

HAUTS-DE-FRANCE

RÉGION EUROPÉENNE DE LA GASTRONOMIE 2023

FEUILLE DE ROUTE

Document réservé dans le cadre de la démarche Région Européenne de la Gastronomie 2023 SAS
VALENTINA - Nom commercial «Sublimeurs» - Capital de 30 000 € - RCS LILLE 841 596 125

© Comité de promotion Hauts-de-France



RÉGION EUROPÉENNE DE LA GASTRONOMIE
HAUTS-DE-FRANCE 2023



Hauts-de-France
Tourisme



UniLaSalle
Institut Polytechnique



SOMMAIRE



P.3 **ÉDITO CO-SIGNÉ**
DE XAVIER BERTRAND, DANIEL FASQUELLE & VALÉRIE CABUIL

P.4 **ÉDITO D'ALEXANDRE GAUTHIER,**
CHEF PARRAIN DE LA DÉMARCHE

P.5 **3 GRANDS OBJECTIFS DE L'ANNÉE 2023**

P.9 **UN CONSORTIUM D'ACTEURS**

P.10 **DES CHEFS AMBASSADEURS DE LA DÉMARCHE**

P.13 **3 PARTIES PRENANTES**

P.14 **3 SAISONS : AFFIRMER LES HAUTS-DE-FRANCE COMME
UNE RÉGION DE GASTRONOMIE**

- **Saison 1 - La proclamation**, de janvier à février 2023
 - Mobiliser les acteurs de la gastronomie et habitants
 - Deux enquêtes régionales pour mobiliser les habitants
- **Saison 2 - La célébration**, du printemps à l'automne 2023
 - Pour se donner l'eau à la bouche... Quelques temps forts grand public à venir
 - Pour que la gastronomie nous rassemble et nous inspire... Quelques temps forts professionnels à venir
- **Saison 3 - La révélation**, à partir de novembre 2023
 - Ce qui restera de 2023 et se poursuivra au-delà

P.30 **LANCEMENT AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE**

P.32 **CONTACTS PRESSE**

ÉDITO CO-SIGNÉ

Xavier Bertrand

Président de la Région Hauts-de-France
Le Président du Conseil régional

Daniel Fasquelle

Président de Hauts-de-France Tourisme
Conseiller régional délégué au Tourisme
Maire du Touquet-Paris-Plage

Valérie CABUIL

Rectrice de région académique
Hauts-de-France Rectrice de
l'académie de Lille
Chancelière des universités

Alexandre Gauthier

Chef de La Grenouillère 2*

(La Madeleine-sous-Montreuil)

Parrain de la démarche

Hauts-de-France Région Européenne de la

Gastronomie 2023



3 GRANDS OBJECTIFS DE L'ANNÉE 2023

**#1 AFFIRMER L'IDENTITÉ CULINAIRE DES
HAUTS-DE-FRANCE ET PORTER UN NOUVEAU
REGARD SUR LA RÉGION**

#2 MANGER MIEUX POUR VIVRE MIEUX

#3 VALORISER LES MÉTIERS ET LES SAVOIR-FAIRE

3 GRANDS OBJECTIFS DE L'ANNÉE 2023

L'objectif de cette année 2023 est de faire de la gastronomie un véritable levier d'attractivité et d'ancrage pour les Hauts-de-France ; attractivité touristique mais aussi attractivité des métiers, des formations et des talents ; une région généreuse par nature, qui cultive sa singularité et son art de vivre, qui prend soin des autres et œuvre pour le bien manger pour grandir et vivre bien. Les trois enjeux répondent aux critères de la labellisation remise par l'*Institut International de la Gastronomie, des Arts et du Tourisme (IGCAT)*.

OBJECTIF 1

AFFIRMER L'IDENTITÉ CULINAIRE DES HAUTS-DE-FRANCE ET PORTER UN NOUVEAU REGARD SUR LA RÉGION

La gastronomie représente aujourd'hui un des principaux moteurs de choix d'une destination touristique, au même titre qu'admirer des paysages, visiter un musée ou découvrir un patrimoine architectural. Pour une des toutes premières régions européennes sur le plan agricole, agroalimentaire et de pêche, être reconnue pour la qualité de son offre gastronomique est donc un enjeu.

Sur une palette de paysages et de terroirs authentiques, la gastronomie des Hauts-de-France se caractérise par une incroyable diversité de ses productions agricoles, aquacoles et agro-alimentaires. Outre les races locales, les variétés anciennes, les produits emblématiques de la région (Champagne, bière, endives, fromages...), dont certains bénéficient d'un signe officiel de qualité et d'origine ou sont fédérés par des marques collectives (Saveurs en'Or, Terroirs Hauts-de-France, Artisan en' Or), ce patrimoine est constitué par une histoire et des traditions (le banquet du faisan ou la route du poisson par exemple), de nombreux mets typiques, des recettes ancestrales, des fêtes populaires comme les ducasses, des lieux de consommation singuliers (estaminets, bistrots de pays, friteries, tap room...) ou encore par des confréries gastronomiques qui assurent la promotion du produit qu'elles défendent.



Forte de multiples expériences culinaires à vivre, d'une diversité incroyable de produits, d'un réseau d'acteurs structuré au service du développement et du rayonnement de la gastronomie régionale, les Hauts-de-France est la première région française à être gratifiée de la distinction Région européenne de la gastronomie. Cette récompense est une occasion unique de faire rayonner la gastronomie des Hauts-de-France et ses innombrables acteurs engagés dans un développement équilibré et durable. C'est une fierté et une opportunité pour révéler l'identité culinaire des Hauts-de-France dans laquelle les produits, les recettes traditionnelles, les savoir-faire se conjuguent avec les valeurs d'hospitalité, de générosité et de convivialité intrinsèques aux habitants des Hauts-de-France.

MANGER MIEUX POUR VIVRE MIEUX

Dans un monde en profonde mutation, qui doit faire face à des enjeux alimentaires nouveaux, liés par exemple au réchauffement climatique, aux crises sanitaires mondialisées ou à l'accroissement massif de la population, l'alimentation est devenue l'affaire de chacun et de tous.

Les évolutions des modes de vie et des habitudes alimentaires sont à l'origine d'une augmentation massive des maladies chroniques englobant cancers, troubles métaboliques (diabète, obésité), maladies cardiovasculaires, maladies inflammatoires. La Région Hauts-de-France est la région française la plus touchée par ces pathologies avec un facteur aggravant lié aux habitudes alimentaires dont on sait qu'elles jouent un rôle primordial pour bien grandir, bien vivre et bien vieillir.

En Hauts-de-France, de nombreuses politiques ont été mises en place pour favoriser les circuits courts et la consommation de produits frais et de saison, pour améliorer les pratiques agricoles et agroalimentaires vers plus de durabilité et renforcer les qualités environnementales, sanitaires, organoleptiques et nutritionnelles des produits.

De nombreux acteurs publics et privés sont également engagés sur l'éducation à la nutrition. Hauts-de-France, Région Européenne de la Gastronomie 2023 est une occasion de valoriser ces dispositifs, d'accompagner leur développement, mais aussi de créer de nouvelles opportunités de partenariat, à l'image du programme AlimCare.*

*AlimCare : Programme visant à intégrer l'alimentation comme outil de prévention pour la santé et de continuité des soins sans renoncer au plaisir de manger.

OBJECTIF 3

VALORISER LES MÉTIERS ET LES SAVOIR-FAIRE

Le secteur du tourisme et de l'hôtellerie-restauration est le premier créateur d'emplois en France. Tandis qu'il propose des métiers de passion au contact d'une clientèle en quête d'expériences et de sens, il fait face à des tensions de recrutement inédites, plus fortes encore depuis la pandémie de Covid-19, qui l'obligent à réinventer ses pratiques.

L'attractivité des métiers de l'hôtellerie-restauration, en particulier ceux de la salle, c'est aussi l'attractivité des formations. Ces filières souffrent elles aussi d'un manque de candidats et doivent adapter leurs enseignements aux besoins nouveaux des employeurs tout en tenant compte des aspirations des employés, dans une société qui a beaucoup évolué.

Une grande région de gastronomie ne peut être que si elle tente d'apporter des solutions concrètes aux défis de son temps. C'est la raison pour laquelle, l'attractivité des métiers et des formations sera un des sujets majeurs de *Hauts-de-France, Région Européenne de la Gastronomie 2023*.

L'UMIH Hauts-de-France et le Campus d'Excellence des Métiers et Qualifications Tourisme et Innovation (un réseau d'organismes de formation du secondaire et du supérieur rassemblant 15 000 apprenants, dont 7 500 apprentis, dans le domaine du tourisme, de l'hôtellerie, de la restauration) proposeront tout au long de l'année des actions concrètes visant à rapprocher école et entreprises, à faire monter en compétences les apprenants, professionnels et enseignants avec des outils pédagogiques innovants, à adapter les contenus de formation aux besoins en compétences des entreprises, et enfin, à valoriser et à donner du sens à ces métiers.



UN CONSORTIUM D'ACTEURS

En juillet 2020, un **consortium d'acteurs** s'est rassemblé pour candidater au label "Région Européenne de la Gastronomie".

Ensemble, dès 2021, ils ont mobilisé de multiples opérateurs de l'alimentation des Hauts-de-France.

