

AUTOMNE-HIVER 2026/2027

ARRAS PAYS D'ARTOIS

Le magazine

ARRAS FILM FESTIVAL, VILLE DE NOËL :

DEUX MOIS DE SUNLIGHTS ET DE TAPIS ROUGES

PRÉPARATIFS :
**110^{ÈME} ANNIVERSAIRE
DE LA BATAILLE D'ARRAS**

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

© Julien Mellin / Ville d'Arras

TÊTE D'AFFICHE 8 | PATRIMOINE 16 | ÉVASION 34 | ART DE VIVRE 41 | TEMPS FORTS 50 | AGENDA 58



Prague, République Tchèque



Marrakech, Maroc


**Aéroport
de Lille**



Bari, Italie

Prolongez l'expérience au-delà d'Arras



Athènes, Grèce



À 30 minutes d'Arras, l'Aéroport de Lille est un véritable atout pour découvrir le territoire ! Avec jusqu'à 60 destinations proposées en été partout en Méditerranée, il est un outil précieux pour votre séjour. Que vous arriviez pour découvrir la richesse des Hauts-de-France ou que vous souhaitiez prolonger votre voyage vers la Côte d'Azur, l'Espagne, ou vous accorder une pause ensoleillée au Maghreb ou dans les îles grecques... choisissez votre prochaine destination au départ de Lille !

Plus d'informations sur :
lille.aeroport.fr

BIENVENUE



© MAES Architectes Urbanistes

Fondée au VII^e siècle, sur la colline de la Madeleine, autour de laquelle se développe la ville médiévale, l'abbaye **bénédictine Saint-Vaast d'Arras** connaît un millénaire de croissance et de remaniements avant de faire l'objet d'une reconstruction intégrale à partir de 1746, pour donner naissance à l'édifice **bénédictin** le plus important du XVIII^e siècle en France (220 m de long sur 80 m de large). Le plus grand chantier arrageois du siècle des Lumières, constituera aussi le plus grand chantier de rénovation patrimoniale de la décennie en cours, dont le financement sera partagé entre les investisseurs publics et le groupe hôtelier HPC, qui occupera une partie de l'édifice avec un hôtel de luxe (illustration ci-dessus).

L'ART DE PARTAGER L'HÉRITAGE *une question de savoir-vivre*

UNE ABBAYE ROYALE FONDÉE IL Y A PRÈS DE 1 500 ANS, **UN BEFFROI*** ET UN **HÔTEL DE VILLE GOTHIQUE** APPROCHANT LE DEMI-MILLÉNAIRE, **UNE CITADELLE* VAUBAN** ÉDIFIÉE SUR ORDRE DE LOUIS XIV, **DEUX PLACES BAROQUES** DÉMESURÉES POUR "ÉCOULER" LES RICHESSES DE LA CAMPAGNE, UNE VILLE MÉDIÉVALE PRESQUE **ENTIÈREMENT RÉINVENTÉE AU XVIII^e SIÈCLE** POUR "ÉTALER" CES MÊMES RICHESSES... LA CAPITALE ARTÉSIENNE N'A JAMAIS RENONCÉ, AU FIL DE L'HISTOIRE, À ENTREtenir OU RECONSTRUIRE SON PATRIMOINE, FUT-CE APRÈS LES DESTRUCTIONS DE LA PREMIÈRE GUERRE MONDIALE (90% DES BÂTIMENTS TOUCHÉS). IL EN RÉSULTE, AU FIL DES SIÈCLES, **UNE CONCENTRATION DE MONUMENTS HISTORIQUES HORS DU COMMUN**. AUTANT DE PATRIMOINE(S) À PRÉSERVER ET À FAIRE VIVRE AUJOURD'HUI. **EN MOINS D'UN QUART DE SIÈCLE**, LA CAPITALE ARTÉSIENNE AURA NON SEULEMENT RÉNOVÉ LA TOTALITÉ DE SES MONUMENTS ET SITES EMBLÉMATIQUES (LIRE PAGES 7 ET 24 À 27), MAIS ELLE AURA ÉGALEMENT **RENOUVELÉ LES GRANDS ÉVÉNEMENTS ET LES PETITS PLAISIRS QUOTIDIENS** QUI FONT AUSSI SA RÉPUTATION (PAGES 8 À 15 ET 50 À 60), POUR **PARTAGER SON HÉRITAGE** AVEC LES VISITEURS D'UN JOUR, D'UN WEEK-END OU D'UNE VIE. **BIENVENUE DANS LE PATRIMOINE VIVANT.**

