maison d'hôtes. Deux chambres aux couleurs douces, à l'ambiance chaleureuse de bois, donnent une sensation de douceur. On n'a qu'une envie : se blottir sous la couette en attendant les premiers rayons de soleil qui transperceront la pièce au petit matin. La propriété dispose d'un très joli jardin dont vous pourrez profiter. Les alentours vous permettent de magnifiques balades à pied ou



Réveries à l'Authie à Auxi-le-Château
© Droits réservés



L'Hôthentique à Saint-Laurent-Blangy
© Droits réservés



Le Bout du Monde à Berneville © Droits réservés



Chambre d'hôtes Charme D'Antan, à Villers-Châtel © Droits réservés

À la Ferme de Thilloy © Droits réservés

à vélo (prêtés par les propriétaires). Le village de Villers-Châtel est connu pour abriter un château datant des XVIII^e et XIX^e siècles, dont les plus anciens vestiges remontent au Moyen Âge.

// **CHAMBRE D'HÔTES CHARME D'ANTAN**
154, rue des Déportés à Villers-Châtel
Tél. : 06 70 13 20 93

À LA FERME DE THILLOY

C'est dans un joli corps de ferme que Marguerite Bodelot vous reçoit à Ligny-Thilloy. Deux grandes chambres 25 m² et 30 m² avec salle de bains privative, dans un style sobre et authentique. C'est son fils qui a repris l'exploitation agricole et Marguerite chouchoute les hôtes. Le jardin spacieux et le potager offrent des fruits servis généreusement en confitures au petit déjeuner fait maison ! L'accueil chaleureux de la famille fera de votre séjour un moment d'exception. La ferme de Thilloy est proche des sites de mémoire et de circuits de randonnée. Deux nuits minimum.

// **LA FERME DE THILLOY**
50, rue de Cappy à Ligny-Thilloy
Tél. : 06 29 32 89 14

SÉJOUR ÉQUESTRE OU COCOON

La Ferme de l'Abbaye est une maison d'hôtes de charme et de caractère située à la campagne à l'écart du village de Dury et à 15 minutes d'Arras. Ouvert il y a tout juste 20 ans, cette superbe demeure dispose de 3 chambres d'hôtes confortables et spacieuses pour vous offrir un séjour à la campagne et vous ressourcer, le temps d'un week-end familial détente ou un déplacement professionnel. Vous apprécierez la kitchenette, pour préparer un petit repas. Avec son parc boisé et son centre équestre en pleine nature, la ferme de l'abbaye vous offre un séjour au grès de vos envies.

// **LA FERME DE L'ABBAYE**
Route de Bapaume à Dury
Tél. : 03 21 58 98 59
ferme.abbaye.dury@gmail.com
www.ferme-abbaye.com



La Ferme de l'Abbaye à Dury © Droits réservés



Le Domaine des Câlînes © Droits réservés



Le Domaine des Câlînes © X. Renoux



Effet Spa © Droits réservés



Spa du Fairway © Paper Menthe

3 SPOTS *pour se faire dorloter cet hiver*

QUOI DE PLUS AGRÉABLE AU CŒUR DE L'HIVER, DE PRENDRE SOIN DE SOI DANS DES LIEUX PLEINS DE CHARME, DE LÂCHER PRISE POUR QUELQUES HEURES OU LE TEMPS D'UN WEEK-END ? DANS LE PAYS D'ARTOIS, VOICI TROIS BONNES ADRESSES POUR CES INSTANTS SUSPENDUS...

1 - L'EFFET SPA

Les locations de suites et spas offrent une expérience unique et inoubliable pour les voyageurs en quête de détente, de confort et de luxe. Pour une escapade romantique, ou une pause bien méritée loin du stress quotidien, l'établissement propose une gamme variée de services et d'équipements pour répondre à vos attentes et vous garantir un séjour mémorable et hors du temps. Les suites, spacieuses et décorées avec soin, sont conçues pour offrir un environnement confortable et apaisant. Vous pourrez bénéficier de services tels que la restauration en chambre, la réservation d'activités et d'excursions, ou encore l'organisation d'événements spéciaux, comme des anniversaires ou des demandes en mariage : bougies, pétales de fleurs, champagne, massages (avec des thérapeutes qualifiés et expérimentés) et musique sont proposés.

// L'EFFET SPA

1, rue des grosses bornes à Corbehem
leffetspa@gmail.com
Tél. : 06 52 78 82 54

2 - LE DOMAINE DES CÂLÎNES

Vous reprendrez bien une petite dose de cocooning ? Direction Baralle à 25 minutes d'Arras. Les propriétaires sont tombés amoureux d'une propriété de deux hectares qu'ils ont entièrement rénovée. Imaginez le pigeonnier, datant de 1633, reconverti en un nid douillet pour amoureux en quête de quiétude. Un espace balnéothérapie sous serre à

l'extérieur donne le ton. Bougies, ambiance intime et chaleureuse. La porte s'ouvre sur un espace sauna... On a franchement envie de ne plus bouger. Ça tombe bien, on vous amène un délicieux plateau-repas à savourer à l'étage dans l'espace salon avec vue sur le parc redessiné en terrasses, et qui descend sur un étang doté d'une petite île. Chut...

// LE DOMAINE DES CÂLÎNES

63, Grand'Rue à Baralle
Tél. : 03 21 15 94 08 / 06 66 98 63 45
contact@ledomainedescales.fr • Facebook :
ledomainedescales

3 - LE FAIRWAY

Le spa cinq mondes est un espace doté de 5 cinq cabines de soins. 400 m² dédiés à la détente, à la sérénité et au raffinement : cabines individuelles, piscine intérieure à débordement avec cascade, jacuzzi, sauna, hammam, grotte de sel, une fontaine de glace et une douche sensorielle. La décoration contemporaine et le mobilier offrent une association raffinée de tons chaleureux propice au lâcher-prise. Un voyage sensoriel dans un écrin magique et apaisant où le temps semble s'arrêter. L'accès se fait sur réservation au moins 2 heures avant l'heure souhaitée, et 15 minutes avant les soins. Pensez aux cartes cadeau.

// LE FAIRWAY

1000, rue Briquet-Taillandier à Anzin-Saint-Aubin
Tél. : 09 70 72 06 06
Hotel-spa-fairway.com

EN

3 VENUES FOR A SPOT OF WINTER PAMPERING

What could be more delectable, in the dead of winter, than a spot of pampering in a charming setting, unwinding for a few hours or an entire weekend? Here are three great addresses in which to while away timeless moments...

ART DE VIVRE



© Sweet Vibes by Claire

SWEET VIBES

*Le plein
d'ondes positives*

Claire vous accueille avec un sourire qui vous rebooste déjà pour la journée. Voici la promesse qu'elle fait à travers ses créations : des bijoux porteurs de sens. Elle propose des pièces uniques à ses clients. Des bijoux composés de pierres et minéraux dotés de vertus apaisantes et de pouvoirs particuliers. C'est le principe de la lithothérapie. Claire peut aussi vous initier à cet art au cours d'ateliers où vous composez votre propre bracelet, en solo ou en duo.

// BOUTIQUE SWEET VIBES

6, rue des Petits Viezières à Arras • Tél. : 06 18 09 18 77 – hello@sweet-vibes.fr

UNE OFFRE ENCORE PLUS ÉLECTRISANTE AU KHUB ARRAS KARTING

PAS DE REPOS AU KHUB ARRAS KARTING À SAINTE-CATHERINE ! IL Y A TOUJOURS DES TRAVAUX OU DES RÉFLEXIONS EN COURS POUR VOUS PROPOSER ENCORE PLUS DE PRESTATIONS SURVOLTÉES.



© KHUB Arras Karting



Le KHUB dispose désormais d'un espace extérieur de près de 250 m² avec deux terrains de pétanque et d'une nouvelle salle à l'étage. Destinée aux entreprises pour alterner séance de travail et session de roulage, pour un séminaire à 100 à l'heure (ou presque) avec vue plongeante sur la piste !

On pense aussi aux familles avec une piste « Baby Karts ». Elle est conçue pour faire découvrir aux plus jeunes (2 à 6 ans) les plaisirs du karting en toute sécurité, avec des karts adaptés.

// KHUB ARRAS KARTING

COMPLEXE DE LOISIRS ET ORGANISATION D'ÉVÈNEMENTS D'ENTREPRISE

78, route de Béthune à Sainte-Catherine

Tél. : 03 66 86 98 33 • www.khub-arras.com



© Cap Nord Découvertes

LE TOURISME VU PAR CAP NORD DÉCOUVERTES

Cap Nord Découvertes vous emmène découvrir le Ternois et l'Artois avec passion. Découvrez des circuits touristiques à pied ou à bord de véhicules anciens insolites. Parsemés de pépites du petit patrimoine local, ces sorties sont organisées à la journée. Si vous passez plus de temps dans la région, un service de planification de votre séjour ou de vos vacances est également disponible. Couplé à une initiation au Géocaching®, voilà de quoi passer un bon moment.

// CAP NORD DÉCOUVERTES

7, rue Modeste-Beaurain à Frévent

Tél. : 06 75 18 30 72 • contact@capnorddecouvertes.

fr – www.capnorddecouvertes.fr

ART DE VIVRE

EN

A CHRISTMAS MENU WITH MAËLLIE POYNARD

Local and seasonal cuisine is the mantra of young chefs nowadays and it is this principle that Maëllie Poynard implements in her restaurant, Origine, in Gouy-en-Artois, that she runs with her partner, Alexandre Laboureur. Open every day, as well as during the festive season.



BALADE AUTOUR D'UN MENU DE NOËL avec Maëllie Poynard

CUISINER LOCAL ET DE SAISON, TEL EST LE LEITMOTIV DES JEUNES CHEFS D'AUJOURD'HUI. UN PRINCIPE QUE **MAËLLIE POYNARD** MET EN ŒUVRE **DANS SON RESTAURANT ORIGINE, À GOUY-EN-ARTOIS**, QU'ELLE A CRÉÉ AVEC SON COMPAGNON ALEXANDRE LABOUREUR. AU QUOTIDIEN, MAIS AUSSI EN PÉRIODE DE FÊTES.

Ils n'ont pas perdu de temps. Un an après leur arrivée dans l'Artois, Maëllie et Alexandre se sont déjà tissé un solide réseau de producteurs locaux. Installés à Gouy-en-Artois au sud-ouest d'Arras dans un ancien corps de ferme qui abritait autrefois le café du village, ces jeunes Lillois ne concevaient pas autrement l'approvisionnement de leur restaurant. « *On a tout de suite acheté des bottes en caoutchouc* », rigole Alexandre, après qu'ils aient quitté Lille, où ils ont tenu pendant sept ans le restaurant *À la maison*.

La criée de Boulogne-sur-Mer et les légumes de Vis-en-Artois inspirent au quotidien Maëllie, qui aime particulièrement travailler le poisson et le végétal. Mais ce sont aussi tous les ingrédients de base qu'elle choisit au plus près, y compris les produits laitiers, les œufs ou même la farine. Aussi la jeune cheffe était-elle tout désignée pour incarner le label Région Européenne de la gastronomie, dont bénéficie notre région cette année et dont elle est l'ambassadrice.

À QUATRE MAINS

Sa cuisine se compose autour d'assiettes construites par strates jouant habilement avec les condiments. « *Maëllie aime marier le sucré et le salé ; ça vient sans doute de ses origines marocaines* », observe Alexandre. « *On se complète en tout et on partage tout* », commente Maëllie. Ainsi Alexandre a son propre terrain de créativité. En fin d'année dernière, il a ouvert une micro-brasserie, *l'Origin'Ale*. S'appuyant lui aussi sur un cahier de recettes, il brasse ce qu'il appelle des "bières de cuisinier" propices à de savoureux accords.

Pour les fêtes, le jeune couple reste sur la même ligne. « *J'ai l'habitude de me régaler avec des escargots ou des Saint-Jacques cuisinés au plus simple*, raconte Maëllie. *Au restaurant, ce n'est pas une période que j'attends particulièrement et je continue à travailler les produits locaux et disponibles en cette saison, sans chercher l'exotisme ou les produits d'exception. Ainsi, au saumon, je préfère la truite ; c'est moins cher et je sais qu'elle est bien élevée, à côté de chez nous.* »



À la carte du restaurant, au choix 2 entrées, 2 plats, 2 desserts (env. 60 €) et menu découverte à partir de 47 € les 3 envois. Le mercredi midi, et du jeudi au samedi, midi et soir. © Photo Marie-Laure Fréchet

Pour ce menu de Noël, préparé à quatre mains avec Alexandre qui met volontiers la main à la pâte, ils ont choisi justement de cuisiner cette truite, ainsi qu'un veau Wellington (un clin d'œil au territoire) Et un dessert à la pomme pour terminer. Et il se pourrait bien qu'on puisse accompagner ce menu d'une bière de Noël...ale !