Fin 2022, **plus de 214 projets, événements, ambassadeurs** avaient déjà été labellisés.

Retrouvez les **projets labellisés**

sur <https://gastronomy.hautsdefrance.fr/les-projets-engages/> : initiatives, produits, démarches, collectifs ayant pour vocation de valoriser la gastronomie et le bien manger en Hauts-de-France.

Retrouvez le **calendrier événementiel** sur <https://gastronomy.hautsdefrance.fr/evenements-culinaires/>

Alexandre Gauthier, chef de la Grenouillère** à la Madeleine-sous-Montreuil et parrain de l'opération a regroupé autour de lui 25 chefs ambassadeurs issus des 5 départements des Hauts-de-France. Ces derniers ont un **rôle de porte-parole** auprès de leurs partenaires, producteurs et artisans afin de les mobiliser dans cette démarche.

Le **Campus des Métiers et des Qualifications Tourisme et Innovation** est un réseau d'organismes de formation du secondaire et du supérieur rassemblant 15 000 apprenants, dont 7 500 apprentis, dans le domaine du tourisme, de l'hôtellerie, de la restauration.

Il contribue à la montée en compétences des jeunes en formation mais aussi des salariés et demandeurs d'emploi par des actions innovantes répondant aux enjeux identifiés par les professionnels du secteur.

DES CHEFS AMBASSADEURS DE LA DÉMARCHE

DANS LES 5 DÉPARTEMENTS

25 Chefs ont été sélectionnés par **Alexandre Gauthier** pour porter avec lui la mobilisation de chefs ambassadeurs dans toute la région.

Répartis sur les 5 départements régionaux, la mission de ces parrains est donc de mobiliser et fédérer les acteurs susceptibles de créer un événement (chefs, producteurs, artisans, partenaires,) et de fournir des recettes traditionnelles pour le projet la Cuisinerie.

L'ambition est de vêtir ces chefs parrains d'une veste 100% faite dans les Hauts-de-France, présentée au SIRAH à Lyon en janvier 2023 (projet porté par le chef Nicolas Gautier).

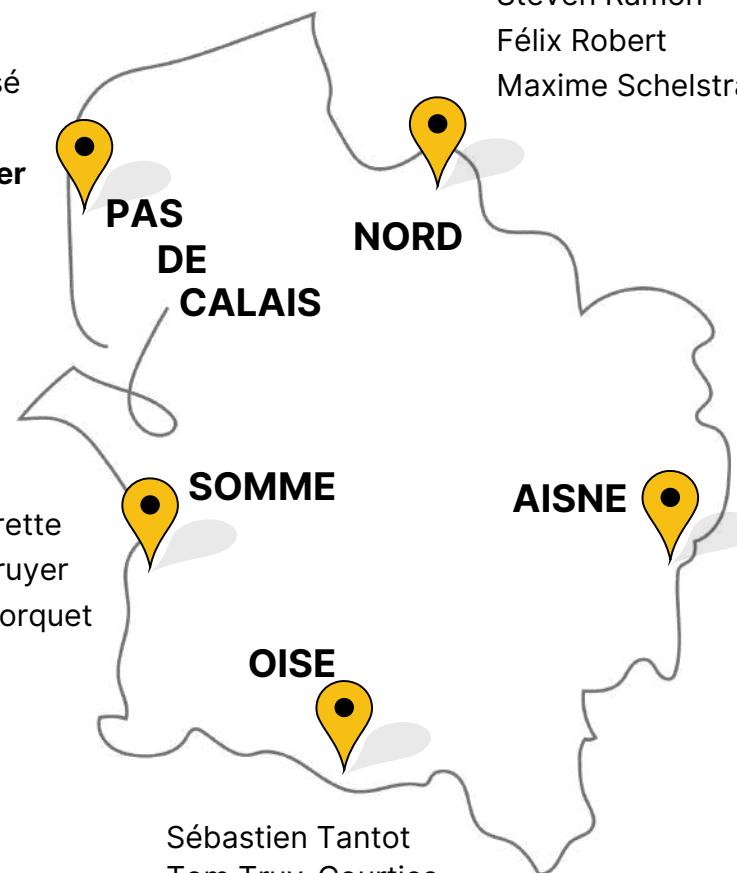
Patrick Comte
Camille Delcroix
Christophe Dufossé
Solène Elliott
Alexandre Gauthier
Thomas Hidden
Maëllie Poynard

Frédéric Barette
Stéphane Bruyer
Sébastien Porquet

Sébastien Tantot
Tom Truy-Courties
Dorian Wicart

Claire Bluszczyk
Mickael Braure
Edouard Chouteau
Diego Delbecq
Ismail Guerre-Genton
Eugène Hobraiche
Florent Ladeyn
Steven Ramon
Félix Robert
Maxime Schelstraete

Nicolas Gautier
Lucas Vannier
Willy-Marc Zorn



COMMENT PARTICIPER À LA DYNAMIQUE ?

LES HABITANTS

#1 PARTICIPEZ AUX ÉVÉNEMENTS

Participez aux événements créés par votre Office de tourisme (les journées du patrimoine dédiées au patrimoine culinaire local, l'organisation de dîners insolites, ...), participer aux événements de l'agenda.

Retrouvez la programmation événementielle sur gastronomy.hautsdefrance.fr

#2 PARTICIPEZ AU SONDAGE RÉGIONAL & CONCOURS

Nous avons besoin de vous pour illustrer la richesse des recettes et des produits emblématiques de notre région !

Participez au recueil de recettes locales ou régionales en partageant une recette familiale ! Pour cela, prenez part à l'enquête régionale et aux concours sur Instagram tout au long de l'année.

#3 DEVEZ AMBASSADEURS

Si vous souhaitez nous aider à faire rayonner notre démarche et nos ambitions, **inscrivez-vous pour devenir ambassadeurs sur le site web.**

Une fois inscrit, vous recevrez une lettre de bienvenue, le guide d'usage du kit de communication, le logo officiel et des visuels réseaux sociaux clés en main pour valoriser votre engagement et la démarche !

LES PROFESSIONNELS

Vous valorisez la gastronomie régionale et souhaitez devenir ambassadeur de *Hauts-de-France Région Européenne de la Gastronomie 2023* ?

#1 INSCRIVEZ VOS ÉVÉNEMENTS ET VOS PROJETS

- **Inscrivez vos événements** à l'agenda pour faire partie de la programmation et recevez votre kit de communication
- **Inscrivez vos projets** qui participent au mieux manger en Hauts-de-France dans la rubrique dédiée

#2 DEVEZ AMBASSADEURS

Que vous soyez habitants, journalistes, influenceurs, cuisiniers, entreprises, collectivités, .. mobilisez-vous. Recevez votre kit ambassadeur lors de votre inscription et participez aux événements !

Rendez-vous sur gastronomy.hautsdefrance.fr !

COMMENT PARTICIPER À LA DYNAMIQUE ?

LYCÉES HÔTELIERS ET AGRICOLES

Vous êtes formateur ou étudiant dans les métiers de la restauration, du service, de l'hôtellerie ou du tourisme, de l'artisanat ou dans le secteur agricole, et souhaitez valoriser la gastronomie durable pour encourager le mieux manger en Hauts-de-France et faire rayonner le patrimoine culinaire de la région ?

Mobilisez-vous sur les événements, les concours et journées professionnelles qui vous sont dédiés !

#1 ORGANISEZ DES ÉVÉNEMENTS !

Organisez des événements sur la mise en valeur des produits locaux, sur la cuisine au rythme des saisons, sur les sujets de santé et d'alimentation...

#2 PARTICIPEZ AUX ÉVÉNEMENTS !

Participez aux événements créés par vos écoles et par les chefs de la région !
Retrouvez la programmation événementielle sur gastronomy.hautsdefrance.fr

#3 MOBILISEZ-VOUS !

Inscrivez-vous à *Hauts-de-France Région Européenne de la Gastronomie 2023* sur gastronomy.hautsdefrance.fr et représentez votre région !

#4 PARTICIPEZ AU SONDAGE RÉGIONAL !

Nous avons besoin de vous pour illustrer la richesse des recettes et des produits emblématiques de notre région !
Participez au recueil de recettes locales ou régionales en partageant une recette familiale !
Pour cela, prenez part à l'enquête régionale !

LES 5 AFFICHES OFFICIELLES



Affirmer les Hauts-de-France comme une région de gastronomie

Hauts-de-France, Région Européenne de la Gastronomie 2023 est une progression chronologique qui démarre par une mobilisation des habitants des Hauts-de-France, puis qui bât au rythme des événements qui la compose et enfin qui rassemble les habitants et les acteurs de l'alimentation autour d'objets et de projets concrets révélant cette région comme une grande destination gastronomique.

Une région qui prend soin de ses visiteurs et de ses habitants et qui offre de multiples expériences culinaires authentiques et singulières.

Une région généreuse par nature, innovante mais fière de son patrimoine et de ses savoir-faire, consciente des défis de ce monde et déterminée à les relever.