* Inscrit sur la Liste du patrimoine mondial de l'Unesco



FILMOGRAPHIE

Réalisatrice

2004 *Quand la mer monte*
2013 *Henri*
2016 *Nulle part en France*
(documentaire)
2023 *La Fiancée du poète*

Actrice

(sélection)

- 1985
Sans toit ni loi
Agnès Varda
- 1993
Germinal – Claude Berri
- 1995
Le Bonheur est dans le pré
Étienne Chatiliez
- 2001
Le Fabuleux Destin d'Amélie Poulain
Jean-Pierre Jeunet
- 2008
Séraphine
Martin Provost
- 2009
Micmacs à tire-larigot
Jean-Pierre Jeunet
- 2012
Camille redouble
Noémie Lvovsky
- 2015
Le Tout Nouveau Testament
Jaco Van Dormael
- 2018
I Feel Good
Benoît Delépine & Gustave Kervern
- 2024
Je ne me laisserai plus faire
Gustave Kervern
- 2027
Le faux soir
Michaël R. Roskam

© Aurélie Lamachère

L'INVITÉE

YOLANDE MOREAU

COMÉDIENNE ET RÉALISATRICE, TROIS FOIS CÉSARISÉE,
AMOUREUSE DES PAYSAGES ET DES VISAGES DU NORD

ON LA CONNAÎT D'ABORD À L'ÉCRAN, DES **DESCHIENS** AU **FABULEUX DESTIN D'AMÉLIE POULAIN**, JUSQU'À **SÉRAPHINE**, QUI LUI VALUT LE CÉSAR DE LA MEILLEURE ACTRICE EN 2009. ON OUBLIE PARFOIS QU'ELLE EST AUSSI RÉALISATRICE. SON PREMIER LONG MÉTRAGE, **QUAND LA MER MONTE**, CORÉALISÉ AVEC GILLES PORTE D'APRÈS SON SPECTACLE **SALE AFFAIRE**, RACONTE L'HISTOIRE D'UNE COMÉDIENNE EN TOURNÉE DANS LE NORD QUI TOMBE AMOUREUSE D'UN PORTEUR DE GÉANTS. DOUBLEMENT RÉCOMPENSÉ AUX CÉSAR (MEILLEUR PREMIER FILM ET MEILLEURE ACTRICE), **QUAND LA MER MONTE** RESSORT CETTE ANNÉE DANS UNE VERSION RESTAURÉE, ET SERA PRÉSENTÉ À L'**ARRAS FILM FESTIVAL**, OÙ UNE EXPOSITION LUI SERA ÉGALEMENT CONSACRÉE. BRUXELLOISE PUR SUCRE, YOLANDE MOREAU N'A JAMAIS CESSÉ D'ARPENTER ET DE FILMER NOTRE RÉGION. **DE LA CÔTE FLAMANDE JUSQU'À ROCLINCOURT**, AU CŒUR DU GRAND ARRAS, ELLE DIT Y RECONNAÎTRE, CHEZ LES GENS DU NORD, UN PEU DE SA BELGIQUE. **RENCONTRE.**

“C'est assez étonnant, les géants dans le Nord. La première fois que je les ai vus, je n'en revenais pas : il y a bien sûr les géants eux-mêmes, mais aussi les gens qui suivent derrière, les fanfares qui vont avec. Tout cela est très émouvant.”

