AUTOMNE-HIVER **2025/2026**

ARRAS PAYS D'ARTOIS

Le magazine

ARRAS FILM FESTIVAL, VILLE DE NOËL :
DEUX MOIS DE SUNLIGHTS ET DE TAPIS ROUGES

MONDIAL DE LA FRITE, PRODUITS DU TERROIR,
MENU DE NOËL... LES PAPILLES SONT À LA FÊTE

© Valérie Laforge / Communauté Urbaine d'Arras

TÊTE D'AFFICHE **8** | PATRIMOINE **16** | ÉVASION **28** | ART DE VIVRE **38** | ÉVÉNEMENTS **52** | SHOPPING LIST **62**

ARRAS
Marché de Noël®

La destination Noël
au nord de Paris
28 nov. > 28 déc. 2025

La place des Héros, à Arras, accueille les visiteurs en terrasse jusqu'à la fin du Marché de Nöel et ressort les tables dès les premiers jours du pintemps.
© Denis Cordonnier

Le monde à l'endroit
RAFRAÎCHISSANT L'ÉTÉ, CHALEUREUX L'HIVER

LES ÉTÉS CANICULAIRES DEVENANT LA NORME, IL SEMBLE PRESQUE DÉJÀ LOIN LE TEMPS OÙ NOUS RÊVIONS TOUTE L'ANNÉE DES PROCHAINES GRANDES VACANCES POUR LÉZARDER EN PLEIN SOLEIL. À FORCE DE VIVRE LES VOLETS FERMÉS L' ÉTÉ ET DE RESTER CALFEUTRÉ CHEZ SOI L'HIVER, POUR ÉCHAPPER AUX NUITS TRISTES, **NOUS ASPIRONS À DÉCOUVRIR DE NOUVEAUX TERRITOIRES, OÙ LA VIE SERAIT PLUS DOUCE EN TOUTE SAISON,** DES PAYS RAFRAÎCHISSANTS L'ÉTÉ, CHALEUREUX L'HIVER : LE MONDE À L'ENVERS ! POUR LES ANIMATEURS DU PAYS D'ARTOIS, ROMPUS DEPUIS DES SIÈCLES À LA CONSTRUCTION DE L'ART DE VIVRE, C'EST PLUTÔT **LE MONDE À L'ENDROIT.** CET ÉTÉ, VOUS AVEZ ADORÉ LES RANDONNÉES VERDOYANTES, LES ESCAPADES NAUTIQUES, LES CARRIÈRES SOUTERRAINES RÉFRIGÉRANTES, LES TERRASSES DE CAFÉS OMBRAGÉES ? **VOUS ALLEZ ADORER LES RENDEZ-VOUS FESTIFS, LES RECETTES DU TERROIR ET LES NIDS DOUILLETS DE L'AUTOMNE :** CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA FRITE, ARRAS FILM FESTIVAL, SOIRÉES CABARET, FÊTES AU BISTROT OU À LA FERME, VILLE ET MARCHÉ DE NOËL, PRODUITS D'EXCEPTION, CHAMBRES COCOON… **RIEN NE MANQUE POUR PROLONGER LE PLAISIR DE SORTIR ET DE PRENDRE SOIN DE SOI.**

© Nathalie de Lopez

PORTRAIT EXPRESS

Après des études de graphisme et photographie aux Arts-Déco Paris, Vincent Ferniot se tourne vers les médias, où il partage depuis près de quarante ans sa passion pour la gastronomie. Journaliste culinaire et gastronome engagé, il met à l'honneur les produits du terroir, les acteurs du goût et une agriculture vertueuse. Figure emblématique de la télévision et de la radio, il a œuvré comme chroniqueur dans Télématin de 1987 à 2004, La Vie en Clair, ou encore Village Départ. Plus tard, il a animé Midi en France, émission quotidienne itinérante, qui a notamment posé ses valises à Arras en 2016 et 2017. Aujourd'hui, il est à la tête de Ferniot fait le Marché (Sud Radio) et Manger c'est voter (Public Sénat), tout en partageant ses recettes sur Instagram avec une communauté de plus de 210 000 gourmands. Grand habitué des concours culinaires, il présente le prestigieux Bocuse d'Or, la Coupe du Monde de la Pâtisserie et bien d'autres compétitions d'excellence. Auteur de plusieurs ouvrages, il a reçu le titre de Commandeur du Mérite Agricole et siège dans de nombreuses confréries gastronomiques.

VINCENT FERNIOT

GASTRONOME ENGAGÉ, AMOUREUX DU TERROIR ET PRÉSIDENT DU JURY DU CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA FRITE

JOURNALISTE RECONNU DU MILIEU CULINAIRE ET ANIMATEUR APPRECIÉ DU GRAND PUBLIC, VOILÀ TRENTE-CINQ ANS QUE **VINCENT FERNIOT** TRANSMET SON AMOUR D'UNE CUISINE À LA FOIS POPULAIRE ET ÉXIGEANTE. **PRÉSIDENT DE LA TROISIÈME ÉDITION DU CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA FRITE,** L'ÉPICURIEN SE FAIT UNE JOIE DE REVENIR À ARRAS, VILLE QU'IL DÉCRIT COMME « *L'UNE DES PLUS BELLES DE FRANCE* ». FIN CONNAISSEUR DE L'ANDOUILLETTE – DONT IL DÉFEND LES LETTRES DE NOBLESSE AU SEIN DE L'ASSOCIATION DES 5A – ET « *OBSÉDÉ DE LA POMME DE TERRE* », CELUI QUI OFFICIE AUJOURD'HUI SUR SUD RADIO ET PUBLIC SÉNAT VOIT DANS LA FRITE BIEN PLUS QU'UN SIMPLE ACCOMPAGNEMENT. AU POINT DE LUI CONSACRER UN OUVRAGE CONSÉQUENT : *ON VEUT DES PATATES !*, AUX ÉDITIONS ALBIN MICHEL CET AUTOMNE. « *C'EST MON ANNÉE PATATES !* », RÉSUME-T-IL DANS UN CLIN D'ŒIL.

> *« J'aime l'authenticité des gens, cette âme particulière qui se dégage des échanges, le sens de l'accueil unique qui fait qu'on se sent tout de suite chez soi. Et le goût du partage – que symbolise bien un événement comme le Championnat du Monde de la Frite, d'ailleurs. »*

◊ EN 2016, LORS DE VOTRE PASSAGE À ARRAS POUR L'ÉMISSION MIDI EN FRANCE, VOUS AVEZ ÉVOQUÉ LA GRAND'PLACE COMME ÉTANT « L'UN DES PLUS BEAUX LIEUX DE L'UNIVERS ». EFFET DE MANCHE TÉLÉVISUEL OU VÉRITABLE COUP DE CŒUR POUR LE PATRIMOINE ARRAGEOIS ?

Je pense sincèrement qu'Arras est l'une des plus belles villes de France. Elle le doit en partie à ses places, mais pas seulement. Et comme ma belle-famille vit dans le coin, cet attrait va bien au-delà de mes activités professionnelles. Pas plus tard que la semaine dernière, j'étais à Camblain-l'Abbé pour un mariage. C'est vous dire si je connais le territoire !

◊ ET SA GASTRONOMIE ?

En tant que vice-président des 5A, l'Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique, j'ai évidemment une attirance particulière pour ce produit. Et comme Arras a toujours été une patrie de l'andouillette, forcément, ça me parle ! Souvent, quand je me déplace en région, c'est pour un restaurant, un chef. Ici, les raisons s'additionnent. Humainement, il se passe des choses exceptionnelles. J'aime l'authenticité des gens, cette âme particulière qui se dégage des échanges, le sens de l'accueil unique qui fait qu'on se sent tout de suite chez soi. Et le goût du partage – que symbolise bien un événement comme le Championnat du Monde de la Frite, d'ailleurs.

◊ AVEC SA SITUATION – AU MILIEU DES CHAMPS DE PATATES – ET SA CULTURE DES FRITERIES, ARRAS ÉTAIT LA VILLE IDÉALE POUR ACCUEILLIR UNE TELLE MANIFESTATION…

Ça a du sens, c'est certain. Bien sûr, Lille aurait aussi pu y prétendre. Lens, avec son mythique stade Bollaert et cette culture de la frite liée au football, également. Mais Arras est une si jolie ville ! Elle a une esthétique, quelque chose de vintage qui va bien à la frite, je trouve…

VINCENT FERNIOT

© Valérie Laforge// CUA

EN 2024, SUR LA GRAND'PLACE D'ARRAS, À L'OCCASION DE LA DEUXIÈME ÉDITION DU CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA FRITE.

◊ À L'INSTAR DE L'ANDOUILLETTE, LA FRITE SEMBLE VOUS SÉDUIRE TOUT PARTICULIÈREMENT…

Je dirais même que je suis un obsédé de la pomme de terre (rires) ! Aujourd'hui, les consommateurs de frites se comptent en milliards. Je le dis souvent pour plaisanter, mais au fond, je suis convaincu que si les fast-foods ont conquis le monde, ce n'est pas grâce aux hamburgers… mais grâce aux frites ! C'est un produit phare de notre alimentation. Et en plus, il incarne le plaisir !

◊ VOUS ÉVOQUEZ LES FAST-FOODS. ORGANISER UN ÉVÉNEMENT COMME LE CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA FRITE, EST-CE AUSSI UNE FORME DE RÉSISTANCE, À LA FOIS CULTURELLE ET GASTRONOMIQUE ?

Vaste question ! Bien sûr, il y a d'un côté une frite gastronomique que j'affectionne, et de l'autre une frite industrielle, pas toujours au niveau, mais imbattable en termes d'image. Goûter une frite d'exception comme celles proposées au Championnat du Monde à Arras, c'est une chance. Sur un produit aussi simple, les détails comptent énormément. Mon père, qui était lui aussi journaliste gastronomique, répétait souvent qu'on pouvait juger de la qualité d'un restaurant à deux éléments : le pain et les frites. En cuisine, on peut toujours biaiser, masquer certaines choses. Mais avec ces deux produits, impossible de tricher. On ne triche pas avec du bon pain, et c'est pareil avec une bonne frite. D'ailleurs, ma frite, elle est au sel. Pour moi, la frite-mayo, c'est rajouter du gras au gras. Ce n'est pas nécessaire. Une bonne frite salée se suffit à elle-même.

◊ EN MARGE DU CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA FRITE, VOUS PUBLIEZ ON VEUT DES PATATES !, AUX ÉDITIONS ALBIN MICHEL…

Ce titre, c'est un cri du cœur ! C'est la réponse que font les enfants quand on leur demande ce qui leur ferait plaisir pour le repas. J'ai écrit ce livre tel un hommage à la cuisine familiale ; c'est à la fois celle de mes enfants, de mon père, de mes grands-parents. Et puis, ça collait bien avec ma présence à Arras pour la deuxième année consécutive. 2025, c'est mon année patates (rires) !

◊ L'AN DERNIER, VOUS FAISIEZ PARTIE DU JURY. CETTE FOIS, VOUS EN ÊTES LE PRÉSIDENT. COMMENT APPRÉHENDEZ-VOUS CE NOUVEAU RÔLE ?

C'est d'abord une fierté. Ensuite, je dirais que je l'aborde avec un mélange de plaisir et de rigueur. Vous savez, j'ai l'habitude de participer à des jurys très exigeants. Alors certes, on est là pour se régaler… mais pas pour rigoler. Ce n'est pas une ducasse ! À Mortagne-au-Perche, dans l'Orne, on élit le meilleur boudin du monde. À Lyon, c'est le pâté en croûte. La frite, c'est tout aussi sérieux, sinon plus, car c'est un produit bien plus consommé que les deux que je viens de citer. D'une certaine façon, le monde entier nous regarde. Le vainqueur du Championnat du Monde de la Frite à Arras, on peut dire qu'il fait la meilleure frite de la planète. Ce n'est pas rien !

SOMMAIRE

3/ L'INVITÉ
VINCENT FERNIOT,
gastronome engagé, amoureux du terroir et président du jury du championnat du monde de la frite

6/ C'EST TOUT NEUF

7/ RAYONNANT

8/ TÊTE D'AFFICHE
LE CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA FRITE
remet de l'huile sur le feu le 27 septembre 2025

16/ PATRIMOINE

16/ ABBAYE SAINT-VAAST
Le chantier du siècle

18/ LA CARRIÈRE WELLINGTON
La mémoire a de l'avenir

20/ QUATRE NOUVEAUX VILLAGES
labellisent leur patrimoine

24/ PHILIPPE CAMPIGNION
guide-villageois à Camblain-l'Abbé

25/ UN MAY D'ARRAS RETROUVE
le décor de la cathédrale Notre-Dame de Paris

26/ JOSEPH KAEBLE
Neuville-Vitasse honore son héros canadien

27/ PATRIMOINE EN BREF

28/ ÉVASION

28/ LES BONS PLANS HORS SAISON
pour s'amuser et rester actif

32/ LE KES WEST
Du dancefloor mythique au temple du loisir

34/ LES PLUS BELLES ADRESSES DE L'ARTOIS
pour cocooner bien au chaud cet hiver

38/ART DE VIVRE

38/ LA TABLE DE NOËL
Sublimez vos repas de fêtes

43/ LE VIN DES CENT-TRENTE
Du Chardonnay en Pays d'Artois

44/ 6 PRODUITS LOCAUX D'EXCEPTION
primés au Concours Général Agricole

46/ SUR LES TRACES DE LA VÉRITABLE ANDOUILLETTE D'ARRAS

48/ À CHAQUE VARIÉTÉ DE POMME DE TERRE SON USAGE

50/ LE CHARME DISCRET DES BARAQUES À FRITES

52/ LA SÉLECTION DES ÉVÉNEMENTS AUTOMNE-HIVER
53/ ÉVÉNEMENTS
60/ L'AGENDA EN BREF

61/ À NE PAS MANQUER CHEZ NOS VOISINS

62/ SHOPPING LIST

64/ CONTACTS / INFOS PRATIQUES

C'EST TOUT NEUF

© Yannick Cadart CD62

HEMERA

LE COCON CRÉATIF DE MÉLANIE

CETTE TOUTE JEUNE FEMME D'ENTREPRISE A EXERCÉ TOUS LES MÉTIERS OU PRESQUE : GESTION, RESTAURATION, NATUROPATHIE, ADMINISTRATION... MÉLANIE BEAUCOURT A VOYAGÉ ET BEAUCOUP APPRIS. AUJOURD'HUI, ELLE REVIENT À SES RACINES, À ARRAS, POUR OUVRIR ***HEMERA*, CAFÉ CRÉATIF ET LIBRAIRIE**.

Un lieu à son image : généreux et plein de vie. Meubles chinés, coins lecture, ambiance cocoon. On y mange sain et maison – salades originales, croques et tartines, une formule lunch ou un petit déjeuner avec une vue imprenable sur la Grand'Place ! Et si l'envie vous prend, pinceaux, perles et jeux de société sont à disposition pour créer, rêver, s'évader. Mélanie proposera prochainement des ateliers théâtre et poésie, et chaque mois une exposition. Un café pas comme les autres. Un lieu déjà culte où les cinq sens s'expriment.

// HÉMÉRA
10, Grand'Place, Arras
Instagram : hemeracafe.arras

PALLUEL : LES BERGES DU MARAIS RETROUVENT TOUT LEUR ÉCLAT

© Marie Porro

Bordée de roselières où nichent de nombreux oiseaux, la commune de Palluel, dont le nom dérive du latin *palus* ("marais"), connaît un nouvel élan grâce au réaménagement des berges de son marais. Ce vaste étang, autrefois théâtre des premiers essais d'hydravions par Louis Breguet en 1912, et source d'inspiration pour le peintre Jean-Baptiste Camille Corot (1796-1875), est aujourd'hui un havre de paix pour promeneurs, et pêcheurs qui y trouvent une source d'inspiration inépuisable. Le nouveau parcours aménagé valorise à la fois le patrimoine naturel et l'histoire locale, entre légende de la Dame des Clairs, la culture du lin, et la production de la tourbe (encore utilisée aujourd'hui pour le fumage de l'ail). Un lieu enchanteur à (re) découvrir, au fil de l'eau.

À BOUBERS-SUR-CANCHE, LA CRÉMAILLÈRE RENAÎT

À Bourbers-sur-Canche, l'auberge La Crémaillère renaît grâce à Quentin et Pauline, un couple passionné. En cuisine, Quentin, formé au lycée hôtelier du Touquet, propose une cuisine généreuse et traditionnelle, avec en vedette sa délicieuse carbonnade flamande. En salle, Pauline, ancienne assistante sociale, accueille avec chaleur et bienveillance. Leur clientèle, est composée majoritairement de familles en quête d'authenticité, mais aussi de touristes, notamment des cyclotouristes et des randonneurs de passage dans ce joli village patrimoine®. À *La Crémaillère*, on vient se restaurer, mais aussi se ressourcer, le temps d'une pause ou retrouver ses amis.

// LA CRÉMAILLÈRE
1 place du Général-de-Gaulle à Boubers-sur-Canche
Tél. : +33 (0)3 21 03 60 03

© Marie Porro

RAYONNANT

UN AIRBUS BAPTISÉ ARRAS

UNE DISTINCTION RARE, ACCORDÉE PAR LA COMPAGNIE AIR FRANCE

© Airbus / Clément Alloing

DEPUIS 2019, LA COMPAGNIE AIR FRANCE A REPRIS UNE TRADITION CONSISTANT À DONNER UN NOM À SES NOUVEAUX APPAREILS. DÉSORMAIS, CE NE SONT PLUS DES NOMS D'OISEAUX QUI SONT CHOISIS, MAIS DES NOMS DE VILLE. CETTE ANNÉE, ARRAS A REJOINT LE CLUB TRÈS *SÉLECT* DES HEUREUSES ÉLUES.

On en comptait seulement 162 fin 2024 : le nombre d'avions affrétés par Air France, baptisés du nom d'une ville française, choisie pour son lien avec l'aviation ou pour sa richesse patrimoniale emblématique. Depuis mai 2025, le nom d'Arras s'affiche fièrement sur le fuselage d'un Airbus A350 long-courrier parcourant le monde. Une distinction appréciable, qui permet à la capitale artésienne de rejoindre Nîmes, Bergerac, Rivesaltes, et même Le Touquet, dans le club de haut vol.

PERLE DU NORD

CONSOLIDE LE STATUT DE CAPITALE DE L'ENDIVE DU PAYS D'ARTOIS

Si la production des endives voit le jour à Bruxelles, au milieu du XIXe siècle, c'est vers le nord de la France que s'étend progressivement la culture du fameux chicon, au cours du XXe siècle. Le centre géographique de la production s'établit de nos jours autour d'Arras, où se concentrent - ce n'est pas un hasard - les activités de ***Perle du Nord,*** leader français de la filière, regroupant pas moins de 120 producteurs, assurant à eux seuls 50% des volumes nationaux.
Le groupe confirme et renforce son ancrage local en transférant son siège social de Saint-Laurent-Blangy à Wancourt, dans un bâtiment flambant neuf de 800 m², où seront rassemblées les équipes réparties auparavant sur 7 sites, en conservant sa plateforme logistique à Monchy-le-Preux. De quoi conforter son rôle de leader.

© Perle du Nord

TERRITOIRE PILOTE DE TERRA ACADEMIA

Née sous l'impulsion du groupe ***Veolia,*** leader mondial de la transformation écologique, et présidée par Jean-Michel Blanquer, ancien ministre, ***Terra Academia,*** est une école conçue comme un accélérateur des compétences et des métiers nécessaires à la transformation écologique. Elle a pour objectif d'étudier l'évolution des besoins en matière de compétences et de métiers, à l'échelle locale comme nationale, et d'accélérer la diffusion de ces compétences par la formation.

C'est à Arras qu'elle a implanté son premier campus, en 2024, où elle revendique déjà 200 personnes formées, avant d'essaimer à Deauville et Paris. L'école a pour ambition de se déployer plus largement en France et à l'international dans les prochaines années, pour former plus de 60 000 personnes d'ici 2030.

© Terra Academia

// TERRA ACADEMIA
terra-academia.org

CANOË KAYAK

LES JO 2028 DÉJÀ EN VUE

POUR LES CHAMPIONS ARTÉSIENS

Loïc Léonard (premier plan) et **Lucas Laroche,** en catégorie C2
© Axel Dibert

Un an à peine après avoir envoyé 4 licenciés aux Jeux Olympiques de Paris 2024, ***l'ASL canoë-kayak de Saint-Laurent-Blangy*** a déjà les yeux tournés vers les JO de Los Angeles 2028.
Parmi 12 athlètes disposant déjà de résultats internationaux, 4 noms sortent du lot : Lucas Laroche, Gervais Aumeran, Gabin Keirel et Loïc Léonard. Ce dernier vient encore de décrocher, à lui seul, 6 médailles d'or (sur 6 possibles) aux championnats de France de vitesse de Canoë-Kayak à Libourne en juillet 2025, tandis que le club affichait près de 80 médailles au compteur dans cette compétition.
En ajoutant les scores engrangés dans les épreuves de fonds, le club compte désormais 109 médailles au classement national, dont 49 en or, confirmant ainsi sont titre quasi indéboulonnable de meilleur club de France. Pour viser l'excellence en 2028, l'ASL a déjà mis au point son plan d'action sur 4 ans et prévoit d'organiser une dizaine d'événements pour collecter des fonds

// ASL DE SAINT-LAURENT-BLANGY
11, rue Marcel-Leblanc
à Saint-Laurent-Blangy
aslcanoekayak.com

© Axel Willerval

FRITES EN OR

© Axel Willerval

© Iannick Henneuse

LE CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA FRITE REMET DE L'HUILE SUR LE FEU

Le samedi 27 septembre 2025

ON NE CHANGE PAS UNE RECETTE QUI GAGNE. CELLE DU CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA FRITE D'ARRAS A FAIT SES PREUVES : UN DÉCOR SUBLIME, UNE COMPÉTITION DE HAUT NIVEAU ET TOUJOURS AMICALE ET UNE JOURNÉE FESTIVE ET GOURMANDE. L'ÉQUIPE D'ARRAS PAYS D'ARTOIS TOURISME REMET DONC LE COUVERT POUR CETTE ÉDITION D'UN CHAMPIONNAT QUI RASSEMBLE TOUS LES FANS DE FRITES SUR LA GRAND'PLACE. RENDEZ-VOUS LE 27 SEPTEMBRE SUR LA GRAND'PLACE D'ARRAS POUR LA 3E ÉDITION DU CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA FRITE. L'OCCASION DE VOIR S'AFFRONTER PROS ET AMATEURS ET DE PASSER UNE SAVOUREUSE JOURNÉE EN FAMILLE OU ENTRE AMIS.

DES FRITES, DES FRITES, DES FRITES...

Pro ou amateurs, les candidats venus de France et du monde entier s'affronteront dans six catégories : frite authentique (les pros), frite familiale (les amateurs), frite créative (ouverte à tous), sauces frite chaude et froide (réservée aux cuisiniers), la frite du monde (pour tous) et la frite espoir, destinée aux élèves de lycées hôteliers et écoles de cuisine, accompagnés de leurs enseignants.