SAISON 1

LA PROCLAMATION

DE JANVIER À FÉVRIER 2023

SAISON 2

LA CÉLÉBRATION

DU PRINTEMPS À L'AUTOMNE 2023

SAISON 3

LA RÉVÉLATION

À PARTIR DE NOVEMBRE 2023

DES ÉVÉNEMENTS POUR LES HABITANTS, LES VISITEURS ET LES PROFESSIONNELS



Les événements sont référencés en différentes expériences à vivre à retrouver dans la rubrique :

AGENDA ÉVÈNEMENTIEL

A CONSULTER SUR

[HTTPS://GASTRONOMY.HAUTSDEFRANCE.FR/EVENEMENTS-CULINAIRES/](https://gastronomy.hautsdefrance.fr/evénements-culinaires/)

- # FÊTES
- # MARCHÉS
- # TABLÉES
- # VISITES
- # SALONS
- # RENCONTRES

FÊTES

Les fêtes populaires et foires autour de nos spécialités.

MARCHÉS

Les grands marchés centrés sur nos produits.

VISITES

Les événements de valorisation du territoire : des parcours à la rencontre des chefs et artisans, des visites d'entreprises, ateliers de découverte à la ferme, ...

TABLÉES

Les événements centrés sur la cuisine et la créativité des chefs et des cuisiniers amateurs : des déjeuners, pique-niques, dîners insolites, festivals, cours de cuisine, ...

SALONS

Des salons spécialisés valorisant notre gastronomie.

RENCONTRES

Des événements d'échanges : conférences, débats, séminaires, remise des prix liés aux enjeux de l'alimentation locale et des formations.

SAISON 1 : LA PROCLAMATION

DE JANVIER À FÉVRIER 2023

MOBILISER LES HABITANTS & LES ACTEURS DE LA GASTRONOMIE

Dès janvier 2023, la première saison "Proclamation" sera l'occasion de mobiliser les habitants en les invitant à participer à une grande campagne régionale d'identification des recettes emblématiques et produits identitaires des Hauts-de-France qu'ils affectionnent.

Cette interpellation a pour **objectif de renforcer la fierté et le sentiment d'appartenance des habitants des Hauts-de-France** et d'agir dans la dynamique *Hauts-de-France, Région Européenne de la Gastronomie 2023*.

En support à la Région, des partenaires médias sont mobilisés pour assurer la diffusion de l'enquête (France 3 Hauts-de-France, France Bleu Nord, et le Groupe Groupe Rossel La Voix) aux côtés des parties prenantes de la démarche et des membres du Consortium.

Fin février, l'année sera officiellement lancée sur le **Salon International de l'Agriculture à Paris**.

À cette occasion, un plateau de fromage géant, mis en scène par les artisans fromagers-crémiers, viendra illustrer l'immense richesse des produits des Hauts-de-France, première région française par le nombre de variétés de fromage, et donc probablement, première région du monde.



DEUX ENQUÊTES RÉGIONALES POUR MOBILISER LES HABITANTS

LA VALORISATION DU PATRIMOINE CULINAIRE POPULAIRE DES HAUTS-DE-FRANCE

En filigrane de cette année événementielle, des collectes régionales sont organisées pour préserver et valoriser l'identité culinaire des Hauts-de-France. Tout au long de l'année, les habitants, chefs, apprenants et ambassadeurs de la gastronomie des Hauts-de-France sont invités à partager leurs recettes emblématiques et leurs produits locaux préférés.

Deux enquêtes sont menées en parallèle :

1- Une **collecte empirique initiée par la Région Hauts-de-France sous la forme d'un sondage grand public lancé en janvier 2023** pour mobiliser la population et les impliquer dans la dynamique collective régionale. Ce sondage permet de recueillir les plats et produits emblématiques pour les habitants.

2- Une **collecte scientifique des carnets de recettes familiales des Hauts-de-France, sous l'impulsion du chef Alexandre Gauthier.**

Appuyé par une démarche scientifique en lien avec les archives départementales et le laboratoire de recherche InRenT, ce projet appelé la Cuisinerie, a pour vocation dans un premier temps de préserver et valoriser l'héritage culinaire des Hauts-de-France. À terme, l'ambition est d'ouvrir la collecte à d'autres régions de France et de créer un Conservatoire national des recettes populaires.

SAISON 2 : LA CÉLÉBRATION

DU PRINTEMPS À L'AUTOMNE 2023

DES ÉVÉNEMENTS ET DES RENDEZ-VOUS POUR LES HABITANTS,
LES VISITEURS ET LES PROFESSIONNELS DANS TOUTE LA
RÉGION

De mars à décembre 2023, la deuxième saison "Célébration" sera rythmée par des événements singuliers, populaires et fédérateurs. **La transmission, la sensibilisation et la communion** seront les maîtres-mots des expériences culinaires proposées par de multiples acteurs.

Associations, Confréries, Institutions, Lycées, Offices de Tourisme, Agriculteurs, Chefs, Artisans et autres professionnels de l'alimentaire, tous sont mobilisés pour faire vivre le meilleur de la gastronomie des Hauts-de-France.



LES TEMPS FORTS À VENIR POUR LES HABITANTS ET LES VISITEURS

#1 # RENCONTRES

S'ALIMENTER DEMAIN

Amiens

Comment l'alimentation s'adapte aux enjeux environnementaux et de santé ?
Conférences et démonstrations innovantes.

#2 # TABLÉES

INVITEZ LES SAVEURS DES HAUTS-DE-FRANCE À VOTRE TABLE !

Dans toute la France

Une semaine de découverte de la gastronomie des Hauts-de-France sur les tables de la restauration collective dans les lycées, collèges et entreprises dans toute la France.

#3 # TABLÉES

LES TABLÉES DES CHEFS AMBASSADEURS

Région Hauts-de-France,
A partir de mai 2023

Dîners des chefs du Collectif Sublimeurs, engagé pour le bien manger.
Une cinquantaine d'établissements de toute la région, proposeront en 2023 une expérience culinaire authentique et singulière agrémentée d'une conversation avec un producteur ou un artisan.
Exemple : déambulation poétique et gourmande à bord d'un traditionnel bacôve imaginée par le chef Camille Delcroix dans le marais audomarois.

#4 # TABLÉES # FÊTES

LES FÊTES POPULAIRES AUTOUR D'UN PRODUIT LOCAL

Région Hauts-de-France
A partir de mars 2023

Fête de l'Oignon à Athies-sur-Laon, de la crevette à Fort Mahon, de la Dinde à Licques, du Haricot de Soissons, de la coquille à Étaples, du Harengs-roi à Boulogne-sur-Mer, Foire à l'Ail fumé d'Arleux ou au boudin de Saint-Quentin, ...

Célébrons ensemble les produits et savoir-faire des Hauts-de-France à travers ces manifestations traditionnelles, populaires et conviviales.

#5

LES JOURNÉES DU PATRIMOINE CULINAIRE DES HAUTS-DE-FRANCE

TABLÉES

Région Hauts-de-France
16 et 17 septembre 2023

Mobilisation des Offices de Tourisme pour créer un grand rendez-vous populaire autour des produits locaux et des chefs ambassadeurs à l'occasion des Journées du Patrimoine 2023 : grands pique-nique, tablées pour rassembler les habitants.

LA CÉLÉBRATION

LES TEMPS FORTS À VENIR POUR LES HABITANTS ET LES VISITEURS

#6

TABLÉES
SALONS

LES FESTIVALS CULINAIRES

Région Hauts-de-France
Toute l'année

Les Hauts-de-France comptent plusieurs festivals culinaires d'envergure : le Festival Mange Lille qui pour ses dix ans produira dix grandes opérations, le Festival Upernoir-Upermiam qui tire le fil noir de cette couleur de contrastes alimentaires, les Bières Festivals notamment de Lille (BAL), d'Arras (Beer Potes) ou de Saint-Marie-Cappel (FIBA), le Lille Street Food Festival. En 2023, de nouveaux événements verront le jour, à Amiens mais aussi dans les campagnes des Hauts-de-France.

#7

SALONS
RENCONTRES

SALONS & SHOWS

Toute l'année

Les Hauts-de-France accueillent depuis 2022, au Touquet-Paris-Plage le festival international Omnivore Nord qui raconte et met en scène les histoires et les acteurs culinaires des Hauts-de-France et de Belgique. D'autres grands rendez-vous rythmeront l'année et valoriseront les talents gastronomiques des Hauts-de-France : le Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation (Lyon), le Salon International de l'Agriculture (Paris,) les nombreux salons des terroirs et des saveurs et bien sûr le salon Made in Hauts-de-France en décembre 2023 pour clôturer cette année événementielle.

#8

TABLÉES

LES DÎNERS À CAPÉCURE

Port de Boulogne-sur-Mer
Avril et octobre 2023

À l'initiative du chef Alexandre Gauthier, des dîners seront donnés en l'honneur des salariés de Capécure (premier centre de transformation du poisson d'Europe). Une occasion de célébrer et de recueillir la mémoire de ces professionnels qui ont œuvré à l'excellence de cette filière emblématique des Hauts-de-France.

#9

TABLÉES
VISITES

FOOD TOURS, DÉGUSTATIONS, VISITES, PIQUE-NIQUE, DÎNERS INSOLITES

Région Hauts-de-France
Toute l'année

Mise en œuvre par les Offices de Tourisme, leurs chefs et artisans locaux, de multiples expériences singulières mais authentiques seront à vivre dans l'ensemble des Hauts-de-France ; à l'image des dîners secrets des Boves, donnés dans les carrières souterraines d'Arras mettant en valeur les bières locales.