♦ VINGT-DEUX ANS APRÈS SA SORTIE, **QUAND LA MER MONTE** REVIENT SUR GRAND ÉCRAN, DANS UNE VERSION RESTAURÉE QUI SERA PROJETÉE LORS DE LA PROCHAÎNE ÉDITION DE L'ARRAS FILM FESTIVAL, EN NOVEMBRE. QUEL REGARD PORTEZ-VOUS SUR CE FILM – VOTRE PREMIER EN TANT QUE RÉALISATRICE ?

D'abord, je suis très heureuse qu'il ait été restauré : sans ça, c'est un film qui passait à la trappe, qui n'existait plus tellement. Je l'ai revu récemment, et j'en suis ressortie très émue. Mais mon émotion tenait surtout aux souvenirs, aux circonstances dans lesquelles on l'a fait... c'est-à-dire, avec des bouts de ficelle ! L'équipe avait accepté d'être payée à 40 % du tarif syndical. C'est un truc qu'on ne peut pas faire deux fois. Le film a marché, et la production a pu payer tout le monde normalement ensuite – parce que c'est un travail, et qu'il faut le respecter. Mais ce manque de moyens nous a obligés à une grande inventivité durant toute la création du film, qu'il s'agisse des choix de mise en scène ou de la musique. Et puis, en le revoyant, me

sont revenus les gens qui ont disparu depuis. Ce sont ces souvenirs-là et les moments partagés avec l'équipe qui sont remontés. Sinon, pour en revenir à cette version restaurée, je dois dire que l'image est très belle. Et que c'est un film, notamment dans ce qu'il raconte, qui n'a pas vieilli.

♦ À L'ORIGINE DU FILM, IL Y A UN SPECTACLE : **SALE AFFAIRE**. VOUS L'AVEZ ÉCRIT POUR PARLER DU VIDE, DE LA FOLIE ORDINAIRE, DE LA DIFFICULTÉ D'EXISTER...

Tout ça imprégnait le spectacle, en effet. Mais le film, c'est d'abord une histoire d'amour – un peu comme une parenthèse – vécue par Irène, une femme qui vieillit. Sur sa route, elle croise ce porteur de géants qui a, lui aussi, des fragilités et des rêves ; à travers son géant, on sent qu'il porte quelque chose d'autre. C'est assez étonnant, les géants dans le Nord. La première fois que je les ai vus, je n'en revenais pas : il y a bien sûr les géants eux-mêmes, mais aussi les gens qui suivent derrière, les fanfares qui vont avec. Tout cela est très émouvant.

YOLANDE MOREAU

♦ PUISQUE VOUS PARLEZ DE RÊVE : VOUS AVEZ RACONTÉ QUE, PENDANT L'ÉCRITURE DE *QUAND LA MER MONTE*, VOUS ÉCOUTIEZ UNE CHANSON DE BREL, DONT LES PAROLES (« RÊVER UN IMPOSSIBLE RÊVE ») AVAIENT FINI PAR DEVENIR L'ÂME DU FILM...

En tout cas, le titre de la chanson – *La quête* – en est le fil rouge. Parce qu'Irène, elle a une véritable quête qui est l'amour. Je crois qu'on est tous en quête de quelque chose. Devenir comédienne, par exemple, c'est déjà une quête. On a envie d'exprimer ce qu'on a au fond de soi, comme le ferait un peintre. Ça peut être un mal de vivre, parfois. Ou encore l'envie de broser le monde dans lequel on vit.

♦ VOUS CONNAISSEZ BIEN L'ARRAS FILM FESTIVAL. VOUS Y ÉTIEZ NOTAMMENT VENUE EN 2013 PRÉSENTER *HENRI*, DEVANT UNE SALLE OÙ SE TROUVAIENT BEAUCOUP DE VOS FIGURANTS ET TECHNICIENS. « C'EST NOTRE FÊTE CE SOIR ! », AVIEZ-VOUS LANCÉ EN MARGE DE LA PROJECTION. QUEL SOUVENIR GARDEZ-VOUS DE CETTE SOIRÉE ?