Les épreuves auront lieu en public, de 8h30 à 18h sur scène et au cœur de la

Florent Ladeyn (à doite)**,** président des jurys en 2024, remettant le prix de champion du monde 2024, dans la catégorie sauce froide, à **Edouard Chouteau (**restaurant La Laiterie à Lambersart). © Axel Willerval

Philippe Frenoi, champion du monde 2023 dans la catégorie frite familiale © Valérie Laforge

Aurèle Mestré, champion du monde 2023 dans la catégorie frite authentique © Valérie Laforge

EN

THE FRENCH FRIES WORLD CHAMPIONSHIPS ADD FUEL TO THE FIRE SATURDAY, 27 SEPTEMBER 2025

You can't change a winning recipe. The French Fries World Championships in Arras has proved its worth: a sublime setting, a friendly, high-level competition and a day filled with celebration and exquisite food. The Arras Pays d'Artois Tourisme team is back at it again for this edition of championships that bring together all French fries fans at the Grand'Place. Join us on 27 September at the Grand'Place in Arras for the 3rd French Fries World Championships. It's an opportunity to see pros and amateurs battle it out, and to spend a food-focused day with family and friends.

Des frites de compétition à la portée de tous. Le grand public pourra goûter sans se ruiner aux meilleures frites du monde, gâce aux food truck et friteries tenues par Le bouillonnant chef étoilé **Florent Ladeyn** (l'Auberge du Vert Mont à Boeschèpe), président des jurys en 2024, **Aurèle Mestré** et **Philippe Frenoi,** tout deux champions du monde 2023.

Grand'Place, dans une ambiance festive. Les candidats comptent sur un public chaleureux pour les encourager. Venez donc nombreux les soutenir. D'autant que cette année, un spectateur sera choisi dans le public pour participer au jury.

UN JURY CROUSTILLANT ET UNE FLAMBOYANTE MARRAINE

Chefs, artisans de la filière pomme de terre, journalistes culinaires, influenceurs et artistes composeront le jury 2025, tous unis par une même passion : l'amour de la frite bien faite. Il sera présidé par le journaliste **Vincent Ferniot,** déjà présent l'année dernière. Avec sa faconde toujours bienveillante, nul doute qu'il saura emporter tout le monde, du public aux candidats. Le championnat s'offre aussi une flamboyante marraine, l'animatrice **Daphné Bürki** qui avait dirigé en 2024 le stylisme et les costumes des Jeux Olympiques.

DES ANIMATIONS POUR TOUS

Les frites, on pourra bien évidemment aussi les déguster dans les friteries. On retrouvera la friterie **Sensas** de **Jean-Paul Dambrine, Aurèle Mestré** (sacré en 2023 pour la frite authentique), **Philippe Frenoi** (champion 2023 en frite familiale), et le food truck du chef **Florent Ladeyn** (président des jurys en 2024). Les friteries d'Arras et les restaurants partenaires joueront aussi le jeu, pour satisfaire les appétits.
Dans le village de la frite, on retrouvera des animations pour enfants, les stands des partenaires avec distribution de goodies et le marché des producteurs locaux, le tout au son des fanfares. Et cette année, le championnat se clôturera par une grande disco frites. La frite, c'est vraiment la fête !

© Axel Willerval

© Denis Cordonnier / Cimation & Ensemble

© Axel Willerval

UN PROGRAMME ALLÉCHANT

POUR LES GRANDS ET LES PETITS

LES COMPÉTITIONS

Venez soutenir les candidats !
8h30-10h - Scène 1 :
Catégorie *Frite espoir*
10h-12h00 - Scène 2 :
Catégorie *Frite créative*
11h-12h30 - Scène 1 :
Catégorie *Frite familiale*
13h30-15h30 - Scène 1 :
Catégorie *Frite du Monde*
15h00- 17h00 - Scène 2 :
Catégorie *Sauces frite*
16h15-18h00 - Scène 1 :
Catégorie *Frite authentique*
19h00 - Scène 1 :
Remise des prix
Animation assurée par **Aïtor Alfonso et Laurène Petit.**

LES MASTERCLASS

Horaire à préciser - Scène 3 :
Accords Bières-frites, avec le zythologue Luka Antonic (Chez Marcel)
Création de sauce fromagère,
avec Raphaël Dervaux (La Prairie)

LA FRITE ACADÉMIE

Apprenez tous les secrets d'une bonne frite avec Jean-Paul Dambrine (friteries ***Sensas*** et friterie ***Momo***)
Place des Héros

LES ANIMATIONS POUR LES ENFANTS

- Chamboule tout-patate
- Lancer de frites
- Courses en sac à patates
- Jeux anciens et traditionnels
- Carrousel

LE VILLAGE DE LA FRITE

Le village de la frite accueillera une douzaine de producteurs et artisans du territoire qui présenteront leurs produits, la librairie ambulante ***Tours et Détours,*** ainsi que les stands des partenaires, les friteries et la buvette officielles.

L'AFTER FRITES

En clôture du championnat, ***l'harmonie de Lallaing*** (qui a joué dans le film ***En fanfare***) viendra mettre l'ambiance, avant que la soirée ne s'achève avec le DJ set du collectif lillois ***Patate Douce*** pour une grande disco frites.
Venez costumés !

BRADERIE DES COMMERÇANTS

En centre-ville

Alexandre et William Laigo, partageant leur victoire 2024 avec les téléspectateurs du Journal Télévisé de TF1 © Denis Cordonnier

Annie Breisacher réservera le secret de ses frites championnes du monde 2024 à son entourage © Denis Cordonnier

UNE ANNÉ DANS LA VIE DE CHAMPION

QUE SONT-ILS DEVENUS ?

DEVENIR CHAMPION DU MONDE, ÇA CHANGE LA VIE. APRÈS UNE ANNÉE SOUS LES FEUX DE LA RAMPE, NOS CHAMPIONS 2024 ONT BIEN PROFITÉ DE LEUR TITRE.

ALEXANDRE LAIGO

CHAMPION DU MONDE 2024,
CATÉGORIE FRITE AUTHENTIQUE

Alexandre Laigo et son frère William ne s'attendaient pas du tout au raz de marée qui a suivi leur nomination. « *Cela nous a fait exploser ! Du jour au lendemain, on est passé d'une idée d'un petit restaurant local à une marque nationale. Des gens de la France entière sont venus nous voir. En termes de notoriété, on a gagné cinq ans avec ce championnat* », raconte Alexandre. Aussi, il a fallu pousser les murs et déménager dans un nouveau local trois fois plus grand. Et acquérir des friteuses de compétition pour suivre la cadence. Car si le concept des deux frères est basé initialement sur le tartare, c'est bien pour les frites qu'on vient d'abord les voir. Eux entendent bien à l'avenir développer une franchise avec l'idée avant tout de proposer une street food de qualité.

ANNIE BREISACHER

CHAMPIONNE DU MONDE 2024,
CATÉGORIE FRITE FAMILIALE

« *Depuis mon titre, j'ai reçu beaucoup de monde* », s'exclame Annie, qui, en sa qualité d'amateur, joue à domicile. Famille et amis ont donc défilé chez elle pour goûter à ses frites de championne. « Les gens sont fiers, ils se prennent en photo avec moi », raconte-t-elle. Pour le reste, sa vie n'a pas changé. Pas question pour elle d'ouvrir une friterie comme notre champion 2023. Les frites, elle les aime avec modération et confie ne jamais en prendre au restaurant. Il faut dire que son niveau d'exigence est élevé. « *Si je me suis appliquée à faire de bonnes frites, c'est avant tout pour moi-même en manger des bonnes !* »

LA POMME DE TERRE C'EST DU SÉRIEUX

Les rencontres professionnelles

PAS DE FRITES SANS POMME DE TERRE. PLUS ENCORE, LA POMME DE TERRE EST UN ALIMENT PRÉCIEUX QUI MOBILISE L'ENSEMBLE DE LA FILIÈRE. EN PRÉAMBULE DU CHAMPIONNAT, LA COMMUNAUTÉ URBAINE D'ARRAS ET ARRAS PAYS D'ARTOIS TOURISME ORGANISENT DONC VENDREDI 26 SEPTEMBRE UN CYCLE DE CONFÉRENCES PROFESSIONNELLES SUR LE THÈME : GARDER LA PATATE. Y SERONT ABORDÉS LES SUJETS SUIVANTS :

© AdobeStock

CULTIVER LA DURABILITÉ

On estime qu'un milliard de personnes dans le monde consomment aujourd'hui de la pomme de terre. Première exportatrice mondiale, la France en a récolté 7,7 millions de tonnes en 2024, dont près de la moitié pour l'export. Notre territoire est en première ligne. Grâce à une filière fortement structurée et un terroir encore favorable, les professionnels s'organisent pour répondre à ces enjeux environnementaux, climatiques et économiques.

MARKETING / CONSOMMATION : RÉENCHANTER LA POMME DE TERRE

Dans les années 2000, la filière a opéré une profonde évolution de la commercialisation des pommes de terre en installant une segmentation basée sur les usages culinaires. Aujourd'hui, face à la baisse de la consommation de pommes de terre fraîches (près de 40% seulement), la filière doit proposer des solutions innovantes pour maintenir les ventes, entre un merchandising attractif et la promotion de bonnes pratiques de consommation.

LA POMME DE TERRE, L'AMIE DES FAMILLES

Facile à cuisiner et à conserver, peu onéreuse, la pomme de terre est un aliment idéal pour une consommation ménagère. Elle est aussi l'ingrédient principal de nombreuses recettes régionales, encore très appréciées des Français (raclette, gratin dauphinois, tartiflette…). Comment la laisser au centre de la table ?

© Marie-Laure Fréchet

IL ÉTAIT UNE FOIS CLUSIUS

Rien ne prédisposait ce jeune retraité originaire de la région parisienne à se pencher sur la vie de **Charles de l'Ecluse dit Clusius.** Mais Pierre Bontoux a saisi le hasard pour devenir son biographe. Sa fille est en effet installée à Arras, tout près de la rue Clusius.

Piqué par la curiosité, cet ancien spécialiste des risques a épluché les archives et voyagé à travers le nord de l'Europe pour retracer la vie du botaniste né à Arras, un des premiers à s'être intéressé à la pomme de terre au XVIe siècle. A partir de ses recherches, **Pierre Bontoux** a écrit un roman historique passionnant. Reste à présent à trouver un éditeur.

DES ACTEURS MAJEURS ENGAGÉS
POUR UN ÉVÉNEMENT SAVOUREUX
au cœur des Hauts-de-France

DEPUIS LA CRÉATION DU CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA FRITE, **DE PRÉCIEUX PARTENAIRES SOUTIENNENT CETTE CÉLÉBRATION DU PATRIMOINE CULINAIRE RÉGIONAL.** AUX CÔTÉS DES ORGANISATEURS, ILS CONTRIBUENT ACTIVEMENT À FAIRE RAYONNER CET ÉVÉNEMENT FESTIF BIEN AU-DELÀ DE NOS FRONTIÈRES. LEUR ENGAGEMENT REFLÈTE **UNE VOLONTÉ COMMUNE : VALORISER NOTRE ART DE VIVRE,** NOS SAVOIR-FAIRE LOCAUX ET FAIRE D'ARRAS PAYS D'ARTOIS UNE DESTINATION INCONTOURNABLE **POUR LES AMOUREUX DE TRADITIONS GOURMANDES.**

NORD DE FRANCE

Fidèle au rendez-vous depuis la première édition, **le Crédit Agricole Nord de France** est heureux de soutenir une nouvelle fois le ***Championnat du Monde de la Frite.*** Cette manifestation conviviale met à l'honneur un emblème culinaire, symbole populaire et généreux de notre région.
Premier financeur de l'économie régionale, le Crédit Agricole accompagne chaque jour plus d'un million de clients – particuliers, agriculteurs, entreprises et collectivités. Partenaire historique de l'Agriculture et de la filière agroalimentaire dans le Nord-Pas-de-Calais, il réaffirme à travers ce partenariat son soutien à celles et ceux qui font rayonner le savoir-faire et l'identité de notre région.

CREDIT AGRICOLE NORD DE FRANCE
Agir chaque jour dans l'intérêt de nos clients et de la société.

HEDIMAG
FABRICANT DE COMMERCE MOBILE

Chez Hédimag, nous fabriquons des friteries et commerces mobiles sur-mesure depuis plus de 35 ans, dans nos ateliers à Hazebrouck (Nord). Camions, remorques, containers, kiosques… Nous accompagnons les professionnels de la restauration (friterie, pizza, rôtisserie...), des métiers de la bouche (boucherie, poissonnerie...) mais aussi du commerce itinérant (bureau mobile ...) en France et à l'international. De la conception à la fabrication, jusqu'à la livraison et au suivi, nous vous accompagnons à chaque étape pour créer un outil de travail performant, esthétique et conforme aux normes.
Pourquoi sommes-nous partenaires du Championnat du Monde de la Frite ?
Parce que la friterie, c'est un savoir-faire populaire, une tradition vivante. Et chez Hedimag, nous sommes fiers de nos clients friteurs, de leur passion… et de contribuer chaque jour à faire rayonner ce métier qui est au cœur de notre patrimoine.

hedimag.com

Blanc de Boeuf

Traditionnellement utilisée dans le Nord de la France pour la cuisson des frites auxquelles il procure une saveur toute particulière, ***Blanc de Boeuf*** garantit une expérience gustative inégalée ! Confectionné à partir de graisse animale de boeuf 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 et se révèle l'allié d'une multitude de recettes aussi délicieuses que tendance. Résolument tourné vers la convivialité, Blanc de Boeuf s'impose comme l'allié du fait-maison, de ses petits plats généreux et réconfortants que l'on aime tant partager en famille ou entre amis, autour de la table.

// vandemoortele.com **@blancdeboeuf**

ADVITAM GROUPE

Advitam est un groupe coopératif agricole centenaire, profondément enraciné dans les Hauts-de-France. Il accompagne 12 000 agriculteurs, dont 6 000 adhérents à la coopérative Unéal, à travers deux pôles : un pôle agricole (Unéal, Ternoveo, Verhaeghe, CASA, Mapp) et un pôle distribution (Gamm vert, Jardiland, Chlorodis, Plein Champ). Avec 2 600 salariés répartis sur 415 sites, Advitam œuvre chaque jour pour une agriculture innovante et durable, fidèle à sa mission : Construire ensemble, pour des Hommes pleins de vie.

groupe-advitam.com

Vitalis

VITALIS, spécialiste du conditionnement et du négoce de pommes de terre, oignons, ail, échalotes et autres légumes, est un acteur majeur ancré dans les Hauts-de-France. Fort de 10 centres de conditionnement, 700 producteurs partenaires et 290 collaborateurs, le groupe commercialise chaque année 265 000 tonnes de pommes de terre et 35 000 tonnes de condiments. Pour la 3ème année consécutive, VITALIS est fier d'être partenaire du Championnat du Monde de la Frite, affirmant ainsi son engagement pour une qualité constante, du champ à l'assiette.

vitalis-reseau.com

Desmazières
An Agrico company.

Desmazières, filiale d'Agrico, est un acteur clé du plant de pomme de terre. Basée près d'Arras, elle s'appuie sur 180 producteurs pour cultiver 4 000 ha de plants, commercialisés en France et en Europe. Reconnue pour ses variétés phares – Agata, Excellency, Artémis, Fontane – Desmazières s'engage dans une démarche RSE durable et propose des solutions variétales et de services pour une agriculture responsable.

desmazieres.fr

LE CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA FRITE EST UN ÉVÉNEMENT
CONÇU ET RÉALISÉ PAR ARRAS PAYS D'ARTOIS TOURISME

By ARRAS PAYS D'ARTOIS Tourisme

AVEC LE CONCOURS DES PARTENAIRES INSTITUTIONNELS

Région Hauts-de-France
Arras Communauté Urbaine
Ville d'ARRAS
SMAV Donnons une autre vie à nos déchets

Le chantier de l'Abbaye vu depuis le jardin de la Légion d'Honneur © Denis Cordonner / Cituation & Ensemble

Patrimoine emblématique

ABBAYE SAINT-VAAST : LE CHANTIER DU SIÈCLE

AU CŒUR D'ARRAS, LE CHANTIER DE L'ABBAYE SAINT-VAAST BAT SON PLEIN. PLUS QU'UNE RESTAURATION, C'EST UN PROJET COLOSSAL QUI MÊLE HISTOIRE, MÉMOIRE ET VIE CONTEMPORAINE. UNE RENAISSANCE AMBITIEUSE QUI REDONNE SOUFFLE ET SENS À CE JOYAU PATRIMONIAL.

EN

SAINT-VAAST ABBEY: THE PROJECT OF THE CENTURY

In the heart of Arras, work on Saint-Vaast Abbey is in full swing. More than a restoration, it's a colossal project that blends history, memory and contemporary life. An ambitious rebirth that breathes new life and meaning into this jewel in Arras' crown.

UN LIEU CHARGÉ D'HISTOIRE

Fondée au VIIe siècle sur l'oratoire de Saint-Vaast, l'abbaye bénédictine est à l'origine du développement médiéval d'Arras. Reconstruite au XVIIIe dans un style classique, l'abbaye s'articule autour de trois cours, avec en point d'orgue la cour du Puits, où se niche la crypte de Saint-Vaast. L'abbaye est transformée au XIXe siècle en dépôt militaire, séminaire, bibliothèque, puis musée. L'ancienne abbatiale est, quant à elle, érigée au rang de cathédrale en 1804. Il y a 110 ans, dans la nuit du 5 au 6 juillet 1915, un bombardement allemand détruit une partie du bâtiment : près de 800 obus provoquent un incendie ravageur, réduisant en cendres la bibliothèque des moines et les collections du musée. Après la Première Guerre mondiale, l'architecte Pierre Paquet reconstruit l'abbaye Saint-Vaast (1929-1934) en mêlant respect du bâti ancien et innovations techniques.

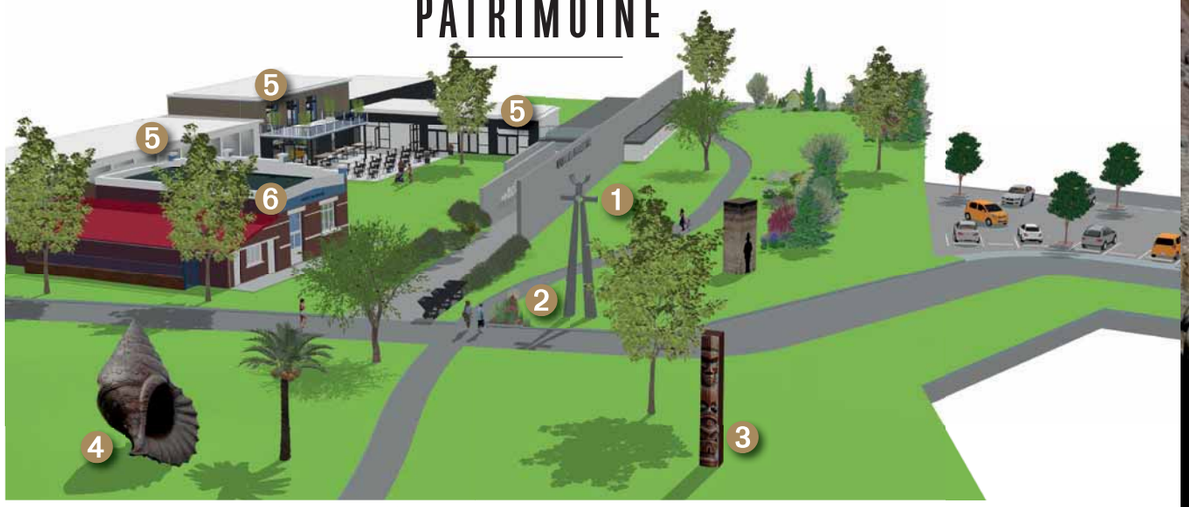
REDONNER VIE À L'ABBAYE

« *Ce sera un lieu de vie, d'histoire, de mémoire… et d'avenir* », résume Émilie Bigorne, conseillère municipale déléguée au Projet de l'Abbaye Saint-Vaast. Lancé en juillet 2023 et appelé à se poursuivre jusqu'en 2027, ce vaste chantier ambitionne de redessiner les 20 000 m² de l'abbaye, monument emblématique d'Arras. Jusqu'ici lieu de culture, abritant déjà le musée et la médiathèque, le site s'ouvrira bientôt à une nouvelle dimension : un projet hôtelier qui viendra compléter et magnifier son offre culturelle et patrimoniale, au cœur d'une ville en plein essor. Patrimonial, culturel, économique, social et touristique, le projet réinvente l'abbaye autour de ses trois cours historiques, dont la majestueuse cour du Puits considéré comme le point d'origine de la ville. L'aile, jusque-là inutilisée, accueillera un hôtel haut de gamme mêlant spa, restaurant et espaces ouverts à tous. Couverte d'une verrière, la cour du Puits deviendra un lieu de passage, de rencontres et de respiration, où l'on pourra venir boire un verre ou lire un livre. Un seul bâtiment, plusieurs usages, et une nouvelle vocation partagée pour ce cœur vivant d'Arras.

L'entrée de la cour d'honneur, Place de la Madeleine © Denis Cordonner

LES COULISSES DU CHANTIER

- **Une opération monumentale**
  12 500 m² de façades, 8 500 m² de toitures, plus de 1 000 portes et fenêtres… près de 20 000 m² à restaurer, un défi hors norme.
- **Une équipe d'experts**
  50 compagnons spécialisés en taille de pierre, menuiserie, couverture, peinture, ferronnerie, électricité… et bientôt l'étape spectaculaire de la pose de la verrière au-dessus de la cour du Puits.
- **Un déménagement hors normes**
  37 009 œuvres à déplacer, à trier, à protéger : les collections du musée sont en mouvement. Environ un tiers des pièces – les plus précieuses, les plus fragiles – sont restées sur place, mises à l'abri dans des réserves tampon. Le reste, a été transféré vers des lieux de stockage externes. Porcelaines, textiles, dessins, objets d'histoire naturelle… un ballet logistique encore en cours, au rythme du chantier.
- **Protection des trésors**
  Les œuvres majeures, notamment les "Mays", sont conservées sur place dans une caisse sur mesure, avec un système innovant de rails et d'étagères permettant un accès rapproché et sécurisé.
- **Cour du cloître restaurée** : Façades nettoyées et déplombées, toitures centenaires refaites, lucarnes reproduites sur place, baies du cloître équipées d'un double vitrage discret pour le confort. Extérieurs aménagés avec deux accès symétriques, créant un point de convergence et de vie au cœur de l'abbaye.



Vue 3D imaginée des aménagements futurs du site de la carrière Wellington © Jean Philippe Devulder / GrafoLab

1 Un jardin de la paix dédié aux 24 000 soldats britanniques

2 Un mémorial dédié aux 500 tunneliers néo-zélandais

3 Un mémorial dédié aux 43 tunneliers maoris

4 Un mémorial dédié aux 3 tunneliers des îles cook

5 De nouveaux espaces muséographiques

6 Le réaménagement de la salle Thompson

Carrière Wellington

LA MÉMOIRE A DE L'AVENIR

DEPUIS SON OUVERTURE EN 2008, LA CARRIÈRE WELLINGTON S'EST IMPOSÉE COMME UN HAUT LIEU DE TRANSMISSION DE L'HISTOIRE DE LA GRANDE GUERRE. MAIS PAS SEULEMENT. LE SITE AMORCE UNE NOUVELLE PHASE DE SON HISTOIRE DANS LA PERSPECTIVE DU 110E ANNIVERSAIRE DE LA BATAILLE D'ARRAS.