ART DE VIVRE

L'ENTRÉE

Carpaccio de Truite, crème citronnée



Photos © Marie-Laure Fréchet

INGRÉDIENTS (4 pers) :

- 1 beau filet de truite arc-en-ciel
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 1 citron
- 1 petit pot d'œufs de truite

PRÉPARATION :

La crème citronnée :

- Verser la crème dans un bol et la détendre à l'aide d'une fourchette ou d'un petite fouet.
- Ajouter du jus et du zeste de citron selon le goût, ainsi que les œufs de truite.
- Poivrer et saler.
- Réserver au frais.

Le carpaccio :

- Enlever la peau de la truite et la désarrêter au besoin.
- La couper finement en lamelles.
- Dresser la truite et la crème citronnée sur des assiettes.
- Servir sans attendre.

LE PANIER LOCAL :

Si Maëllie aime particulièrement travailler les produits de la mer, elle trouve aussi son bonheur dans une pêche d'eau douce et locale, grâce à **la pisciculture d'Anzin-Saint-Aubin**. Cette entreprise familiale qui fête cette année son centenaire élève en eau de source et de rivière, dès le stade de l'œuf, des truites arc-en-ciel, des saumons de fontaine et des ombles chevaliers. L'élevage qui s'étend également à Etrun, se veut responsable et utilise des farines d'insectes et de co-produits pour nourrir ses poissons. La boutique propose une large gamme de produits (filets et pavés, rôti de truite...). Pour les fêtes, pensez aussi à la truite fumée à chaud et à froid.

Pour cette recette, Maëllie a aussi utilisé une crème fraîche locale produite par **l'EARL Thorel**, qui propose à la ferme des produits laitiers (beurre, crème, lait).

PISCICULTURE D'ANZIN-SAINT-AUBIN

24, rue Louis-Blondel à Anzin-Saint-Aubin
Tél. : 06 88 53 29 26 • Du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h et le samedi de 9 h à 12h30

EARL THOREL

5, rue d'Arras à Fosseux
Tél. : 06 48 13 09 73 • Du lundi au samedi de 9h à 13 h et le dimanche de 9h à 10h

ART DE VIVRE

LE PLAT

Veau Wellington



© Marie-Laure Fréchet

INGRÉDIENTS (4 pers) :

Pour la
pâte brisée :

- 300 g de farine
- 150 g de beurre en dés
- 1/2 cuillère à café de sel
- 80 ml d'eau

Pour la
duxelles de
champignons :

- 250 g de champignons de Paris

Pour le filet
de veau :

- 1 filet de veau de 600 g environ
- 1 œuf

PRÉPARATION :

La pâte brisée :

- Mélanger la farine et le sel, puis incorporer le beurre du bout des doigts en le sablant dans la farine pour obtenir une semoule grossière.
- Incorporer progressivement l'eau pour obtenir une boule sans trop pétrir.
- Plier la pâte en quatre en l'étalant légèrement.
- Couvrir d'un film alimentaire et réserver au moins une heure au frais.

La duxelles de champignons :

- Nettoyer les champignons et les couper très finement.
- Les faire sécher dans une poêle chaude pour qu'ils perdent leur eau, si possible sans matière grasse.
- Saler, poivrer et réserver.

Le filet de veau :

- Dans une poêle bien chaude, faire colorer toutes les faces du filet de veau.
- Saler et poivrer, puis réserver le filet sur une grille pour qu'il puisse rendre son jus et refroidisse.
- Étaler la pâte brisée sur une plaque garnie d'un papier cuisson dessous.
- Étaler la duxelles froide, puis déposer le filet de veau froid également.
- Enrouler le tout dans la pâte. Dorer avec l'œuf battu.
- Faire cuire 20 à 30 min dans un four préalablement chauffé à 180° C à chaleur tournante.
- Servir tranché.



Jérôme Hochin © Marie-Laure Fréchet

LE PANIER LOCAL :

Agriculteur bio installé à Fosseux, **Jérôme Hochin** produit de la **farine de blés de variétés anciennes** aux noms évocateurs comme bon moulin, petit quinquin ou blanc des Flandres, en collaboration avec Initiatives Paysannes, réseau d'expérimentation qui accompagne les filières locales du blé au pain et promeut les semences paysannes. La particularité de ces blés : une bonne adaptabilité au territoire et au climat, des glutens mieux assimilés que ceux des variétés modernes, et des qualités nutritionnelles, d'autant plus qu'elles sont moulues sur meule de pierre. En cuisine, elles sont idéales pour faire du pain, (la boulangère Mélanie Santune, également installée à Fosseux, les utilise), des biscuits ou une pâte brisée, comme celle que Maëllie a confectionnée pour cette recette.

JÉRÔME HOCHIN

14, rue d'Arras à Fosseux
Vente aux particuliers sur demande
Tél. : 06 84 59 48 26

Farines également en vente chez Sacré Levain (Mélanie Santune), 1, rue de l'Eglise à Fosseux. Tél. : 06 49 88 87 76

ART DE VIVRE

LE DESSERT

Sablé cacao pomme confite, sabayon à la bière



© Marie-Laure Fréchet



Emmanuel Dalle © Valérie Lhomme

INGRÉDIENTS (4 pers) :

Pour les pommes confites :

- 5 pommes
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 2 cuillères à soupe de sucre

Pour le croustillant cacao :

- 100 g de sucre
- 100 g de farine
- 35 g de cacao en poudre (non sucré)
- 1 pincée de fleur de sel
- 90 g de beurre fondu

Pour le sabayon :

- 4 jaunes d'œufs
- 2 cuillères à soupe de bière
- 30 g de sucre

PRÉPARATION :

Les pommes confites :

- Éplucher les pommes, les épépiner et les tailler en dés.
- Mettre les dés de pomme dans une casserole avec l'eau et le sucre.
- Laisser cuire à petit feu. Les fruits doivent être tendres, mais sans aller jusqu'au stade de la compote.

Le croustillant cacao :

- Dans un petit saladier, mélanger tous les ingrédients, à la façon d'un crumble.
- Étaler le mélange sur une plaque.
- Faire cuire 15 à 20 min dans un four préchauffé à 160°C.

Le sabayon :

- Verser tous les ingrédients dans un petit saladier que l'on place dans un bain-marie.
- Mélanger au fouet pendant 10 min ; le mélange doit blanchir et doubler de volume.

Le service :

- Disposer les pommes confites au fond d'une assiette.
- Parsemer de croustillant au cacao puis verser le sabayon.
- Faire colorer le sabayon sous un grill ou à la flamme.
- Servir sans attendre.

LE PANIER LOCAL :

C'est à moins de dix minutes de route du restaurant que **Maëllie se fournit en pommes** pour réaliser ses desserts. Depuis trois générations, **les Vergers de Saulty**, une belle propriété de 27 ha entourant un château familial, sont dédiés à la culture des pommes et des poires. C'est le grand-père d'**Emmanuel Dalle** qui a démarré cette activité. Lui s'est donné pour mission de le convertir en agriculture biologique, ce qui lui a valu de décrocher les labels "Haute valeur environnementale" et "Bee Friendly" (engagement pour la protection des pollinisateurs). Sur place, on peut se fournir en jus de pomme ou de poire, pommes à couteau et poires. Également en vente dans les magasins **Prise Direct'**.

Pour cette recette, Maëllie a également utilisé **la bière que brasse Alexandre**, son compagnon.

LES VERGERS DE SAULTY

82, rue de la Gare à Saulty •
Vente directe du lundi au vendredi de 13h à 17h
Tél. : 03 21 48 24 76

BRASSERIE ORIGIN'ALE

16, rue de Monchiet à Gouy-en-Artois.
Ouverture aux horaires du restaurant **Origine**



© Elise Dabreu

1

2

3

© Marie-Laure Fréchet

8 ADRESSES INCONTORNABLES *pour relever les repas de fête*

LE PAYS D'ARTOIS REGORGE DE PRODUCTEURS DU TERROIR ET D'ARTISANS DE BOUCHE À DÉCOUVRIR. ILS N'ONT QU'UNE IDÉE EN TÊTE : RÉGALER NOS PAPILLES DANS LES RÈGLES DE L'ART ET EN CIRCUIT COURT. MISE EN BOUCHE AVEC QUELQUES ADRESSES INDISPENSABLES.

EN

8 UNMISSABLE ADDRESSES FOR FESTIVE MEALS

The Pays d'Artois abounds with producers and food artisans to discover. Their number one goal is to delight diners' tastebuds while adhering to high standards and serving locally sourced produce. Savour an appetiser at one of these indispensable addresses.

1/ DES VOLAILLES DE QUALITÉ

Johanna Rimbault se passionne dans l'élevage de volailles de haute volée à Villers-l'Hôpital. Elle produit des poulets, des pintades et des canards. Comme elle privilégie la qualité à la quantité, elle travaille de préférence sur commande, la boutique en vente directe étant ouverte le vendredi de 16h à 18h et le samedi de 15h à 17h. Outre les volailles entières ou à la découpe (cuisse, magret...), elle propose de fin octobre à décembre du foie gras en verrine de 250 et 350 g.

// JOHANNA RIMBAULT
20, rue de Wavans à Villers-l'Hôpital
Tél. : 06 71 31 55 42
johannarimbaultproductricedefoiegras.
sumupstore.com

2/ DES ESCARGOTS D'EXCEPTION

La Maison du Nombre d'or, à Héning-sur-Cojeul, produit de savoureux escargots élevés à la ferme, en biodynamie ; une exception en France qui vaut à

leur productrice, Myriam Grouselle, d'être membre du Collège culinaire de France (collectif d'artisans de bouche d'exception, créé par Alain Ducasse). Ramassés à l'automne, les escargots sont cuisinés au vin blanc. Une partie est également fumée. Ils sont en vente d'octobre à novembre, en direct et en circuit court (Biomonde, Biocccop, La Prairie, Esprit Épicurien...).

// MAISON DU NOMBRE D'OR
20 bis, rue de Boiry à Héning-sur-Cojeul
Tél. : 06 99 26 97 65
contact@maisondunombreor.fr
maisondunombreor.fr

3/ UNE TRUITE ÉPATANTE

Oubliez le saumon et optez pour la truite, élevée localement par la pisciculture d'Anzin-Saint-Aubin. En filet, en pavé ou en rôti, fumée à chaud ou à froid, la truite s'adapte à toutes les recettes. A la boutique de la pisciculture, on saura vous conseiller au mieux. Ne manquez pas aussi de consulter le



© Marie-Laure Fréchet

4

site internet pour découvrir des recettes. (Lire aussi p.37 la recette du restaurant Origine).

PISCICULTURE-ANZIN.FR
26, rue Louis-Blondel à Anzin-Saint-Aubin
Tél. : 06 88 53 29 26
pisciculture-anzin.fr

4/ PARFUMS D'ÉPICES

On ne présente plus la Ferme aux chiconnettes. Installés à Achiet-le-Petit depuis 2006, Pascal et Véronique Duforest produisent de l'endive de pleine terre et du miel, qu'ils déclinent ensuite dans leur gamme de confits et confiseries. Leur atelier-boutique vaut le détour ; impossible de ne pas remplir son panier. Pour les fêtes, on vous recommande le confit au pain d'épices et les coeurs en pain d'épices, qui s'accordent particulièrement bien avec un foie gras.

// LA FERME AUX CHICONNETTES
23, rue d'Angoulême à Achiet-le-Petit
Tél. : 03 21 23 69 14
lafermeauxchiconnettes.com

5/ SUR UN PLATEAU !

Fromager-affineur arrageois, La Finarde propose une sélection des meilleurs fromages, affinés dans ses caves de la Citadelle. On peut retrouver ses produits sur les marchés d'Arras Centre, place Lanvin et place du Rietz, de Beaurains, Croisilles, Fampoux et Wailly. Un service fromager-traiteur est aussi disponible pour les réceptions. L'occasion de déguster les spécialités fromagères et les plateaux de fromages, réalisés par Virginie Dubois-Dhorne, championne du monde des fromagers.