Un excellent souvenir ! J'aime beaucoup ce festival. J'y avais également fait une belle interview avec Xavier Leherpeur, qui allait vraiment au cœur des choses. Et présenter *Henri* comptait énormément pour moi. Quand j'ai dit cette phrase, ce n'était pas un slogan : un film, c'est le travail d'une équipe. On est aux manettes d'une idée, d'un scénario, bien sûr, mais le film, c'est la réalisation de tout un collectif. Dans la salle, je voyais plein de têtes que je connaissais. En plus, ce film, on l'avait tourné dans le coin, avec notamment une scène à Roclincourt. Je connais bien la région et les gens d'ici. Récemment, lors du tournage de *Je ne me laisserai plus faire*, le film de Gustave Kervern,

j'ai retrouvé Gervais Martel. Vingt ans plus tôt, il m'avait bien aidée sur *Quand la mer monte*, pour une scène qu'on avait tournée dans son club, à Lens. Il est très chouette, ce monsieur !

♦ QU'EST-CE QUI VOUS RAMÈNE SI SOUVENT SUR NOS TERRES ?

La proximité avec la Belgique, déjà. Mais je ne parle pas seulement de géographie. Je parle surtout d'état d'esprit. Ici, je vois des gens généreux, simples, conviviaux. J'aime tourner avec les gens du cru : pour le défilé des géants de *Quand la mer monte*, on avait fait venir des carnavaleux de Dunkerque ; pour *Henri*, les comédiens de l'Oiseau-Mouche, une compagnie roubaisienne.

♦ ENFIN, UN MOT POUR LES SPECTATEURS QUI VIENDRONT À VOTRE RENCONTRE EN NOVEMBRE POUR (RE)VOIR LE FILM ET DÉCOUVRIR L'EXPOSITION QUI LUI SERA CONSACRÉE...

Je voudrais leur dire que je suis à la fois heureuse et émue à l'idée de passer un moment avec eux à cette occasion. D'autant plus dans un contexte qui est un peu angoissant pour le cinéma, avec une élection présidentielle qui se profile en France – et certains qui parlent de supprimer le CNC (le Centre national du cinéma, soutien économique majeur des films et des exploitants, ndlr). Aujourd'hui, les films dits « du milieu » ont du mal à se monter. Paradoxalement, les gros budgets sont parfois plus faciles à financer. Alors c'est une chance d'avoir des festivals comme celui-ci – et des festivaliers passionnés – pour faire vivre ce cinéma-là.

Donc, rendez-vous à l'Arras Film Festival !



© Aurélie Lamachère

EN NOVEMBRE PROCHAIN, YOLANDE MOREAU SERA PRÉSENTE AU ARRAS FILM FESTIVAL À L'OCCASION DE LA PROJECTION DE *QUAND LA MER MONTE*, DANS SA VERSION RESTAURÉE.

SOMMAIRE



3/ L'INVITÉE

YOLANDE MOREAU, comédienne et réalisatrice, trois fois césarisée,oureuse des paysages et des visages du Nord

6/ C'EST TOUT NEUF

7/ ATTRACTIVITÉ

8/ TÊTE D'AFFICHE

LE CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA FRITE
Arras a toujours autant la frite... de compétition

16/ PATRIMOINE

16/ LES 110 ANS DE LA BATAILLE D'ARRAS
labellisent leur patrimoine

24/ ABBAYE SAINT-VAAST, BEFFROI,
ÉGLISES DU PAYS D'ARTOIS
Les piliers du patrimoine en chantiers

28/ NOUVELLES ARCHIVES DÉPARTEMENTALES
Un accès direct à la Mémoire de notre territoire

30/ DONJON DE BOURS :
dans les pas du temps au cœur d'un jardin
médiéval retrouvé