EN

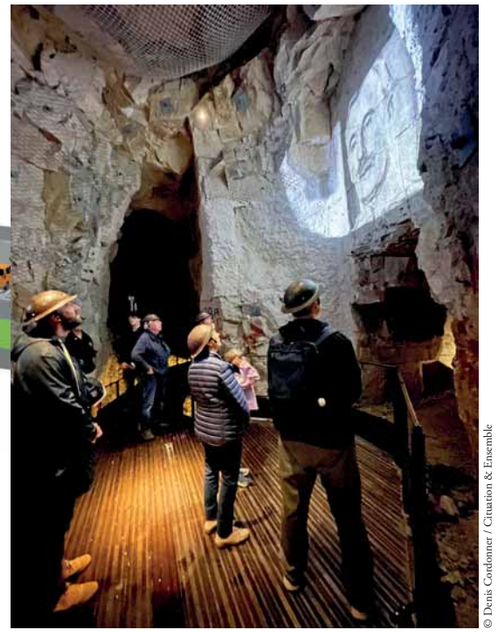
WELLINGTON QUARRY: MEMORY HAS A FUTURE

Since its opening in 2008, Wellington Quarry has become an important place to learn about the history of the Great War. But that's not all. The site is entering a new phase in its history in the run-up to the 110th anniversary of the Battle of Arras.

C'est une histoire digne d'un film, dont les chapitres semblent inépuisables. Des carrières de craie médiévales sous le sol arrageois. Des galeries devenues le théâtre d'une mission insensée en 1917 : accueillir 24 000 soldats de l'Empire britannique pour une attaque éclair à l'aube du 9 avril. Des décennies plus tard, un archéologue explore ce sous-sol et met au jour des milliers de graffitis, de dessins, de noms gravés dont ceux des tunneliers néo-zélandais qui ont modelé ces carrières. Inaugurée en 2008, la Carrière Wellington devient un lieu de mémoire unique. En 2017, deux monuments en bronze redonnent un visage à ces hommes : The Earth Remembers, œuvre immersive en bronze de Marian Fountain, et un mur de portraits qui redonne un visage à ces hommes de l'ombre. En 2021, la scénographie est entièrement repensée pour faire ressentir, pas à pas, la tension de l'attente avant l'assaut. Lettres, prières, sons d'époque… La New Zealand Tunnelling Company (NZTC) y occupe désormais une place à part dans cette nouvelle expérience.

2025-2037 : EXTENSIONS ET NOUVEAUTÉS

Car plus le temps passe, plus la mémoire s'enrichit de nouveaux récits. À l'approche du 110e anniversaire de la Bataille d'Arras, ils vont nourrir de futurs aménagements.



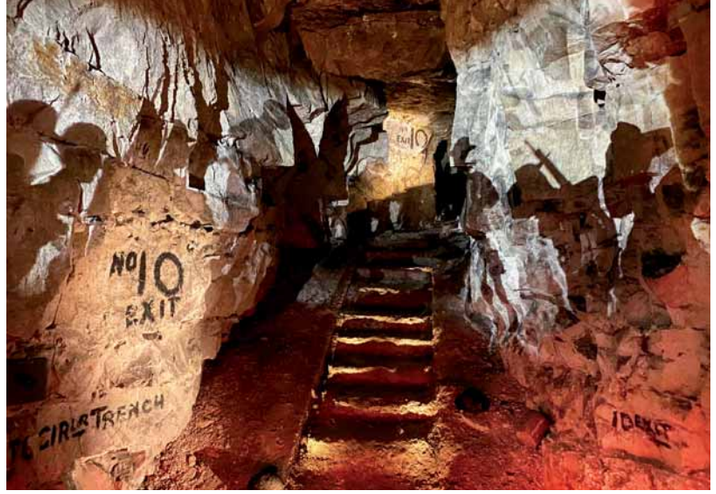
© Denis Cordonnier / Citration & Ensemble

Quatre jardins-mémoriaux seront inaugurés en 2027. L'un, au pied du Mur Mémorial, rendra hommage aux 24 000 soldats du Commonwealth. Un autre, confié au sculpteur Nicholas Brumder, sur le modèle du mémorial de Waihi, en Nouvelle-Zélande viendra saluer les 500 tunneliers néo-zélandais. Deux nouvelles œuvres raconteront aussi l'aventure des 43 pionniers maoris, matérialisée par un totem sculpté, et celle des trois tunneliers venus des îles Cook. Du coquillage, retrouvé sous le graffiti au nom de Solomon Isaac, le sculpteur Michel Tuffery réalisera un mémorial. Enfin, à l'horizon 2037, pour le 120e anniversaire, la Carrière Wellington s'agrandira encore. 1 000 m² d'espaces muséographiques accueilleront la collection de Sue Baker Wilson , consacrée aux tunneliers. La salle Thompson sera transformée en lieu de pause et d'échange. Un lieu vivant, connecté aux familles, aux traces, et à l'avenir. À Arras la mémoire ne cesse de se déployer, en surface comme en profondeur.

1- L'un des 3 tunneliers venus des îles Cook.

2- Archiviste à Waihi, ville d'origine de nombreux tunneliers, Sue Baker Wilson a cofondé un musée local dédié aux tunneliers néo-zélandais envoyés à Arras, une passion née de son travail de terrain et d'archives.

// LA CARRIÈRE WELLINGTON
Tél. : + 33 (0)3 21 51 26 95
www.carrierewellington.com
Facebook : CarriereWellington



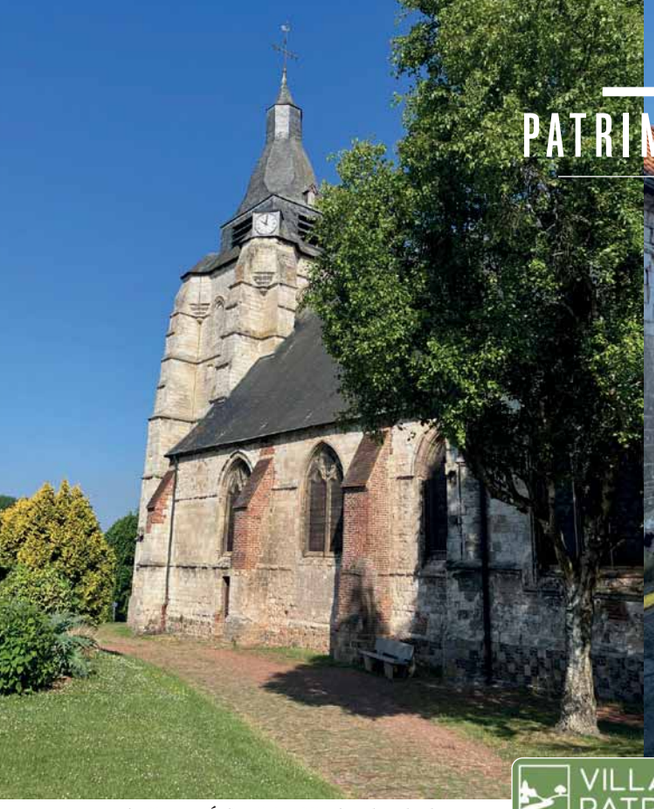
© Paper Menhe

UNE HISTOIRE VIVANTE
AVEC LA NOUVELLE-ZÉLANDE

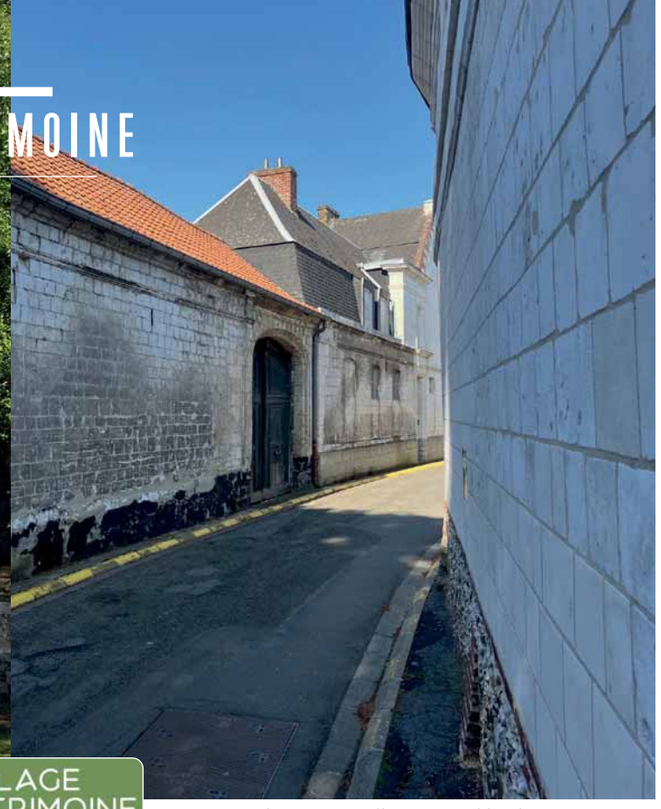
Descendants de tunneliers néo-zélandais, en visite officielle à la carrière Wellington
© Laurence Mortier

DEPUIS PLUS DE VINGT ANS, ARRAS CONSTRUIT UNE RELATION DE CONFIANCE AVEC LA NOUVELLE-ZÉLANDE, PORTÉE PAR UNE VOLONTÉ PARTAGÉE : TRANSMETTRE ENSEMBLE UNE MÉMOIRE PLUS LARGE, PLUS HUMAINE.

« *Depuis 2008, les échanges avec la Nouvelle-Zélande se sont intensifiés. La Carrière Wellington ce n'est pas juste un musée, c'est un lien vivant avec l'autre bout du monde* » témoigne Arnaud Michel, conseiller municipal chargé des relations internationales et de la mémoire à Arras. Tous les deux ans, une délégation arrageoise se rend en Nouvelle-Zélande. « *Ce sont des temps de rencontres, d'échanges culturels, de coopérations scientifiques, d'apprentissages mutuels. Au départ, on parlait surtout des faits militaires. Puis on s'est demandé : qui étaient ces hommes ? Et c'est comme une pelote de laine, plus on tire le fil, plus on découvre de récits.* » Et parfois, ils bouleversent. « *Cette année, nous avons rencontré le chef spirituel maori d'un lycée néo-zélandais qui a découvert par hasard que l'un de ses ancêtres faisait partie des 43 tunneliers envoyés à Arras.* » Des élèves de ce lycée participeront à la cérémonie du 9 avril 2026. « *Ils ne veulent pas juste venir. Ils veulent comprendre, rencontrer les familles, partager.* » Grâce à cette fidélité dans les échanges, deux grands musées néo-zélandais vont également travailler avec la Carrière Wellington. « *Ce lien fort autour d'une histoire commune crée quelque chose de très beau entre les deux pays.* »



Avesnes-le-Comte, Église Saint-Nicolas, dont le chœur date du XIIe siècle, tandis que l'essentiel des constructions remontent aux XVIe et XVIIe siècles © Joffrey Levalleux



Avesnes-le-Comte. Ruelle en pierres blanches, typiques des villages de l'ouest d'Arras © Joffrey Levalleux

VILLAGE PATRIMOINE

Quatre nouveaux villages

LABELLISENT LEUR PATRIMOINE

AVESNES-LE-COMTE, FARBUS, ARLEUX-EN-GOHELLE ET CAMBLAIN-L'ABBÉ ONT REJOINT LE SÉRAIL DES VILLAGES PATRIMOINE®. DANS LE PAYS D'ARTOIS, CE LABEL TRÈS CONVOITÉ COURONNE LES ATOUTS D'UNE COMMUNE. SON ARCHITECTURE, SON HISTOIRE, SA NATURE, SA CULTURE. EN RÉSUMÉ, IL GRATIFIE UN CADRE DE VIE PRÉSERVÉ.

EN

FOUR NEW VILLAGES CERTIFIED IN RECOGNITION OF THEIR HERITAGE

Avesnes-le-Comte, Farbus, Arleux-en-Gohelle and Camblain-l'Abbé have joined the ranks of the Villages Patrimoine®. In the Artois region, this highly coveted certification is awarded in recognition of a commune's most outstanding qualities. Its architecture, history, nature and culture. In short, it signifies an unspoilt setting.

AVESNES-LE-COMTE CÉLÈBRE SES HÉROS

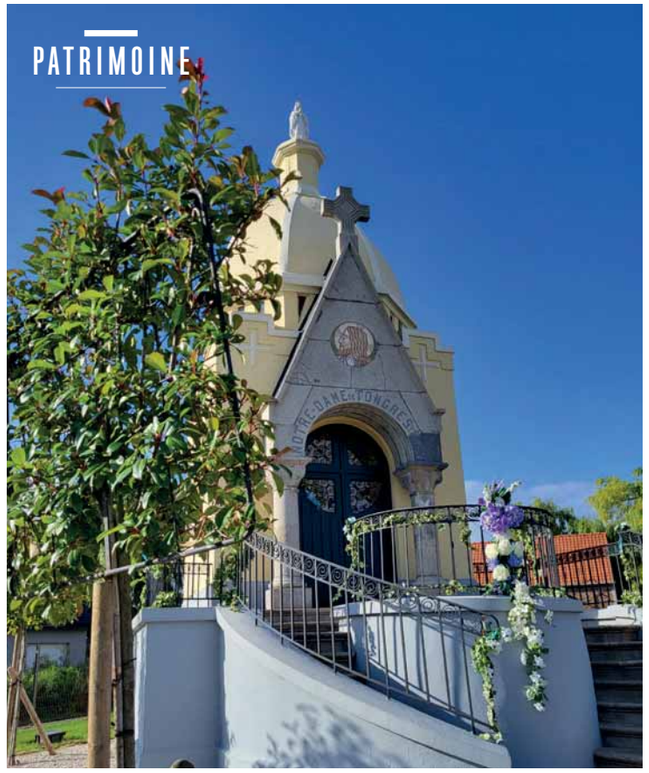
C'est un hêtre pourpre magistral planté dans le parc de la villa Ledru. Impossible de le louper. En revanche, l'inscription en allemand gravée sur son tronc, si. « *Au cours de la Seconde Guerre mondiale, la Kommandantur a élu domicile dans cette maison*, explique Sébastien Bertout. *Un soldat y a laissé son nom* ». Pour le maire d'Avesnes-le-Comte, l'anecdote est enracinée dans l'histoire de la commune aussi profondément que celle du Tiers-Lieu qui lui fait face. La rue Albert Derbecourt est d'ailleurs le point de départ du carnet de route réalisé par l'association locale Histoire et patrimoine. L'endroit est stratégique. D'un côté donc l'ancienne villa du Docteur Philippe Ledru à qui l'on doit une précieuse monographie sur le passé d'Avesnes-le-Comte. De l'autre, l'ancienne bergerie où se côtoient désormais la salle de musique, la salle des expositions et la médiathèque André Biguet. « *C'est un peu notre star locale* », glisse le premier magistrat. Tiens, tiens... Enfant de la commune, le poète publie *Le feu et les cendres*. Un recueil qui raconte les affres de la Grande Guerre. Coup du sort, le jeune homme meurt à 26 ans, le 8 octobre 1918, touché par des éclats d'obus. Il était marié à Marie-Louise

Arleux-en-Gohelle. La Mairie, datant de la Grande Reconstruction © Joffrey Levalleux

Leblanc, la fille de Maurice Leblanc, père du célèbre gentleman cambrioleur, alias Arsène Lupin. Une fois encore, beaucoup l'ignorent « *mais c'est en flânant qu'on découvre la richesse d'un Village Patrimoine®* », insiste S. Bertout. Ici, dans ce bourg aux mille orchidées - il en éclot comme nulle part ailleurs - le passé est réhabilité. L'ancienne gendarmerie a été transformée en salle paroissiale, le presbytère en gîte communal. Et puis il y a l'église Saint-Nicolas. Un joyau de style gothique classé Monument Historique depuis 1910. Deux vitraux attirent le regard. Le premier montre le reliquaire de Saint-Nicolas. Le second relate l'incendie qui dévasta la commune en 1790. Pour rendre hommage aux grands hommes liés de près ou de loin à Avesnes-le-Comte, on pourrait imaginer au pied de l'édifice une photo de famille. S'y trouveraient bras-dessus bras-dessous le capitaine Woolet, Zéphir et Louis Bajus, Mahaut d'Artois et Vincent Di Vincenzo. Tous ont un lien avec le village. Pour savoir lequel, vous savez ce qu'il reste à faire.

ARLEUX-EN-GOHELLE REVENDIQUE UN CADRE DE VIE PRÉSERVÉ

Chaque 15 août, il y a foule dans le petit village d'Arleux-en-Gohelle. Venus parfois de très loin, des centaines de pèlerins attendent leur tour pour s'agenouiller devant la Vierge aux angelots qui surplombe l'autel de la chapelle Notre-Dame-de-Tongres. Tandis qu'ils font la queue, ils en profitent pour admirer cet étrange édifice qui « *surprend par la suprême élégance de son ornementation néo-byzantine* », comme le souligne l'association Mémoire & Patrimoine dans une de ses récentes publications. D'une hauteur de quatorze mètres, le bâtiment trapu en béton armé n'a pas échappé au regard du jury Village Patrimoine® ce dimanche 8 septembre 2024. Pour le maire Norbert Grobelny, présent pour ce grand oral, la halte concluait la fin d'un circuit réalisé « *dans une totale décontraction.* » Quelques semaines plus tard, Arleux-en-Gohelle recevait son label, fière d'avoir « *mis en avant un cadre de vie préservé et une histoire forte.* » Pour qui se rend pour la première fois dans ce pays de Cocagne, le premier argument saute aux yeux. Fruitiers en pagaille, ruchers, écopâturage, le tout relié par un solide maillage de chemins de randonnées. Arleux-en-Gohelle cultive un sens de l'accueil qu'on dirait



Arleux-en-Gohelle. La chapelle Notre-Dame de Tongres, reconstruite dans le style Art déco bysantin, après la Première Guerre mondiale © Joffrey Levalleux

millénaire « *alors qu'elle a été entièrement détruite en avril 1917 !* », comme le rappelle l'édile. De cette période tragique, la commune conserve le Orchard Dump Cemetery. Et, fait plus rare, un carré militaire au sein du cimetière communal. S'y trouvent les corps des quatre soldats britanniques tués dans l'explosion de leur camion le 23 mai 1940 alors qu'ils tentaient de rejoindre Dunkerque dans le contexte de l'Opération Dynamo. La commune, telle qu'elle se présente à nous aujourd'hui, est donc une enfant de la Reconstruction du Pays d'Artois. On lui doit l'actuelle mairie, l'école attenante, de nombreuses habitations et bien entendu son église Saint-Martin reconnaissable à son entrée percée de trois portails et surmontée d'un tympan pyramidal. À équidistance entre l'église et la chapelle a été installée une table d'orientation. On voit qu'Arleux-en-Gohelle se trouve à un carrefour stratégique. À quelques encablures de Notre-Dame-de-Lorette, du Mémorial National du Canada à Vimy, du Louvre-Lens et des places d'Arras. De quoi poursuivre l'aventure.

FARBUS ENTRETIENT L'ESPRIT COLLECTIF

Farbus. Maison particulière, typique du style anglo-normand datant de la Grande Reconstruction © Denis Cordonnier

© Denis Cordonnier

Lorsqu'ils débarquent en mars dernier à Farbus, les jurés ont les yeux ronds comme des phares de 2 CV. Ils ont en effet la surprise d'être reçus par un comité d'accueil pour le moins inattendu composé d'un soldat échappé d'un album de Cröy, d'un Poilu, d'un randonneur et d'un reporter des années 30 qui profitait certainement des premiers congés payés instaurés par le Front Populaire. Le quarteron donne le la : exit la visite compassée. Farbus se vit comme une expédition menée tambour battant par des bénévoles impliqués. Un parti pris qui « *incarne l'appartenance à la vie collective que nous défendons par-dessus tout* », comme le souligne le maire Nicolas Vasseur. Le jour J, l'édile ne porte pas de haut-de-forme mais est bien décidé à pourfendre les a priori d'une commune : « *le patrimoine est à tort réduit à son église Saint-Ranulphe, à sa mairie-école et à ses maisons typiques de la reconstruction.* » Ceux qui le pensent encore doivent avoir les oreilles qui BEEP (Bien-Être, Environnement et Patrimoine). Confié aux bon soins de cette dynamique association, le dossier de candidature pour obtenir le label Village Patrimoine® est en effet solide comme un blockhaus de la Grande Guerre. D'ailleurs, la commune en possède une vingtaine sur son territoire. Un record que les membres de l'association valorisent en proposant des Rando Histo « *qui nous emmènent sur les anciennes lignes défensives de la Première Guerre mondiale à la découverte d'anciennes tranchées dans les bois* », souligne Anne Visticot, présidente de BEEP. Quels bois, me direz-vous ? Celui de Dessus la ville ou de Dessous la ville ? Le bois du Goulot ? Le bois de Berthonval ? Situé entre les contreforts des collines de l'Artois et la plaine de la Gohelle, Farbus a un gigantesque capital sylvicole propice à la randonnée - pédestre et cyclo - mais aussi à l'émancipation d'une faune plurielle comme les chouettes, les buses, les hirondelles ou encore les pies. Peut-être se donnent-ils rendez-vous au creux du magnifique tilleul planté au pied de la fontaine Saint-Ranulphe. Comme le font depuis peu les Farbusiens au comptoir du tout nouveau Café Popote. Un lieu d'échange intergénérationnel où germent déjà les futurs événements d'un village pas comme les autres.

Farbus. Église Saint-Ranulphe, reconstruite après la Première Guerre mondiale, renferme de nombreux éléments de décor d'inspiration Art déco © Anne-Sophie Flament

CAMBLAIN-L'ABBÉ MAGNIFIE SES PATRIMOINES

Camblain-l'Abbé. L'église Saint-Pierre, dont la tour fortifiée date de 1404 et la ferme voisine, **ancien prieuré de l'abbaye du Mont-Saint-Éloi** © Denis Cordonnier

Camblain-l'Abbé. Une des deux ailes du château, vue depuis la route d'Arras © Denis Cordonnier

« *Il est magnifique notre village.* » Si elle ne l'a pas dit dix fois en cinq minutes, qu'on me repasse la bande ! Quand elle parle de son Village Patrimoine®, Monique Debeaumont est branchée sur courant continu. « *Vous voyez, j'ai fait une fiche par bâtiment* », dit-elle en exhibant une liasse de feuilles A4 dont l'épaisseur rivalise avec un mémoire de thésard. Le monument aux morts, l'église Saint-Pierre, le presbytère. Rien ne manque. Monique y veille. Dans les replis de sa documentation, on trouve même la ruelle aux enfants. « *On est un peu ailleurs quand on la descend* », admet la maire de Camblain-l'Abbé. Avant de se corriger une fois sur place d'un « *mais bon, d'ici, la vue est quand même unique, non ?* » C'est vrai que les ailes du château - dont le corps n'a jamais vu le jour - en jettent. En passant devant, l'élue ne peut s'empêcher de lister les illustres qui y ont séjourné. Joffre, Churchill, Haig, Pétain. Au cours de la Première Guerre mondiale, les bâtiments furent en effet occupés par l'état-major des armées françaises puis anglaises. «Mais si je devais choisir un endroit de prédilection, je dirais... le pumptrack.» Monique Debeaumont ou l'art de vous prendre à revers. Inaugurée récemment, cette piste bleue flashy pour amateurs de roller, de BMX et de skateboard incarne le renouveau du village. « *Les habitants s'y rassemblent. On a même des pistes de pétanque flambant neuves, une aire de pique-nique et des terrains de foot. Le tout bordé d'érables plantés en 2017 pour honorer la mémoire des Canadiens qui se sont battus en 1917.*» Le jury n'a pas pu passer à côté de l'information. Il y a une fiche à cet effet... Visiter Camblain-l'Abbé, c'est faire des sauts entre le passé et le présent. Admirer l'ancienne ferme de l'abbaye du Mont Saint-Eloi – qu'Henri Barbusse mentionne dans le Feu – et cent mètres plus loin, passer devant un abribus reconverti en cabine de plage. C'est aussi alterner le bâti et la nature dans ce qu'elle a de plus pur. Longer l'ancienne brasserie et filer vers la motte féodale qui surgit sur les hauteurs de l'ex-chaussée Brunehaut. Quand le jury a fait son tour d'horizon au printemps dernier, des biches ont eu le bon goût de le saluer. Elles ont courbé l'échine, l'air de dire, « *il est magnifique notre village.* »

Guide-villageois à Camblain-l'Abbé

« LA BEAUTÉ S'ÉCOUTE AUTANT QU'ELLE S'OBSERVE »

OÙ QU'IL AILLE, PHILIPPE CAMPIGNION N'AIME PAS DÉRANGER. LORSQU'IL ENDOSSE SA CAPE DE **GUIDE-VILLAGEOIS**, IL COMMENCE PAR ÉCOUTER LES OISEAUX QUI ENCHANTENT **CAMBLAIN-L'ABBÉ.** CE QUI NE L'EMPÊCHE PAS, LE MOMENT VENU, D'ÊTRE AUSSI VOLUBILE QU'UN VOLATILE.