#10

LE PLUS GRAND PLATEAU DE FROMAGE DES HAUTS-DE-FRANCE

Une tentative des artisans crémiers-fromagers des Hauts-de-France de rassembler sur un plateau un maximum des plus de 600 spécialités fromagères de la région, avec à la clef, un enregistrement au Guinness World Records®. Une occasion de révéler que derrière le Maroilles, le Vieux-Lille ou la Mimolette, se cachent une infinité de variétés de fromages qui font des Hauts-de-France la première région fromagère de France et donc probablement du monde.

QUELQUES TEMPS FORTS **PROFESSIONNELS** À VENIR

#1 **RENCONTRES**

LE "YOUNG CHEF AWARDS"

Concours culinaire
Novembre 2023

Un concours européen qui réunit les apprenants finalistes des concours régionaux de toute l'Europe pour qu'ils présentent et échangent leurs connaissances sur les plats traditionnels et les produits alimentaires locaux de leur région. Ils cuisineront leur réinterprétation innovante d'une recette traditionnelle qui sera jugée par des chefs étoilés et des experts internationaux.

#2 **RENCONTRES**

FOOD FILM MENU

Festival de films gastronomiques touristiques

Parce que l'audiovisuel joue un rôle important dans la promotion des pratiques durables, des recettes et produits alimentaires locaux et des traditions liées à la gastronomie régionale, ce concours prime des courts-métrages produits par les régions européennes de la gastronomie labellisées mettant en scène une culture culinaire locale. Sélectionnés par un jury, les films seront soumis au vote du public via les réseaux sociaux.

#3 **RENCONTRES**

FRANCE BIÈRE CHALLENGE

Lens-Liévin
29, 30, 31 mars 2023

Le France Bière Challenge est une compétition nationale de bières, réservée à la production française. Les bières participantes sont préalablement divisées en catégories basées sur l'origine, la typicité et le style. Les meilleures bières de chaque catégorie se verront décerner une médaille d'or, d'argent ou une médaille de bronze utiles aux consommateurs pour les guider dans leurs choix. En 2023, pour la 2ème année consécutive, le France Bière Challenge se tiendra en Hauts-de-France, région historique et authentique pour vivre une véritable expérience bière

#4 **RENCONTRES**

WEEK-END INNOVATION TOURISME

Le Touquet-Paris-Plage
17, 18 et 19 mars 2023

Un week-end pour accompagner les professionnels du tourisme, de la gastronomie en particulier, et les jeunes générations dans l'évolution de leurs métiers face aux nouvelles mutations technologiques, sociales et environnementales.

#5 **RENCONTRES**

COLLOQUE ET SOIRÉE EVENEMENTIELLE ALIMCARE

Portées par L'institut Polytechnique Unilasalle, en partenariat avec le Campus des Métiers et Qualification Tourisme et Innovation, le Campus des Métiers et Qualification Autonomie Longévité Santé et l'UMIH, des rencontres pour partager les résultats de la recherche aux professionnels en établissements de santé ou de la gastronomie, aux enseignants et aux apprenants pour accompagner leur montée en compétence dans le domaine de la nutrition pour la santé.

#6 **RENCONTRES**

ACCUEIL DE LA PLATEFORME DES RÉGIONS EUROPÉENNES DE LA GASTRONOMIE

Toute la région
Juin 2023

Un voyage d'étude d'experts et de professionnels de la gastronomie issus des différentes régions européennes de la gastronomie labellisée, à la rencontre des acteurs de la gastronomie des Hauts-de-France, pour partager les bonnes pratiques et construire des projets européens communs.

#7 **RENCONTRES**

CONGRÈS ANNUEL DES LYCÉES HÔTELIERS DE FRANCE ET LA JOURNÉE DES LYCÉES HÔTELIERS DES HAUTS-DE-FRANCE

Le Touquet-Paris-Plage
29 au 31 mars 2023

Les Hauts-de-France accueillent en mars le congrès annuel des lycées hôteliers de France, au sein du lycée hôtelier du Touquet-Paris-Plage, qui abrite le Campus des métiers et qualifications d'excellence Tourisme et innovation. L'occasion d'échanger sur des pratiques professionnelles et d'aborder différentes problématiques notamment celles liées à l'attractivité des métiers.

Au cours de l'année 2023, dans une journée de communion et de compétition, tous les apprenants des lycées et centres de formation la région, seront invités à produire, le même jour, leur interprétation d'une recette traditionnelle des Hauts-de-France. Sélectionnés par un jury, les films seront soumis au vote du public via les réseaux sociaux.

#8

#RENCONTRES

GAULT & MILLAU TOUR HAUTS-DE-FRANCE 2023

Arras

Automne 2023

Sortie du guide et cérémonie de remise des prix : consécration de cette année de révélation par la remise des prix régionaux Gault & Millau 2023 afin de révéler les nouveaux talents, chefs, artisans et producteurs qui font la gastronomie des Hauts-de-France.

#9

#RENCONTRES

CÉRÉMONIE NATIONALE DES AWARDS THE FORK 2023

Lille

Novembre 2023

The Fork Awards est le premier prix du public qui a pour ambition de célébrer le dynamisme de la restauration française et de révéler une nouvelle génération de chefs dans toute la France. Ce prix, est avant tout le prix du public et de la communauté The Fork qui élira ses adresses préférées parmi une sélection de restaurants parrainés par des chefs étoilés de renom.

À l'occasion de cette quatrième édition, The Fork Awards s'installe à Lille. Une belle opportunité de révéler l'identité culinaire des Hauts-de-France aux médias et influenceurs qui couvrent l'événement.

#10

#RENCONTRES

SEMAINE NATIONALE DES MÉTIERS DU TOURISME

Région Hauts-de-France

Avril 2023

Événements de promotion des métiers et des formations à destination des jeunes, des demandeurs d'emploi et des saisonniers.

SAISON 3 : LA RÉVÉLATION

À PARTIR DE NOVEMBRE 2023
LE DÉBUT D'UNE AVENTURE QUI CONTINUE

L'ensemble des initiatives, des projets, des événements menés en 2023, permettront à chacun, habitants et visiteurs, de **mieux appréhender la richesse de la gastronomie des Hauts-de-France, ses altérités, ses trésors**, les valeurs et les qualités de ceux qui la subliment et la défendent, de révéler son identité.

Cette révélation **s'incarnera** de plusieurs manières : des publications références sur la gastronomie des Hauts-de-France, des outils pédagogiques et des programmes pour préparer l'avenir, des équipements phares et rayonnants.

Une **grande région de gastronomie affirmée et attractive**, groupée et mobilisée, ouverte sur le monde, qui s'adapte et innove.

Une année qui fait sens et marquera un avant et un après qui invitera à poursuivre, à se dépasser.



© Sublimeurs
Restaurant Suzanne - Lucas Tricot

Rédaction, design & conception graphique : Sublimeurs

#1

LE CONSERVATOIRE NATIONAL DES RECETTES POPULAIRES

Le projet de la Cuisinerie, fil rouge de l'année 2023, part d'un constat d'Alexandre Gauthier : **un savoir culinaire populaire risque de disparaître si on ne prend garde de préserver « les livres de recettes de nos grand-mères ».**

Souvent, ces carnets de notes se transmettent d'une génération à l'autre. Cependant, il n'est pas rare qu'ils « dorment » sur une étagère ou finissent jetés. Les goûts culinaires changeants, de nombreuses recettes tombent ainsi dans l'oubli ; d'autant que la digitalisation des recettes de cuisine sur des sites spécialisés fait disparaître l'écrit, uniformise les recettes, les goûts, les ingrédients.

Les variantes d'une recette sont pourtant **l'expression de la cuisinière ou du cuisinier qui a pris de temps d'expérimenter et qui souhaite écrire pour se souvenir et transmettre.**

En 2023, la **Cuisinerie** a pour vocation de préserver et de valoriser l'héritage culinaire des Hauts-de-France. À partir de 2023, l'ambition sera d'ouvrir la collecte à d'autres régions de France et de créer en Hauts-de-France, un Conservatoire national des recettes populaires.

C'est une **opération de sauvetage de la mémoire culinaire française**, la préservation d'un patrimoine populaire. Conserver, relire et « mettre en scène » ces cahiers contribueront à **rendre active la mémoire culinaire des territoires et souligner ainsi leurs identités culinaires plurielles.**

#2

OUVRAGE SUR LE PATRIMOINE CULINAIRE DES HAUTS-DE-FRANCE

Sous la plume de **Sandrine Audegond et Nathalie Helal, la Voix du Nord**, éditera un **ouvrage référence sur le patrimoine gastronomique des Hauts-de-France**.

Loin des caricatures bon enfant, la cuisine des Hauts-de-France ne se résume pas à la tartine de maroilles trempée dans le café du film « Bienvenue chez les Ch'tis ». Il s'agit au contraire d'une gastronomie riche d'histoires, imprégnée d'influences diverses, venues de l'étranger : Flandres, Espagne, Pologne, Grande-Bretagne.... Née de terroirs aux paysages variés, elle bénéficie d'une très grande palette d'ingrédients, des plus rustiques aux plus élaborés.