32/ L'ANCIENNE RÉSIDENCE DE L'ÉVÊQUE
s'offre une nouvelle vie

33/ L'APPLI POUR TOUT SAVOIR
SUR LES "VILLAGES PATRIMOINE®"

34/ ÉVASION

34/ BULLECOURT 1917,
l'Histoire à hauteur d'homme

34/ L'ARTOIS CÔTÉ GRAND AIR
Les spots de plein-air

36/ LES ATTRACTIONS INDOOR
pour se dépenser et s'amuser au chaud

39/ LA FERME DES SORCIERS
en harmonie avec le vivant

40/ ÉVASION en bref

41/ ART DE VIVRE

41/ LE MENU DE NOËL DU PAYS D'ARTOIS
par Alexandre Nowak

46/ L'EXCELLENCE DU TERROIR RÉCOMPENSÉE
produits primés au Concours Général Agricole

48/ LA TERRE AIMÉE
Florence Rousseau, paysanne herboriste en Artois

49/ GUILLAUME PROGIN
l'homme qui fait pousser l'art à la campagne

50/ LA SÉLECTION DES ÉVÉNEMENTS AUTOMNE-HIVER

51/ LIEU ATYPIQUE : TARTOUS ET COMPAGNIE

52/ ÉVÉNEMENTS

60/ L'AGENDA EN BREF

61/ À NE PAS MANQUER CHEZ NOS VOISINS

62/ SHOPPING

64/ CONTACTS / INFOS PRATIQUES

C'EST TOUT NEUF



© Aurélie Delforge

SÉGOLÈNE CASSORET, LA DAME AU LION D'ARRAS VOUS OUVRE SA GALERIE

PÉTILLANTE ET SOURIANTE, **SÉGOLÈNE CASSORET A OUVERT SA GALERIE EN FÉVRIER DERNIER.** APRÈS UN PASSAGE REMARQUÉ SUR LA VILLE DE NOËL D'ARRAS, L'ARTISTE ET SON ÉPOUX SE SONT LANCÉS.

La galerie, installée rue Delansorne, à Arras, a une vue directe sur le beffroi. Pas anodin, quand on sait que c'est son lion justement, qui inspire beaucoup Ségolène Cassoret. « *Un 14-Juillet, nous déjeunions face au lion et j'ai eu envie de lui faire vivre des aventures, et de lui donner un rôle. Je voulais en faire une mascotte vivante de la Ville, lui faire vivre des événements emblématiques de la Ville* », raconte l'artiste peintre. Cette Arrageoise emmène donc le lion, et des souris, de la place des Héros, à place Victor-Hugo, mais aussi au Musée des Beaux-Arts. Mais ce qui a dernièrement mis davantage en avant

Ségolène Cassoret et le lion, c'est une toile lui faisant célébrer la victoire en Coupe de France du Racing Club de Lens. Cette toile est tirée à 120 exemplaires, pour fêter les 120 ans du club. Ségolène Cassoret aime aussi sortir de sa galerie et de son atelier, pour aller à la rencontre des enfants, en organisant des anniversaires ou encore en proposant des apéros-peinture.

// GALERIE SÉGOLÈNE CASSORET
60, rue Désiré Delansorne à Arras
Tél. : +33 (0)6 60 62 48 99
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 13h
et de 14h30 à 18h30



© Marie Porro

Depuis le mois de mars, les amateurs de fromage sont ravis de connaître Quentin, le nouveau fromager de la ville. Il sait, avec passion, vous raconter l'histoire de ces fromages, décrire leur saveur, leurs caractéristiques. Il privilégie le contact, l'échange pour pouvoir conseiller au mieux la clientèle. Une large gamme de qualité, souvent des appellations d'origine contrôlées, des productions fermières, fromages locaux, régionaux et même internationaux sont proposés. Un rayon crèmerie, tout aussi savoureux (yaourt fermier, crème fraîche,...), est également présent, complété par une petite épicerie. A vos papilles.