© Marie Porro

Soyons honnêtes, le château Pelaboeuf est inscrit dans un écrin qui en jette. «C'est certainement pour ça que les pinsons y ont élu domicile...» En passant devant ce qui est en réalité une gentilhommière, Philippe Colignon traduit le sifflement provenant de derrière la muraille. Trois minutes plus tard, il réitère à hauteur de la chapelle Notre-Dame-de-Pitié. Cette fois-ci, c'est un merle qui babille. « *Regardez, il est là-haut, comme d'habitude.* » Parcourir Camblain-l'Abbé en compagnie de Philippe équivaut à une séance de kiné. Si ce n'est plus. On tourne la tête en permanence, on remue les bras, et au besoin, on fait un pas de côté pour tenter d'apercevoir certains habitants que le guide-villageois a eu la chance d'immortaliser sur papier glacé. Car d'aussi loin qu'il se souvienne, cet amoureux de la nature prend des photos. Tout le temps. Partout. Il en a des milliers sur disques durs. Petit déjà, il faisait des huttes de chasse des postes d'observation inoffensive pour la faune. Des fenêtres ouvertes sur un monde fascinant peuplé de pics-épeiches, de gros-becs casse-noyaux et de gobe-mouches. « *J'habite le village depuis une quarantaine d'années. Je commence à connaître leurs habitudes.* » Parfois, la bonne fortune lui sourit. Comme le jour où six chevreuils eurent la bonne idée de saluer la délégation officielle venue juger si oui ou non Camblain-l'Abbé avait la carrure pour obtenir le label de Village Patrimoine®. Sûr qu'il l'a. Lorsqu'il arpente les rues de son village, Philippe parle avec goût et bagout. De ce qu'on voit (l'ancienne ferme de l'abbaye, l'église Saint-Pierre, l'ancienne brasserie) mais aussi de ce qu'on ne voit plus. Notamment cette butte boisée en lieu et place de l'ancienne motte féodale. « *Elle est légèrement sur la droite du panorama. Pile en face, c'est le hameau d'Estrayelles. Et derrière nous se trouve la chapelle Saint-Roch.* » Et figurez-vous que tout ceci, comme par hasard, s'observe depuis la rue des Rossignols.

LE PETIT + DE PHILIPPE

Si les mollets suivent, vous pouvez vous éloigner du bourg en direction du bois de Villers. Philippe Campignon se fera un plaisir de vous faire passer sous son «chemin des arbres» avant de vous montrer cet endroit où les chevreuils ont l'habitude de faire la sieste : un trou de bombe recouvert par un moelleux tapis de fougères.

LES HALTES
EN 1 H 30 / 2 H À PIED/VÉLO

- L'ancienne ferme de l'abbaye
- L'église Saint-Pierre et son typique clocher à crochets
- Les deux ailes du château de Camblain
- Le hameau d'Estrayelles et la motte castrale
- Le presbytère

EN

VILLAGE GUIDE IN CAMBLAIN-L'ABBÉ : "BEAUTY IS AS MUCH A MATTER OF LISTENING AS OBSERVING"

Wherever he goes, Philippe Campignion doesn't like to cause any disturbance. When he dons his village guide's cape, he starts by listening to the birds that enchant Camblain-l'Abbé. Which doesn't stop him from having just as much to say as the birds when the time is right.

La Prédication de saint Jean-Baptiste dans le désert, de Joseph Parrocel (1693). Dépôt du Louvre à la cathédrale Notre-Dame de Paris.

La salle des "Mays", au musée des Beaux-Arts d'Arras (abbaye-Saint-Vaast, actuellement en travaux). © Pascal Brunet

UN "MAYS" D'ARRAS REPREND SA PLACE DANS LE DÉCOR DE NOTRE-DAME DE PARIS

un autre le remplace au musée des Beaux-Arts d'Arras

LE MUSÉE DES BEAUX-ARTS D'ARRAS POSSÈDE **UNE COLLECTION EXCEPTIONNELLE DE GRANDS FORMATS RELIGIEUX** DU XVII[E] SIÈCLE, PARMI LESQUELS **14 *MAYS* DE NOTRE-DAME DE PARIS,** DONT L'HISTOIRE MOUVEMENTÉE N'EN FINIT PAS DE TISSER DES LIENS ENTRE LA CATHÉDRALE PARISIENNE, LE MUSÉE DU LOUVRE ET L'ABBAYE-SAINT-VAAST D'ARRAS.

// MUSÉE DES BEAUX-ARTS D'ARRAS
Actuellement fermé pour cause de restauration de l'abbaye Saint-Vaast (lire page 16).

EN

A "MAYS" FROM ARRAS RECLAIMS ITS PLACE IN THE DECOR OF NOTRE-DAME DE PARIS

Another replaces it at the Musée des Beaux-Arts d'Arras. The Musée des Beaux-Arts d'Arras boasts an exceptional collection of large-format 17th-century religious paintings, including 14 Mays from Notre-Dame de Paris, whose eventful history continues to forge links between the Paris cathedral, the Louvre and the Saint-Vaast Abbey in Arras.

Curieux destin que celui des ***Mays.*** Ces toiles majestueuses, réalisées entre 1630 et 1707 par les plus grands peintres de l'époque, étaient offertes à Notre-Dame de Paris, chaque 1er mai, en signe de dévotion à la Vierge, par la confrérie des orfèvres parisiens. Tradition qui a donné son nom à une des plus grandes collections du Louvre (à l'origine, pas moins de 76 tableaux). Qui aurait pu deviner que celle-ci allait perdre son unité à la Révolution et que 14 d'entre eux, déposés par le Louvre, se retrouveraient dans les collections du musée des Beaux-Arts d'Arras, au sein de l'Abbaye Saint-Vaast ? En 1915, pendant la Grande guerre, le musée a été la proie d'un immense incendie qui a détruit près de la moitié des collections. Le Louvre est alors venu en aide avec une politique de dépôt d'œuvres pour reconstituer les collections du musée des Beaux-Arts d'Arras.

LES "MAYS", UNE HISTOIRE SANS FIN ?

À Arras, 7 tableaux étaient jusqu'alors connus du grand public. Parmi eux, ***La Prédication de saint Jean-Baptiste*** de Joseph Parrocel, vient d'avoir l'honneur de rejoindre le décor de la cathédrale Notre-Dame de Paris, selon les souhaits du Louvre. Un point de non-retour, sans doute, mais le musée des Beaux-Arts d'Arras restaure déjà, pour son remplacement, un trésor de ses réserves, encore jamais dévoilé : ***Le Christ guérissant le paralytique*** de Bon Boullogne. Les 6 autres toiles, encore roulées dans les réserves, seront rendues au Louvre. *"Malgré une très belle surface de 443m², la salle des Mays ne permet pas de les installer. Mais Arras restera le musée le mieux doté en termes de grands formats religieux du XVIIe siècle",* assure Véronique Beirnaert-Mary, conservatrice du musée.

Joseph Kaeble © Droits réservés

Monument aux morts, sur le parvis de **l'église Saint-Martin** © Anne-Sophie Flament

Joseph Kaeble

NEUVILLE-VITASSE HONORE SON HÉROS CANADIEN

ENGAGÉ VOLONTAIRE SUR LE FRONT, LE QUÉBÉCOIS JOSEPH KAEBLE PERD LA VIE LE 9 JUIN 1918 À NEUVILLE-VITASSE
APRÈS AVOIR FAIT PREUVE D'ACTES DE BRAVOURE QUI LUI ONT VALU LA VICTORIA CROSS.
LE PARVIS DE L'ÉGLISE SAINT-MARTIN PORTE DÉSORMAIS SON NOM.

JOSEPH KAEBLE EN ODEUR DE SAINTETÉ

À Québec, une rue pavillonnaire porte son nom. Pas de quoi retenir l'attention outre mesure. Sauf que... Sauf que 300 km au nord-ouest sur le fleuve Saint-Laurent, un navire-patrouilleur de la garde côtière arbore le même patronyme sur sa coque. C'est déjà moins fréquent. Mais bon. Admettons qu'une coïncidence soit le fruit de deux hasards. Sauf que... Sauf que ce nom désigne aussi un mont des Laurentides et un lac ! Là, on peut parler de rareté. Surtout que l'histoire ne s'arrête pas là. Grâce à Yannick Fresko, l'exception est montée en grade pour devenir unicité. Depuis le 7 juin dernier en effet, le nom de Joseph Kaeble - car c'est de lui qu'il s'agit - est désormais associé au parvis de l'église Saint-Martin de Neuville-Vitasse. « *Un juste retour des choses pour un homme à la trajectoire hors du commun* », synthétise le jeune professeur d'Histoire qui porte aussi le casque de conseiller municipal de ce charmant village du Pays d'Artois décoré de la croix de guerre.

AU-DELÀ DU HÉROS

Depuis deux ans, ce passionné de la Grande Guerre remue ciel et terre pour honorer la mémoire de celui qui fut «le premier militaire canadien de langue française à recevoir la Victoria Cross.» Épaulé dans son combat par un régiment de volontaires gradés, Yannick Fresko convainc la Fondation du Général Vanier du 22e R.I. de financer l'intégralité du totem explicatif et la plaque commémorative de la tranchée. Non sans effort. Car comme le caporal Kaeble, celui-ci partait un peu la fleur au fusil. La comparaison s'arrête là. «Kaeble est blessé à l'épaule droite le 12 avril 1917 au cours de l'offensive de Vimy. Un mois plus tard, à peine remis, il est sur le front. A Loos-en-Gohelle puis Passchendaele. Mais c'est à Neuville-Vitasse qu'il perd la vie au cours d'un acte d'une bravoure exceptionnelle», relate Y. Fresko. Le soir du 8 juin 1918 précisément, Joseph Kaeble se retrouve seul contre tous, mitraillette en bandoulière. Face à lui, une cinquantaine d'Allemands bien résolus finissent par le toucher. Il succombe le lendemain. Il est enterré au cimetière de Wanquetin. Dans un récent ouvrage qui lui est consacré, on découvre l'autre Kaeble. Le jeune chauffeur-mécanicien avide d'aventures qui, « *le jour où il signe sa lettre d'engagement, dit à Wilbrod, son jeune frère de huit ans, qu'il est désormais responsable de la famille* », note Yannick Fresko. Joseph prend sa décision au sortir de la messe. D'une certaine manière, sa plaque commémorative devant le parvis de l'église Saint-Martin boucle la boucle.

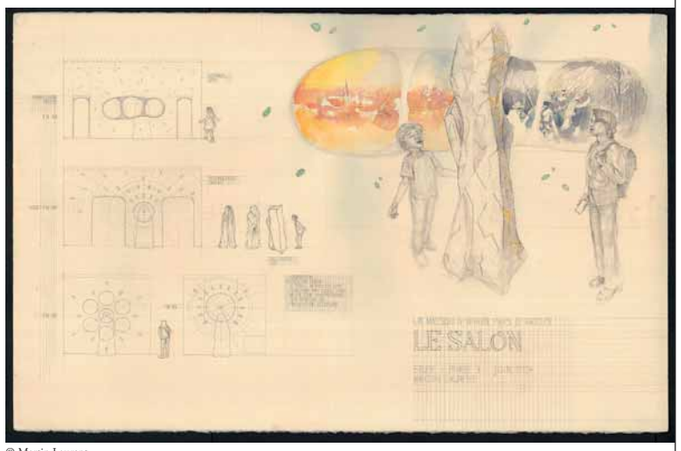
EN

JOSEPH KAEBLE
NEUVILLE-VITASSE HONOURS
ITS CANADIAN HERO

Volunteering at the front, Quebec native Joseph Kaeble lost his life on 9 June 1918 at Neuville-Vitasse after demonstrating acts of bravery that earned him the Victoria Cross. The square in front of Saint-Martin church now bears his name.

BIENVENUE DANS LA NOUVELLE ÈRE DE L'INFORMATION TOURISTIQUE

ARRAS PAYS D'ARTOIS TOURISME TRANSFORME
LES HABITUDES D'ACCUEIL DES VISITEURS



© Martin Laurent

LE PROJET EST ENCORE À L'ÉTAT DE CROQUIS ET DE MAQUETTES. MAIS DÈS LA FIN DE L'ANNÉE 2026, LE BUREAU **D'INFORMATION** TOURISTIQUE D'ARRAS SE TRANSFORMERA EN BUREAU **D'IMMERSION** TOURISTIQUE. UN SEUL MOT QUI CHANGE TOUT.

Repenser un Bureau d'Information Touristique, qui accueille en moyenne 200 000 visiteurs par an, pour en faire un tiers-lieu immersif centré sur une expérience touristique complète, telle est l'ambition d'***Arras Pays d'Artois Tourisme,*** à l'horizon 2026.
Face à l'augmentation continue de la fréquentation et à l'exiguïté des lieux d'accueil situé au rez--de-chaussée de l'Hôtel de Ville d'Arras (80 m²), l'objectif consiste à transformer l'espace en une véritable porte d'entrée du Pays d'Artois, en répondant aux nouvelles attentes des visiteurs : "pénétrer dans la Maison d'Arras Pays d'Artois, ce sera déjà un voyage en soi".
Le projet propose un nouveau mode d'accueil et de découverte de la destination, où chaque visiteur peut vivre une expérience sensorielle et émotionnelle personnelle, en immersion totale dans l'Histoire et les richesses du territoire.

Prévue pour 2026, la Maison du Pays d'Artois s'étendra sur 160 m², pour offrir aux visiteurs un espace de détente au cœur d'une scénographie captivante, un espace narratif favorisant le lien émotionnel avec le territoire, une salle de rencontre équipée d'une table d'hôte interactive, pour des échanges enrichissants, ainsi qu'une boutique promouvant les produits locaux et l'offre touristique.
Un parcours phygital immersif, inspiré des sciences cognitives, de l'art et des nouvelles technologies, stimulera l'émotion et la mémorisation des visiteurs, grâce à une mise en scène innovante.
Une pemière en France, conçue par Martin Laurent, designer en expériences immersives et toute l'équipe d'Arras Pays d'Artois Tourisme.

BEFFROI

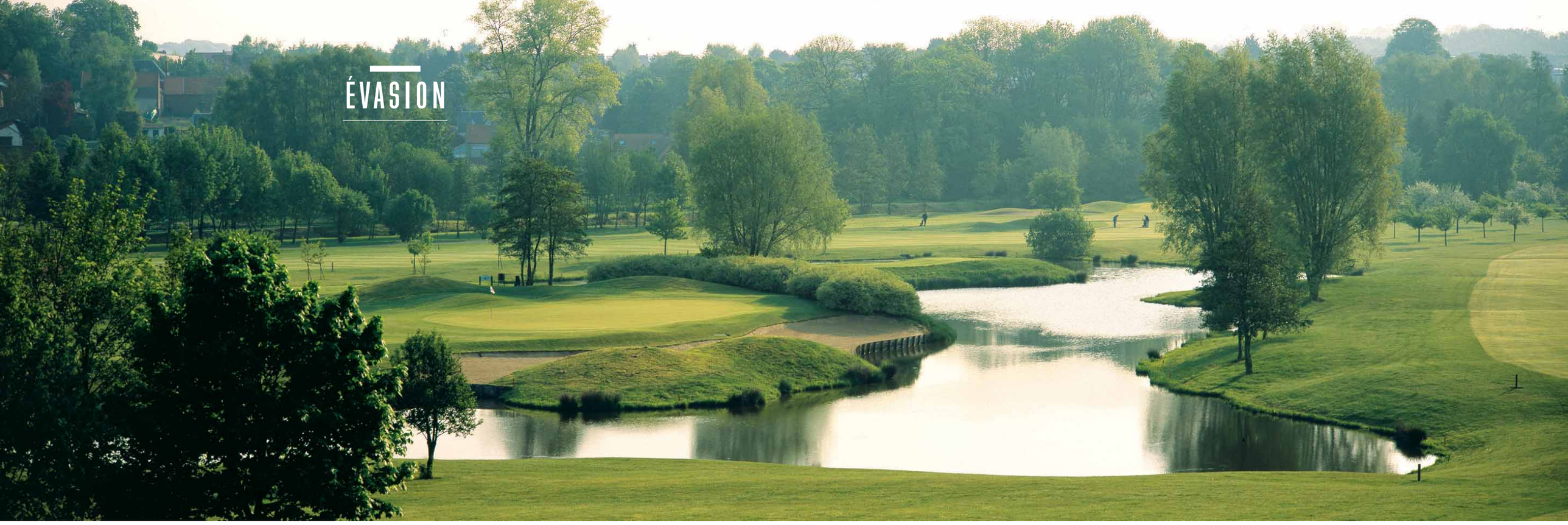
LE LION D'ARRAS S'ENVOLE POUR SA RENAISSANCE

© Julien Mellin - Ville d'Arras

Le 14 juillet 2025 a marqué un tournant dans l'histoire patrimoniale d'Arras. À 9h30 précises, le lion emblématique qui veille sur la ville depuis le sommet du beffroi a été délicatement descendu par hélitreuillage, sous les yeux d'une foule nombreuse réunie sur la Grand'Place. Une opération aussi spectaculaire qu'inédite, rendue nécessaire par l'état de fragilité de cette œuvre monumentale, haute de 3 mètres, frappée par les vents depuis près d'un siècle et récemment amputée de sa queue.

Après avoir été exposé sur la Place des Héros le temps d'une journée, le Lion a pris la route pour la Dordogne, direction les ateliers de la SOCRA, à Marsac-sur-l'Isle. Spécialistes reconnus de la restauration d'œuvres d'art et de monuments historiques (à qui l'on doit notamment la restauration des statues de la flèche de Notre-Dame-de-Paris), les artisans de la SOCRA auront pour mission de redonner tout son éclat à cette figure de proue du patrimoine arrageois.

Ce chantier d'envergure, estimé à 150 000 €, devrait durer jusqu'à 18 mois. Une période durant laquelle les Arrageois devront lever les yeux vers un beffroi momentanément orphelin. Mais la promesse est belle : retrouver bientôt un Lion restauré, prêt à dominer fièrement la ville et à rappeler, en lettres d'or, toute l'histoire d'Arras.



Le Golf d'Arras (Anzin-Saint-Aubin) © Golf d'Arras

NATURE, SPORT, AVENTURE… 10 BONS PLANS POUR S'ACTIVER

en toutes saisons

EN

NATURE, SPORT, ADVENTURE… 10 GREAT WAYS TO GET ACTIVE IN ALL SEASONS

Want to let off steam, get some fresh air or try something new, even in the off-season? Whether by yourself, as a couple, or with family or friends, the Artois region is full of great ways to keep active while having fun. From peaceful footpaths to ultra-fun indoor spaces, get your trainers (or snowshoes) ready. The adventure begins here!

ENVIE DE SE DÉFOULER, DE PRENDRE L'AIR OU DE TESTER DE NOUVELLES SENSATIONS, MÊME HORS SAISON ? **EN SOLO, EN DUO, EN FAMILLE OU ENTRE AMIS,** LE PAYS D'ARTOIS REGORGE DE BONNES IDÉES POUR RESTER ACTIF TOUT EN S'AMUSANT. DES CHEMINS DE PROMENADE PAISIBLES AUX ESPACES INDOOR ULTRA FUN, PRÉPAREZ VOS BASKETS (OU VOS RAQUETTES). L'AVENTURE COMMENCE ICI !

LE GOLF D'ARRAS

À l'automne, le **Golf d'Arras** revêt son habit de mille couleurs. Les parcours bordés d'arbres flamboyants offrent un décor unique, paisible et ressourçant, idéal pour prolonger le plaisir du jeu. Dans cette lumière douce, chaque trou devient une invitation à la contemplation autant qu'au challenge. Que vous soyez golfeur passionné ou simple amateur de belles balades, l'expérience est inoubliable. Réputé pour la qualité de ses infrastructures, le Golf d'Arras propose **un parcours 18 trous technique** et vallonné, ainsi qu'un **parcours 9 trous accessible à tous,** parfait pour progresser à son rythme. Le practice couvert, les zones d'entraînement et l'accueil chaleureux de l'équipe font de ce site une destination privilégiée pour les débutants comme pour les joueurs confirmés. Le club organise régulièrement des compétitions, des initiations, et des événements conviviaux, dans un cadre naturel d'exception Après le parcours, installez-vous au **Best Western Plus Le Fairway Hôtel & Spa Golf d'Arras** pour savourer un moment chaleureux face au golf. Détente au spa, déjeuner au restaurant panoramique : ici, le bien-être prolonge l'art de vivre. Pensé dans une démarche durable, le Golf d'Arras associe loisirs et respect de l'environnement : gestion raisonnée des espaces verts, zones de refuge pour la faune, préservation de la biodiversité…

LE KHUB

À Sainte-Catherine, à deux pas d'Arras, le **KHUB** est le lieu idéal pour se retrouver entre amis ou en famille. On y vient pour faire le plein de sensations sur la piste de **karting électrique,** pour s'amuser autour

Le KHUB (Sainte-Catherine) © KHUB

Le KHUB (Sainte-Catherine) © KHUB

Le Chemin de Traverse (Arras) © Le Chemin de Traverse

d'une partie de **bowling,** ou encore pour chanter dans les **salles de karaoké.** Pensé pour accueillir petits et grands, le lieu séduit autant les groupes d'amis en quête de fun que les familles à la recherche d'une sortie ludique. Facile d'accès, spacieux et moderne, il est devenu une référence sur le territoire pour ceux qui souhaitent profiter d'activités indoor.