Au menu, poissons du Boulonnais, hoche-pot flamand, légumes des hortillonnages d'Amiens, frites dorées et croustillantes, crêpes aériennes, le tout arrosé de bière locale, d'une larme de champagne et d'un doigt de genièvre... De là sont nées des recettes qui ont, elles-mêmes, traversé les frontières.

Cet ouvrage ressuscitera ce **passé riche de saveurs et d'anecdotes et mettra en scène la singularité et l'authenticité de la gastronomie des Hauts-de-France** au travers de 50 recettes inspirées d'hier mais au goût d'aujourd'hui.

#3

L'ABÉCÉDAIRE DE LA GASTRONOMIE DES HAUTS-DE-FRANCE

Objet iconoclaste, cet ouvrage est imaginé à la manière d'un **cabinet de curiosités** pour découvrir et explorer la région **hors des sentiers battus**, avec un œil engagé, populaire et gourmand.

Porté par **Sublimeurs**, il promet de dévoiler les facettes méconnues d'un territoire culinaire riche et diversifié souvent résumé, jamais totalement appréhendé.

Définitions et thématiques illustrées avec soin révéleront les recettes, personnalités, anecdotes, gestes culinaires, pratiques et coutumes, savoir-faire ou produits des Hauts-de-France sous un angle nouveau.

Un ouvrage **pour mieux connaître une grande région de gastronomie à l'échelle européenne**, pour l'amener sur des terrains où on ne l'attend pas, un ouvrage pour se replonger dans les saveurs d'enfance, pour reprendre le goût d'aller sur le marché, d'éplucher ses légumes voire de les cultiver soi-même, qui donne envie de cuisiner un plat gourmand à partager.

#4

**RÉPERTOIRE DES PERSONNALITÉS
QUI FONT RAYONNER LA
GASTRONOMIE DES
HAUTS-DE-FRANCE**

Haut-de-France, Région Européenne de la Gastronomie 2023 est une **dynamique collective régionale**. À ce titre, elle vise à mobiliser et à faire collaborer un maximum de parties prenantes œuvrant sur le champ de l'alimentation et de la restauration en particulier.

2023 sera l'occasion pour un média indépendant et reconnu dans le monde de la gastronomie de **publier un annuaire des personnalités qui font la gastronomie des Hauts-de-France**, mais aussi de collecter la mémoire de ceux qui produisent, fabriquent et valorisent les produits culinaires des Hauts-de-France. Ces contenus audiovisuels seront disponibles en podcast, capsules vidéo ou en image.

#5

CARNET D'INSPIRATION ET DE TENDANCES

Produit par un designer culinaire, cet outil se veut essentiellement pédagogique, à l'usage des enseignants des centres de formation en hôtellerie-restauration, des restaurateurs et des acteurs du tourisme. Il vise à **apporter un éclairage sur les différents terroirs des Hauts-de-France, la singularité de leur ambiance gustative et visuelle** afin de nourrir la créativité des acteurs locaux. Agrémenté d'un tutoriel permettant de **concevoir des expériences authentiques** axées sur les attentes des clientèles, cet outil sera le support d'un dialogue opérationnel, entre la Région et les territoires des Hauts-de-France, dans le cadre des Contrats de destinations touristiques 2024-2027, au sein desquels, l'attractivité par la gastronomie et l'expérience culinaire seront un axe de développement prioritaire.

#6

**JEU CONCOURS
EXPOSITION ET LIVRE DE RECETTES DES HABITANTS
DES HAUTS-DE-FRANCE**

De mars à décembre, un jeu concours sera lancé à chaque saison et permettra aux habitants des Hauts-de-France de poster une photo d'une recette préparée à partir de produits locaux et de saison. A la fin de chaque saison, les cinq candidats ayant reçu le plus de suffrages (likes) recevront un prix pour les récompenser. Leurs recettes seront ensuite soumises au jury des chefs ambassadeurs pour désigner le vainqueur. Ce dernier remportera un cours de cuisine avec un chef pour réaliser sa recette. Les quatre cours particuliers seront filmés et diffusés par la Région et ses partenaires médias. A l'issue des 4 jeux concours, les plus belles photos de recettes feront l'objet d'un livre et d'une exposition itinérante.

#7 PROGRAMME NUTRITION-SANTÉ

L'année 2023 sera l'occasion de mettre en lumière différents programmes visant à **améliorer la santé par l'alimentation**. Plusieurs ont été rendus possibles par la labellisation des Hauts-de-France en tant que *Région Européenne de la Gastronomie*.

C'est le cas d'**ALIMCARE**, un projet qui vise à développer et enrichir l'offre de formation à destination des professionnels de la restauration et du soin à la personne, sur le thème de la santé par l'alimentation. Intégrer l'alimentation comme outil de prévention et/ou de continuité des soins tout en y alliant le plaisir de manger, c'est l'enjeu de ces formations axées sur le transfert des acquis de la recherche.

Dans un registre similaire, le projet **TAST'AGE**, **porté par Eurasanté**, vise à fournir une formation sur le défi de la prévention et de la lutte contre la malnutrition aux professionnels travaillant avec des personnes âgées.

#8 GROUPEMENT D'EMPLOYEURS POUR L'INSERTION ET LA QUALIFICATION HÔTELLERIE, RESTAURATION TOURISME

Pour répondre conjointement aux problématiques de recrutement du secteur Hôtellerie, Restauration et d'employabilité de demandeurs d'emploi issus des Quartiers Politiques de la Ville et des zones rurales, l'UMIH Hauts-de-France lance en mars 2023, un Groupement d'employeurs inédit.

Il vise **la formation des futurs professionnels de l'accueil, de la salle et de la cuisine** dans un programme inclusif d'insertion professionnelle en coopération avec Pôle Emploi, l'Opérateur de Compétence AKTO, les Chambres de Métiers et de l'Artisanats et de Commerce et d'Industrie et UMIH-Formation.

Le contenu pédagogique inclura **une formation au patrimoine culinaire des Hauts-de-France**.

L'objectif est l'intégration sur 2 ans de 1 300 personnes issues de territoires prioritaires et la signature de 1 000 contrats de travail adaptés à la situation des publics : alternance, CDD, CDI.

Formation courte dans une démarche sociocognitive d'apprentissage, prise en charge de la formation métier, accompagnement professionnel, social et citoyen, dispositif adapté aux territoires et aux besoins pour limiter les freins liés à la mobilité, sont les ingrédients de la réussite de cette initiative.

#9

LA CITÉ DE LA BIÈRE

La Région Hauts-de-France veut se doter d'un **centre d'interprétation expérientiel sur la culture brassicole régionale**. Début 2023, elle lance un appel à manifestation d'intérêt auprès des territoires infra-régionaux pour choisir le lieu d'implantation de cet équipement dédié au produit le plus représentatif des Hauts-de-France : la bière.

Il s'agira de **proposer une expérience sensorielle et immersive dans l'univers de ce produit identitaire** et d'assurer le développement du tourisme brassicole, par la connexion de cet équipement à l'offre touristique des brasseries, houblonnières, lieux de consommation et aux nombreux événements dédiés.

Les Hauts-de-France, second producteur en volume de France sont aussi **le terreau de la seule bière de spécialité française : la bière de garde**. Sur son sol, on produit tous les ingrédients nécessaires à sa fabrication (orge, houblon, levure) et à sa dégustation (bouteilles, verres, lieux de consommation dédié). La bière fait aussi **partie intégrante de la cuisine du nord**, avec de nombreuses recettes à base de cette boisson et de plus en plus de lieux de restauration proposant des accords mets-bière.

#10

L'ACADÉMIE DE L'HOSPITALITÉ

La région Hauts-de-France est reconnue pour les **qualités d'hospitalité, de sincérité, de générosité, de convivialité et de partage de ses habitants**. C'est particulièrement vrai dans le Bassin minier, où ces valeurs feront école, dès janvier 2024.

L'**Académie de l'Hospitalité**, portée par l'Office de Tourisme de **Lens-Liévin**, sera un espace de formation applicative aux métiers de l'accueil, de l'hôtellerie et de la restauration, à l'attention d'un public du territoire en situation d'insertion professionnelle. Dans un contexte de tensions sur le marché de l'emploi, il s'agit de **répondre aux besoins de main d'œuvre qualifiée des professionnels** en modélisant et appliquant les qualités intrinsèques des habitants pour faire monter en compétence des profils éloignés de l'emploi. L'Académie de l'Hospitalité est donc un **modèle d'inclusion sociale innovant** qui vise à faire des valeurs du territoire, un véritable levier de développement économique.

LANCEMENT AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

Paris, du 27 février au 3 mars 2023

L'année sera officiellement lancée sur le **Salon International de l'Agriculture** à Paris.

À cette occasion, l'installation d'une friterie mais aussi la réalisation d'un plateau de fromage géant mis en scène par les artisans fromagers-crémiers, viendra illustrer **l'immense richesse des produits des Hauts-de-France**, première région française par le nombre de variétés de fromages, et probablement, première région du monde !

Des **menus gastronomiques d'élèves de lycées hôteliers conçus avec des chefs** : ce projet associe un établissement de chacun des cinq départements de la région à un cuisinier du territoire pour mettre en valeur les produits locaux, fermiers et de saison.