// LA FINARDE
La Citadelle, Bd du Général de Gaulle à Arras
Tél. : 03 21 73 44 21
le-fromager-des-chefs.fr

6/ UN CALENDRIER DE L'AVENT GOURMAND

C'est Noël avant l'heure à la pâtisserie arrageoise Maison Schramm. Jordan Bernard propose un aperçu de ses spécialités dans un calendrier de l'aveut gourmand disponible début novembre. Certains renferment un ticket gagnant pour une surprise supplémentaire. Pour les fêtes, Maison Schramm propose également un vaste choix de bûches individuelles et à partager.

// MAISON SCHRAMM
1, rue de Paris à Arras
Tél. : 03 61 47 48 34
patisseriem.schramm@gmail.com

ART DE VIVRE



5

© Marie-Laure Fréchet

© Marie-Laure Fréchet



6



7

© Vincent Cockenpot

7/ SAVEURS DE NOËL

Les panettonnes arrivent dès octobre chez Vincent Cockenpot. Ces délicieuses brioches italiennes au levain, parfumées aux agrumes confits, donnent un avant-goût des spécialités que ce boulanger-pâtisier de Sainte-Catherine prépare pour la fin de l'année. On retrouvera notamment quelques classiques de la maison comme la bûche Jivara (chocolat au lait, crème brûlée et brownie) ou les confiseries au chocolat.

// VINCENT COCKENPOT Pâtisserie Boulangerie
67, chaussée Brunehaut à Sainte-Catherine
Tél. : 07 82 16 32 96
contact.maisonvincent@gmail.com

8/ UNE BIÈRE TRADITIONNELLE

Avec ses reflets cuivrés et ses notes épicées, la bière de Noël annonce les belles soirées d'hiver. Brassée en octobre, elle est issue d'une tradition brassicole séculaire qui consistait à vider les greniers avant la saison froide en brassant une bière dégustée au moment des fêtes. De nombreux brasseurs perpétuent cette tradition, comme Mathieu Glorian (La Paysanne de l'Artois) avec L'amère Noël, aux saveurs d'écorces d'oranges confites, de gingembre et de coriandre.

// BRASSERIE PAYSANNE DE L'ARTOIS
5 ter, rue de Rœux à Gavrelle
Tél. : 03 21 48 31 98
bierepaysanne.fr

© Marie-Laure Fréchet



8



6 À 7 TONNES DE POMMES

Au verger des Vertes Collines à Monchy-Cayeux, la récolte de l'année dernière a été transformée en jus 100 % bio et naturels. Rendez-vous chaque samedi matin de la mi-septembre jusqu'au mois de décembre pour venir au verger acheter vos bouteilles. On a goûté le cru 2022 (réalisé avec une quinzaine de variétés différentes) et croyez-nous, c'est un nectar !

Le Verger des Vertes Collines © Claire Decraene

POMMES, POIRES ET PAYS D'ARTOIS

Vergers trognons et terroir à croquer

LA POMME EST UNE PASSION BIEN FRANÇAISE. DANS LE PAYS D'ARTOIS, DES PASSIONNÉS PERPÉTUEMENT UNE TRADITION ARBORICOLE ANCIENNE, TRADITIONNELLE ET GOÛTEUSE. MANGEZ DES POMMES, DISAIT-IL... ET DES POIRES, DES JUS, DES CIDRES, DES CONFITS, COMPOTES, VINAIGRES, ETC !

EN

APPLES, PEARS AND PAYS D'ARTOIS ORCHARDS - FRUIT AND TRADITIONAL FOODS TO SINK YOUR TEETH INTO

La pomme est une Apples are a quintessentially French passion. In the Pays d'Artois, fans of apples are perpetuating an ancestral and flavoursome tree-growing tradition. Sample our apples, pears, juices, ciders, candied fruit, compote and vinegar.

LE VERGER DES VERTES COLLINES SÈME DES PÉPINS D'AVENIR

Le jardin d'Eden existe. Dans le village de Monchy-Cayeux, il ressemble à un verger, voisin d'une petite église. Ce petit coin du Ternois a des airs de carte postale : celle d'une France verte, vallonnée, traditionnelle et sincère. Ici, une poignée d'irréductibles passionnés réunis en association, baptisée "Ensemble au Verger", s'est donné pour mission il y a 20 ans de conserver les anciennes variétés de pommiers (et quelques poiriers) de leur terroir. Patiemment, ils sont allés à la rencontre des anciens pour recueillir des greffons et créer un verger conservatoire de 150 arbres et « 80 à 100 variétés différentes », explique Gilles Dupont, le président.

Conserver des variétés anciennes, pour quoi faire ? Sûrement pas pour le simple plaisir de collectionner. Mais pour vous « *expliquer combien ces variétés rustiques sont belles, bonnes, bien adaptées à notre terroir. Pour vous transmettre quelque chose de vivant, une renaissance, un espoir. Pour vous apprendre à greffer, à planter, à aimer et à comprendre cette nature* » qui nous régale de belles pommes et poires aux noms si savoureux : Belle Fleur, Lanscailler, Boskoop, Gueule de Mouton, Colapuis, Verdin d'hiver ou Cabarette.

■ Envie de les rencontrer ?

Réservez une visite en les contactant :
// ASSOCIATION ENSEMBLE AU VERGER,
Place de la Mairie à Monchy-Cayeux,
Tél. : 03 21 04 64 56 • gilles-dupomme@neuf.fr

LES VERGERS DE SAULTY, LE PARADIS DE LA POIRE

Les premiers arbres des Vergers de Saulty, au sud d'Arras, ont été plantés par le grand-père d'Emmanuel Dalle après la Première Guerre mondiale. « *Il avait fait l'école d'arboriculture d'Angers et il a planté des variétés modernes : des Golden, des Rouges américaines, etc.* explique ce passionné. *Mon père a développé l'exploitation dans les années 50. Après un BTS en production fruitière à Tours et 8 ans passés au Centre de Recherches des Fruits et Légumes de Bergerac, j'ai repris l'exploitation en 1990.* »

La poire Conférence est la reine des vergers de Saulty. Les arbres chargés de fruits, cultivés en agriculture raisonnée avec l'aide des pollinisateurs (Bee Friendly), s'étendent sur 20 hectares et devancent les pommiers plantés sur 7 hectares. « *Nous cultivons surtout la variété Conférence (à 90%) et un peu la Doyenné du Comice.* » De saveur très fine et douce, la poire Conférence de Saulty est succulente et fond dans la bouche. « *Côté pommes, nous cultivons des Boskoop, Jonagold et quelques variétés très gustatives pour la vente au détail en local telles la Cox, la RubINETTE, la Pirouette etc.* » Les mauvaises conditions climatiques de cette année 2023 donneront seulement « *500 à 600 tonnes pour une récolte dès la mi-septembre.* » Alors il faudra vite en profiter car la production de poires répond à une demande importante. « *1 poire sur 2 est importée* », précise Emmanuel Dalle, qui s'est associé à la société TB Vergers, également basée à Saulty, pour pérenniser l'entreprise. Ensemble, ils produisent des jus de pommes et de poires (50 000 bouteilles par an) au bon goût du terroir.

Où acheter les poires, les pommes et les jus des Vergers de Saulty ?

Dans les grandes et moyennes surfaces de la région et chez quelques détaillants du Pays d'Artois. Vous profiterez également de ces jus à la table de quelques restaurants et bars arrageois (Le Rat Perché, l'Hôtel Mercure, La Canne à sucre à Arras, la boulangerie de Pecrix de Saint-Nicolas-lès-Arras), chez Prise Direct' et dans la boutique de l'Office de Tourisme d'Arras.

// LES VERGERS DE SAULTY
www.tbvergers.fr



Les Vergers de Saulty © TB VERGER



À SOUAstre, UNE TRADITION PÉTILLANTE

Il les aime, ses pommiers hautes-tiges, Jacques Choquet ! Autour de la ferme, ils ont été plantés par son arrière-grand-père. « *On a toujours fait du cidre dans la famille. c'est une tradition des Hauts-de-France, autrefois tous les paysans buvaient du cidre* », raconte-t-il. La quinzaine de variétés anciennes cultivées (en conversion vers l'agriculture biologique) donne une production goûteuse transformée à la ferme, de manière artisanale avec des machines traditionnelles « *qui fonctionnent très bien !* »

La spécificité du cidre fermier de Souastre réside dans la prise de mousse en bouteille, de manière naturelle. « *Cette méthode a été abandonnée car elle est difficile à mener. Plus de 98% des cidres commercialisés sont gazéifiés artificiellement* », explique Jacques. Le cidre de Jacques a du caractère et une saveur incomparable où le terroir du Pays d'Artois s'exprime admirablement.

Dans la cuverie, l'odeur est à la fois sucrée et aigre, entêtante, authentique. Car l'avantage ici, c'est que vous pouvez découvrir la production du cidre et du vinaigre, du verger à la bouteille ! La ferme de Jacques, transformée ferme-auberge "Le Gourmet Champêtre" est faite pour le partage et la transmission. Il vous expliquera toutes les étapes de la réalisation de ses cidres et de ses vinaigres. Que vous pourrez ensuite déguster à la table de Nadine, la reine du poulet et du rôti de porc au cidre et de la tarte aux pommes.

// LE GOURMET CHAMPÊTRE, 14, rue de Bienvillers à Souastre
Tél. : 03 21 22 69 87 ou 06 73 79 37 62 • www.fermedesouastre.com



Le Gourmet Champêtre © Paper Membre



Le jarret de porc à la bière, avec ses frites fraîches, par Richard Dermly, au Chambord © Valérie Lhomme

Popotes sans chichis POUR SE RÉGALER AVEC BONNE HUMEUR

ACCUEIL CHALEUREUX, ASSIETTES GÉNÉREUSES ET AMBIANCE DÉCONTRACTÉE : VOUS AVEZ ENVIE DE VOUS RÉGALER ET DE QUITTER LA TABLE EN VOUS PROMETTANT D'Y REVENIR ? SUIVEZ-NOUS CHEZ CES AMBASSADEURS GOURMANDS, VOUS Y SEREZ REÇUS COMME DES AMIS.

EN

NO-FRILLS COOKING FOR GOOD-HUMOURED ENJOYMENT

A warm welcome, generous dishes and a laid-back atmosphere. Looking for a tasty meal and a restaurant that's worth coming back to? Don't miss these gourmet ambassadors; you'll be received like old friends.

LE CHAMBORD, COMME À LA MAISON

D'abord il y a le sourire chaleureux de Marie-Aude, qui règne sur le Chambord, à Savy-Berlette, depuis 16 ans. Cette bonne adresse est située sur la RN 39, "la route vers la mer", et ici ça dépose. Un grand bar, un espace de jeux et un petit salon télé, on se sent un peu comme à la maison. À l'arrière, une belle salle où le poêle ronronne avec vue sur les champs alentour. Et puis il y a la cuisine de Richard. Généreuse, traditionnelle, locale. Tout est fait-maison avec des produits du coin. Suprême de poulet gratiné, cuisse de canard confite, mignon de porc en croûte de spéculoos ou encore l'incontournable jarret à la bière : vous allez vous régaler de bons petits plats mijotés, copieux et bien ficelés. Et pour les desserts, faites confiance à Marie-Aude. Elle a l'art des bonnes pâtes et des petits mignonneries maison qui finissent de nous faire fondre.

LA BRASSERIE SAINT-POLOISE, DU GOÛT ET DU CARACTÈRE

Quel cachet ! Les murs de la brasserie Saint-Poloise ont abrité d'anciens abattoirs et une

micro-brasserie. Il en reste de grandes cuves en cuivre, une belle cheminée en pierre et de la convivialité dans l'air. Fabrice et Isabelle Consil ont créé ce restaurant il y a 7 ans avec pour credo le travail des produits locaux. Les amateurs de bonnes viandes vont se régaler avec une ardoise du boucher en accord avec le passé des lieux. Entrecôte grillée maturée, filet mignon de porc du Haut Pays, abats, rognons de porc, os à moelle, riz de veau : la cuisine du terroir est à l'honneur, avec finesse. Entre les tables, ça papote, dans l'esprit des estaminets et des brasseries. Un endroit parfait également pour les grandes tablées et les événements familiaux.