LE CHEMIN DE TRAVERSE

En quête d'une activité originale ? Le **Chemin de Traverse** à Arras est le rendez-vous des tribus pour partager un moment unique. **Escape-game, quiz boxing ou encore jeux immersifs,** c'est l'endroit rêvé pour petits et grands. Affrontez-vous lors de quizz (musique, Disney, version kids ou encore sur le thème des sorciers), résolvez les mystères des nombreuses énigmes et escape-game. Dans un décor soigné et une ambiance conviviale, chaque expérience devient une aventure collective pleine de rires, de suspense et de surprises. Parfait pour un anniversaire, une sortie en famille ou entre amis, ou même un **team building insolite.**

AQUARENA / AQUATIS :

Le Pays d'Artois possède **deux centres aqualudiques** sur son territoire : à Vitry-en-Artois **(Aquatis)** et à Arras **(Aquarena),** tout est fait pour la détente, la nage loisir, le bien-être et l'accompagnement sportif. **Cours en salle ou dans l'eau,** en solo ou en groupe, vous pourrez bénéficier des **conseils de professionnels** pour être en pleine forme et garder une belle énergie, été comme hiver. Les activités ne manquent pas : **cardio-training, musculation, aquagym, fitness…** Un **bassin ludique** est également dédié aux plus petits, ainsi qu'une **pataugeoire** et des **jeux d'eau pour enfants.** Aquarena propose également **un spa** pour les soins du corps, **un espace balnéothérapie** et une **salle de luminothérapie,** ainsi qu'un **sauna** et un **hammam.**

LE PETIT FILET

À deux pas d'Arras, **Le Petit Filet,** à Duisans est le nouveau spot à découvrir pour bouger, s'amuser et se retrouver, quelle que soit la météo. Ce complexe moderne, lancé par une équipe de passionnés, dont les ex-joueurs du RC Lens, Jean-Louis Leca et Yannick Cahuzac, propose **7 terrains de padel,** un

Aquarena (Arras) © Arras Pays d'Artois Tourisme / Pascal Brunet

Aquatis (Vitry-en-Artois) © Droits réservés

Projet Funny Park (Arras) © Funny Park

trampoparc pour les enfants, et un **club-house** convivial où l'on peut boire un verre ou partager un bout après l'effort. Sport, détente et bonne humeur sont au rendez-vous dans ce lieu pensé pour les familles, les groupes d'amis ou les entreprises. Un bon plan indoor, à tester absolument dans le Pays d'Artois.

FUNNY PARK :

D'ici 2026, un vaste complexe de loisirs va voir le jour sur le territoire, avec plus de **5 400 m² d'activités indoor et outdoor,** pensé pour les familles, les groupes et les entreprises. **Funny Parc,** bien connu des familles, fera peau neuve avec de nouvelles animations, dont un **jeu interactif** et une **Dino Box** mettant en scène un dinosaure articulé. **L'espace de jeux extérieur,** très apprécié, sera conservé. Dès janvier 2026, les adultes profiteront d'un panel inédit d'activités : **bowling** nouvelle génération, **HyperBowling** venu des États-Unis, **karaoké et blind test** avec la licence Karafun, **salle d'arcades, laser game Lost Valley,** ainsi qu'un bar animé avec mini-concerts, spectacles ou retransmissions sportives. Une terrasse avec **boulodrome** prolongera les soirées en plein air. En avril 2026, le site accueillera également un **Action Game** sous licence Game Side, élu meilleur Action Game de France en 2025 : 20 salles, 4 univers, 550 m² d'aventure immersive, une exclusivité régionale ! Le lieu proposera aussi une grande salle de séminaire de 140 places, modulable et dotée d'une terrasse panoramique de 100 m².

CARNET D'ADRESSES

GOLF D'ARRAS
1020, rue Briquet-Taillandier
à Anzin-Saint-Aubin
Tél. : +33 (0)3 74 24 02 00
golfdarras.com

BEST WESTERN PLUS LE FAIRWAY
1000, rue Briquet-Taillandier
à Anzin-Saint-Aubin
Tél. : +33 (0)9 70 72 06 06
hotel-spa-fairway.com

KHUB ARRAS KARTING
78, route de Béthune à Sainte-Catherine
Tél. : +33 (0)3 66 86 98 33
khub-arras.com

LE CHEMIN DE TRAVERSE
4, rue Roger-Salengro à Arras
lechemindetraverse-escapegame.fr

AQUARENA
33, boulevard Robert-Schuman à Arras
Tél. : +33 (0)9 71 00 62 00
aquarena.fr

AQUATIS
Route Nationale à Vitry-en-Artois
Tél. : +33 (0)3 21 16 05 60
espace-aquatis.com

LE PETIT FILET
ZA Promenade d'Artois, 460 rue d'Artois
à Duisans
Tél. : +33 (0)3 66 86 94 28
lepetitfilet.fr

FUNNY PARK
Parc d'activités des Bonnettes, à Arras
funnyparc.fr

© Claire Decraene

LE KES WEST,

Du dancefloor mythique au temple du loisir

IL Y A CEUX QUI Y ONT DANSÉ LEUR PREMIER SLOW, CEUX QUI Y ONT VU BOB SINCLAR OU SOPRANO EN LIVE… ET CEUX QUI Y VIENNENT DÉSORMAIS POUR UN KARAOKÉ ENTRE AMIS, UNE VIRÉE EN RÉALITÉ VIRTUELLE OU UNE PIZZA EN FAMILLE. À BOURS, DANS LE TERNOIS, LE MYTHIQUE KES WEST A OPÉRÉ SA MUE.

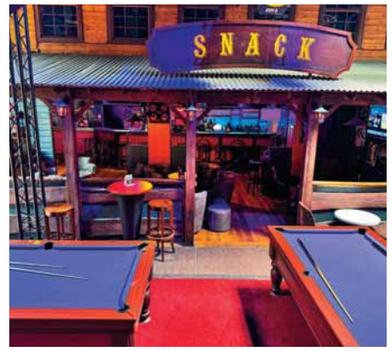
EN

KES WEST, FROM MYTHICAL DANCEFLOOR TO TEMPLE OF LEISURE

There are those who danced their first slow dance here, those who saw Bob Sinclar or Soprano live… and those who now come here for karaoke with friends, a trip in virtual reality or to share a pizza with family. In Bours, in the Ternois region, the legendary Kes West has undergone a transformation.

UNE LÉGENDE NÉE D'UN CHAPITEAU

Il porte un nom si connu qu'on en oublierait presque que Kes West, « *ça ne veut rien dire ! Ce nom improbable, inspiré des ouragans de Floride et francisé à l'instinct, claquait bien* », sourit Jérémy Leroy, le propriétaire. Retour en 1986. À Bours un chapiteau s'installe dans le village. À l'intérieur, de la musique, de la lumière, un bar : c'est le début d'une aventure qui durera près de quarante ans. Le Kes West va très vite devenir un lieu mythique des nuits du nord. Multipliant les salles à thème, les ambiances et les concerts, il attire jusqu'à 4 000 fêtards chaque week-end. Techno, house, ambiance 80's… Au fil des années, le site passe de 350 à 5 500 m², accueille les plus grands noms de la scène musicale (Martin Solveig, Gims, Matt Pokora, Benny Benassi…) et impose son modèle de discothèque multisalles. Mais à l'aube des années 2010, le vent tourne. Les sorties en club déclinent, les habitudes changent. En 2018, Jérémy Leroy décide de réinventer le lieu familial pour en faire un lieu de vie et de loisirs.



Photos © Claire Decraene

UN "FAMILY ENTERTAINMENT CENTER"

Alors en 2023, place au "Family Entertainment center". Comprenez un lieu qui rassemble en un même espace plusieurs activités ludiques accessibles à tous les âges : jeux, réalité virtuelle, karaoké, escape games, restauration. Le concept, né aux États-Unis, vise à proposer une sortie "tout-en-un" pour les familles, les groupes d'amis ou les entreprises. « *On a tout gardé : les volumes, les décors, l'esprit un peu forain et populaire,* explique Jérémy. *Mais on en a réinventé l'usage. Aujourd'hui, on peut venir ici pour une après-midi en famille, une soirée entre potes ou un concert géant.* » L'attraction phare ? Le Dark Ride, un cinéma 4D immersif venu tout droit du Canada. Lunettes, pistolet laser, siège mobile et effets spéciaux : on y affronte des pirates ou des zombies en famille, dès 6 ans. À côté, le Storm propose une autre expérience en réalité virtuelle, sans manette : on joue avec ses mains, on rit, on crie, on frissonne. Il y a aussi un labyrinthe VR (avec des univers comme les Lapins Crétins ou Assassin's Creed), des murs magiques interactifs, des boxs de karaoké, un simulateur de course, deux escape games en VR (dont "Propagation", réservé aux plus de 12 ans) et le Quiz Boxing, où l'on s'affronte comme dans un jeu télé. Et bientôt, un bowling 8 pistes viendra compléter l'ensemble : « *Il n'y en avait plus dans le coin depuis 40 ans,* rappelle Jérémy. *Ce sera notre locomotive.* »

UN ESPRIT DE FÊTE INTACT

Mais le Kes West n'a pas renié ses racines. La fête reste une composante essentielle du lieu. « *On continue d'organiser des soirées qui font le plein,* » insiste Jérémy. Le 11 juillet, Gims en personne a fait le show. L'endroit accueille aussi des séminaires, des privatisations pour entreprises, et se prépare à fêter ses 40 ans en 2026. « *Ce qui compte, c'est l'accueil,* conclut-il. *On veut que les gens se sentent bien, leur donner du bonheur et ça fait 40 ans que ça dure !* »

// KES WEST

28 rue du 19 mars à Bours • Tél.: 07 89 06 52 69
keswestindoor.fr • Facebook : @LeKesWest

ENFANTS **DE LA BALLE**

Chez les Leroy, le goût du spectacle se transmet de génération en génération. Le grand-père Paul animait les bals de ducasse au saxophone et au piano, dans les années 60. Le père Jean-Philippe avec sa femme Elizabeth, a pris le virage disco et techno dans les années 80, lançant le Kes West avec trois chapiteaux et beaucoup d'intuition. Jérémy, son fils, a transformé l'affaire familiale en entreprise innovante, misant sur la réalité virtuelle et les loisirs immersifs. Aujourd'hui, ses enfants Paul et Emma s'impliquent à leur tour. Une vraie affaire de famille, nourrie à la lumière des projecteurs.

Evaziona © Droits réservés

La ferme d'Antan © Droits réservés

Domaine des Demoiselles © Droits réservés

Escapades pour cocooner bien au chaud cet hiver

LES PLUS BELLES ADRESSES DE L'ARTOIS

QUAND LE THERMOMÈTRE CHUTE, QUE LES JOURNÉES RACCOURCISSENT ET QUE L'ENVIE DE SE BLOTTIR AU CHAUD DEVIENT IRRÉSISTIBLE, L'ARTOIS DÉVOILE SES PLUS BEAUX REFUGES. GÎTES COSY, FERMES À COURS CARRÉE, MANOIRS AU CACHET UNIQUE OU BULLES BIEN-ÊTRE… CES HAVRES DE PAIX VOUS INVITENT À RALENTIR, RESPIRER ET SAVOURER CHAQUE INSTANT. DU JACUZZI FUMANT AU PETIT DÉJEUNER FAIT MAISON, OFFREZ-VOUS UNE PARENTHÈSE ENVELOPPANTE, OÙ CONFORT RIME AVEC DOUCEUR DE VIVRE. DÉCOUVREZ NOS ADRESSES COUPS DE CŒUR.

EN

GETAWAYS TO SURROUND YOURSELF WITH WARMTH THIS WINTER ARTOIS' MOST BEAUTIFUL ADDRESSES

When the temperatures drop, the days get shorter and the desire to snuggle up somewhere warm becomes irresistible, Artois unveils its most beautiful refuges. Cosy gîtes, farmhouses with square courtyards, manor houses with a unique character or little hideaways of well-being… These havens of peace invite you to slow down, breathe and savour every moment. From a steaming jacuzzi to a home-cooked breakfast, treat yourself to an all-encompassing break, where comfort goes hand in hand with gentle living. Discover our favourite addresses.

UN COCON NOMMÉ

DOMAINE DES DEMOISELLES

Il était une fois, en plein cœur du Pas-de-Calais, un ancien corps de ferme du XIXe siècle niché dans un écrin de verdure. Le Domaine des Demoiselles. Là, quand le froid s'installe et que les journées raccourcissent, c'est un tout autre temps qui commence : celui du cocooning. On vous remet les clés de votre petit nid, un gîte cosy pour votre week-end en famille ou une chambre douillette pour un temps avec votre moitié. Dehors, la campagne s'endort. Dedans, vous savourez un chocolat chaud, un panier gourmand ou un petit-déjeuner préparé avec soin. Peut-être allez-vous vous glisser dans le jacuzzi, ou simplement vous perdre dans un bon livre, emmitouflé sous un plaid. Pour les plus sportifs, une salle de sport est à disposition.

// DOMAINE DES DEMOISELLES
10, rue du Moulin à Hauteville
Tél : +33(0)6 86 54 72 65
domainedesdemoisellesfr.wordpress.com

© Droits réservés

EVAZIONA, UNE PAUSE BIEN-ÊTRE MAXIMALE

Dans les campagne de l'Artois, Evaziona est bien plus qu'une simple location — c'est une parenthèse précieuse, un lieu où chaque détail est orchestré pour le bien-être. De la piscine chauffée à 32 °C avec banquette et jets massant au sauna, en passant par des prestations gourmandes et des massages sur mesure, cette maison privative offre une expérience immersive. Un véritable bijou bien-être en Pays d'Artois, idéal pour une pause régénérante. Offrez-vous des instants inspirants et apaisants, parfaits pour vous reconnecter à l'essentiel, loin du tumulte du quotidien.

// EVAZIONA
12, rue de l'église à Blairville
Tél. : +33(0)7 87 23 79 81
Evaziona.fr

Manoir Les Cèdres © Droits réservés

MANOIR LES CÈDRES, UN ÉCRIN ART DÉCO EN ARTOIS

À Corbehem, niché dans un parc arboré de deux hectares, le Manoir Les Cèdres séduit par son architecture Art déco et son atmosphère empreinte d'histoire. Récemment repris par un couple passionné, ce lieu d'exception conjugue charme d'antan et prestations contemporaines pour accueillir mariages, séminaires et événements professionnels. Avec ses vastes salles baignées de lumière, ses hébergements raffinés et une offre de services entièrement personnalisable, le Manoir s'impose comme une adresse incontournable pour célébrer les instants précieux. Reconstruit en 1924 sur les ruines d'un ancien château du XVIIIe siècle, le manoir fut édifié par la famille Lefebvre, distillateurs établis à Corbehem. En 1951, le domaine entre dans le patrimoine des religieuses augustines du Précieux Sang, avant d'être transformé dans les années 60 en résidence d'entreprise par les établissements Beghin, inscrivant le lieu dans la mémoire industrielle locale. Ouvert à l'événementiel depuis 2013, le Manoir Les Cèdres connaît aujourd'hui un nouvel élan, porté par l'énergie et la vision de ses nouveaux propriétaires Kévin et Tatiana.

// LE MANOIR LES CÈDRES
14,rue Sailly à Corbehem
Tél. : +33(0)3 27 99 27 96
www.manoirlescedres.fr

Manoir Les Cèdres © Droits réservés

OFFREZ-VOUS UNE PARENTHÈSE DE DOUCEUR À LA CHAMBRE DU VILLAGE

La Chambre du Village © Droits réservés

Et si vous faisiez une pause ? La Chambre du Village est un cocon intimiste pensé pour vous offrir un séjour zen, ressourçant et hors du temps. Dans une ambiance chaleureuse et feutrée, chaque détail a été imaginé pour votre bien-être : lit douillet, matières naturelles, chaleur du bois, lumières tamisées… Ici, le calme est roi, et le stress s'évapore. Pour prolonger l'expérience de détente, laissez-vous envelopper par les bienfaits de l'espace spa privatif pour un véritable moment de lâcher-prise. En amoureux ou en solo, le lieu se prête à toutes les envies de déconnexion. Le temps d'un week-end ou d'une nuit, venez simplement ralentir, respirer, et savourer l'instant présent.

// LA CHAMBRE DU VILLAGE
11, rue de Doullens à Rougefay
Tél. : +33(0)6 71 78 44 25

La Ferme d'antan © Droits réservés

DÉCONNECTEZ, RESPIREZ… BIENVENUE À LA FERME D'ANTAN

Bienvenue à Bours chez Frederic et Isabelle, dans leur magnifique ferme traditionnelle à cour carrée. Le chant des oiseaux remplace les notifications du téléphone, et les murs en vieilles pierres racontent une autre époque. Le couple accueille ses hôtes dans un cadre authentique et paisible, idéal pour se reconnecter à la nature et à soi-même. Ses deux chambres, aménagées dans une dépendance rénovée, offrent tout le confort nécessaire à un week-end ressourçant ou à un séjour prolongé. Le matin, les papilles se réveillent avec un petit déjeuner maison, où les confitures artisanales, préparées avec amour, tiennent une place de choix. Envie de prendre l'air ? De nombreux sentiers s'offrent aux visiteurs : à pied ou à vélo, chacun peut explorer les paysages bucoliques du Ternois et se laisser surprendre par la douceur de vivre de la campagne.

// LA FERME D'ANTAN
31, rue de Pernes à Bours
Tél : +33(0)6 20 81 42 33
Facebook : Bours La ferme d'Antan

© Marie-Laure Fréchet

ART DE VIVRE

LE MENU DE NOËL DU PAYS D'ARTOIS

par Charles-Henri Wallart

POUR OUVRIR LEUR PREMIER RESTAURANT, **CHARLES-HENRI WALLART** ET SA COMPAGNE **MATHILDE VAILLANT** ONT EU LA BONNE IDÉE DE CHOISIR ARRAS. RUE DES BALANCES, ***LE TABLEAU*** PROPOSE UNE PALETTE DE SAVEURS INSPIRÉS DES PRODUITS LOCAUX, À L'IMAGE DE CE MENU DE FÊTE, CONCU POUR RÉGALER NOS PAPILLES DANS LES RÈGLES DE L'ART ET EN CIRCUIT COURT.

// LE TABLEAU
10, rue des Balances à Arras
Tél. : +33 (0)7 49 54 03 24
Ouvert le 31 décembre soir et le 1er janvier midi

UN MENU HAUT EN COULEUR

Vert, jaune, rouge… notre menu de fêtes se décline cette année en couleurs grâce au jeune couple à la tête du ***Tableau,*** nouvelle adresse arrageoise. **Charles-Henri Wallart** et sa compagne **Mathilde Vaillant** ont ouvert leur restaurant en février dernier, après dix ans d'expérience dans la restauration haut de gamme, lui en cuisine et elle en salle. Tous deux originaires du Pas-de-Calais, ils se sont formés à l'école hôtelière du Touquet. Le jeune chef a ensuite œuvré plusieurs années au ***Domaine de la Chartreuse*** à Gosnay.
Sa passion pour la cuisine est ancrée de longue date. « *J'ai appris à cuisiner avec ma mère qui nous a enseigné à mes frères et moi comment tenir une maison* », raconte-t-il. Mais c'est surtout un stage de découverte en 3e qui l'a définitivement orienté vers la restauration.

L'INSPIRATION LOCALE

Parents d'une petite fille, ils ont d'abord envisagé d'ouvrir un salon de thé pour préserver leur vie de famille, avant de s'installer à Arras. « *Nous avons été accueillis dans le quartier à bras ouverts* », témoignent-ils. Mathilde est déjà une fidèle du marché tout proche du restaurant, tandis que leur réseau de producteurs locaux est en train de se constituer.
De sa cuisine, Charles-Henri dit qu'elle simple, créative et sincère. Adepte des sauces, il se régale aussi dans le dressage. « *Des herbes, des fleurs, j'en mets partout* ». Mathilde peaufine l'art de la table et l'accueil. « *La cuisine est un art, rappelle la jeune femme et c'est ce qui nous a donné l'idée de l'enseigne. On aime aussi que le client prenne son temps. On vient chez nous pour passer un bon moment.* »
Avis aux artistes : ils sont invités à exposer sur les murs du restaurant.

L'ENTRÉE

CROMESQUIS D'ESCARGOT,
crème d'ail, coulis de mâche

© Marie-Laure Fréchet

PRÉPARATION

Préparez les cromesquis. Egouttez bien les escargots. Faites suer l'échalote ciselée dans un peu de beurre. Ajoutez les escargots et le vin blanc. Assaisonnez avec le sel, poivre et piment d'Espelette. Laissez réduire presque complètement le jus de cuisson. Ajoutez le persil haché et mélangez.
Moulez la préparation dans des moules demi-sphères et placez au moins une nuit au congélateur.
Le lendemain, assemblez les demi-sphères par deux, puis panez les sphères : trempez-les dans l'oeuf battu, puis dans la chapelure, puis recommencez une 2e fois.

Préparez le coulis de mâche. Plongez quelques minutes la mâche dans une eau bouillante avec la pincée de bicarbonate (cela permet de conserver la couleur de la mâche). Égouttez la mâche, puis mixez-la avec la crème et la noix de beurre.

Préparez la crème d'ail. Faites suer l'échalote dans un peu de beurre, puis ajoutez l'ail en chemise. Déglacez avec le vin blanc, puis ajoutez le bouillon de volaille. Laissez réduire le jus de cuisson au tiers, puis ajoutez la crème et la noix de beurre. Mixez puis passez la crème au tamis.

POUR SERVIR

Faites réchauffer la crème d'ail et le coulis de mâche. Faites frire les cromesquis trois minutes dans une huile de friture à 160°C. Versez le coulis de mâche et la crème d'ail dans le fond de l'assiette et déposez les cromesquis.

INGRÉDIENTS (2 PERS)

- 1 douzaine d'escargots
- 1 échalote ciselée
- 5 cl de vin blanc
- 1 c. à s. de persil haché
- 1 oeuf
- Sel, poivre, piment d'Espelette
- Chapelure

Pour le coulis de mâche
- 1 poignée de mâche
- 1 pointe de bicarbonate de soude alimentaire
- 1 c. à s. de crème fraîche
- 1 noix de beurre

Pour la crème d'ail
- 1 échalote ciselée
- 3 gousses d'ail
- 5 cl de vin blanc
- 20 cl de bouillon de volaille
- 1 c. à s. de crème fraîche
- 1 noix de beurre

LE PANIER LOCAL

La Maison du Nombre d'or, à Hénin-sur-Cojeul, produit des 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 fumée. Ils sont en vente d'octobre à novembre, en direct et en circuit court (Les fermiers de l'Artois, Biomonde Val de Scarpe, Biocoop Arras, Saveurs de nos terroirs à Behagnies).

// LA MAISONDUNOMBREDOR
20 bis, rue de Boiry, Hénin-sur-Cojeul
Tél. : +33 (0)6 99 26 97 65

De père en fils depuis 38 ans, **Clément et Rudy Clément** propose de l'ail longue conservation fumé ou blanc, au ***Paradis de l'ail.*** On peut se procurer leurs produits directement à la ferme ou sur certains marchés et foires des environs. Ils sont notamment présents à la foire à l'ail d'Arleux. Également vente d'échalotes et d'oignons.

// LE PARADIS DE L'AIL
5 bis, route nationale à Epinoy
Tél. : +33 (0)3 21 59 09 18

LE PLAT

MAGRET DE CANARD RÔTI

demi glace au vin chaud, poire, pomme, betterave

© Marie-Laure Fréchet

INGRÉDIENTS (2 PERS)

- 1 magret
- 1 betterave
- 1 poire
- 1 pomme
- 1 noix de beurre
- 100g de sucre
- 150 g de vin rouge
- 1 orange
- 1 citron vert
- Epices : vanille, fève de Tonka, poivre de Timut
- 1 c. à s. de crème
- 1 filet de citron
- 20 cl de fond de volaille

PRÉPARATION

Préparez la betterave. Emballez-la dans une feuille d'aluminium. Laissez-la cuire 4 h au four à 150°C. Puis laissez-la refroidir. Epluchez-la et mixez la peau avec une noix de beurre. Ajoutez un peu d'eau si la préparation est un peu épaisse, puis assaisonnez. Taillez la betterave en lamelles fines à l'aide d'une mandoline et assemblez-les en forme de fleur.