SALON
INTERNATIONAL
DE L'AGRI
CULTURE



ON PASSE À TABLE ?





HAUTS-DE-FRANCE

RÉGION EUROPÉENNE
DE LA **GASTRONOMIE**
2023

CONTACTS PRESSE

RÉGION HAUTS-DE-FRANCE

PEGGY COLLETTE – EL HAMDI - CHEF DU SERVICE PRESSE :

PEGGY.COLLETTE@HAUTSDEFRANCE.FR 03.74.27.48.38 / 06.75.93.38.28

CLÉMENCE BIAT - ATTACHÉE DE PRESSE :

CLEMENCE.BIAT@HAUTSDEFRANCE.FR 03.74.27.48.04 / 07.88.15.93.35

CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS D'EXCELLENCE

BAPTISTE RESSE

EUROPEAN.REGION.OF.GASTRONOMY@AC-LILLE.FR



Rédaction, design & conception graphique : Sublimeurs



RÉGION EUROPÉENNE DE LA GASTRONOMIE

UN LABEL REMIS PAR L'IGCAT (INSTITUT INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE, DES ARTS ET DU TOURISME)

ICONOGRAPHIE

LA GASTRONOMIE DES HAUTS-DE-FRANCE EN QUELQUES CHIFFRES

INTERVIEW DU CHEF ALEXANDRE GAUTHIER

PARRAIN DE LA DÉMARCHE HAUTS-DE-FRANCE, RÉGION EUROPÉENNE DE LA GASTRONOMIE 2023

UN PAYSAGE INSTITUTIONNEL

FAVORABLE AU DÉVELOPPEMENT DE NOUVELLES INITIATIVES

RÉGION EUROPÉENNE DE LA GASTRONOMIE, UN LABEL REMIS PAR L'IGCAT*



RÉGION EUROPÉENNE DE LA GASTRONOMIE
HAUTS-DE-FRANCE 2023

gastronomy.hautsdefrance.fr

LES 6 AXES DE TRAVAIL DES RÉGIONS LABELLISÉES

- **Produire autrement** pour manger mieux en renforçant les coopérations entre les villes et les campagnes
- **Stimuler la créativité et l'innovation** pour créer de la valeur et des emplois durables
- Offrir les conditions pour le développement d'un **tourisme durable et équilibré**
- Mettre en valeur les **cultures alimentaires distinctives** et authentiques
- **Éduquer** pour le futur et renforcer l'attractivité des métiers
- **Favoriser le bien-être** des habitants et des visiteurs

*IGCAT : Institut International de la Gastronomie, des Arts et du Tourisme



HAUTS-DE-FRANCE,

UNE OFFRE DE RESTAURATION D'EXCELLENCE ET DIVERSIFIÉE



Restaurants étoilés au
guide Michelin dont
3 étoiles vertes



Établissements de
restauration pour
51 581 salariés



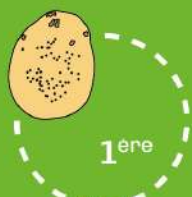
Restaurants toques au
guide Gault & Millau
dont 11 restaurants
3 toques et plus



Établissements de débit
de boissons pour
5 056 salariés

HAUTS-DE-FRANCE,

CHAMPION DES PRODUCTIONS VÉGÉTALES



Région européenne de
la production de
pommes de terre



Région mondiale
productrice
d'endives



Française de la
conserverie
légumière



Française sur la betterave, blé
tendre, chicorée à café, fêverole,
sucrière, des choux de Bruxelles,
cornichons, oignons, petits pois,
pois protéagineux, haricots
verts, salsifis, groseilles

HAUTS-DE-FRANCE, RÉGION EUROPÉENNE DE LA GASTRONOMIE 2023

HAUTS-DE-FRANCE,

BEC À SUCRE



Sur les 25 fabriques de
confiseries que compte la
France Métropolitaine, 10
sont installées dans les
Hauts-de-France

Une multitude de spécialités sucrières
sont produites dans la région
(vergeoises, sucre Candy, Bûche de
Cambrai, Carambar, Chuque du Nord,
Babelutte de Lille, Chique de Bavay, P'tits
Quinquins, Sottise de Valenciennes,
Brique de Marly ou encore les célèbres
killtoids)



Des spécialités
boulangères et
pâtisseries
traditionnelles et
reconnues

Le gâteau battu, la gaufre sèche,
fourrée ou amusante, le macaron
d'Amiens, le gâteau impérial de
compiègne, le palet de dames, le
doigt de Jean Bart, le calais, le
Merveilleux, la tarte au sucre...

HAUTS-DE-FRANCE,

UNE FILIÈRE ANIMALE D'EXCEPTION



De fromages et
1 AOC (Le Maroilles)



De têtes de bétail et de
nombreuses filières de
qualité



Races Historiques
Mouton Boulonnais, Bleue
du Nord, Rouge Flamande,
chevaux boulonnais et
Trait du Nord, lapin Géant
des Flandres, et une
vingtaine de races
avicoles (poule de
Bourbourg, coucou des
Flandres, pigeon Huppe
picard)



Du lait produit en France et
le berceau de la crème
chantilly



Région pour 3
spécialités laitières
3 bouteilles de lait UHT sur 10, 1 yaourt
sur 5, 3 glaces sur 10 sont
produits dans les Hauts-de-France

LES
HAUTS-DE-FRANCE,
À MANGER ET À BOIRE



10% de l'AOC
champagne



Région productrice de bière
en volume avec 350 brasseries
et près d'un millier de
recettes et de marques
régulièrement primées au
Concours général agricole ou
au World Bier Awards



La seule bière de
tradition française

HAUTS-DE-FRANCE, RÉGION EUROPÉENNE DE LA GASTRONOMIE 2023

LES
HAUTS-DE-FRANCE,
C'EST AUSSI :



1 exploitation sur 6
qui commercialise
en circuits courts

48 produits sous signe
officiel de qualité et plus
de 1 800 exploitations
sous SIO (hors bio)

873 producteurs bio

65 sites de
méthanisation agricole

67 % du territoire est
occupé par l'agriculture

1^{ère} région pour la
valorisation des terres
par l'agriculture

1 444 industries
agroalimentaires
pour 35 592 salariés

HAUTS-DE-FRANCE,
CHAMPION DE LA PÊCHE ET
DES PRODUCTIONS AQUACOLES



1^{er} port de pêche
français



De poissons pêchés
par an



Espèces pêchées en Manche et Mer du
Nord débarquées chaque jour :
*poissons (bars, cabillauds, lieux noirs,
maquereaux, soles, turbots),
crustacés (crabes, homards,
araignées...), céphalopodes (encornets,
seiches, poulpe)*



Premier gisement de
coques de France



De produits de la mer
transformés par an

1^{er} centre européen
de transformation
de poissons



Bassin de production
salmonicole en France



Pêcheurs à pied
professionnels (coquillages et
plantes halophiles)

ALEXANDRE GAUTHIER, PARRAIN DE LA DÉMARCHE

Pourquoi endosser ce rôle de parrain de HDF - Région Européenne de la Gastronomie 2023 ? Quel sera le rôle du collectif d'ambassadeurs que vous représentez ?

Le rôle de parrain s'est présenté à moi de manière évidente par rapport à mon histoire de cuisinier ancré sur ce territoire depuis toujours, et après avoir repris il y a plus de 20 ans l'auberge familiale de mon papa. Je souhaite rendre ce territoire légitime, une manière pour moi de prendre mes responsabilités, de faire rayonner notre gastronomie plus loin.

J'ai commencé à faire ce travail de rencontres et de connaissance du terroir, de ses produits et de ses artisans à l'échelle locale, de la Côte d'Opale d'abord, puis du Pas-de-Calais puis des Hauts-de-France, région maintenant vaste. C'est essentiel pour un cuisinier de ne pas rester dans une position "enclavée" au sein de son restaurant.

Nous avons la chance et le devoir de croiser du monde, de se créer un réseau grâce à des rencontres pour développer cette connaissance du territoire qui nous permet ensuite de le révéler à nos clients et de le transmettre à nos jeunes collaborateurs.

Je souhaite rendre ce territoire légitime, une manière pour moi de prendre mes responsabilités, de faire rayonner notre gastronomie plus loin.

En tant qu'ambassadeur ancré et chef originaire de ce territoire, comment qualifieriez-vous la gastronomie des HDF ? En quoi est-elle selon vous à la fois créative et traditionnelle ?

D'autres avant moi, à l'image de mon père et de Marc Meurin, pour ne citer qu'eux, ont cru dans ce territoire. La région ne doit plus être réduite aux clichés réducteurs du 'Nord'. C'est aussi le sud de l'Europe du Nord, d'autres terroirs à l'image de la Belgique, des pays Nordiques et de la Grande-Bretagne. C'est un changement de perspective qui permet de changer de regard sur la région !

C'est un challenge et un travail au quotidien d'aller dénicher, creuser, retrouver nos traditions parfois pillées, perdues ou disparues du fait d'un passé teinté de guerres.

Notre gastronomie est avant tout familiale, populaire et construite par une diversité de cultures qui ont investi la région ou sont venues en renfort des activités industrielles, textiles, minières... Les Portugais et les Polonais en sont un exemple.