LE PETIT-GAUCHIN, LE REPAIRE DES GRANDS GOURMETS

Vous pouvez faire confiance à la famille Choquet. Anne et Thierry, Laurent (le chef) et Julie forment un quatuor efficace, aux petits soins pour vous régaler. Créé il y a un an et demi, Le Petit-Gauchin dispose d'un cadre moderne, qui a gardé de son ancienne vie de bowling un espace généreux. Tout a été

ART DE VIVRE

refait et c'est dans l'assiette que la partie se joue. Recettes du nord (welsh, carbonnade, andouillette d'Arras de chez Becquart), bonnes viandes : Laurent est un passionné de cuisine dont les plats signature ont pour noms joue de porc à la bière et à la moutarde, poitrine de cochon (qui cuit lentement toute la nuit), souris d'agneau ou poulet chorizo. Et pour les plus pressés, le magasin à côté du restaurant vous offre des petits plats traiteurs à emporter et une belle gamme d'épicerie fine et de produits locaux.

AU BON ACCUEIL, UN ARRÊT SAVOUREUX

C'est un relais routier comme on les aime. Un vrai de vrai. A Gavrelle, à deux pas du croisement entre les autoroutes A1 et A26, Au Bon Accueil est une affaire de famille depuis 25 ans. Cédric gère cette bonne adresse avec passion, lui qui a grandi dans cette tradition de l'accueil et qui a hérité de la convivialité des générations précédentes. Pourquoi venir ici ? Parce que vous y trouverez l'ambiance unique des relais routiers à la fois franchouillarde et conviviale, pas guindée où ça rigole et ça se régale. Parce que dans l'assiette, c'est à l'image de l'ambiance, ça ne triche pas : les produits frais, locaux et de saison sont cuisinés avec amour et simplicité. Potjevleesch, émincé de poulet, hamburger au maroilles, moules-frites, côte de bœuf, tomates farcies, bœuf bourguignon : pensez à réserver, ils font le plein toute l'année !

CLAYS SHOOTING, LA CONVIVIALITÉ DANS LE VISEUR

C'est plus un ball-trap avec restaurant qu'un restaurant avec ball-trap. Ce qui est sûr, c'est que chez Clays Shooting (le nom international du ball-trap) vous allez passer un bon moment. Aurore et Laurent Bedet ont imaginé le concept en 2018. Passionné par ce sport, Laurent pratique depuis l'enfance. Autrefois dans le textile pour lui et la restauration pour elle, puis cafetiers-buralistes, ils ont eu l'idée de créer un endroit sympa pour pratiquer et se poser pour déjeuner. Sur 10 hectares, vous viendrez ici pratiquer le tir (licence de ball trap obligatoire même si vous avez déjà le permis de chasse) ou vous initier (sur réservation). Avant ou après la séance, direction le restaurant chaleureux, convivial et moderne. Aurore propose une carte restreinte à l'ardoise avec des plats de qualité, simples et traditionnels :



L'assiette du Ch'ti, à l'Hermitage © L'Hermitage



La terrasse du Clays Shooting © Clays Shooting



Entrée, plat, fromage et dessert au Petit Gauchin © Le Petit Gauchin

frites fraîches, escalopes normandes, côtes d'agneau au beurre d'ail, penne du chef (chorizo, crème, jambon), couscous, langue de bœuf ou souris d'agneau. La gourmandise en ligne de mire.

L'HERMITAGE, LE GRAAL DES BONS-VIVANTS

Cela fait des décennies que cette bâtisse est un lieu de rendez-vous pour les Valli-Vraucourtois et les gastronomes de passage. Tenu par Arsène Delattre (chroniqueur météo patoisant sur la radio France Bleu), puis par Nadine, L'Hermitage est aujourd'hui entre les mains de sa fille Caroline et son beau-fils Sébastien Gralle. Depuis 2014, ils sont réputés pour leur sens de l'accueil et les bons petits plats mijotés, préparés comme autrefois. Jarret de porc braisé, râble de lapin, jarret d'agneau, andouillette, potjevleesch, welsh revisité avec un steak, tête de veau et langue de bœuf : ici la tradition a du bon et attire les gourmands des kilomètres à la ronde. Vous êtes tout près du musée Jean et Denise Letaille de Bullecourt, dédié à la Bataille de 1917. D'ailleurs, Vaulx-Vraucourt, situé au cœur du champ de bataille, conserve deux très beaux exemples de la reconstruction et de l'Art déco : l'église Saint-Omer et l'église Saint-Martin.

CARNET D'ADRESSES

LE CHAMBORD
2, route départementale
939 à Savy-Berlette.
Tél. : 03 21 22 02 17
restaurant-lechambord.com

**LA BRASSERIE
SAINT-POLOISE**
2, rue de la Calandre
à Saint-Pol-sur-Ternoise.
Tél. : 03 21 41 91 00
lasaintpoloise.fr

LE PETIT-GAUCHIN
349, rue de Fruges
à Gauchin-Verloingt
Tél. : 03 21 47 14 65
lepetitgauchin.fr

AU BON ACCUEIL
26, route nationale,
à Gavrelle
Tél. : 03 21 55 80 61
aubonaccueil-gavrelle.com

CLAYS SHOOTING
Le Dièvre
à Sains-lès-Marquion
Tél. : 03 21 07 11 33
clays-shooting.fr

**BAR-BRASSERIE
L'HERMITAGE**
4, rue de l'Église
à Vaulx-Vraucourt
Tél. : 03 21 07 00 24
Facebook :
Bar-Brasserie
L'Hermitage
Vaulx-Vraucourt



Pascal Duforest, pâtissier-chocolatier-confiseur-endivier travaille avec sa femme Véronique depuis 2007. Les illustrations sont d'Olivier Mangin. On lui doit la mascotte, Ben, l'écureuil de la ferme. © Origine

HALTE À LA FERME DES CHICONNETTES ET SON MUSÉE "TERRE DE SUCRE"

SA PRODUCTION D'ENDIVES DE TERRE, SES SOUPES, SES CONFITS ET SES "CHICONNETTES" EN CHOCOLAT FONT DE CETTE FERME UN ENDROIT D'EXCEPTION AVEC TOUJOURS UNE CRÉATION À DÉCOUVRIR. LA GRANDE NOUVEAUTÉ, C'EST SON MUSÉE : "TERRE DE SUCRE".

// LA FERME
DES CHICONNETTES
23, rue d'Angoulême
à Achiet-le-Petit
Tél : 03 21 23 69 14
lafermeauxchiconnettes.com

EN

DROP INTO CHICONNETTES FARM AND VISIT ITS TERRE DE SUCRE MUSEUM

Producing chicory, soups, preserves and chocolate Chiconnettes, this farm is an exceptional place which always has a new creation waiting to be discovered. It has recently opened the Terre de Sucre Museum.

LE CHICON ET LE SUCRE FONT LA PAIRE

Pour s'en rendre compte, direction Achiet-le-Petit, à quelques kilomètres d'Arras. Le sucre, c'est un peu le fil rouge qui relie les passions de Pascal Duforest, pâtissier-chocolatier-confiseur-endivier. De fait, il excelle dans toutes ses préparations sucrées (même dans l'endive). Avec sa femme, Véronique, il s'est installé à la campagne en 2007 pour se consacrer à la culture traditionnelle de l'endive, et a développé une large gamme de produits "maison" qu'on découvre sous bien des angles : gourmand, culturel et environnemental.

TOUT UN PAN DE CULTURE(S) !

Avec sa boutique en plein cœur de la ferme, le tandem a l'art de stimuler nos sens : « après le confinement, on a redémarré grâce au coquelicot de nos guimauves. À la rentrée, on sort notre patte d'ours à base de caramel beurre salé... ». Sucré-salé ? Après tout, c'est une affaire de goût. À la fois (suite) logique et innovation, le musée,

entièrement créé et aménagé par le couple et leur fille Bertylle (pour la partie communication), a vu le jour le 24 mars 2023 après deux années de recherches. Il retrace l'histoire du sucre et de la betterave sucrière, avec un patrimoine riche où la collection emmagasinée du maître artisan prend place : toutes sortes de moules à confiseries du début du siècle, une broyeuse à praliné, une turbine à glace des années 50 (arrivée en juin dernier). Au milieu des objets, le curieux déambule et s'oblige à regarder les métiers d'antan. La région n'a pas échappé à l'ère industrielle, mais peut être fière de sa betterave, encore très active et 100% biodégradable ! Le musée, c'est aussi un quizz, des clichés inspirants, des copies d'images d'Épinal dialoguant avec les illustrations du dessinateur contemporain, Olivier Mangin qui, pour l'occasion a imaginé une mascotte à l'image de ce lieu vivant, plein de résonance.

Musée sur réservation uniquement.
Tarif : 5€. Réduit (-18ans) : 2,50€

UN SACRÉ LABEL POUR LA FROMAGERIE LA PRAIRIE ARRAS ET BÉTHUNE !

Élue meilleure épicerie fine en 2021 dans la catégorie commerce mixte, l'enseigne avait obtenu la lyre d'argent (deux fois) au concours du plus beau plateau de fromages, une reconnaissance à laquelle s'ajoute désormais une Charte Qualité : la Prairie a reçu le 3 mai 2022 la certification du meilleur Crémier-Fromager par la Fédération des Fromagers de France. Seulement, une trentaine peuvent arborer ce titre prestigieux qui se renouvelle tous les trois ans en passant par une candidature et un audit corsé. Tout a été (re) vu à la loupe : étalage, emballage, valorisation des déchets, etc. Point final d'une chaîne de production, le fromage règne ici en maître dans un écosystème sain, réfrigéré (maximum 24 heures) et conservé dans les caves, là où il est le mieux pour l'affinage. « Chez nous, la machine, c'est l'homme ! Si demain, il n'y a plus de crémeries de qualité, c'est la mort d'une filière » affirme Raphaël Dervaux, cofondateur, gérant et fromager donc, parmi les meilleurs.

// LA PRAIRIE ARRAS - 4, rue Eugène-François-Vidocq, à Arras

Tél. : 03 21 50 05 95

Du mardi au vendredi : 9h30-13h/15h-19h15.

Samedi : 9h-13h30/14h30-19h.

NEUVIREUIL : UN PÂTÉ À LA BIÈRE, BIEN DE CHEZ NOUS



Depuis quatre générations, c'est une affaire de famille qui roule. Sur la photo, le couple, avec leur filles, Elizabeth et Adeline qui travaillent également avec leur frère Olivier et un boucher, depuis mai 2023, Kevin Malvoisin. © A-O Louis

Un terroir en circuit court nous emmène à Bon Porc. Après le pâté à l'ail, voici le dernier venu, le pâté à la bière, que rien n'interdit de consommer avec sa bière de fabrication, la Triple Écureuil de Simon Willefert (Brasserie W). À la boutique

(agrandie), le client s'offre le luxe du temps et du choix. « De l'entrée au dessert. Il peut même garder la fraîcheur de la viande sous vide. C'est notre force ! » précisent Patricia et Didier Roisin, à la tête de l'exploitation agricole et de la société. Leur devise : « manger moins, mais mieux » ! Sur les 70 hectares de cultures diverses, le couple met l'accent sur le bien-être animal, le label Bleu, Blanc, Cœur, et l'élevage de porc (1 700 par an) avec quelques raretés comme le « cochon sur paille ».

// À BON PORC, MAGASIN FERMIER - 12, rue d'Oppy à Neuvireuil

Tél. : 09 71 29 58 74 • Ouvert jeudi après-midi vendredi et samedi de 9 h 30 à 12h30 et de 14h à 18h30. Vente au détail en direct du producteur.



Cindy Skiba, responsable du magasin de Béthune. Vincent Dervaux, père et fils Raphaël, les fondateurs, entourés du Chambellan, Jean-René Doco et d'un de ses confrères, de la confrérie de l'andouillette d'Arras. © A-O Louis

PASSAGE DE RELAIS À LA BRASSERIE DES 7 BONNETTES



© A-O Louis


Le brasseur Thibaut Delamaïde tourne la page en exauçant le vœu de son poulain. Janvier 2023 marque la passation. Une anecdote dans ce chassé-croisé : lorsqu'à 17 ans, Luan Gora entre comme stagiaire, il est loin d'imaginer retrouver son ex-instituteur et encore moins d'avoir un jour sa propre brasserie. Rencontres prédestinées ? Aujourd'hui, licencié en agroalimentaire, il est peut-être à 23 ans, un des plus jeunes

brasseurs de France. S'il s'est mis à fabriquer de plus gros volumes pour des festivals, ou à créer son eau-de-vie, il tient à garder les saveurs connues des 13 bières de caractère : « même s'il me faut 10 ans pour faire ce que Kronenbourg fait en 30 minutes, je ne tiens pas à changer la recette ni le savoir-faire brassicole de la maison. J'essaie de maintenir la production de 40 000 litres par an avec visites et dégustations. En temps voulu, j'innoverai ». B7B, future place to BE ? À son image : 2.0.