Préparez la poire. Épluchez-la et gardez les parures. Dans une casserole, versez 500 g d'eau, le sucre, le vin rouge, les épices et les agrumes coupés en quartiers. Portez à ébullition et pochez la poire pendant 15 minutes, puis laissez refroidir dans le liquide. Mixez les parures avec la crème et le filet de citron.

Préparez la demi-glace. Mélangez le jus de cuisson de la poire avec le fond de viande. Laissez réduire jusqu'à consistance sirupeuse.

Faites cuire le magret. Marquez le magret dans une poêle quelques minutes côté peau, puis côté chair, puis passez au four 8 minutes à 180°C.

POUR SERVIR

faites dorer au beurre la pomme en lamelles, réchauffez la poire et taillez-la en lamelles. Déposez ½ magret découpé dans chaque assiette, les garnitures, la sauce au vin chaud, le gel de betterave et le gel de poire.

LE PANIER LOCAL

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 du foie gras de fin octobre à décembre. Les canards sont eux disponibles en décembre.

// JOHANNA RIMBAULT
20, rue de Wavans à Villers-l'Hôpital
Tél. : +33 (0)6 71 31 55 42

Les habitués du marché d'Arras connaissent bien **Denis Delannoy** et sa fille **Mylène**, qui chaque semaine viennent proposer la production de la ferme familiale en agriculture biologique, à Neuville-Vitasse. Sur leur exploitation, outre la partie maraîchage, un hectare et demi de pommiers et poiriers. On aime aussi leurs salades croquantes (dont de la mâche en automne pour la recette précédente) et toutes sortes de légumes de saison.

// AU JARDIN DE L'ARTOIS
59, rue d'Arras à Neuville-Vitasse
www.aujardindelartois.com

LE FROMAGE

LE PLATEAU DU FLEURON D'ARTOIS

proposé par Jean-Charles Pépin

© Marie-Laure Fréchet

IL PORTE BIEN SON NOM, CE FROMAGER DISCRET INSTALLÉ À BOURS. AU COEUR DE SA FERME, **JEAN-CHARLES PÉPIN** CRÉE DES FROMAGES INSPIRÉS DE RECETTES TRADITIONNELLES, QU'IL COMMERCIALISE SOUS LA MARQUE **LE FLEURON D'ARTOIS.** POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉES, IL NOUS PROPOSE UN BEL APERÇU DE SES SPÉCIALITÉS.

FROMAGES DE CRÉATION

On peut facilement passer devant la grande porte de sa ferme sans s'arrêter. Sur la route nationale de Bours, jolie commune connue pour son donjon, sont installés depuis plus de 40 ans **Jean-Charles Pépin** et son épouse **Chantal.** L'heure de la retraite a sonné et leur fils **Cédric** va heureusement poursuivre l'activité de son père.
À la tête d'un élevage de 70 vaches laitières, Jean-Charles s'est pris de passion pour la fabrication et surtout la création de fromages. En s'inspirant de recettes traditionnelles, il a progressivement créé une gamme d'une douzaine de fromages frais et affinés. Le premier, ***le Fleuron d'Artois*** qui a donné son nom à la fromagerie, est une pâte molle à croûte lavée. Il est fabriqué à partir de lait cru et entier. On retrouve aussi ***l'Arlequin,*** une pâte ferme colorée au roucou de type cheddar, ***le Marbret*** (proche d'un morbier) ou le ***pavé de Bours*** façon maroilles, ainsi qu'une tomme fumée. Parmi les fromages frais, il y en a pour tous les goûts : échalote, graine de moutarde, pétales de rose… De belles découvertes pour composer un plateau de fêtes 100% local.

// LE FLEURON D'ARTOIS
14, Route Nationale à Bours
Tél. : +33 (0)3 21 41 73 22
Appelez pour réserver ou passer à la boutique de la ferme.

LE DESSERT

LES FRUITS EN TROMPE-L'ŒIL

de la boulangerie-pâtisserie Les Délices d'Arras

© Marie-Laure Fréchet

POUR LES FÊTES, ET SI ON CHANGEAIT DE LA TRADITIONNELLE BÛCHE ET OPTAIT POUR UN DESSERT PLUS MODERNE ? AVEC LES FRUITS EN TROMPE-L'ŒIL DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE **LES DÉLICES D'ARRAS,** VOUS ÊTES SÛRS DE SURPRENDRE ET RÉGALER TOUS LES BECS À SUCRE. IL Y EN A POUR TOUS LES GOÛTS.

FRUITS DE L'IMAGINATION

Ils font le bonheur des instagramers, popularisés par un célèbre pâtissier parisien - Cédric Grolet pour ne pas le nommer. Pas besoin d'aller à la capitale pour goûter ces savoureux trompe-l'oeil.

À Arras, rue Méaulens, on trouve désormais ces surprenantes pâtisseries.

Les Arrageois connaissent bien cette boulangerie historique du quartier, qui fête cette année ses 80 ans. Après-guerre, **Maria et Georges Pruvosty** y ont démarré leur activité, reprise en 1973 par leur fils **Michel** et son épouse **Mireille** qui se sont taillés une belle réputation avec une tropézienne inoubliable. **Jérôme et Virginie Botte** ont repris la boutique une dizaine d'années avant de fermer en 2023. **Aziz Haji** est lui arrivé en février 2025. D'origine tunisienne, il s'est formé à la boulangerie-pâtisserie en France, avant d'ouvrir un premier établissement en région parisienne. Il a saisi l'occasion de venir s'installer à Arras, dans un quartier vivant.

Attaché à utiliser des matières premières de qualité, il aime aussi suivre les tendances pour sa gamme de pâtisseries particulièrement développée. C'est ainsi qu'il s'est lancé avec son autre pâtissier **Anis Latrach,** dans la réalisation de ses fruits en trompe-l'oeil. Sous une coque fine en chocolat se cachent une mousse de fruit ou une ganache et un coeur coulant. Mangue, fruit de la passion, poire, vanille, noisette, fève de chocolat… chacun est unique. Des très jolies réalisations à prix raisonnable (5,50 à 6,00 € pièce). Aziz Haji propose également toute une gamme de gâteaux et de bûches pour les fêtes. Et il planche sur sa recette de tropézienne pour égaler peut-être un jour celle de son prédécesseur.

// LES DÉLICES D'ARRAS
11, rue Méaulens à Arras
Ouvert tous les jours de 6h30 à 21h, sauf le mardi

Ci-dessus, de gauche à droite : **Julien Dhaine** après les vendanges 2023. **Laurent Sellie** lors de la taille hivernale ©Les 130 Ch'ti Vignerons

Signe des temps

LE VIN DES CENT-TRENTE

Du Chardonnay en Pays d'Artois

ET SI LES COTEAUX AUTOUR D'ARRAS DEVENAIENT TERRES DE VIN ? DANS LE PAYS D'ARTOIS, DES AGRICULTEURS PLANTENT DU CHARDONNAY POUR CRÉER UN VIGNOBLE AUSSI INATTENDU QUE PROMETTEUR. BIENVENUE DANS L'AVENTURE DES CENT-TRENTE, PIONNIERS DU VIN DES HAUTS-DE-FRANCE.

EN

CENT-TRENTE WINE: CHARDONNAY IN THE ARTOIS REGION

What if the hillsides around Arras became wine country? In the Artois region, farmers are planting Chardonnay to create a vineyard that is as unexpected as it is promising. Welcome to the adventure of Cent-Trente, pioneers of Hauts-de-France wine.

Les Centre-Trente ? Ils seront en effet environ 130 agriculteurs à devenir vignerons dans la région. Parce que l'union fait la force, ils sont déjà une cinquantaine à s'être lancés dans cette aventure initiée par Ternovéo . En 2020, les premiers ont planté des vignes de Chardonnay sur des parcelles d'une moyenne d'1,5 hectare. Aujourd'hui, ce collectif cultive environ 82 hectares, avec un objectif à terme de 200 hectares. Pour donner naissance aux vins audacieux d'un tout nouveau terroir viticole, parmi les plus septentrionaux de France.

ILS SONT LES CH'TIS VIGNERONS

Les Hauts-de-France, un terroir viticole ? L'idée pouvait sembler folle, elle est aujourd'hui bien réelle. « *Le bassin arrageois est un territoire idéal, le terroir est intéressant, avec des sols argilo-calcaires, bons pour le Chardonnay. Ce cépage s'y adapte très bien* », souligne Julien Poulin, directeur commercial et développement des Cent-Trente. Autour d'Arras, plusieurs exploitations ont déjà planté des vignes : à Ayette, Boiry-Sainte-Rictrude, Mory ou encore Hendecourt-lès-Ransart. « *Ce maillage serré permet non seulement une belle entraide entre les vignerons, mais aussi une richesse incroyable dans les profils de vins produits sur un même secteur* », poursuit-il. Le Chardonnay, cépage unique choisi pour cette aventure collective, révèle ainsi des nuances différentes selon les terroirs, les microclimats et les pratiques de chaque exploitant.

EXPLORATION ŒNOLOGIQUE

Les premières vendanges, effectuées en 2022, ont permis de récolter des raisins aux profils aromatiques très diversifiés, vinifiés par des œnologues et maîtres de chai. Toute l'originalité de ces cuvées joliment baptisées Azimute, Parallèle 50, Zénith ou Ch'typik tient à un assemblage subtil des jus issus de parcelles vendangées à la main, allié à un travail de vinification et d'élevage très qualitatif. Résultat : des cuvées fraîches, expressives, aux notes minérales parfois tendues, parfois plus amples, qui étonnent par leur maturité… nordique !

// OÙ LES TROUVER ?
Chez les cavistes et épiceries fines des Hauts-de-France
Liste des points de vente en ligne : les130.com
De 12,30 € à 18,90 € la bouteille

Concours Général Agricole

LA RECONNAISSANCE POUR DES PRODUITS D'EXCEPTION

LE CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE, RÉFÉRENCE NATIONALE DEPUIS 1870, RÉCOMPENSE CHAQUE ANNÉE LES MEILLEURS PRODUITS ISSUS DES TERROIRS FRANÇAIS. AVEC HUIT MÉDAILLES, NOTRE TERRITOIRE N'EST PAS EN RESTE. BIÈRES, MIELS ET VIANDE BOVINE SONT À L'HONNEUR CETTE ANNÉE.

© Marie-Laure Fréchet

BOEUF LABEL ROUGE BLANC BLEU, BOUCHERIE DUPONT À BIACHE-SAINT-VAAST

UNE PIÈCE DE CHOIX

Déjà médaillé d'or en 2021 et 2023, Samuel Dupont décroche une nouvelle médaille d'or pour ***une pièce de bœuf de 2 kg***, maturée près de trois semaines. Découpée avec soin, elle provient d'une bête élevée à Morbecque par Jérémy Legghe, dans le respect d'un élevage traditionnel et nourrie en pâturage au moins huit mois. Le jury a salué la tendreté et la saveur de cette viande issue de la race Blanc-Bleu, emblématique des prairies des Hauts-de-France. « *Une fierté partagée avec l'éleveur et le chevillard, maillon indispensable* », souligne l'artisan.

MIEL DE FORÊT DES HAUTS-DE-FRANCE, PASCAL DENIS APICULTEUR À BARLY

NOUVELLE MÉDAILLE POUR LE BERGER DES ABEILLES

Pascal Denis a reçu sa première ruche à 12 ans, offerte par son grand-père. Après mille vies, il est revenu à cette passion d'enfance pour devenir apiculteur à plein temps. « *Je suis aujourd'hui le berger de mes abeilles* », aime-t-il rappeler. Fidèle du marché d'Arras, il pratique aussi l'apiculture urbaine, du toit de l'hôtel de ville au Louvre-Lens. Son miel de fleurs de forêt, issu de 500 hectares à Crécy-en-Ponthieu, a séduit le jury avec ses notes de chêne, hêtre, sapin et bleuet. Un nectar puissant, aux arômes de résineux, récompensé d'une médaille d'argent.

© Marie-Laure Fréchet

CARNET D'ADRESSES

BOUCHERIE DUPONT
16, rue Pasteur, à Biache-Saint-Vaast
Tél. : 03 21 50 06 55
Ouvert mardi-samedi 8h-12h30 et 14h30-19h
Dimanche : 8h30-12h

FLEURS D'ABEILLES PASCAL DENIS
11 rue de Fosseux, à Barly
Tél. : 06 79 59 04 06
Vente sur le marché d'Arras mercredi et samedi matin

LA FERME DE LA TUILERIE BRASSERIE LA SENSÉE
10 rue de Boiry, à Vis-en-Artois
Tél. : 06 22 09 31 75
Ouvert vendredi et samedi de 16h à 19h

L'APICULTRICE DE L'ARTOIS
12 rue de la Liberté à Acq
Tél. : 06 08 94 02 72
www.apicultrice-artois.fr
Vente sur place le mercredi de 17h à 19h et le samedi de 10h à 12h

BRASSERIE W
3, rue de Fresne, à Neuvireuil
Tél. : 06 78 80 97 64
www. brasseriew.fr
Ouvert le 1er vendredi de chaque mois, de 16 h à 19 h

HAND'S HOP
Zone d'activités Ecopolis, Route de Pénin, à Tincques
Tél. : 06 66 85 78 20
Du lundi au vendredi, de 9h à 12h et de 13h à 18h

© Marie-Laure Fréchet

SENSÉE ESTIVALE, DE LA FERME DE LA TUILERIE

BELLE DES CHAMPS

À Vis-en-Artois, Isabelle et Dominique Bisson ont rebâti pierre par pierre l'ancienne ferme familiale de la Tuilerie pour y installer leur brasserie, La Sensée, du nom de la rivière qui traverse la commune. Un projet bien ancré : les Bisson cultivent eux-mêmes l'orge brassicole sur leurs terres, en agriculture raisonnée. Elle donne naissance à une gamme de bières savoureuses, dont la dernière-née, ***la Sensée estivale*** a décroché une médaille d'argent au Salon de l'Agriculture. Une blonde légère aux notes fruitées uniquement apportées par les houblons. Une belle récompense pour ce duo passionné, attaché à la convivialité. Leur brasserie est aussi un lieu de vie qui accueille en terrasse des soirées dégustation.

© Marie-Laure Fréchet

MIEL DE FLEURS D'ÉTÉ, L'APICULTRICE DE L'ARTOIS, À ACQ

L'AMI DU PETIT DÉJEUNER

Installée à Acq, Laure Charpentier a troqué les chiffres pour les abeilles. Ex-banquière devenue apicultrice, elle s'occupe aujourd'hui de 150 ruches et propose sous sa marque ***L'Apicultrice de l'Artois*** une belle gamme de douceurs : miel, pâte à tartiner miel-noisettes, arômiels et confiseries. Un savoir-faire récompensé par une médaille d'argent pour son miel de fleurs d'été, un miel crémeux et fruité aux notes de tilleul, ronce, châtaignier et trèfle, récolté dans l'Arrageois, la Somme et l'Oise. Parfait sur une tartine au petit-déjeuner ou avec du fromage de chèvre !

© Marie-Laure Fréchet

CÉRÉALES KILLER, BRASSERIE W, À NEUVIREUIL

BRASSÉE À LA FERME

À Neuvireuil, Simon Willefert cultive bien plus que ses champs. Jeune agriculteur passionné, il a transformé une grange familiale en microbrasserie, épaulé par Claire, son épouse. Ensemble, ils signent les bières W, inspirées du terroir et de la vie aux champs. Leur toute première création, la ***Céréales Killer***, une triple douce et ronde aux trois céréales (blé, orge, avoine) issues de leur ferme, vient d'être récompensée d'une médaille de bronze. Une belle reconnaissance pour cette bière qui s'offre pour l'occasion une nouvelle étiquette, toujours aussi inspirée.

LA TORGNOLE, HAND'S HOP, À TINQUES

ÇA CLAQUE !

Amis et amateurs de bières, Guy Dubremetz et François-Xavier Galant ont lancé il y a 4 ans Hand's Hop à Tincques, une cave dédiée aux bières locales, avant de développer leur propre gamme avec l'aide de Thomas Pierre à la tête de la Brasserie artésienne. Ils ont ainsi imaginé ***La Torgnole***, une triple blonde à 10°. Sa petite soeur, la Torgnole blonde aux notes d'agrumes a décroché une médaille d'or. Une fierté pour l'équipe de Hand's Hip, qui continue sur sa lancée avec la sortie d'un rhum arrangé, en collaboration avec Nicolas Cantraine (Spirhum à Arras).

© Marie-Laure Fréchet

La confrérie de l'andouillette à l'heure du mâchon © Marie-Laure Fréchet

Confrérie

SUR LES TRACES DE LA VÉRITABLE *andouillette d'Arras*

VEAU OU PORC ? PAS DE QUOI S'ÉTRIPER, MÊME SI ENTRE LES CHARCUTIERS ET LES MEMBRES DE LA CONFRÉRIE, ON N'A PAS RÉUSSI À TRANCHER. CAR TOUS NE S'ACCORDENT PAS SUR LA DÉFINITION D'UNE "AUTHENTIQUE ANDOUILLETTE D'ARRAS". MAIS L'IMPORTANT FINALEMENT, N'EST-CE PAS QU'ELLE RESTE UN FLEURON DE LA GASTRONOMIE ARRAGEOISE ?

EN

ON THE TRAIL OF THE REAL ARRAS ANDOUILLETTE

Veal or pork? There's nothing to get worked up about, even if the pork butchers and association members haven't been able to make up their minds. Not everyone agrees on the definition of an "authentic Arras andouillette". But in the end, isn't the important thing that it remains a jewel in the crown of Arras gastronomy?

Samedi matin aux Arcades. La confrérie de l'andouillette d'Arras est réunie pour son traditionnel mâchon. Autour d'une savoureuse tarte à l'andouillette, le débat est lancé. Jean-René Decobert, président de la confrérie de l'andouillette d'Arras, ouvre un dossier bien ficelé. Des coupures de journaux, la mention d'un document de 1323 et d'un autre signé Jean, duc de Bourgogne, comte de Flandre et d'Artois, garantissant en 1427 "grâces, franchises et libertés" aux "chair-cutiers" de la ville. Mais de recette, point. Au beau milieu de leurs agapes, les éminents chevaliers tergiversent ; certains s'accordent à penser que l'andouillette de veau est la vraie, d'autres ne conspuant pas pour autant celle au porc.

L'histoire de la charcuterie ne nous en apprend guère plus. Le nom "andouillette" viendrait du mot latin "inductilia", qui signifie « *tout ce qui peut être introduit* ».

La confrérie de l'andouillette en tenue d'apparat © Denis Cordonnier

Au Moyen Âge, ce terme faisait référence à toutes sortes de saucisses, avant de désigner spécifiquement celles de tripes de porc ou de veau. Si aucune ne bénéficie d'une AOC ou d'une IGP, certaines se sont taillées une belle réputation, comme l'andouillette de Troyes. Le Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande, la bible des charcutiers, en distingue sept, dont l'andouillette de Cambrai. Mais celle d'Arras n'est pas entrée dans la littérature. Marc Vaurette, ancien charcutier arrageois et membre des Amis de l'andouillette d'Arras, est pourtant catégorique : « *l'andouillette de porc a historiquement précédé celle de veau* ». Point commun entre les deux : la partie d'intestin utilisée ; en l'occurrence le menu ou intestin grêle, appelé fraise chez le veau et frison chez le porc. Sauf qu'en 2000, la crise de la vache folle a obligé les charcutiers à travailler exclusivement le frison de porc et ce jusqu'en 2015. Depuis, si à Cambrai, on est retourné à la fraise de veau, à Arras, certains charcutiers ont continué à faire des andouillettes de porc. « *Les consommateurs se sont habitués* », explique Alain Zayonnet, président des Amis de l'andouillette d'Arras. Avantage : un coût moins élevé de quelques euros. « *Sur un veau, on ne récupère qu'un kilo de fraise exploitable soit de quoi faire trois andouillettes* », précise-t-il. Le produit est d'autant plus rare que peu d'abattoirs en fournissent. « *Depuis la crise de la vache folle, cette fraise est aussi débarrassée de son gras et de ses glandes, ce qui donne une andouillette plus sèche* », ajoute Marc Vaurette. Certains charcutiers mélangeraient donc porc et veau, pour un résultat plus moelleux.

De son côté, Michel Berchon a toujours fait l'andouillette à la fraise de veau. « *J'en préparais jusqu'à une tonne par mois* », raconte le charcutier retraité qui a eu son heure de gloire dans les années 90 quand le président Chirac a dégusté son andouillette. Sa recette ? La fraise est échaudée, puis grossièrement hachée. Elle est ensuite assaisonnée puis embossée. Reste quelques petits secrets qu'il a transmis à son successeur, Hugues Becquart, et à un jeune boucher, Christophe Greuse, installé à Haute-Avesnes. Nouvellement entré dans la confrérie et futur charcutier, Thimothé Kolte, 20 ans, s'en remet à son palais. « *Pour moi, l'andouillette de veau est une andouillette bourgeoise. L'andouillette de porc est plus forte. On sent plus le goût d'intestins.* »

Alors veau ou porc ? il semble bien impossible d'inscrire dans le marbre la composition de la véritable andouillette d'Arras. Les charcutiers comme les membres de la confrérie ont d'ailleurs abandonné l'idée d'une labellisation, rebutés par la paperasserie. Mais ils s'accordent pour lui faire sa fête, chaque année fin août. Et c'est déjà pas si mal.

// FÊTE DE L'ANDOUILLETTE 2025
Les 30 et 31 août
Marché des saveurs, défilés des confréries

LA RECETTE
CHARTREUSE D'ANDOUILLETTE D'ARRAS

Une recette de Romuald Dolata, chef du Carpe Diem, à Arras
Par personne :
• 1 andouillette d'Arras • 20 cl de crème liquide
• 1 œuf • 1 c. à s. de farine • 40 g de chapelure
• 1 courgette • 5 gousses d'ail • ½ poivron
• Quelques tomates cerises • 1 échalote
• 6 c. à s. d'huile d'olive • Une branche de romarin.

Coupez la courgette en deux dans le sens de la longueur et émincez finement. Poêlez les lamelles dans une cuillère d'huile d'olive. Réservez une dizaine de lamelles et mixez le reste avec la crème liquide. Salez et poivrez.

Ciseler l'échalote et faites-la suer dans une cuillère d'huile d'olive, puis ajoutez l'andouillette déboyautée. Ajoutez le ½ poivron coupé en brunoise et faites cuire jusqu'à coloration.

Faites blanchir les gousses d'ail épluchées 5 min à l'eau bouillante salée, puis panez les en les passant dans la farine, puis l'oeuf battu et enfin la chapelure.

Faites rôtir les tomates cerises 5 min au four à 180°C.

Chemiser un emporte-pièce avec la dizaine de lamelles de courgette. Remplissez l'intérieur avec le mélange à base d'andouillette. Dans une assiette chaude, versez la crème de courgette réchauffée au centre. Faites frire les gousses d'ail dans de l'huile d'olive, puis placez-les au-dessus de la chartreuse. Décerclez la chartreuse et décorez avec le romarin.