Dans nos maisons de cuisiniers, nous travaillons sur l'ordinaire, le quotidien, et sur l'extraordinaire. Nous nous adressons à la fois aux habitants et aux visiteurs qui viennent de plus loin pour être touchés par une identité culinaire, une cuisine singulière et assumée. Mais, quel que soit le type de cuisine, le cuisinier se doit avant tout d'être un expert produit.

La région propose une diversité de produits rare, grâce à sa pluralité de climats, de terroirs entre terre et mer, entre plaines et vallées. Si on nous retire un produit, il nous en restera toujours une multitude ! Ce que l'on ne peut pas dire d'autres régions, dont la gastronomie est pourtant bien plus valorisée.

Cela explique pourquoi de plus en plus de jeunes chefs osent s'installer dans cette région, sans avoir à rougir de cette gastronomie méconnue. Ils s'enracinent sur ce territoire riche d'un héritage de savoir-faire et de produits à respecter, à se réapproprier.

L'interprétation de ces jeunes chefs comme Camille Delcroix, Diego Delbecq, Sébastien Tantot, Félix et Nidta Robert ..., pour n'en citer que quelques-uns, est à l'origine de la créativité !

Il faut beaucoup d'audace et de courage à ces chef(fes) pour se lancer dans l'ouverture d'un restaurant aujourd'hui, confrontés aux enjeux contemporains, environnementaux et sociaux, de recrutement aussi.

Ce sont pourtant eux qui légitiment aujourd'hui notre gastronomie auprès de la presse et des guides nationaux et internationaux, pour mettre la lumière sur la région. Par la fraîcheur, la créativité et le renouveau qu'ils apportent, ils contribuent à rendre la gastronomie régionale élégante et délicate, à la suite de ma génération et de celle avant moi.

C'est un projet collectif où chacun peut et doit contribuer à rendre ses lettres de noblesse à notre gastronomie régionale.

Qu'attendez-vous du label pour la région, ses habitants, ses chefs et ses producteurs ? En quoi cela accompagnera la Région dans son regain de légitimité et son positionnement en tant que grande région gastronomique ?

C'est un projet collectif où chacun peut et doit contribuer à rendre ses lettres de noblesse à notre gastronomie régionale. Telle est la mission des ambassadeurs ! Nous devons avancer ensemble pour porter un message et surtout une ambition.

Le label permettra de mettre en lumière les savoir-faire et talents qui existent déjà mais aussi et surtout d'être le tremplin pour être meilleur en matière d'éthique et d'excellence, pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs, aux challenges climatiques, aux transformations de la société, aux défis des circuits-court et d'une consommation plus vertueuse (permaculture, gestion des emballages et des déchets, sourcing produits ...). Il est toujours temps d'aller plus loin, de s'améliorer, de tirer nos métiers vers l'excellence, sans se satisfaire de ce que l'on est déjà. Notre travail, en tant qu'entrepreneur, chef, artisan, producteur ... se fonde avant tout sur l'honnêteté et l'humilité. Nous avons un rôle de transmission auprès des jeunes générations. Le label Région Européenne de la Gastronomie n'est pas un aboutissement mais une opportunité de s'engager et prendre le virage qui nous permettra de faire perdurer nos entreprises. L'innovation et la créativité sont les leviers pour amorcer ce virage.

C'est aussi un moteur pour la Région pour s'investir, accueillir des événements nationaux à l'image d'Omnivore Nord qui s'installe durablement sur la Côte d'Opale. Ils contribuent à faire rayonner notre gastronomie au-delà de la région.

Enfin, nous avons un travail à poursuivre pour permettre à nos jeunes d'aller vers les métiers de la restauration et de la gastronomie, en associant savoir des enseignants et expérience des chefs afin de les armer pour ce métier de passion.

L'exigence et la passion doivent être les maîtres mots dans la transmission aux jeunes générations pour redonner le goût des métiers du service et de la restauration, mais aussi pour le savoir-faire de la main, de l'artisanat au sens large qui entoure notre métier de cuisinier.

Alexandre Gauthier, Chef du restaurant La Grenouillère 2* (La Madelaine-Sous-Montreuil), parrain de la démarche Hauts-de-France Région Européenne de la Gastronomie 2023



UN PAYSAGE INSTITUTIONNEL

FAVORABLE AU DÉVELOPPEMENT DE NOUVELLES INITIATIVES

Les Hauts-de-France dévoilent et soutiennent les projets alimentaires et culinaires à travers des marques, labels et structures régionales, sans compter les labels régionaux qui viennent certifier la qualité et l'authenticité des savoir-faire et des produits régionaux.

LES MARQUES RÉGIONALES ET DÉMARCHES DE QUALITÉ RÉGIONALE :

SAVEURS EN'OR



La marque valorise les produits agricoles et agroalimentaires de la région par une démarche exigeante de certification de qualité de produits. Saveurs en' Or crée du lien entre producteurs, transformateurs et consommateurs en recommandant plus de 1 000 produits alimentaires des Hauts-de-France, vitrine de la diversité de notre savoir-faire agroalimentaire régional. Traçabilité, emploi, qualité, proximité et goût sont les valeurs clés de la marque. Saveurs en' Or permet de garantir aux consommateurs des produits fabriqués par des entreprises régionales, créatrices d'emplois.

<https://saveursenor.fr/>

REV3



REV3 est une démarche ambitieuse en matière d'économie décarbonée, durable et connectée, portée par la Région Hauts-de-France et la CCI Hauts-de-France depuis 2013. L'ambition est de transformer les Hauts-de-France afin que la région devienne leader en matière de transition énergétique et de technologies numériques à travers le développement de filières stratégiques : électromobilité, hydrogène, économie sociale et solidaire. La Région et la CCI accompagnent ainsi les entreprises dans le développement de leurs projets de transition écologique, digitale ou d'innovation durable. La dynamique régionale rev3 souhaite également encourager l'implication de chaque habitant dans cette démarche.

<https://rev3-entreprises.fr>

TERROIRS HAUTS-DE-FRANCE



L'objectif de cette marque reconnue par les consommateurs et les professionnels est double : permettre aux habitants et visiteurs de consommer des produits locaux de qualité ; soutenir les agriculteurs, artisans des métiers de bouche et PME de l'agro-alimentaire en faisant rayonner leur marque et en les aidant à s'approvisionner localement. La marque Terroirs Hauts-de-France garantit la provenance régionale de 750 produits frais ou transformés et référence plus de 115 producteurs.

<https://terroirshautsdefrance.com/>

Le HUB Agro Hauts-de-France est une structure qui accompagne par exemple le développement des entreprises agro-alimentaires. Il rassemble les différents acteurs et structures qui contribuent au développement de la filière. Ce HUB, financé par la Région Hauts-de-France, propose ainsi une offre servicielle pour répondre à chaque besoin des entreprises agro-alimentaires de la région.

“Innovation, Sourcing/Commercialisation/ Promotion, Développement/Investissement, Export, Performance Industrielle” sont les catégories de besoins auxquelles répond le HUB Agro.

<https://www.hubagro-hdf.fr>

ARTISANS EN 'OR



Portée par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat des Hauts-de-France, et en partenariat avec les organisations professionnelles, cette marque promeut le savoir-faire artisanal de plus de 300 hommes et femmes dans 6 secteurs d'activités : boucherie, charcuterie, boulangerie, pâtisserie, chocolaterie et traiteur. La marque a créé un réseau de professionnels partageant bonnes pratiques et compétences en vue de s'engager dans une démarche de qualité de produits couplée au service en magasin. La labellisation est menée par un organisme indépendant (Avicert) gage de légitimité. Elle garantit le fait maison, l'origine locale des matières premières et le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

<https://www.artisanenor.fr>

GOUTEZ LA QUALITÉ



Ce site, initiative du Comité de Promotion de la Chambre d'Agriculture des Hauts-de-France, référence et promeut les produits certifiés par des Signes Officiels de Qualité et d'Origine (SIQO) tels que Label Rouge, Appellation d'Origine Contrôlée, Indication Géographique Protégée, Ecocert... C'est le cas de produits emblématiques comme le Maroilles (AOC), la volaille de Licques (Label Rouge), l'agneau de pré salé de la Baie de Somme (Label Rouge), les Lingots du Nord et l'ail fumé d'Arleux (IGP), etc.

<https://goutezlaqualite.com>

A PRO BIO



Cette association soutient le développement du bio dans la région et la défense du bien manger pour les habitants. L'association propose des programmes d'accompagnement et des mises en relation facilitées entre les acteurs locaux : entreprises agro-alimentaires, grossistes, producteurs, artisans (notamment dans le secteur brassicole et en boulangerie), chefs, distributeurs...engagés dans la promotion du bio produit en région Hauts-de-France. L'association sensibilise les consommateurs au bio, encourage les structures de restauration collective à introduire plus de bio dans leurs approvisionnements et les producteurs/artisans dans leur conversion au bio.