// BOUTIQUE DES 7 BONNETTES - 8, rue de la Brasserie à Étaing

Tél. : 06 58 84 64 84 • Ouverte du vendredi de 14h à 20h et le samedi de 9h30 à 12h30

ÉVÉNEMENTS



LA SÉLECTION DES ÉVÉNEMENTS

Automne-Hiver

- 49 LE GRAND PLATEAU DE FROMAGE
- 50 QUE LA FÊTE COMMENCE AU "PONT DE SINGE"
- 52 ARRAS FILM FESTIVAL
- 54 VILLE DE NOËL
- 56 TEMPS FORTS : LES DATES À NE PAS MANQUER



Plateau de fromages © La Prairie

LE 30 SEPTEMBRE

TOUS LES FROMAGES DE LA RÉGION

sur un seul et même plateau

LE DÉFI EST DE TAILLE, MAIS RAPHAËL DERVAUX ET SON ÉQUIPE LE RELÈVENT AVEC ENTHOUSIASME ET DÉTERMINATION ! RENDEZ-VOUS AU BEFFROI D'ARRAS LE SAMEDI 30 SEPTEMBRE PROCHAIN.

Entre la fête de l'andouillette fin août et le championnat du monde la frite le 7 octobre prochain, Arras remet le couvert fin septembre pour mettre en lumière les fromages régionaux. Un événement organisé dans le cadre de la Région européenne de la gastronomie.

Contrairement au Maroilles, notre vedette régionale, les fromages des Hauts-de-France restent encore trop méconnus. Il sont pourtant plus nombreux qu'on ne l'imagine et méritent d'être mis en valeur. L'objectif ici n'est pas d'entrer dans le Guinness des records mais bien de mettre en valeur les richesses de notre patrimoine gastronomique. Une initiative de Raphaël Dervaux, à la tête de l'épicerie fine **La Prairie** et son équipe. Lesquels répertorient depuis des mois, les centaines de pièces à exposer. Les producteurs avec



EN

**EVERY CHEESE
IN THE REGION
ON THE SAME
PLATTER**

It's a considerable challenge, yet Raphaël Dervaux and his team pull it off with enthusiasm and determination! Head over to Arras belfry on 30th September.

lesquels travaille la Prairie élargissent leurs gammes en créant de nouveaux produits. D'étonnantes surprises nous attendent donc ! Nul doute que nous entendrons parler de ce challenge, qui est aussi un rêve de famille puisque Raphaël a cette idée folle avec son papa depuis des années. Fromagers de père en fils, ça crée des liens !

Lors de cette journée du 30 septembre, vous pourrez, déguster une sélection de quelques fromages et donner votre avis pour élire le meilleur fromage de la région (Inscription au préalable pour les dégustations).

// Le 30 septembre
Entrée libre à l'Hôtel de Ville, Place des Héros à Arras
Prévente pour les dégustations :
laprairieenligne.fr, et le 30 septembre dans le chalet devant la boutique La Prairie.

// FROMAGERIE LA PRAIRIE ARRAS
4, rue Eugène Vidocq à Arras

ÉVÈNEMENTS



La salle de spectacle, d'une capacité de 200 personnes debout ou 140 places assises ; le bar et l'espace restauration, pour les petites faims apéritives avant ou après le spectacle. Jovany, directeur artistique et Marion Prodeo, productrice et directrice.
© Denis Cordonnier / Cituation & Ensemble

HUMOUR, CHANSON, MUSIQUE, THÉÂTRE, COMÉDIE, AMBIANCE CABARET... C'EST FÊTE TOUS LES SOIRS AU "PONT DE SINGE" *[ou presque]*

EN

HUMOUR, SINGING, MUSIC, THEATRE, COMEDY, A CABARET AMBIANCE... ALMOST EVERY NIGHT IS PARTY NIGHT AT PONT DE SINGE

Looking to spend a fun-filled night in Arras? You have come to the right place! Three partners have opened the Pont de Singe performance venue - open every evening (except Monday), with an urban dance hall atmosphere, decorated like a Hollywood film. Enjoy drinks and a buffet dinner, before watching the show and rounding off the evening with a musical improv session.

TOUS CEUX QUI RÊVAIENT DE PASSER UNE SOIRÉE BIEN REMPLIE À ARRAS LE JOUR OÙ ÇA LEUR PREND NE RÊVERONT PLUS CAR TROIS "RÊVEURS ASSOCIÉS" SE SONT CHARGÉ D'EXAUCER LEURS VŒUX EN FONDANT **LE PONT DE SINGE** : UN LIEU DE SPECTACLE OUVERT TOUS LES SOIRS (SAUF LE LUNDI), DANS UNE AMBIANCE DE GUINGUETTE URBAINE AU DÉCOR DE FILM HOLLYWOODIEN. **LE BON PLAN POUR S'OFFRIR "LA TOTALE"** : COMMENCER PAR UN APÉRO DÎNATOIRE, AVANT D'APPLAUDIR LES ARTISTES ET FINIR LA SOIRÉE AVEC LES AMATEURS DE "BŒUF".

Il faut être un peu artiste (plutôt beaucoup), un peu rêveur (encore plus) et sans doute expérimenté (fortement), pour décider de créer de toute pièce en province une salle de spectacle façon cabaret parisien, susceptible d'accueillir [presque] tous les soirs jusqu'à 200 spectateurs-convives autour d'une programmation sans cesse renouvelée. C'est heureusement le profil des trois fondateurs de ce lieu atypique, tout juste ouvert début septembre, en plein cœur de ville.

"LE RÊVE DE TOUT ARTISTE"

On n'ouvre probablement pas un "théâtre privé" comme on ouvre une chambre d'hôte

[parce qu'on aime la déco, les bons petits plats et qu'on possède le sens de l'accueil], mais à entendre Marion Prodeo, productrice et directrice du *Pont de Singe*, c'est un peu la même histoire. "Au commencement il y a toujours ce rêve, celui de tout artiste : ouvrir un jour son propre établissement, un lieu qui lui ressemble, qui ressemble aux artistes en quête d'échanges avec le public. C'est comme ça que l'histoire a commencé. **Jovany** (lire page suivante) était en tournée avec son régisseur et tous deux se prenaient à rêver de scènes plus chaleureuses, plus conviviales que la plupart des équipements purement techniques du maillage provincial".

ÉVÈNEMENTS



Pas moins de 30 représentations sont déjà au programme de septembre à décembre 2023 et le calendrier 2024 est déjà ouvert.

Une marraine et un parrain prestigieux. L'actrice, humoriste, chanteuse, Camille Lellouche et le self-made-man du rire, Jeanfi Janssens, ont entouré la naissance du Pont de Singe de toute leur attention.

approvoisée par un design chaleureux, *Le Pont de Singe* invite à l'évasion. Un décor en parfaite adéquation avec la biodiversité de la programmation : one-man-show, théâtre, chanson, musique, comédie, spectacle jeune public... chaque soir, ou presque, apportera son lot de découvertes, de talents en devenir ou déjà confirmés, de productions "en rodage" ou en tournée, de grands noms en quête d'intimité, ou encore quelques avant-premières d'artistes en résidence, venus peaufiner ici leur préparation pendant quelques jours. Sans oublier les petites pépites de la scène locale ou régionale, qui n'ont parfois rien à envier aux habitués des projecteurs.

POUR FAIRE DURER LE PLAISIR

Si la plupart des spectacles sont programmés à 20h30 (quelques séances jeune public en matinée, et quelques représentations en fin d'après-midi), le bar et l'espace restauration pourront accueillir jusqu'à 70 personnes pour déguster un en-cas à l'heure de l'apéro, dès 18h30 (sur réservation). Et compte tenu de l'ambiance promise, il faut s'attendre à ce que la soirée se prolonge en *after* improvisé, puisque la scène sera ouverte aux amateurs de *jam session* (en français : pour "faire un bœuf"), en profitant des instruments de musique mis à disposition gracieusement.

//LE PONT DE SINGE :
7, rue Émile-Legrelle, Arras
lepontdesinge.fr

BIO EXPRESS

JOVANY

Du cirque au théâtre contemporain, en passant par la magie, la jonglerie, le mime automate, le hip-hop ou encore la chanson, **Jovany** se définit comme un **artiste pluridisciplinaire**. Adolescent, il fait ses armes avec le clown Mario, voyageant de scène en scène, de village en village. Lorsque celui-ci prend sa retraite, il se retrouve en solo, teste le cabaret où il devient le «fantaisiste» de la troupe. Il y excelle dans ce qu'il fait de mieux : l'humour visuel. A dix-huit ans, c'est l'aventure du cirque itinérant. Après deux ans sur les routes, il retourne quelques temps au cabaret et apparaît dans des pièces de théâtre, de boulevard on le retrouve aussi en Radio et en TV. Il devient dans le même temps cet humoriste performeur qui enflamme les planches en tournée (internationale) et à Paris.

Lauréat de nombreux festivals (28 Prix), il peut s'enorgueillir d'avoir souvent reçu la plus flatteuse des récompenses : le Prix du Public. La Fondation Raymond Devos lui décerne "**Le Prix pour l'humour de l'année 2017**".

Révéle quelques années plus tôt sur M6, dans "**La France a un incroyable talent**", on le retrouve face caméra dans diverses publicités et petits rôles, comme dans une série anglaise diffusée sur la BBC, "**The Missing**", dans "**CREDO**" une série policière Allemande. On le suit désormais aux côtés d'Arthur dans l'émission "**Vendredi tout est permis**" où, visiblement, il prend une réelle plaisir à nous faire rire.

COUP DE CŒUR POUR ARRAS

Un artiste renommé (**Jovany**), une épouse productrice (**Marion Prodeo**), un régisseur expérimenté (**Pierre Nowak**), il n'en fallait pas plus (pas moins) pour passer du rêve à la réalité.

C'est à Arras, "une ville qu'on affectionne", selon leur expression, que les trois fondateurs commencent leurs recherches en février 2022... et ne tardent pas à tomber sous le charme de l'ancienne salle de ventes aux enchères publiques, à deux pas du **Casino d'Arras** et du **Théâtre d'Arras**, les salles de spectacle "historiques" de la capitale artésienne. "C'était le lieu idéal. Nous avons tout de suite vu ce que nous pouvions en faire : l'accueil, le bar, l'espace restauration, la salle de spectacle... tout se mettait en place très vite dans notre esprit, comme par magie", explique **Jovany**.

UNE PROGRAMMATION LUXURIANTE

18 mois plus tard, le résultat est bien conforme au rêve et la magie opère. L'artiste est aux anges : "C'est un rêve de gosse qui se réalise, j'ai enfin construit ma cabane à moi". Dans un décor de jungle hollywoodienne,

ÉVÈNEMENTS



Gad Elmaleh en novembre 2022, lors de l'échange avec le public à l'issue de la projection de son film *Reste un peu* © Léa Renier

DU 3 AU 12 NOVEMBRE

ARRAS FILM FESTIVAL

La 24^e édition

EN AVANT-PREMIÈRE

CHAQUE ANNÉE EN NOVEMBRE, DURANT 10 JOURS, LE CŒUR D'ARRAS BAT AU RYTHME DU CINÉMA. PRÈS DE 50 000 SPECTATEURS SONT ATTENDUS DU 3 AU 12 NOVEMBRE POUR PARTICIPER À LA 24^E ÉDITION DE CET ÉVÈNEMENT CONSACRÉ AU SEPTIÈME ART, L'UN DES PLUS RÉPUTÉS DE L'HEXAGONE.



Et si les arrageois se précipitent dans les salles du festival, ils ne sont pas les seuls. Depuis des années, on vient de partout en France, et même d'Europe, pour découvrir les meilleurs films de l'année, présentés en avant-première, et une sélection de films européens, que l'on ne voit nulle part ailleurs, ainsi que des hommages à des grands noms du cinéma, des rétrospectives (*Sales bêtes* et *Drôles de tchèques* cette année), des cin-concerts... bref une vraie fête du cinéma.