© Adobe Stock

RENCONTRE

Marie-Laure Fréchet, avocate de la pomme de terre

LOVE ON THE BINTJE

OBJET DE CONVOITISES AUTANT QUE DE PRÉJUGÉS, **LA POMME DE TERRE** A UNE HISTOIRE MOUVEMENTÉE. QUE DIRE DE **LA FRITE** DONT LA PATERNITÉ ET LA CUISSON DIVISENT LA FRITOSPHÈRE ? A QUELQUES JOURS DE LA 3ÈME ÉDITION DU CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA FRITE, **MARIE-LAURE FRÉCHET, PRÉSIDENTE DE LA CONFRÉRIE DE LA FRITE FRAÎCHE MAISON D'ARRAS, AUTEURE D'UN ROAD TRIP SUR LA QUESTION,** LEUR RENOUVELLE SON AMOUR SANS FAILLE.

EN

MARIE-LAURE FRECHET, POTATO ADVOCATE LOVE ON THE BINTJE

Both coveted and unfairly judged in equal measure, the potato has a chequered history. What can we say about French fries, whose origins and cooking methods divide the fritosphere? A few days before the 3rd French Fries World Championships, Marie-Laure Fréchet, President of Arras' Confrérie de la Frite Fraîche Maison and author of a road trip book on the subject, reaffirms her unwavering love for them.

Elle en a des ennemis la patate. Mildiou, chocs, froid, lumière. Sans compter les expressions dégradantes dont elle est l'objet. Malgré ça, les bambins l'érigent toujours en volcan de purée et certains adultes comme **Marie-Laure Fréchet** la défendent avec ardeur. Pourquoi ? « *Parce qu'elle fait partie de notre patrimoine culinaire et qu'elle mérite toute notre considération* », dixit l'auteure du ***Grand livre des patates*** paru chez Flammarion.

UNE ENQUÊTE TUBERCULÉENNE

S'intéresser à la patate, c'est accepter le paradoxe tant le vénérable tubercule – ses racines remontent à 13 000 ans avant notre ère – dépasse les clichés. « *La pomme de terre est démocratique car pas chère mais elle peut jouer les grandes bourgeoises voire friser la noblesse avec des recettes assez gastronomiques comme la pomme Dauphine et la pomme Duchesse* », indique Marie-Laure Fréchet. Et puis il y a les détracteurs qui la désignent comme première responsable de notre adiposité. « *Faux !* », s'insurge la patatophile. Alléguant que « *c'est aussi le morceau de crème ou de beurre qui pèse sur la balance.* » Non, la patate, c'est du sérieux. À condition de bien la choisir.

Dans un pâté aux patates bourbonnais, optez pour la BF15, « *connue pour sa polyvalence et son beau calibre.* » Quand ses courbes se devinent sous un glacis de fromage comme dans une tartiflette savoyarde, prenez la charlotte qui a « *la peau si fine qu'il n'est pas nécessaire de l'éplucher.* » Et là vous maudissez les dizaines de filets pelés pour rien depuis l'enfance... Ah les souvenirs. « *Mon grand-père adorait la Belle de Fontenay qu'il cultivait dans son potager* » , se remémore notre guide. Le choix de la pomme de terre s'affine quand elle se dévoile. *L'amandine* préfère être rissolée, la *Pink Fir Apple* les salades d'été, *la vitelotte* à chair violette s'apprécie en chips... Ce qui nous amène immanquablement aux frites.

RETOUR VERS LA FRITURE

On en a gros sur la bintje. « *La reine de la frite a tendance à péricliter car elle reste très sensible aux variations climatiques. Mais elle demeure quand même la préférée dans l'imaginaire collectif culinaire* » , note la journaliste culinaire. Laquelle ajoute qu'au royaume de la patate, « *on n'est pas à l'abri des surprises* » comme l'a démontré en son temps le maestro Joël Robuchon. « *Ce chef de renom a élaboré sa fameuse purée avec des rattes du Touquet. Des pommes de terre à chair ferme !* » , souligne Marie-Laure Fréchet. Dans la même idée, l'année passée, le vainqueur de la catégorie Frite authentique du Championnat du monde de la frite a utilisé de *l'agata.* Une variété « *très polyvalente, ni ferme ni farineuse. Ce qui prouve que la patate n'est pas une science exacte.* »

Marie-Laure Fréchet, journaliste culinaire, "encyclopédiste" de la nouriture saine et durable, n'a jamais caché son penchant pour la frite (fraîche maison, naturellement).
© Joffrey Levalleux

ET AVEC VOS FRITES, CE SERA ?

Ma frite adorée, Marabout (sortie septembre 2025).

Quand il a le moral dans les talons, Thomas Dutronc commande *"un bon gros steak, avec des frites, bordel !"*[1] car, dit-il, *"y en a marre de ce poisson grillé, de ces haricots verts."* L'explication se tient. Marie-Laure Fréchet ne peut que souscrire. Pour elle, c'est une certitude : mieux vaut vivre bien accompagné que seul. C'est valable pour le frétillant bâtonnet jaune. En témoigne son dernier ouvrage ***Ma frite adorée***. Page après page, sur les conseils de chefs, de friturists et même d'éleveurs, on mesure à quel point la belle blonde est bonne à marier. Avec du poulet au maroilles, des croquettes de crevettes, une pizza, une andouillette ou un welsh. Mais là, « *c'est un peu gras sur gras* », glisse Marie-Laure avec une pointe d'humour. Car en plus d'être bourré d'infos - vous saviez qu'on doit aux Anglais l'art de tailler le bifteck ? – ce livre donne d'abord la patate. À Saint-Martin-sur-Cojeul près d'Arras, on croise la bonne humeur de Patrick et Patricia dans leur baraque adossée à un salon de coiffure. À la page d'après, on croque sans risque dans une "mitraillette" et, un peu plus loin, on déguste une poutine, « *remède aux grosses dalles et aux jours de blues*[1] ». Thomas Dutronc n'ira pas la contredire.

1 Chanson tirée de l'album *Comme un manouche sans guitare* (2007)

Photos Marie-Laure Fréchet

Le charme discret

DES BARAQUES À FRITES

À ARRAS, CAPITALE AUTOPROCLAMÉE DE LA FRITE, LES FRITERIES FONT DE LONGUE DATE PARTIE DU PAYSAGE. LA VILLE PEUT S'ENORGUEILLIR D'EN POSSÉDER UNE QUINZAINE POUR 42000 HABITANTS. PARADOXES SUR ROUES, LES FRITERIES AMBULANTES SONT PLANTÉES À DES ENDROITS STRATÉGIQUES DE LA CITÉ ET CERTAINES DEPUIS PLUS DE DEUX DÉCENNIES. TOUR D'HORIZON DE QUELQUES-UNES D'ENTRE ELLES.

EN

THE SUBTLE CHARM OF FRENCH FRIES STANDS

In Arras, the self-proclaimed capital of French fries, French fries shops have long been part of the landscape. The city boasts around 15 of them for a population of 42,000. Paradoxes on wheels, the mobile French fries shops are located in strategic areas of the city, and some of them have been there for over two decades. Here's an overview of some of them.

Les Arrageois ont bien de la chance ; quel que soit leur quartier, ils ne vivent jamais à moins de 500 m d'une friterie. On en compte une quinzaine, chiffre qui grimpe encore si on inclut celles de la Communauté Urbaine d'Arras. Parmi elles, la baraque à frites a un charme particulier. Sans doute parce qu'elle tutoie le paradoxe : malgré son statut d'ambulante, elle semble avoir pris racine. Certaines s'accrochent à leur bout de trottoir depuis plus de 20 ans. Reine de la restauration rapide avant l'heure, elle ignore les modes, si ce n'est peut-être la valse des sauces : après la Tuche, la cheddar a trouvé ses adeptes, avant que la maroilles ne s'impose à son tour. Côté snack aussi, l'offre s'est élargie : l'américain est concurrencé par le panini et le burger, tandis que certains s'aventurent même à proposer un fish & chips. Enfin, si la double cuisson des frites est toujours de mise, tandis que les puristes ne jurent toujours que par la graisse de bœuf, les progressistes sont passés à l'huile végétale. La générosité, elle, est toujours de mise dans les portions, car la baraque à frites reste ce lieu de convivialité où se retrouvent aussi bien le samedi soir les familles munies de leur saladier pour ramener les frites bien chaudes à la maison, que le solitaire au frigo vide, plus en peine de trouver un peu de chaleur humaine que de casser la graine.

FRITERIE DU MINELLE
FRITE AVEC VUE

Figures bien connues du quartier Méaulens où ils ont été établis pendant 32 ans, Francis et Sylvie Lebrun ont cédé leur friterie il y a deux ans à Ludovic Maniez. Ce cinquantenaire reconverti en a profité pour installer une belle petite terrasse au bord du rivage. Une frite avec vue, le top !

FRITERIE JOLIVERT
METS LA SAUCE !

Fabrice Moakafi a repris il y a deux ans cette jolie friterie installée depuis 1986 à deux pas du Jardin du Gouverneur. C'est d'ailleurs l'une des plus anciennes d'Arras. Les frites cuites à la graisse de boeuf sont excellentes. Et on vous recommande la sauce maroilles maison.

FRITERIE SABINE
UN SOURIRE ET UNE FRITE

Depuis plus de 25 ans, Sabine illumine de son sourire et sa gouaille les déjeuners des usagers de la zone commerciale d'Auchan. On craque aussi pour le petit côté rétro de sa caravane.

CH'TIO FRITEU
UNE CARTE GOURMANDE

Ancien militaire, Jean-François Vandamme s'est reconverti dans la frite il y a une dizaine d'années. Sa carte est gourmande : carbonnade, vol au vent et même andouillette. Avant d'emporter votre barquette de frites, n'oubliez pas de saluer la chatte Minette, la mascotte de l'établissement.

CARNET D'ADRESSES

FRITERIE DU MINELLE
Jardin du Minelle
Du mardi au samedi midi et soir

FRITERIE JOLIVERT
Boulevard Crespel-Vauban
Jeudi, vendredi, dimanche midi ;
mardi, mercredi, samedi midi et soir

FRITERIE SABINE
Rue Claude Bernard
Du lundi au samedi midi

CH'TIO FRITEU
142, rue de Cambrai
Lundi midi et du mardi au samedi, midi et soir

LE ROI DE LA FRITE
Avenue Winston Churchill
Lundi midi et du mardi au samedi midi et soir

AU CASS CROÛTE
110 Avenue Winston Churchill (parking du dojo)
Lundi midi et du mardi au samedi, midi et soir

LES FRITERIES DU BEFFROI
42 bd Carnot
Ouvert tous les jours midi et soir

LE ROI DE LA FRITE
LA PATATE COURONNÉE

Installés depuis 17 ans, Hervé et Marylin Barré ont agrandi leur baraque en ajoutant terrasse et annexe abrités. Hervé, dont les parents étaient déjà dans la frite, est un ancien cuisinier. "*J'ai trouvé que je faisais de bonnes frites, alors je me suis dit que le roi de la frite, ça m'allait bien.*"

AU CASS CROÛTE
FRITE À L'AMÉRICAINE

Ancien papetier, Philippe Roger s'est lancé dans la frite il y a une quinzaine d'années pour "sortir de son bureau et parler avec des gens". Il est épaulé par William Lamy, cuisinier, qui invente des sandwichs très gourmand dans cette friterie aux allures de dinner US.

LES FRITERIES DU BEFFROI
UNE VIE DE FRITES

Elles étaient autrefois trois friteries, dont une place de la Vacquerie, au pied du beffroi ; d'où le nom de celle qui subsiste rue Carnot, installé depuis 2002. A sa tête, Sylvie Demeyer est tombée dans le métier depuis plus de 40 ans. C'est dire si elle maîtrise l'art de la frite.

Photos Marie-Laure Fréchet

LA FRITE…

UN PEU D'HISTOIRE

Bien avant la mode des foodtrucks, la frite est née dans la rue, sur les bords de la Seine, à Paris, après la Révolution française. Les marchands ambulants installés sur le Pont-Neuf vendent alors des pommes de terre frites comme des beignets. A l'époque, la « pomme Pont-Neuf » est coupée en lamelles (aujourd'hui ce nom désigne la frite en bâtonnet d'un centimètre de section). En 1838, un forain allemand, Frederik Krieger dit M. Fritz, ouvre son stand de pommes de terre frites dans une baraque en toile à la foire de Liège. Il a appris la technique dans un restaurant de Montmartre et veut développer le marché en Belgique. Il se met à parcourir la Flandre et la Wallonie. C'est lui qui aurait eu l'idée de couper la pomme de terre en bâtonnets. Il invente aussi le cornet de frites. Fritz mourut prématurément à l'âge de 46 ans, mais sa veuve fit fructifier son commerce. Si bien qu'au début du XXe siècle, en Belgique comme en France, tout le monde mangeait des frites. Et les baraques à frites se sont développées de chaque côté de la frontière, à proximité des usines et dans les lieux publics associés aux fêtes populaires ou aux loisirs.

© AdobeStock

LIRE AUSSI PAGE **8**
LE CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA FRITE

53 LA FÊTE CHEZ TARTOUS ET COMPAGNIE
LA SAISON DU PONT DE SINGE
54 ARRAS FILM FESTIVAL
56 LA VILLE DE NOËL ET SON GRAND MARCHÉ
58 LE SLB FEST
LA FÊTE DU MOULIN D'ACHICOURT
59 LA NUIT DES BASSINS
LE GEN FEST
60 L'AGENDA EN BREF

DES LIEUX ATYPIQUES

OÙ L'ON SE SENT COMME À LA MAISON

CERTAINS LIEUX DÉJOUENT LES CODES CLASSIQUES POUR OFFRIR DES EXPÉRIENCES INATTENDUES. **SALLES DE SPECTACLE INTIMISTES, CAFÉS MULTIGÉNÉRATIONNELS…** CES ADRESSES SINGULIÈRES CULTIVENT UN ESPRIT LIBRE, CRÉATIF ET PROFONDÉMENT HUMAIN. FOCUS SUR DEUX PERLES RARES OÙ L'ON VIENT AUTANT POUR LA PROGRAMMATION QUE POUR L'AMBIANCE.

© Le Pont de Singe

Fabienne Boëte © Tartous & Compagnie

LE PONT DE SINGE
LA SCÈNE QUI CRÉE DU LIEN

Toute jeune dans le paysage culturel arrageois, Le Pont de Singe s'est rapidement imposé comme un incontournable. Salle de spectacle à taille humaine, elle accueille un large éventail d'événements : humour, one-man-shows, théâtre d'improvisation, conférences… Grâce à sa configuration modulable – assis, debout ou en formule dîner-spectacle – la relation entre artistes et spectateurs y est directe, complice, presque familiale. Ici, on décroche du quotidien, happé par une atmosphère chaleureuse et décontractée. L'artiste est entouré, le public pleinement impliqué. Avec des représentations quasi quotidiennes, la programmation dense attire curieux locaux comme visiteurs de passage. Un lieu vivant, convivial, qui respire la liberté et l'émotion partagée.

// LE PONT DE SINGE
7, rue Émile-Legrelle à Arras
Lepontdesinge.fr

TARTOUS ET COMPAGNIE
BISTROT DE CŒUR ET D'IDÉES

À Monchy-le-Breton, dans le Ternois, Tartous et Compagnie perpétue une histoire de femmes et de passion depuis 1905. De Rose à Madeleine, puis à Fabienne aujourd'hui, ce café pas comme les autres est bien plus qu'un bistrot : c'est un concentré d'énergie, de joie et de rencontres, porté par une hôte inventive et engagée. Dans ce lieu chaleureux où l'on entre le sourire aux lèvres, la programmation évolue chaque semaine au gré des saisons et des inspirations : concerts, fêtes, pauses détente ou grandes discussions…

Tartous et Compagnie, c'est un peu un village dans le village, un espace libre et vivant où chacun trouve sa place et sa voix.

- ***Fête de Marie-Grauette,*** le 31 octobre
- ***Le ronde de Tartous,*** le 1er dimanche de janvier 2026
- ***Fête à Tartous,*** en mars 2026
- ***Fête du slip,*** au profit du SAMU Social en mars 2026
- ***Fête de la soupe,*** en avril 2026

// TARTOUS ET COMPAGNIE
2, rue du 8 mai à Monchy-Breton
Tél. : +33 (0)3 21 03 16 19

EN

ATYPICAL PLACES THAT MAKE YOU FEEL AT HOME

Some places break with conventional codes to offer unexpected experiences. Intimate concert halls, multi-generational cafés... These unique places cultivate a free, creative and deeply human spirit. Focus on two rare gems where people come as much for the programme as for the atmosphere.

© Plan-Séquence

UN FESTIVAL AU CŒUR D'UNE TERRE DE CINÉMA

L'ARRAS FILM FESTIVAL EST DE RETOUR. EXIGEANT, CURIEUX, POPULAIRE, GLAMOUR, LE FESTIVAL RÉUSSIT LA PROUESSE D'ÊTRE TOUT CELA À LA FOIS EN RESTANT UN ÉVÉNEMENT TRÈS CONVIVIAL OUVERT À TOUS. RENDEZ-VOUS DU 7 AU 16 NOVEMBRE.

EN

A FESTIVAL IN THE HEART OF A CINEMA-LOVING REGION

Arras Film Festival is back. Demanding, curious, popular and glamorous, the festival succeeds in being all these things at once, while remaining a very convivial event open to all. See you there, from 7 to 16 November.

C'est un rituel désormais bien rodé. Le public vient découvrir un premier film le vendredi soir au Casino, magnifique salle de spectacle transformée en cinéma de 930 places pour toute la durée du festival. L'ambiance est à la joie, celle de se retrouver après un an d'absence, pour une soirée qui mêle de façon unique solennité et décontraction. Les invités du jour arrivent et le film peut commencer. L'écran s'éclaire, les premières images arrivent accompagnées par quelques notes de musiques bien connues des festivaliers, et c'est parti pour dix jours de folie, de films, de belles rencontres et de découvertes. Des avant-premières prestigieuses et de nombreux invités, des pépites du cinéma européen à voir en exclusivité, de grands classiques présentés dans leur version restaurée, des séances pour les enfants et les familles, plus de 110 films sont projetés durant dix jours. Chaque année, les habitués se déplacent, parfois de très loin, et font le plein d'images, les yeux remplis de bonheur. « *Nous voulions que cette manifestation puisse intéresser les gens, qu'ils soient ou pas cinéphiles, non seulement les habitants d'Arras, mais aussi de toute la Région et même désormais d'un peu partout en France*, » déclarent en cœur ses deux cofondateurs, Éric Miot et Nadia Paschetto. L'Arras Film Festival invite ses spectateurs à rencontrer des cinéastes, des acteurs et des actrices, de nombreuses personnalités lors de débats et d'échanges captivants. Cécile de France, Sandrine Kiberlain, Vincent Lindon, Michel Hazanavicius, Franck Dubosc, Zabou Breitman, Ludivine Sagnier, Louis Garrel étaient parmi les invités de la dernière édition. Dans le programme, une place importante est accordée aux films produits dans la région Hauts-de-France comme l'an dernier, En fanfare, à l'occasion d'une séance d'ouverture mémorable.

© Kelyan Blanchard

Au-delà des films et des invités, le Festival célèbre aussi le partage et le vivre ensemble. Que faire donc après avoir passé sa journée dans les salles obscures ? Visiter la ville, savourer la gastronomie locale et pour finir, se retrouver sous le chapiteau du Village du festival pour boire un verre, discuter des films, écouter de la musique et pourquoi pas, danser pour bien clôturer la journée.

En Fanfare La cérémonie d'ouverture réserve toujours son lot de belles surprises. L'édition 2024, qui marquait le 25ème anniversaire a démarré "En Fanfare", avec la projection en avant-première du film d'Emmanuel Courcol en présence de l'équipe, et une clôture de soirée surprise en musique, avec l'harmonie des Mineurs de Lallaing, "héroïne du film". Depuis sa sortie en salle, 2 600 000 personnes ont été conquises par le film en France.
© Léa Rener

EMPIRE, AMOURS ET TRAGÉDIES OU LE MONDE DE SISSI L'IMPÉRATRICE AU CINÉMA

Colonel Redl (1985) de István Szabó

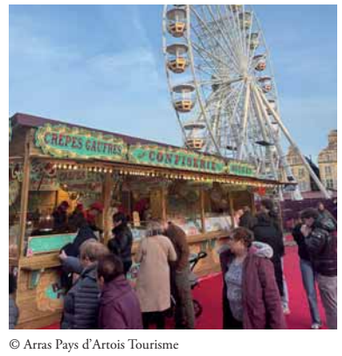
Le festival vous offre un voyage dans le passé, à travers une rétrospective d'une quinzaine de films qui vous plongeront au XIXe siècle dans le monde de l'Empereur François-Joseph et de sa femme, la célèbre Sissi. L'histoire d'une monarchie grandiose et fastueuse, mais déchirée par des drames et des tensions internes qui ont fini par entraîner l'Europe dans la guerre, et finalement conduit à sa propre disparition.

© Arras Pays d'Artois Tourisme

© Arras Pays d'Artois Tourisme

© Arras Pays d'Artois Tourisme

© Arras Pays d'Artois Tourisme



© Arras Pays d'Artois Tourisme

© Arras Pays d'Artois Tourisme

DU 28 NOVEMBRE AU 30 DÉCEMBRE

LA VILLE DE NOËL D'ARRAS

le plus grand marché au Nord de Paris

L'HIVER S'INSTALLE DOUCEMENT, **LES RUES SCINTILLENT, ET L'ESPRIT DE NOËL S'ÉVEILLE.** LES DÉCORATIONS ILLUMINENT LES FAÇADES, LES VITRINES S'ANIMENT, ET LES CŒURS SE RÉCHAUFFENT. IL EST TEMPS… TEMPS POUR **LA VILLE DE NOËL** DE ROUVRIR SES PORTES ET D'ENCHANTER PETITS ET GRANDS !

EN

THE CHRISTMAS CITY OF ARRAS: THE LARGEST MARKET NORTH OF PARIS

Winter slowly settles in, the streets sparkle, and the Christmas spirit awakens. Decorations light up the buildings, shop windows come alive, and hearts grow warm. It's time… time for Christmas Town to reopen its doors and enchant young and old alike!

ARRAS, VILLE DE NOËL

La formule désormais bien connue s'étend à travers toute la ville : le Marché de Noël rayonne dans toute la ville de la place des Héros, à la place du Théâtre, à la place d'Ipswich jusqu'à la Grand'Place. Les chalets investissent les lieux emblématiques, et les décorations s'étendent jusqu'à la place d'Ipswich – résidence d'hiver du Père Noël – et jusqu'à la Gare Enchantée, pour un parcours lumineux et magique.

UNE FÉERIE À VIVRE ENSEMBLE

Les festivités battent leur plein sous un ciel illuminé et un tapis rouge déroulé. Entre amis, en famille laissez-vous tenter par quelques huîtres accompagnées d'un bon verre, savourez les douceurs gourmandes tout juste sorties du four avant une glissade sur la patinoire ou un tour dans la grande roue pour admirer la ville qui a revêtu ses habits de lumière.

LE CADEAU PARFAIT À CHAQUE COIN DE CHALET

Inutile de chercher ailleurs : artisanat, décorations originales, produits du terroir et spécialités d'ailleurs remplissent les étals des 100 chalets installés dans un décor chaleureux. Entre manèges, patinoire et grande roue, c'est un véritable royaume féerique où chacun trouve de quoi combler ses proches et s'émerveiller.

© Antoine Berger

© Antoine Berger

13 SEPTEMBRE

LE SLBFEST

À SAINT-LAURENT-BLANGY, LE SLB FEST REVIENT, ENCORE PLUS FAMILIAL ET TOUJOURS GRATUIT.