<https://www.aprobio.fr>

DU POT'AGER À LA TABLE



Du Pot'ager à la Table est une plateforme initiée par Pas de Calais Tourisme et la Plateforme des Organismes de Tourisme des Hauts-de-France (POT) permettant la vente de bons cadeaux par les restaurateurs engagés de la région. Cela permet également un rapprochement et une collaboration entre les Offices de Tourisme et les restaurants installés sur le territoire. Les Offices de Tourisme proposent ainsi un nouvel outil de vente et de promotion aux restaurateurs. Ensemble, ils ont pour but de faire rayonner la gastronomie des Hauts-de-France et de faire découvrir les saveurs du terroir local aux habitants et aux visiteurs.

<https://dupotageralatable.com>

LES AUTRES INITIATIVES PRÉSENTÉES DANS LE CADRE DE LA CANDIDATURE DE LA RÉGION DU LABEL RÉGION EUROPÉENNE DE LA GASTRONOMIE

ICI JE MANGE LOCAL



Dans la même lignée que "Je mange local .. et vous ?", ce dispositif invite chacun à avoir des approvisionnements plus responsables, notamment au travers des marchés publics pour répondre à la demande des établissements scolaires, collectivités, établissements socio-médicaux.

<https://www.hautsdefrance.fr/ici-mange-local/>

ESTAMINETS FLAMANDS



La Flandre est connue pour ses traditions et sa convivialité, que l'on retrouve au sein des établissements authentiques que sont les estaminets, véritable expérience de gastronomie régionale. Héritage flamand et ancrage dans le quotidien des habitants, les estaminets étaient autrefois le lieu de rendez-vous pour les gens du village pour fumer, boire, jouer à des jeux... La marque « Estaminets Flamands® » a été créée en 2017 pour référencer les établissements qui ont à cœur d'être ambassadeur de l'identité flamande : approvisionnement auprès des producteurs locaux, connaissance du territoire, décoration typique ... ils valorisent cette tradition incontournable de la Région. <https://www.coeurdeflandre.fr/nos-marques/estaminets-flamands/>

JE MANGE LOCAL ... ET VOUS ?



Initiative du Conseil Régional des Hauts-de-France, ce dispositif encourage les professionnels de la restauration collective à s'approvisionner localement pour fabriquer des repas frais, de saison et de qualité.

<https://www.hautsdefrance.fr/je-mange-local-et-vous/>

LES BOUTIQUES DE NOS TERROIRS



Initié par la Chambre d'Agriculture des Hauts-de-France, ce réseau de commerces et producteurs & artisans proposant un accueil client est un véritable réseau d'ambassadeurs qui valorisent la gastronomie régionale et ses savoir-faire. Le réseau des Boutiques de nos Terroirs est à consulter sur le site du Comité de Promotion de la Chambre d'Agriculture des Hauts-de-France où l'ensemble des commerces de proximité sont référencés et cartographiés. <https://gastronomie-hautsdefrance.fr/boutiques-de-nos-terroirs/>

MISTER GOODFISH



Un programme européen de défense d'une consommation plus responsable des ressources marines. L'objectif est de sensibiliser toute la filière pêche et les consommateurs. Le programme propose des solutions simples et positives pour encourager une consommation durable des ressources marines. Les professionnels peuvent adhérer et recevoir ainsi des outils et bonnes pratiques comme un calendrier présentant la saisonnalité de la pêche et des espèces. <https://www.mrgoodfish.com>

ESPACES NATURELS RÉGIONAUX



Espaces naturels régionaux (ENRx) œuvre en faveur de l'environnement, de l'aménagement du territoire et du développement local. Il est dirigé par les élus de la région, le CESER Hauts-de-France et des Parcs Naturels Régionaux. Les enjeux adressés par les ENRx : l'environnement, le cadre de vie, le patrimoine animal et végétal, les paysages, l'agriculture durable, les transitions écologiques et climatiques, les territoires ruraux.

La Région Hauts-de-France compte 5 PNR (Parcs Naturels Régionaux) sur 58 en France. PNR est un label de qualité qui se base sur une charte qui définit des missions et objectifs de préservation et de développement du territoire : le Parc Scarpe-Escout (depuis 1968 - premier PNR créé en France), le Parc des Caps et Marais d'Opale (depuis 1986), le Parc de l'Avesnois (depuis 1998), le Parc Oise-Pays de France (depuis 2004) et le Parc Baie de Somme-Picardie Maritime (depuis 2020).

En collaboration avec les professionnels de l'agriculture et de l'élevage, ENRx contribue à revitaliser le patrimoine vivant des Hauts-de-France. Cet héritage est pérennisé grâce au dynamisme des circuits courts, des commerçants, des restaurateurs et des producteurs locaux.

<https://www.enrx.fr>

PÔLES DE COMPÉTITIVITÉ

BIOECONOMY



Bioéconomie for Change pour la production et la transformation de la biomasse, qu'elle soit d'origine agricole, forestière ou aquacole, à des fins de production alimentaire (humaine ou animale), de chimie biosourcée, de matériaux biosourcés ou d'énergie.

AQUIMER



Aquimer spécialisé dans la valorisation des produits aquatiques

INCUBATEURS & ACCÉLÉRATEURS

CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS D'EXCELLENCE



Réseau d'organismes de formation du secondaire et du supérieur rassemblant 15 000 apprenants, dont 7 500 apprentis, dans le domaine du tourisme, de l'hôtellerie, de la restauration. Proposant plus de 50 formations, il contribue à la montée en compétences des jeunes en formation initiale sous statut scolaire, en formation en apprentissage, mais aussi des salariés, des demandeurs d'emploi en formation professionnelle continue. Le CMQeTI initie, coordonne et soutient une dynamique d'actions innovantes en région Hauts-de-France répondant aux enjeux identifiés aux côtés des professionnels du secteur. Le CMQeTI porte dans son ADN la Région Européenne de la Gastronomie 2023 et les enjeux de durabilité et de santé que ce soit pour l'alimentation, la gastronomie ou le tourisme.

EURATECHNOLOGIES



Euratechnologies, pour accompagner le développement des entrepreneurs du numérique, et en notamment de la FoodTech.

EURALIMENTAIRE



Euralimentaire voué à accompagner la création d'entreprises innovantes dans le domaine alimentaire et à valoriser les acteurs des produits frais et locaux.

COMITÉ DE PROMOTION DE LA CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE



Comité de Promotion de la Chambre Régionale d'Agriculture accompagne et soutient le développement économique de la filière agroalimentaire, de l'amont à l'aval. Il informe et sensibilise le grand public à la gastronomie régionale et aux produits régionaux pour favoriser le réflexe d'achat local.

MIN DE LOMME



MIN de Lomme, le plus grand Marché d'intérêt national après Rungis.

CERTIA



CERTIA INTERFACE est une structure de conseil technologique au service de l'innovation agroalimentaires

QUALIMENTAIRE



Qualimentaire accompagne les producteurs et entreprises dans leurs démarches officielles de qualités (Label Rouge, AOC, IGP...)

AGROSPHÈRES



Agrosphères pour le développement des entreprises agroalimentaires des Hauts-de-France

MIAM



MiAM de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Hauts-de-France a pour objectif de valoriser les savoir-faire et savoir-être des artisans liés aux métiers de bouche : "de la fourche à l'assiette".

DES CENTRES DE RECHERCHES ACADÉMIQUES DE RÉFÉRENCE

UNILASALLE



L'institut polytechnique UniLaSalle forme des ingénieurs en agroalimentaire. Elle dispose d'unités de recherche dans les domaines de l'agro-industrie et des agro-ressources ainsi que d'un pôle d'ingénierie, dédié à la recherche en alimentation et santé.

INSTITUT PASTEUR DE LILLE



Le département Nutrition de l'Institut Pasteur de Lille a développé une expertise reconnue en formulation, allégations santé nutritionnelles et étiquetage et audits nutritionnels.

INRA



L'Institut National de Recherche en Agriculture, Alimentation et Environnement est né de la fusion entre l'Inra (Institut National de la Recherche Agronomique) et l'Irstea (Institut National de Recherche en Sciences et Technologies pour l'Environnement et l'Agriculture).

SAS PIVERT



SAS Pivert est une société innovante du domaine de la bio-économie, qui accélère l'industrialisation de l'innovation en chimie du végétal, en développant et commercialisant de nouveaux produits et procédés.

JUNIA ISA



Junia ISA est une grande école d'ingénieurs en agroalimentaire, basée à Lille. Elle est également active dans la R&D alimentaire, et plus particulièrement dans le domaine de la formulation, de l'analyse physique et chimique et de l'analyse sensorielle.

ADRIANOR



Adrianor est un centre technique d'innovation alimentaire : développement de produits, formulation, recherche d'ingrédients, analyse physico-chimique, analyse sensorielle.

NOUVELLES VAGUES



Plate-forme d'Innovation Nouvelles Vagues vise à apporter aux acteurs économiques et scientifiques de la filière pêche et aquaculture des moyens mutualisés de recherche, d'analyses et d'innovation en vue d'améliorer la qualité des produits et co-produits aquatiques et de favoriser le développement d'une aquaculture durable.

IMPROVE



Improve est la première plateforme d'innovation européenne, dédiée à la valorisation des protéines végétales.

INSTITUT CHARLES VIOLETTE



Institut Charles Viollette est un laboratoire régional de recherche en agroalimentaire et biotechnologie.

EXTRACTIS



Extractis est une plateforme technique entièrement dédiée à l'extraction des plantes.