DES STARS, MAIS SURTOUT DE L'AMBIANCE

Ici, peu de tapis rouge, ce qui n'empêche pas les stars et les personnalités d'être attendues en nombre sur la Grand'Place d'Arras. Ce qui compte pour elles, comme pour le public et les organisateurs, c'est avant tout la simplicité, la convivialité, l'échange, le partage qui s'expriment dans une ambiance quasiment extatique. Et pas besoin d'être un habitué des salles obscures pour apprécier ce festival chaleureux et humain. Chacun, cinéphile ou non, peut

ÉVÈNEMENTS

EN

ARRAS FILM FESTIVAL: A PREVIEW OF THE 24TH EDITION

For ten days each November, the heart of Arras pulses to the rhythm of the cinema. Some 50,000 moviegoers are expected from 3-12 November to attend the 24th edition of this cinematic arts event, which is considered as one of France's most prominent.



Rebecca Marder, Benjamin Lavernhe, Louise Bourgoïn, Roschdy Zem... on croise chaque année beaucoup de stars du 7^e Art, au plus proche d'un public de tous âges. Et venez partager l'ambiance des afters, en fin de journée ! Photos Léa Renier



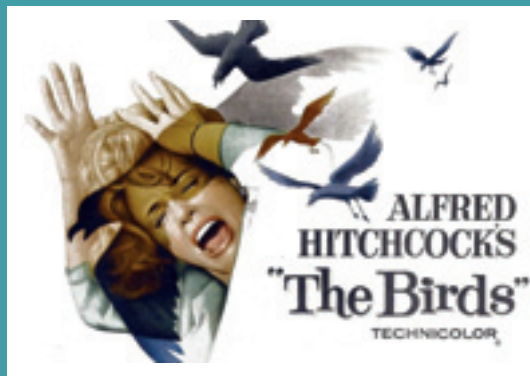
y prendre du plaisir. Ainsi, au fil des ans, avec un succès grandissant, *L'Arras Film Festival* a su préserver sa dimension humaine et son ambiance chaleureuse.

DÉNICHER LES TALENTS EUROPÉENS

Le Festival est aussi un lieu de découverte où l'on croise les nouveaux talents du cinéma européen. Certains d'entre eux peuvent même espérer repartir avec une récompense, puisqu'ils participent à la compétition, primée par un jury de personnalités du cinéma qui décerne l'Atlas d'or, suprême récompense d'un événement qui vise surtout à donner le goût du cinéma. Le programme se veut ouvert, diversifié, pour s'adresser à tous les publics. C'est l'une des forces du festival. On peut aussi venir en famille et apprendre à aimer le cinéma même lorsqu'on est tout petit.

PLUS DE 100 PROJECTIONS AVANT LES "AFTERS"

Pas de temps de mort dans ce rendez-vous qui a su conquérir un public fidèle. Du matin au soir, six salles tournent en permanence et une fois les projections terminées, les spectateurs se retrouvent sous le chapiteau de la Grand'place pour des concerts en live. Et lorsque les lumières s'éteignent après dix jours de folie, on se met déjà à attendre avec impatience l'édition suivante.



SALES BÊTES : UNE RÉTROSPECTIVE "PROSPECTIVE"

Depuis Hitchcock et son célèbre film *Les Oiseaux*, le cinéma n'a cessé de nous effrayer avec les animaux en se jouant de nos phobies et de nos peurs. Insectes, rongeurs, canidés, reptiles et autres créatures aquatiques, nombreuses sont les grosses ou petites bêtes qui, à l'écran, se transforment en terrifiantes machines à tuer, surtout lorsqu'elles surviennent en nombre, avec cette quasi-constante pour nombre de ces films : l'homme ne mérite que ce qui lui arrive à force de vouloir défier et détruire la nature. Voici une sélection de 8 films essentiels d'un genre proluxe.

ÉVÈNEMENTS



PHOTOS © PAPER MENTHE

DU 24 NOVEMBRE AU 30 DÉCEMBRE

VILLE DE NOËL, *le plus grand marché au nord de Paris*

DÈS LE MOIS DE NOVEMBRE LA VILLE PREND DES ALLURES DE FÊTE, LA GRANDE ROUE S'ILLUMINE, LES VITRINES DES BOUTIQUES BRILLEN DE MILLE FEUX, LES FAÇADES DES PLACES POUR UNIQUE DÉCOR. NOËL ARRIVE BIENTÔT ET ARRAS VOUS MET DANS L'AMBIANCE.

TOUTE LA VILLE BRILLE

Vous ne pouvez rêver plus bel endroit pour vous mettre dans l'ambiance des fêtes. Toute la ville se pare de ses plus belles lumières, sort les guirlandes et décore ses rues. Les odeurs de chocolat chaud chatouillent les

narines, celles du vin chaud et de la cannelle réchauffent. Cadre féérique, idées de cadeaux par milliers, odeurs gourmandes, carrousel, grande roue, spectacles vivants et saltimbanques... Le marché de Noël n'a pas son pareil pour faire rêver petits et grands.

ÉVÈNEMENTS



LE 6 DÉCEMBRE, LA DESCENTE DE SAINT NICOLAS

Autre moment inoubliable à vivre, la descente de saint Nicolas. Le 6 décembre jour de sa fête, le saint préféré des enfants descend le beffroi en rappel. (75 m de haut !) Une fois sur les pavés de la place des Héros, saint Nicolas va à la rencontre de ses petits admirateurs pour leur offrir des friandises.

Rendez-vous à 18h sur la Place des Héros. Nous vous conseillons d'arriver ½ heure avant le début du spectacle.



DES CADEAUX PAR MILLIERS

Dans les nombreux chalets dispersés dans la ville et sur les places, les artisans proposent des cadeaux originaux. Bijoux, décoration de Noël, jouets en bois, jeux de société, produits du terroir ou spécialités gastronomiques, vous trouverez forcément le cadeau qui fera son effet.

UNE AMBIANCE INÉGALABLE

Le tapis rouge sorti pour l'occasion, programmez-vous vite une sortie entre amis pour profiter de quelques huitres autour d'un bon verre. En famille, les enfants raffoleront des douceurs briochées toutes chaudes enrobées de pâte à tartiner, avant de faire quelques tours de patinoire ou profiter de la vue imprenable depuis la grande roue.

EN

CHRISTMAS VILLAGE, THE LARGEST SEASONAL MARKET NORTH OF PARIS

From November on, the town takes on a festive air, the Ferris wheel is illuminated, shop windows sparkle and the facades around the town squares form a magical backdrop. Christmas is just around the corner and Arras sets the scene.



20 ET 21 OCTOBRE

LE GREN FEST

Bien plus qu'un festival ! C'est à un véritable voyage culturel au programme chargé que vous invitent les Z'Amizels. Créé en hommage à deux amis partis trop tôt, l'évènement en est à sa 14ème édition ! Toujours organisé par l'association (les Z'Amizels), il a pris de l'ampleur au fil des années pour proposer à son public de tous âges et de tous horizons une programmation riche et variée, à base d'animations, de spectacles, de marché (qui fait son retour cette année le samedi matin) ... et de musique bien entendu ! Le tout se déroule dans un esprit de solidarité et de partage. Des valeurs en lien avec l'essence même du festival qui une fois de plus vous invite à découvrir et consommer local avec la Popotte : une formidable initiative culinaire destinée à mettre en valeur toute une variété de produits de bouche venus des quatre coins ... des campagnes alentour. Une raison de plus pour faire un tour à Izel-Les-Hameau les 20 et 21 octobre !

// GREN FEST - Izel-lès-Hameau
 Pour en savoir plus : association les Z'amizels
grenfest@live.fr



© Mathieu Bequart

22 ET 23 OCTOBRE

LE GAULT & MILLAU TOUR



© Cirtation et Ensemble

Depuis près de 50 ans, le Gault & Millau, prestigieux guide gastronomique, ne cesse de faire connaître et valoriser notre gastronomie sous toutes ses formes, dans toute la France et même au-delà. C'est l'ambition même du **Gault & Millau Tour** organisé chaque année : un rendez-vous organisé dans chaque région, visant à favoriser les rencontres entre chefs et autres acteurs du monde de la restauration.

Cette année, le Gault & Millau Tour Hauts-de-France est accueilli ... à Arras ! Une aubaine pour notre territoire, l'année même où la région Hauts-de-France est Région Européenne de la Gastronomie.

C'est dans les bâtiments de Cité Nature que la cérémonie de remise des trophées se tiendra, en présence de nombreux chefs et personnalités du monde de la gastronomie. Ce sera d'ailleurs une occasion en

or pour l'association du Beer Potes de présenter quelques bières artisanales locales et faire rayonner le savoir-faire brassicole du territoire. Celui-ci n'est plus à prouver, mais profitera bien de l'aura que pourra lui apporter un tel évènement (Évènement réservé aux professionnels).

// GAULT & MILLAU TOUR
 Pour en savoir plus : fr.gaultmillau.com

À MONCHY-BRETON

LA FÊTE CHEZ TARTOUS ET COMPAGNIE



© Tartous et Compagnie

C'EST UN CAFÉ... PAS COMME LES AUTRES. UN CAFÉ COMME ON N'EN FAIT PLUS, OU PRESQUE ! UN CAFÉ POUR SE RETROUVER, POUR RASSEMBLER LES GÉNÉRATIONS, POUR SE DIVERTIR, SE CHANGER LES IDÉES, DÉCOUVRIR ET VIVRE, TOUT SIMPLEMENT. AU BEAU MILIEU DE NULLE-PART ET POURTANT SI BIEN SITUÉ, **TARTOUS ET COMPAGNIE** VOUS ACCUEILLE DANS LE SYMPATHIQUE VILLAGE DE MONCHY-BRETON. UN HAVRE DE PAIX OÙ RÈGNE LA GAÏÉTÉ ET LE BON-VIVRE. ET C'EST CE QUI ANIME FABIENNE, CELLE QUI EST AUX COMMANDES, LA "TAULIÈRE" COMME ON DIT !

EN

IN MONCHY-BRETON, IT'S PARTY TIME AT TARTOUS ET COMPAGNIE

It's a café unlike any other. The kind of café they don't make anymore...almost! A café for meeting up and for bringing different generations together; for pleasure, to take your mind off things, to make discoveries and enjoy life. Smack bang in the middle of nowhere yet so well situated, Tartous et Compagnie welcomes you to the lovely village of Monchy-Breton. A haven of peace, where the watchwords are joy and good living. And this is what drives Fabienne who runs the show: the 'boss' as she's known!

// TARTOUS ET COMPAGNIE
5, rue de Saint-Pol
à Monchy-Breton
Facebook : tartous62

MARDI 31 OCTOBRE

LA FÊTE À MARIE GRAUETTE

Tartous et Compagnie est le théâtre de nombreux événements qui ont tous leur petit grain de folie, comme la traditionnelle *Fête à Marie Graulette*, qui a lieu chaque année le soir du 31 octobre. Quand d'autres fêtent Halloween, les habitants du coin, eux, partent à la chasse à la sorcière. Cette célèbre Marie Graulette, qui selon la légende enlève les enfants turbulents, n'a qu'à bien se tenir ! Les parents et les autres enfants la poursuivront au crépuscule, déguisés pour lui faire peur à leur tour. Le but de la déambulation nocturne est de libérer les enfants kidnappés mais aussi et surtout de s'amuser et passer un bon moment avec la "famille de Tartous".

DIMANCHE 7 JANVIER

LE RONDE DE TARTOUS

En janvier, juste après les fêtes, un peu de sport s'impose ! Ça tombe bien, l'association *Car Podium* organise, avec et chez *Tartous et Compagnie*, une course cycliste pour le moins originale. *Le Ronde de Tartous* (LE ronde, car l'idée vient de courses cyclistes organisées autrefois en Belgique). Un bistrot, on s'y arrête parfois pendant une balade à vélo ; on peut également y faire quelques paris sur le résultat d'une course hippique ... Eh bien chez Tartous, le 7 janvier, on FAIT la course à vélo DANS le bistrot ! Une boucle d'environ 500 mètres en plein centre du village est créée pour l'événement qui se veut sportif et convivial. Le but est de faire un maximum de tours dans le temps imparti. Même si vous avez du mal à y croire, vous l'aurez compris : les vélos passent en plein milieu du bistrot pendant la course ! Et tout le monde peut s'y inscrire. De quoi créer une ambiance folle et un événement hors du commun avec des phases de qualifications le matin et phases finales l'après-midi, le tout animé et commenté par les speakers Patrick Chapatte et Jean-Paul Chaîne et mis en musique par le DJ Bernard Lino. L'événement fait des émules, puisque d'autres villages et leur bistrot ont manifesté leur intérêt et accueillent d'autres courses similaires qui, ensemble, constituent *la Coupe du Monde de Cyclo-Cross de Bistrot*. Rien que ça !