Véritable célébration de la musique et du lien social, ce festival se distingue par son accessibilité, son côté éclectique et son esprit convivial. Loin des formats traditionnels, le SLB Fest propose une programmation variée et audacieuse, allant du folk au blues en journée aux rythmes plus électriques et métal dès la tombée de la nuit.

Au total, neuf groupes talentueux se succèderont sur scène pour ravir toute la famille. Il y en aura pour tous les goûts ! Outre la musique, ce festival se veut également un espace d'évasion et de loisirs pour petits et grands, avec des animations diverses : jeux de société, jeux en bois et même des rencontres avec des auteurs de polar. Un festival inclusif, audacieux et généreux. Le festival est gratuit et aisément accessible en transport en commun.

// SLBFEST
Stade de foot. Derrière la mairie à Saint-Laurent-Blangy
de 14h00 à 1h00
Pour en savoir plus : slbfest.fr
Facebook : SLBFEST

DIMANCHE 28 SEPTEMBRE

SOUFFLE ARTISTIQUE AU PIED DU MOULIN

APRÈS UNE ÉDITION EXCEPTIONNELLE CÉLÉBRANT LES 30 ANS DE LA RECONSTRUCTION DU MOULIN D'ACHICOURT, LA FÊTE DU MOULIN REVIENT À SON FORMAT TRADITIONNEL. COMME CHAQUE 4ÈME DIMANCHE DE SEPTEMBRE, LE PARC DE LA TOURELLE DEVIENT LE THÉÂTRE D'UN VÉRITABLE VOYAGE DANS LE TEMPS.

Cette année est placé sous le signe des arts : photo, musique, littérature, cinéma, théâtre. Le Moulin La Tourelle, emblème de la journée, reste au cœur de l'événement, invitant petits et grands à découvrir l'histoire du blé, de la farine et du pain. Tout au long de la journée, des animations artistiques, ateliers créatifs, spectacles de rue, concerts et rencontres insolites rythment la fête dans une ambiance conviviale, familiale et accessible à tous. Dès le matin, un vide-greniers anime les rues voisines, tandis que buvette et restauration assurent la pause gourmande.

// LE MOULIN LA TOURELLE
Parc de La Tourelle à Achicourt • achicourt.fr

© Ville d'Achicourt

20 ET 21 SEPTEMBRE À ARRAS

10 ANS DES "NUITS DES BASSINS" : HOMMAGE À L'ART DÉCO

C'est désormais le rendez-vous immanquable de la fin de l'été. ***Les Nuits des Bassins*** reviennent les 20 et 21 septembre 2025 et mettent cette fois-ci l'Art déco à l'honneur. Pour la 10ème édition, l'équipe organisatrice des Ateliers de la Halle a puisé son inspiration du côté de l'Art déco. Les expériences visuelles et sonores sont inspirées de ce mouvement artistique ayant émergé dans les années 1920-1930. Formes, couleurs, matériaux…les œuvres rendent hommage à l'esthétisme du style Art déco, tout en étant farouchement modernes grâce aux techniques numériques et sonores actuelles.

Un voyage sensoriel attend les visiteurs. Cette balade au fil de l'eau se vit plus intensément au coucher du soleil. Frissons nostalgiques et surprises futuristes sont au programme.

// LES NUITS DES BASSINS
Cité Nature et dans les jardins du Val de Scarpe à Arras

DU 20 SEPTEMBRE AU 31 DÉCEMBRE À ARRAS

© Salim Santa Lucia

RÉSIDENCE ARTISTIQUE DE CHANTIER #2

Dans le cadre des résidences artistiques de chantier initiées avec L'être lieu en 2024, le Pôle culturel Saint-Vaast-Ronville-Verlaine accueille Antonin Hako en 2025. Pratiquant la peinture comme un art vivant, Antonin Hako redonne vie aux espaces et les donne à partager. Ainsi, en s'immergeant dans les espaces vides de l'abbaye Saint-Vaast, l'artiste les révèlera au public. Loin de visites traditionnelles, il s'agira d'inventer un dialogue avec les habitants pour qu'ils puissent découvrir ces lieux fermés au public. Au-delà, ce sont toutes les portes du Pôle culturel qui seront ouvertes à Antonin Hako pour qu'il puisse se nourrir des mille et un éléments que les collections de lecture publique et du musée ont à offrir. Cet élan de vie s'exprime chez Antonin Hako de manière joyeuse au travers de tableaux aux formats hors-normes réveillés par des couleurs vibrantes. L'artiste créé ainsi un mouvement qui active aussi une relation dynamique avec le public. À compter des Journées européennes du patrimoine, les samedis, le cloître de l'abbaye sera ouvert pour s'immerger dans cette production plastique qui réveillera les espaces du musée en sommeil. Et qui sait si vous ne croiserez pas l'artiste en action ?

// PÔLE CULTUREL SAINT- VAAST
22, rue Paul-Doumer à Arras

SAMEDI 27 SEPTEMBRE À PAS-EN-ARTOIS

TRAIL DE LA KILIENNE / MARCHÉ DES PRODUCTEURS DE PAS-EN-ARTOIS

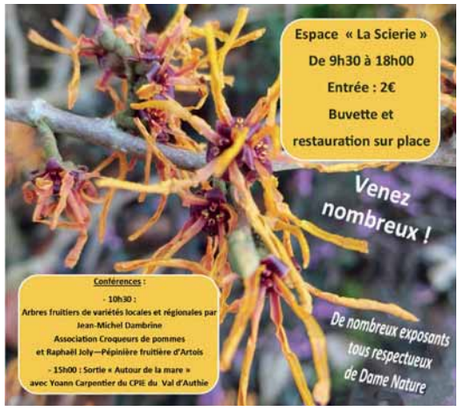
Découvrez les nouveaux parcours du Trail de la Kilienne. Que vous soyez plutôt branchés trails ou randonnées, vous trouverez forcément chaussure (de course) à votre pied. Des parcours de 8 à 14kms pour les plus grands, ou de 100m à 2kms pour les enfants, vous attendent pour une journée familiale et conviviale.

Un marché de producteurs sera organisé simultanément à l'événement sportif, sur place.

// PAS-EN-ARTOIS
Information et inscription : campagnesartois.fr

SAMEDI 27 SEPTEMBRE À CONCHY-SUR-CANCHE

SOUS LES FEUILLES D'AUTOMNE, LA FÊTE DES JARDINS



Par un dimanche d'octobre, l'Espace de la Scierie se transforme en paradis végétal… Le dimanche 19 octobre 2025, l'Espace de la Scierie (Arras Pays d'Artois) accueillera une nouvelle édition de la Fête des Jardins d'Automne, événement incontournable pour les passionnés de nature et de jardinage.
Près de 40 exposants présenteront leur savoir-faire local autour de plantes, arbres, outils et décorations végétales, dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

Temps forts de la journée :

10h30 : Conférence sur les arbres fruitiers avec Jean-Michel Dambrine et Raphaël Joly.
15h : Sortie naturaliste autour de la mare avec le CPIE du Val d'Authie.

// ESPACE DE LA SCIERIE
Conchy-sur-Canche
de 9h30 à 18h - Entrée : 2 €

© Cocolait

4 ET 5 AVRIL 2026 À VALHUON

ULTRA MARCHE

Après une 10ème édition en 2025 qui restera gravée dans les mémoires avec plus de 2000 participants sur le week-end et une première ultra-marche couronnée de succès avec 915 finishers, l'évènement «Sur les Traces de David» revient en 2026 les 4 et 5 avril. L'ultra-marche prend de l'ampleur le samedi 4 avril avec un parcours de 75 km : une première boucle «dans l'âme du Ternois» avec un passage par l'Abbaye de Belval, une deuxième qui vous emmène vers Monchy-Breton pour profiter d'un ravitaillement chaleureux chez «Tartous et Compagnie» et d'une belle surprise en traversant un lieu historique habituellement fermé au public. La troisième boucle prend la direction des villages de Bours et Marest pour offrir un beau panorama à la Ferme de la Folie. Le dimanche 5 avril, ce sont les parcours de VTT de 20, 40 et 60 km ainsi que la marche/running de 13 km qui attendent les randonneurs. Des sentiers vallonnés, des paysages sublimes, une ambiance de folie et une tartiflette généreuse sont au programme tout au long du parcours et à l'arrivée à Valhuon

// SUR LES TRACES DE DAVID • Inscription entre 6 et 25 € (selon l'âge, la discipline et la distance)

FlorentBurton

Lens-Liévin

RACONTER L'HISTOIRE À L'ÉCRAN
les guerres de tranchées, de Lorette à l'Ukraine

À TRAVERS PROJECTIONS, EXPOSITIONS ET RENCONTRES AVEC DES RÉALISATEURS, DES HISTORIENS, DES JOURNALISTES, CE FESTIVAL D'ÉDUCATION À L'IMAGE OFFRE UN DÉCRYPTAGE ET AMÈNE À RÉFLÉCHIR SUR LA PLACE DES IMAGES DE GUERRE DANS LA SOCIÉTÉ ET LEUR IMPACT SUR NOTRE PERCEPTION DES CONFLITS D'HIER ET D'AUJOURD'HUI.

EN

TELLING THE STORY ON SCREEN: TRENCH WARFARE, FROM LORETTE TO UKRAINE

Through screenings, exhibitions and meetings with filmmakers, historians and journalists, this festival of education in the visual arts offers an insight into the place of images of war in society, and their impact on our perception of conflicts past and present.

Pour cette 2ème édition et à l'occasion du 110ème anniversaire des Batailles d'Artois, le festival *Images de guerre, guerre des images* présente une sélection de films et de documentaires sur les guerres de tranchées.

1915 a été une année charnière qui a vu le développement de cette nouvelle forme de combat. Alors qu'on la croyait appartenir au passé, la guerre de tranchées a fait son retour depuis 2015 en Ukraine, principalement dans la région du Donbass. Au fil des projections et des expositions, découvrez comment les tranchées sont représentées ou reconstituées au cinéma et échangez avec des historiens, des réalisateurs, des reporters de guerre, des chefs opérateurs ou encore des décorateurs de cinéma.

En clôture du festival, à l'occasion des commémorations du 11 novembre, le Mémorial 14-18 Notre-Dame-de-Lorette propose d'entretenir ensemble la flamme du souvenir autour d'une montée aux flambeaux, du Centre d'histoire à l'Anneau de la mémoire, où sera donné un concert symphonique rassemblant 200 musiciens et choristes : un moment émouvant, surprenant et accessible à tous, y compris et surtout aux plus jeunes.

// GRATUIT
Du 7 au 11 novembre
Programmation complète sur imagesdeguerre.fr et sur memorial1418.com

4 adresses incontournables

POUR DES CADEAUX DE NOËL EN CIRCUIT COURT

© Marie Porro

ACHDÉ, LE TRAIT D'UN RÊVE

Derrière le nom Achdé, clin d'œil phonétique à ses initiales, se cache Hugues Delsaut, un homme qui a osé changer de vie. Ancien chef de restaurant, puis cadre dans les télécoms, il quitte le tumulte du monde connecté pour réaliser un vieux rêve : devenir potier. Depuis décembre 2023, Hugues façonne la terre dans son atelier de Warlus, installé dans une ferme rénovée au cœur de la campagne artésienne. Création sur mesure pour un cadeau pas comme les autres, cours de poterie, collaborations locales — comme avec la fleuriste Juliette de la Grange Champêtre à Berneville. Tout est prétexte à faire naître du beau et du lien. À Warlus, Hugues ne fait pas que modeler la terre : il façonne une nouvelle vie, sensible et partagée.

// ACHDÉ
8 bis, rue du château à Warlus
Tél. : +33(0)6 81 53 64 79 - Instagram : ceramicachde

LES FLEURS SAUVAGES

© Marie Porro

Laurine Gossart, fleuriste et floricultrice passionnée, a fait de la création florale et de la culture responsable son métier. Elle cultive des fleurs éthiques de manière respectueuse de l'environnement, en pratiquant le compostage, la réduction des déchets, et en limitant l'utilisation des énergies et de l'eau. Membre du collectif de la Fleur Française, Laurine s'engage à promouvoir les fleurs locales et de saison. Ses bouquets, frais, naturels et champêtres, évoquent avec nostalgie les compositions d'antan. Désormais, Laurine vous accueille dans sa boutique située place du Théâtre à Arras, où vous pourrez découvrir ses créations uniques et pleines de charme.

// LES FEUILLES SAUVAGES
18, place du Théâtre à Arras
Tél. : +33(0)6 38 47 37 42 • lesfeuillessauvages.com • Instagram : les.feuilles.sauvages

© Marie Porro

LA CHTITE BIQUETTE TRICOTE VOS HIVERS

Envie d'un cadeau qui réchauffe le cœur et les orteils ? Direction Bours, où les chèvres angora de La Ch'tite Biquette ne produisent pas que des câlins en bêlant, mais aussi un mohair d'une douceur à faire pâlir un pull en cachemire. Ici, chaque écheveau raconte une histoire, celle d'un élevage à taille humaine, de toisons bichonnées et d'un savoir-faire artisanal bien de chez nous. Bonnet tout doux, chaussettes doudou, écharpe nuage ou plaid de sieste assumée… tout est tricoté ou tissé en France, avec amour et sans chichi. C'est beau, c'est chaud, c'est local, et ça fait un cadeau de Noël franchement stylé. Nouveauté : Au Mohair de la Chtite Biquette propose des anniversaires à la ferme.

// AU MOHAIR DE LA CHTITE BIQUETTE
28 rue de Noyelles à Bours
aumohairdelachtitebiquette.fr
accès PMR

FOLLE DE BIJOUX OU L'ART DE CRÉER DES HISTOIRES À PORTER

Entre perles aux reflets nacrés, chaînes dorées et outils soigneusement rangés, Caroline Leroy donne vie à des bijoux comme on écrirait un poème. Architecte d'intérieur pendant dix ans, elle a troqué les plans et les volumes contre les éclats de lumière. Depuis son atelier-boutique, elle imagine des pièces uniques, inspirées par l'Art déco si cher à notre territoire. Mais Caroline ne se contente pas de créer. Elle transmet. Elle ouvre les portes de son atelier à toutes celles et ceux qui veulent renouer avec leurs mains, lors d'ateliers où l'on fabrique, partage, rit et s'émerveille. Un bijou Folle de bijoux, ce n'est pas juste un accessoire. C'est un fragment de soi. Un éclat d'émotion, né au cœur du Pays d'Artois.

// FOLLE DE BIJOUX
15, rue Camille Corot à Arras • Tél. : +33(0)6 61 39 16 50

© Marie Porro

LES PRODUITS 100% CROUSTILLANTS **DU CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA FRITE !**

EMPORTEZ UN SOUVENIR SAVOUREUX DE L'ÉVÉNEMENT LE PLUS DORÉ DE L'ANNÉE ! CASQUETTES, T-SHIRTS, TOTE BAGS, BADGES ET MAGNETS, TABLIERS… LA FRITE DEVIENT UNE STAR À PART ENTIÈRE AVEC UNE COLLECTION DE PRODUITS DÉRIVÉS. QUE VOUS SOYEZ FAN DE MAYO, DE KETCHUP OU SIMPLE FRITOPHILE, AFFICHEZ HAUT ET FORT VOTRE AMOUR DE LA FRITE AVEC STYLE. CES OBJETS COLLECTOR VONT FAIRE FONDRE LES CŒURS… COMME LES FRITES TOUT JUSTE SORTIES DE LA FRITEUSE !

LES CHAUSSETTES *ARCHIDUCHESSE* : 100% *Made In France,* en coton certifié. Pour être certain que les frites de l'archiduchesse ne seront pas trop sèches ou archi-sèches. **LE T-SHIRT :** avec le visuel de l'édition 2025. **LE TOTEBAG** pour pavaner en mode shopping. **LES BIJOUX** (broches, boucles d'oreilles) crées pour l'occasion par la jeune artiste Designer arrageoise Téa Laurent. **LE TABLIER** pour se mettre dans la peau d'un champion du monde de la frite. **LA CASQUETTE,** accessoire de mode indispensable. Et pour les collectionneurs : **LE MAGNET** et la **MONNAIE DE PARIS** aux couleurs de la frite ! Et bien d'autres choses à venir encore ! Pour adopter le total look : rendez-vous à la boutique officielle du championnat du Monde la Frite le 27 septembre ou à la boutique de l'Hôtel de ville si vous avez manqué l'événement.

INFOS PRATIQUES

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, 62000 Arras
Tél. : +33 (0)3 21 51 26 95
contact@arraspaysdartois.com
• Ouvert tous les jours de l'année, sauf à Noël et le jour de l'An.
• Du lundi au dimanche : 9h30 -12h30 et 14h -18h

BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DU TERNOIS
1 place de l'Hôtel de Ville
62130 Saint-Pol-sur-Ternoise
Tél. : +33 (0)3 21 47 08 08
contactsaintpol@arraspaysdartois.com
• Du lundi au vendredi : 10h00 -12h et 14h -17h30
• Samedi : 10h -12h
• Fermé les jours fériés

BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE SUD ARTOIS
10, place Faidherbe - 62450 Bapaume
Tél. : +33 (0)3 21 59 89 84
contactbapaume@arraspaysdartois.com
• Du 1er octobre au 31 mars : du mardi au vendredi : 10h-12h et 14h-18h
• Du 1er avril au 30 septembre : du mardi au samedi : 10h-12h et 14h-18h
• Fermé le lundi, les jours fériés

OFFICE DE TOURISME DES CAMPAGNES DE L'ARTOIS
1050, avenue François-Mitterrand
62810 Avesnes-le-Comte
Tél. : +33 (0)3 21 220 200

SIÈGE
29, rue des Rosati - 62000 Arras
arraspaysdartois.com

Billetterie en ligne

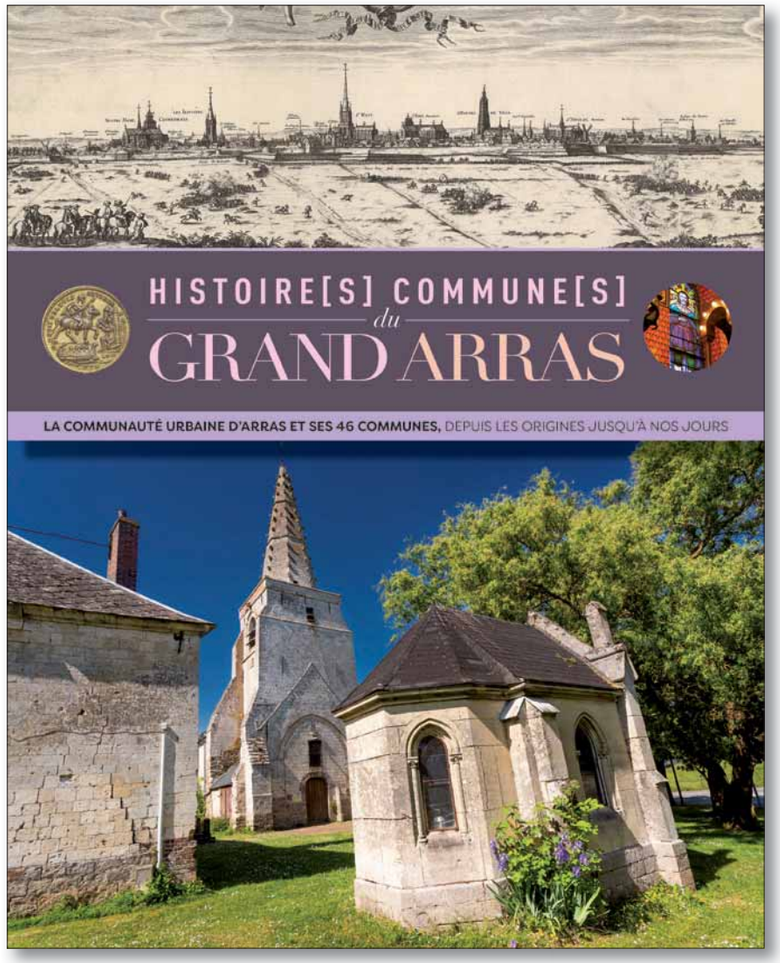
Envie de suivre une visite ce week-end mais pas le temps de vous en occuper ? L'Office de Tourisme Arras Pays d'Artois vous offre la possibilité d'effectuer vos réservations directement en ligne, sur le site **www.arraspaysdartois.com**. En seulement quelques clics, organisez votre programme et libérez-vous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

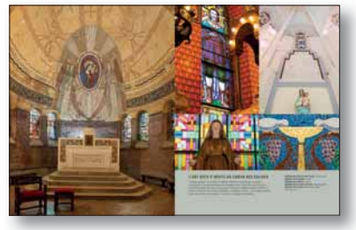
ARRAS PAYS D'ARTOIS *Le magazine*

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 : Cituation & Ensemble • Arras Tél. : 03 21 71 53 33
Rédaction : Claire Decraene, Denis Cordonnier, Marie Porro, Marie-Laure Fréchet, Joffrey Levalleux, Léa Sikora, Anatole Dewitt
Conception graphique : Denis Cordonnier, Jean Philippe Devulder
Mise en page : Denis Cordonnier, Jean Philippe Devulder
Visuel de couverture : Denis Cordonnier
Date de publication : Août 2025
ISSN en cours

Retrouvez-nous sur Facebook, Instagram, Linkedin





240 PAGES / PLUS DE **400 PHOTOS ET ILLUSTRATIONS**

LE LIVRE ÉVÉNEMENT

QUI CÉLÈBRE PLUS DE 2000 ANS D'HISTOIRE ET 60 ANS D'INTERCOMMUNALITÉ

29,90 €
PARUTION LE 19 SEPTEMBRE
En vente dans les boutiques d'Arras Pays d'Artois Tourisme :
• Hôtel de Ville d'Arras
• Carrière Wellington

By ARRAS PAYS D'ARTOIS Tourisme
Arras Communauté Urbaine

LA CHRONOLOGIE HISTORIQUE EN 11 CHAPITRES
Depuis le Paléolithique, jusqu'à nos jours, l'ouvrage raconte plus de 2000 ans de civilisation, organisés en douze chapitres chronologiques correspondant aux périodes marquantes du territoire et de la grande Histoire.

PLUS DE 50 THÉMATIQUES ÉCLAIRÉES PAR L'EXEMPLE DANS LES COMMUNES
Témoignages archéologiques, traces gallo-romaines, vestiges d'abbayes, résidences seigneuriales, ressources paysagères, patrimoine rural emblématique, édifices remarquables, documents précieux... Une cinquantaine d'éclairages sur les faits marquants, les thématiques singulières et le patrimoine du territoire sont développés et illustrés en s'appuyant sur les traces historiques et les exemples emblématiques des histoires communales.

UN ATLAS HISTORIQUE ET PATRIMONIAL DES COMMUNES
Le livre consacre tout un chapitre d'une cinquantaine de pages à un atlas illustré, détaillant, commune par commune, les principaux points marquants de son histoire, de son patrimoine, de son environnement naturel, de ses légendes et de ses traditions.

Région Hauts-de-France

Arras Communauté Urbaine

Ville d'ARRAS

Blanc de Boeuf

NORD DE FRANCE

HEDmag
FABRICANT DE COMMERCE MOBILE

GROUPE ADVITAM

Desmazières
An Agrico company.

VITO FRANCE

La Baleine

Vitalis

Bénédicta

cnipt Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre

BFM GRAND LILLE

ici Nord