

PRÉSENTATION DE LA DYNAMIQUE COLLECTIVE

Révéler l'identité culinaire des Hauts-de-France

Révéler l'identité culinaire des Hauts-de-France, c'est l'ambition de Hauts-de-France Région Européenne de la Gastronomie 2023, première région française labellisée.

La Région Hauts-de-France s'engage ainsi dans une **démarche de progrès** portée par ses ambassadeurs (chefs, producteurs, artisans, collectivités, entreprises agro-alimentaires, structures publiques, ...) en s'appuyant sur des valeurs fortes et identitaires :

- **hospitalité généreuse,**
- **convivialité authentique,**
- **partage & commensalité,**
- **créativité gourmande.**

LES OBJECTIFS

Révéler l'identité culinaire des Hauts-de-France

Valoriser les savoir-faire régionaux, la qualité et la diversité des produits et des goûts

Transmettre le patrimoine culinaire aux futures générations

Innover émerveiller et proposer des expériences culinaires inédites et singulières

Assurer la durabilité des initiatives portées par les acteurs locaux de la gastronomie régionale

Région généreuse, vibrante et accueillante, les Hauts-de-France seront mis à l'honneur par une programmation événementielle inédite, créative et accessible à tous, habitants et visiteurs.

Hauts-de-France, Région Européenne de la Gastronomie 2023 valorise les multiples initiatives existantes pour **mieux manger en Hauts-de-France**. Les acteurs régionaux de la gastronomie sont donc appelés à **s'engager dans cette démarche collective** à travers **le dépôt d'un projet ou l'inscription d'un événement**.

La programmation s'adressa à tous les publics et valorisera tous les acteurs de la gastronomie régionale à travers des **Fêtes, Marchés, Tablées, Visites, Salons et Rencontres**.

"Cette labellisation est l'occasion qui nous manquait pour faire connaître et révéler l'identité culinaire de la région, rendre fiers nos habitants grâce à une année exceptionnelle ! Plus nous sommes nombreux à s'engager, plus l'empreinte sera durable et plus elle sera une base solide pour l'avenir. La labellisation est le point de départ d'une nouvelle aventure."

Daniel Fasquelle, Président de Hauts-de-France Tourisme

HAUTS-DE-FRANCE
RÉGION EUROPÉENNE
DE LA GASTRONOMIE
2023



Création graphique et photographies Sublimeurs

INSCRIVEZ VOTRE ÉVÉNEMENT SUR L'AGENDA !



Pourquoi rejoindre la démarche ?

- **C'est l'occasion unique de mettre en lumière votre projet ou votre événement :** inscription des événements sur l'agenda officiel sur le site <https://gastronomy.hautsdefrance.fr> et relais sur les réseaux sociaux !
- **Profitez d'une visibilité accrue** grâce aux partenaires médias.
- **Bénéficiez du rayonnement** de la labellisation à l'échelle régionale, nationale et européenne !
- **Profitez de mises en relation qualifiées** pour créer de nouvelles relations commerciales ancrées dans la région.
- **Participez aux différentes rencontres** avec les autres ambassadeurs pour vous **faire connaître** et appréhender les tendances qui font la gastronomie de demain !

1 INSCRIVEZ VOTRE ÉVÉNEMENT

Via les formulaires en ligne : QR code ci-contre. Partagez-nous vos plus belles photos & dites-nous en plus pour référencer votre événement !

2 VOTRE ÉVÉNEMENT EST LABELLISÉ

Nous l'ajoutons à la programmation officielle 2023 !

3 À VOUS DE JOUER !

Vous recevez un kit communication complet avec :

- Une lettre de bienvenue,
- Le guide d'usage des outils de communication,
- Le logo officiel,
- Des visuels réseaux sociaux clés en main !

Vous portez un projet ou souhaitez simplement valoriser la gastronomie régionale ?

Rendez-vous sur le site gastronomy.hautsdefrance.fr/participez-a-la-dynamique/

LES ÉVÉNEMENTS

MARCHÉS

DES ÉVÉNEMENTS CENTRÉS SUR LE PRODUIT

Les marchés autour de spécialités culinaires et de produits locaux.

FÊTES

Les fêtes et foires culinaires dédiées aux produits régionaux.

TABLÉES

DES ÉVÉNEMENTS CENTRÉS SUR LA CUISINE ET LA CRÉATIVITÉ DES ASSIETTES

Des déjeuners, pique-niques, dîners insolites, festivals, cours de cuisine, etc. révélant les talents de chefs et des cuisiniers amateurs.

VISITES

DES ÉVÉNEMENTS DE VALORISATION DU TERRITOIRE

Des parcours à la rencontre des chefs et des artisans, des visites d'entreprises, parcours et ateliers de découverte à la ferme, ...

SALONS

DES SALONS SPÉCIALISÉS VALORISANT NOTRE GASTRONOMIE

Des salons régionaux et nationaux où la région est représentée.

RENCONTRES

DES RENCONTRES ET ÉCHANGES PROFESSIONNELS

Un programme de conférences, débats, colloques, séminaires sur les enjeux de l'alimentation locale et des formations pour les pros.

INFOS & CONTACTS

CONTACTEZ-NOUS !

label2023@sublimeurs.fr



[GASTRONOMY.HAUTSDEFRANCE.FR](https://gastronomy.hautsdefrance.fr)