ACHICOURT

// **Dimanche**
24 septembre
LA FÊTE DU MOULIN



© Léa Delabre

Chaque année, le Moulin de La Tourelle à Achicourt se met en mouvement (au sens propre comme au sens figuré) lors de la Fête du Moulin ! Ce dimanche 24 septembre, le rendez-vous est donné pour découvrir le chemin « du blé au pain » dans la continuité du parcours « du champ au moulin » initié l'an dernier. Videgrenier, jeux anciens, musique, et surtout, mise au vent du moulin à 17h30 pour une démonstration de production de farine en direct, avec un blé semé et récolté spécialement pour l'évènement !

> **Rue du Moulin Hacart à Achicourt**
+ d'infos : **mairie d'Achicourt**
Tél. : **03 21 71 68 68**

SAINT-LAURENT-BLANGY

// **Dimanche 17 mars**
SALON DES
VÉHICULES ANCIENS

La 46^e édition de ce salon désormais incontournable des Hauts-de-France aura lieu le dimanche 17 mars 2024 à Artois Expo. Rassemblant pas loin de 200 exposants, il est également le théâtre d'une bourse d'échanges pour ravir passionnés et amateurs. Ce ne sont pas moins de 1000 véhicules anciens, venus de France, de Belgique et même du Royaume-Uni qui passeront sur le site dans la journée. De belles surprises sont encore à découvrir cette année grâce aux organisateurs, sans cesse en quête de véhicules plus rares et prestigieux à faire découvrir aux quelques 9000 visiteurs attendus.

> **Artois Expo, Saint-Laurent-Blangy**
Entrée : 5 €
+ d'infos : **ravera-6a.jimdofree.com**

TEMPS FORTS

SAINT-LAURENT-BLANGY

// **Du 3 au 5 novembre**
LE SALON DES VINS
DE TERROIR ET DES
PRODUITS RÉGIONAUX

Ce salon se tient une fois de plus à Artois Expo du 3 au 5 novembre 2023. Rassemblant des vignerons de toutes les régions de France, il saura satisfaire connaisseurs et amateurs (près de 9 000 lors de la dernière édition) qui pourront découvrir une production de terroir de qualité, à déguster avec sagesse auprès des quelques 200 exposants présents*. Du vin, mais pas seulement ... puisque ce salon met également à l'honneur de nombreux autres produits régionaux indissociables de la dégustation d'un bon verre de rouge, ou de blanc !

> **salon "LES VINS DE TERROIR ET PRODUITS RÉGIONAUX"**
Artois Expo, Saint-Laurent-Blangy • Tél. : 06 25 48 34 59 • vins-de-terroir.com

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



© A. Lemarchand



PAS-EN-ARTOIS // **Le 16 septembre**

LE TRAIL DE LA KILIENNE

Après le beau succès de la 3^{ème} édition qui avait réuni 546 participants dans le magnifique village de Pas-en-Artois, la 4^{ème} édition du trail de la Kilienne s'annonce plus somptueuse encore !



© Droits réservés

Les participants pourront découvrir la rivière de la Kilienne, le plateau de la colline, le bois Saint-Pierre et le Bois du Chatelet

Le parcours se fait sur la commune de Pas-en-Artois et dans ses Bois. Un parcours assez difficile, mais avec également des passages sur les plateaux de la colline, le gué et différents petits chemins qui dévoileront quelques paysages singuliers !

> **LE TRAIL DE LA KILIENNE • 7 ÉPREUVES DIFFÉRENTES :**
14h : Randonnées pédestres de 8 km et 14 km
14h30 : "La Teen Run" pour les 12/15 ans
15h : "La Family" pour les 7/11 ans
15h30 : Marche Nordique de 14 km, ouverte aux plus de 16 ans
16h : "La Little" pour les 2/6 ans 100 m
16h30 : Trail adultes "Confirmé" de 14 km, ouvert aux plus de 16 ans
16h45 : Trail adultes "Découverte" de 8 km, ouvert aux plus de 16 ans
Renseignements 03 21 22 02 00 • trail@campagnesartois.fr
www.campagnesartois.fr

SAINT-POL- SUR-TERNOISE

// **Du 9 au 11 février**
OPEN DE BILLARD
DES HAUTS-DE-FRANCE



© Jean-Charles

L'évènement, organisé par le 8 Pool Competition 62, est un rendez-vous incontournable du billard Blackball. La salle Coubertin se remplit de 36 billards pour accueillir l'un des 10 Opens Nationaux organisés en France. Au total, près de 250 joueurs s'affronteront sur les ardoises dès le vendredi soir. De quoi ravir le millier de spectateurs attendu.

> **OPEN DE BILLARD**
DES HAUTS-DE-FRANCE
Salle Coubertin à Saint-Pol-sur-Ternoise
Entrée gratuite
Informations et inscription participant :
www.8poolcompetition62.com
www.afebas.org

À NE PAS MANQUER

Chez nos voisins

DU 1^{ER} AU 3 DÉCEMBRE

LE FESTIVAL DE LA SAINTE-BARBE

enflamme Lens-Liévin !

DEPUIS 2018, LA FLAMME DE SAINTE BARBE, PATRONNE DES MINEURS, DES POMPIERS ET DES ARTIFICIERS, EST RAVIVÉE DANS LE BASSIN MINIER GRÂCE AU FESTIVAL DES ARTS ET DU FEU QUI ILLUMINE L'AGGLOMÉRATION DE LENS-LIÉVIN CHAQUE ANNÉE LE PREMIER WEEK-END DE DÉCEMBRE.



© Florent Burron

© Droits réservés

Cet événement festif et gratuit accueille, dans des lieux emblématiques de l'histoire minière, des compagnies de renommée internationale et référentes dans le domaine de la pyrotechnie, des spectacles de feu et de mise en lumières.

La programmation du festival de la Sainte-Barbe s'étend sur dix jours et s'achève par trois soirées de feu, du 1^{er} au 3 décembre.

VENDREDI 1^{ER} DÉCEMBRE

■ FACULTÉ JEAN PERRIN, LENS

- De 18h à 23h : Installations de feu *Jardin de fer, Jardin de feu et Écllosion floraferrique* par Les Mangeurs de cercle et le Fer à coudre
- À 19h45 : Spectacle circassien et pyrotechnique *la Pyroue infernale* de Seb Manach
- À 19h et à 20h30 : Concert de feu *les Tambours* par la C^{ie} Transe Express

SAMEDI 2 DÉCEMBRE

■ BASE DU 11/19, LOOS-EN-GOHELLE

- À 17h30 : Montée aux terrils avec les Caribous des Terrils
- De 19h à 20h30 : Spectacle *Fuuu* de la C^{ie} Titanos
- De 20h30 à 21h15 : Spectacle de feu *la Fabrique* de la C^{ie} Doedel
- De 21h30 à 22h30 : Concert Enflammé de la C^{ie} Tout en Vrac

■ 9/9BIS, OIGNIES

- Toute la journée : Création 2023, installations de feu et pyrotechnie par la C^{ie} La Machine – Pierre de Mecquenem

DIMANCHE 3 DÉCEMBRE

■ LIÉVIN

- À 17h30 : Procession de Sainte Barbe depuis l'Hôtel de Ville avec Les Gueules noires, Louxor Productions et Dynamogène
- De 19h à 22h : Installation *les Oiseaux de passage* par les Souffleurs Commandos Poétiques dans l'église Saint Amé
- De 19h45 à 20h45 : Concert des *Tambours du Bronx* au chevalement de Saint Amé
- À 20h45 : Final pyrotechnique au chevalement de Saint Amé par la C^{ie} Lux Factory

Accès libre et gratuit, bar et petite restauration sur place
Plus d'infos sur www.festivaldelasaintebarbe.com

LENS-LIÉVIN AGGLOMÉRATION
9-9BIS OIGNIES

FESTIVAL DE LA SAINTE BARBE

ARTS ET FEU

TAMBOURS DU BRONX
TRANSE EXPRESS
SOUFFLEURS
COMMANDOS POÉTIQUES
LA MACHINE
MANGEURS DE CERCLE
DYNAMOGÈNE
FER À COUDRE
LUX FACTORY
DEREZO
EXOOT
LOUXOR
DOEDEL

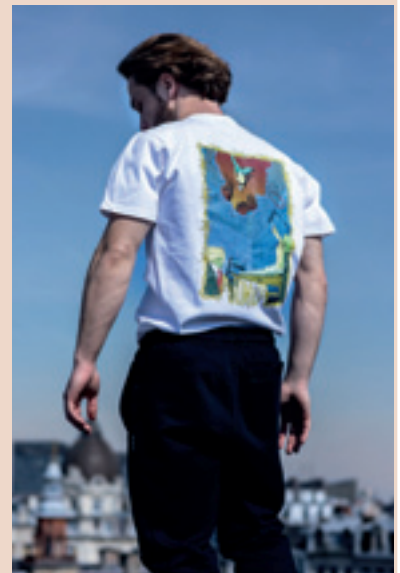
GRATUIT

DU 24 NOV. ▶ AU 03 DEC. 2023

FESTIVALDELASAINTEBARBE.COM

© Droits réservés

IDÉES SHOPPING



Photos © The Nomade Store

DEUX ARRAGEOIS À L'ORIGINE DE NOMADE STORE, *une marque Urban Street*



EN

TWO ARRAS LOCALS OPEN NOMADE STORE - AN URBAN STREET BRAND

Nomade Store is a brand inspired by Parkour, an artistic discipline which involves acrobatically climbing and leaping over urban obstacles. More than a simple brand, it is a lifestyle embodied by the two Arras men.

THE NOMADE STORE EST UNE MARQUE INSPIRÉE DU PARKOUR,

UNE DISCIPLINE ARTISTIQUE QUI CONSISTE À ESCALADER ET FRANCHIR DES OBSTACLES URBAINS DE FAÇON ACROBATIQUE. PLUS QU'UNE MARQUE, C'EST UN STYLE DE VIE QU'INCARNENT CES DEUX ARRAGEOIS.

UN ÉTAT D'ESPRIT

Erwin Tellier et Axel Tholliez se sont associés pour créer une marque qui leur ressemble. Une marque en mouvement comme la discipline qu'ils pratiquent qu'ils

pratiquent à Arras, leur terrain de jeu. Un concept qui va à la rencontre de l'art. Un style qui est une culture à part entière.

UN ENGAGEMENT

Nomade est une marque attachée à une rigueur éco-responsable. Les produits sont fabriqués en France et il y a très peu de stock. Le délai de livraison pour une commande peut varier entre deux à trois semaines. Lignes épurées, créations graphiques originales, pièces larges pour accompagner le mouvement, la collection est constituée de pièces neuves ou de seconde main customisée.

UN UNIVERS

Les vêtements créés par Erwan et Axel sont intimement liés à l'art urbain. Les jeunes entrepreneurs veulent donner du sens à leur produits et aux collections qu'ils proposent, jusque dans leur communication. Leur objectif : présenter leur collection sous forme de capsule pour aller à la rencontre de leur communauté et partager leur style de vie et leurs convictions.

// Plus d'infos sur
<https://thenomadestore.com>

COCOLAÏT, UNE MARQUE POUR CHEFFE DE FAMILLE

Cocolait propose toute une gamme de vêtements d'allaitement ou postaccouchement 100% imaginés à Arras. Pour que les mamans se sentent bien tout le temps ! Des t-shirts avec zips, des sweats et des robes pull d'allaitement conçus dans des matières en coton. Pour sublimer les mamans, la marque accentue le développement de la gamme de hauts avec des tops et des bodys dont la conception a intelligemment été pensée

avec un système de col cœur aux dimensions parfaites. Une marque écoresponsable pour les jeunes mamans cheffes de famille !

// WWW.COCOLAÏT.FR



© Cocolait

LES HERBES DE JOSÉFINE



© Droits réservés

Maryline a décidé de partager sa passion pour faire plaisir et apporter du bien-être aux autres. Cela fait plus de 40 ans qu'elle s'intéresse aux plantes et aux herbes aromatiques et leur bienfait. Elle cultive sans pesticides dans son jardin de 500 m2 un peu de tout pour produire des tisanes, des huiles et du vinaigre, quelques gelées et des sirops. Du romarin, de la lavande, de l'estragon, de l'absinthe, des pissenlits, des orties, des roses de la menthe poivrée, de la menthe chocolat et plus encore. Quelques remèdes pour vous faire du bien en cas de problèmes de sommeil, de digestion, de circulation...Maryline vend ses plantes dans son chalet, ouvert tous les jours. Possibilité d'organiser un « goûter découverte » à domicile.

// LES HERBES DE JOSÉFINE

7 ter, rue de la gare à Ligny-Saint-Flochel

Tél. : 06 87 85 98 85 • Facebook : les herbes de Josefine

LES ENTRELACÉS d'osier

C'est un métier de passion qu'Estelle Rogez exerce dans son atelier à Lattre-Saint-Quentin. Après une formation d'une année dans la seule école de vannerie en France (Ecole Nationale d'Osierculture et de Vannerie de Fayl Billot en Haute-Marne), elle apprend les techniques et le savoir-faire ancestral des vanniers pour créer ses propres objets.

Estelle commence par les paniers mais ressent très vite le besoin d'inventer des objets de décoration. Elle veut du beau et du technique et se lance maintenant dans la création de luminaires. Venez découvrir les jolies créations d'Estelle sur le salon International des métiers d'art à Lens, en décembre prochain. Possibilité de stages pour les particuliers et les collectivités. Et le must : vous avez un objet en tête ? Estelle travaille sur commande.



© Droits réservés



//LES ENTRELACÉS D'OSIER

Facebook Instagram les_entrelaces_dosier

www.lesentrelacesdosier.fr

Shopping list

DU PAYS D'ARTOIS

ARRAS PAYS D'ARTOIS ORIGINAL :

UNE SÉLECTION DE PRODUITS DU TERROIR ET DE CRÉATIONS, CONÇUE POUR LES BOUTIQUES DE L'OFFICE DE TOURISME. EN VENTE À L'HÔTEL DE VILLE ET À LA CARRIÈRE WELLINGTON.

Pour les amateurs de houblon

Les authentiques amateurs de "mousse" seront comblés avec ces trois coffrets de bières* locales brassées en Pays d'Artois : bières fermières biologiques blondes de la **Paysanne de l'Artois**, duo Porter (médaille de bronze) et French Ale de la brasserie **L'Intemporelle**, ou encore l'accord parfait de la **Brasserie des 7 Bonnettes** en blonde et ambrée.



© Paper Menthe

Plaisirs sucrés

Encore quelques douceurs inventées par Véronique et Pascal Duforest, le couple emblématique de la **Ferme aux Chiconnettes** : la pâte à tartiner **Cara'Miel** qui se décline en trois saveurs (Cœur d'Arras, praliné noisette ou Spéculoos) et le carré délice aux 3 chocolats mélangés (noir, blanc et au lait).

© Paper Menthe



Je réussis ma bière

Un ouvrage pédagogique pour élaborer sa bière étape par étape et découvrir les secrets d'un bon breuvage. Du matériel en passant par le brassage jusqu'à la fermentation, vous trouverez également des astuces, des conseils et même quelques anecdotes pour devenir un vrai brasseur.



Comme des campagnards

Des rillettes de porc et une terrine de campagne issues de l'élevage de la ferme familiale. Chez les **Wintrebert**, on est agriculteur depuis plusieurs générations. Sébastien est un adepte du circuit ultra court et de la fabrication artisanale. Le tout est fait avec amour !

Une bougie pour Arras

Fabriquées de façon artisanale à Acq à quelques pas d'Arras, les bougies parfumées House of Serenity sont respectueuses de l'environnement et de votre intérieur. Élaborées avec soin, elles sont composées de cires de soja et d'abeille et sont garanties sans OGM, sans pesticide, sans plomb et sans huile de palme. Les mèches, en coton pur tressé biodégradable, assurent une diffusion homogène des fragrances. Pour une qualité olfactive optimale, chaque bougie affiche une concentration en parfum de 10%. Ce sont les boiseries de l'Hôtel de ville qui ont inspiré Arnaud Poulain, créateur de la marque *Les eaux primordiales*. (Les pots en verre sont réutilisables, deux formats différents)



En vente à la boutique de l'Office de Tourisme à partir de novembre.

Doux comme le miel

On ne présente plus l'apiculteur et producteur **Pascal Denis**, qui vient de Barly chaque mercredi et samedi matin pour s'installer sur le marché ! C'est le miel d'Arras le meilleur, qu'on se le dise !



ARRAS PAYS D'ARTOIS ORIGINAL :

UNE SÉLECTION DE PRODUITS DU TERROIR ET DE CRÉATIONS, CONÇUE POUR LES BOUTIQUES DE L'OFFICE DE TOURISME. EN VENTE À L'HÔTEL DE VILLE ET À LA CARRIÈRE WELLINGTON.

Shopping list

DU PAYS D'ARTOIS



© Arras Pays d'Artois Tourisme

UN COUTEAU D'EXCEPTION, TAILLÉ DANS LES "VEINES D'ARRAS"

C'est le must du cadeau de Noël 2023. Édité en série limitée, ce couteau au design épuré a été pensé, dessiné et façonné comme un véritable objet d'art, dans les atelier de l'entreprise familiale **Dutilleul Industries**, à quelques kilomètres d'Arras. Son manche, façonné avec la craie des anciennes carrières souterraines d'Arras, renferme plus de 1000 ans d'Histoire, depuis la construction des premiers remparts de la ville jusqu'à la Bataille d'Arras (9 avril 1917: lire page 18). On comprend pourquoi il est garanti à vie. Le modèle **Carrière Wellington** (en photo) est déjà en vente, un modèle **Places d'Arras** sera bientôt disponible. Prix : 134 euros.

LA "1394", UNE BIÈRE EN HOMMAGE AU SAVOIR-FAIRE LÉGENDAIRE DES BRASSEURS ARRAGEOIS

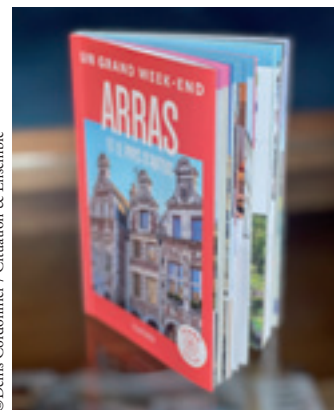


© Denis Cordonnier / Citation & Ensemble

Arras Pays d'Artois Tourisme renouvelle chaque année la tradition séculaire d'un brassin printanier, avec sa bière éphémère **Arras 1394, Bière Originelle**, éditée en collaboration avec un brasseur local. La cuvée 2023 est élaborée par un couple de jeunes brasseurs, installé dans la ferme familiale où ils ont transformé la grange en microbrasserie.

À Neuville, sous la marque **W** (Comme **Willefert**, leur nom), ils créent des bières inspirées du terroir, dans l'esprit **Farmhouse**. Simon produit de l'orge et des légumes, en conversion bio. La touche fermière se retrouve dans l'élaboration de ses recettes. La **1394** se caractérise par de belles notes maltées, fruitées, florales et délicatement herbacées au nez comme en bouche. Un doux mélange de pomme et de basilic. Deux contenances au choix, 75 cl et 33 cl.

UN GRAND WEEK-END À ARRAS. LE GUIDE



© Denis Cordonnier / Citation & Ensemble

Arras a son guide et pas n'importe lequel ! Ce sont les **éditions Hachette** qui ont eu un coup de cœur pour le territoire et c'est la plume de **Natasha Penot** qui nous emmène en balade. Une découverte pour les uns, une redécouverte pour les autres.

Le guide très complet donne des envies de week-end au vert, de vacances culturelles en famille, ou sportives entre amis.

Des lieux insolites ou méconnus, de grands classiques à redécouvrir autrement... Ce format poche à emporter partout vous donnera mille et une raisons de venir en **Pays d'Artois** et de partager vos adresses coups de cœur qui ont en commun le goût des bonnes et belles choses.

CONTACTS



VOITURE

Depuis Lille : 40 min
Depuis Paris : 1h50
Depuis Londres : 3h40
Depuis Bruxelles : 2h00
Depuis Reims : 1h40
Depuis Luxembourg : 3h40



TGV

Depuis Lille : 20 min
Depuis Paris : 50 min
Depuis Bruxelles : 1h06



AVION

Aéroport de Lille-Lesquin :
35 min de voiture
Aéroport de Paris Roissy
Charles De Gaulle : 50 min (en
TGV) / 1h35 de voiture
Aéroport de Paris-Beauvais :
1h35 de voiture
Aéroport de Bruxelles
Zaventem : 1h50 de voiture
(Navette Flixbus direct)
Aéroport de Bruxelles
Charleroi : 1h30 de voiture

OFFICE DE TOURISME DES LOISIRS ET DES CONGRÈS ARRAS PAYS D'ARTOIS

BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE D'ARRAS

Hôtel de Ville - Place des Héros
BP 40049 - 62001 Arras cedex
Tél. : +33 (0)3 21 51 26 95
Fax : +33 (0)3 21 71 07 34
GPS : 50°17'28.1"N 2°46'37.9"E
contact@arraspaysdartois.com
www.arraspaysdartois.com

L'Office de Tourisme est ouvert tous les jours
de l'année sauf à Noël et le jour de l'An.

• Du lundi au dimanche : 10h-12h et 14h-18h

Moyens de paiement acceptés :
espèces, carte bancaire, chèque, chèque ANCV

L'Office de Tourisme fait partie du réseau France Billet
(achat et retrait).

SIÈGE

29, rue des Rosati - 6200 Arras

POINT D'INFORMATION TOURISTIQUE SUD ARTOIS

10, place Faidherbe - 62450 Bapaume
Tél. : +33 (0)3 21 59 89 84
contactbapaume@arraspaysdartois.com

• Du 1^{er} octobre au 31 mars :
Du mardi au vendredi : 9h30-13h et 14h-17h30

• Du 1^{er} avril au 30 septembre :
Du mardi au samedi : 9h30-12h30 et 14h-18h

Le Bureau d'information est fermé le lundi, les
jours fériés et du 25 décembre au 17 janvier

Moyens de paiement acceptés : espèces, chèque,
chèque ANCV

OFFICE DE TOURISME DES CAMPAGNES DE L'ARTOIS

1050, avenue François Mitterrand
62810 Avesnes-le-Comte
Tél. : +33 (0)3 21 220 200

BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE SAINT-POL-SUR-TERNOISE

1 place de l'Hôtel de Ville
62130 Saint-Pol-sur-Ternoise
Tél. : +33 (0)3 21 47 08 08

ARRAS PAYS D'ARTOIS

Le magazine

Magazine de l'Office de Tourisme
des loisirs et des congrès
Arras Pays d'Artois

Directeur de la publication :

Christian Berger, Directeur Général de l'Office
de Tourisme Arras Pays d'Artois

Rédactrice en chef :

Laurence Mortier, Directrice Adjointe de l'Office
de Tourisme Arras Pays d'Artois

Conception-réalisation :

Citiation & Ensemble • Arras
Tél. : 03 21 71 53 33
Rédaction : Claire Decraene,
Denis Cordonnier, Marie Porro,
Marie-Laure Fréchet, Joffrey Levalleux,
Matthieu Béquart, Anne-Ophélie Louis
Conception graphique : Denis Cordonnier,
Jean Philippe Devulder / GrafoLab
Mise en page : Denis Cordonnier,
Jean Philippe Devulder / GrafoLab
Visuel de couverture :
Denis Cordonnier / Citiation & Ensemble

Date de publication : Septembre 2023
ISSN en cours



Retrouvez-nous sur Facebook, Instagram et X

Billetterie en ligne

Envie de suivre une visite ce week-end mais pas le temps de vous en occuper ? L'Office de
Tourisme Arras Pays d'Artois vous offre la possibilité d'effectuer vos réservations directement
en ligne, sur le site www.arraspaysdartois.com. En seulement quelques clics, organisez votre
programme et libérez-vous l'esprit. Une solution simple pour un gain de temps garanti !

arras.fr



ARRAS

Ville de Noël

24 NOV. > 30 DÉC.



LA DESTINATION DE NOËL AU NORD DE PARIS

www.noelarras.com #NoelArras





CHAMPIONNAT
DU
MONDE
DE LA

FRITE

ARRAS

7 OCTOBRE 2023



Guilaton & Ensemble / Arras - Photos © AdobeStock



By ARRAS PAYS D'ARTOIS
Tourisme

OFFICE DE TOURISME DES LOISIRS ET DES CONGRÈS ARRAS PAYS D'ARTOIS
WWW.ARRASPAYSDARTOIS.COM



PARTENAIRES OFFICIELS



AVEC LE CONCOURS DE