// LE PRÉ CARRÉ
13, rue d'Arras à Saint-Pol-sur-Ternoise
Tél. : +33 (0)3 91 88 80 06

LE COMPTOIR DE L'ESTAMINET



© Marie Porro

À deux pas de sa brasserie L'Estaminet, Christophe, figure bien connue des Arrageois, ouvre une nouvelle adresse pleine de caractère : Le Comptoir de l'Estaminet. Dans cette boutique de souvenirs, Arras et les Hauts-de-France se racontent avec humour, goût et authenticité. On y retrouve le textile décalé du Gallodrome, mais aussi des produits locaux : bières, chocolats Les Rats d'Arras, spécialités autour de l'endive... Une halte idéale pour repartir avec un morceau du territoire.

// LE COMPTOIR DE L'ESTAMINET
Place des Héros, à Arras
Tél. : +33 (0)3 21 23 07 33

ATTRACTIVITÉ

MONUMENTAL 130 MILLIONS D'EUROS INVESTIS DANS LE PATRIMOINE



© Bruno Fortier / Jeudi.Wang

EN À PEINE UNE DÉCENNIE (2023-2032), LE PATRIMOINE HISTORIQUE DE LA CAPITALE ARTÉSIENNE AURA BÉNÉFICIÉ DE 130 MILLIONS D'EUROS D'INVESTISSEMENTS DANS LA RÉNOVATION ET L'AMÉNAGEMENT DE SES FLEURONS CULTURELS ET TOURISTIQUES.

“À tout Seigneur, tout honneur”, c'est le chantier pharaonique de rénovation-transformation de **l'Abbaye Saint-Vaast** (lire page 24) qui tire vers le haut le montant des investissements en cours dans le patrimoine monumental arrageois (60 millions d'euros, répartis à 50/50 entre les partenaires publics et le groupe hôtelier HPC).

Le nouveau site des **Archives départementales du Pas-de-Calais**, inauguré au printemps dernier (lire page 28), arrive en deuxième position avec un budget de 36 millions d'euros.

Ces deux chantiers majeurs seront très vite relayés par le projet de réaménagement et d'embellissement de **la Grand'Place d'Arras** (illustration ci-dessus), qui vient d'être dévoilé en juin 2026 : 1,8 hectares recouverts de pavés et de pierre bleue, des dizaines de candélabres Belle Époque, un miroir d'eau rafraîchissant, une végétation mobile, un mobilier urbain contemporain, un parking souterrain de 700 places entièrement remanié...

mobiliseront 30 millions d'euros, financés sur 5 ans par la Communauté Urbaine d'Arras (2027 à 2031). Une belle décennie qui fait suite à près de 15 années menées au même rythme (2010-2025), durant lesquelles la transformation de **la citadelle** et du **Grand Quartier des casernes** a suscité près de 200 millions d'investissements (publics et privés confondus), pour transformer les friches militaires en quartier tertiaire et résidentiel d'exception.

Loin d'être un fardeau, ces montants colossaux sont considérés ici, comme un investissement dans l'art de vivre, fer de lance de l'économie arrageoise. Un enjeu stratégique autant que naturel, pour la ville qui affiche **la plus grande concentration de monuments historiques du pays** (proportionnellement à sa surface : 228 monuments inscrits pour 1200 ha) et s'enorgueillit d'être **la seule ville française comptant 3 sites inscrits sur la liste du Patrimoine mondial de l'Unesco.**

UN TRAIN DIRECT ARRAS-AMSTERDAM POUR 19 EUROS



© Go Volta

Si la capitale des Pays-Bas était déjà parfaitement accessible en train depuis Arras (13 allers et 12 retours quotidiens en TGV), avec un temps de parcours variant de 3h30 à 5h00 selon les correspondances, la nouveauté offerte par la compagnie **GoVolta** consiste à proposer un trajet direct quotidien, sans changement de gare ni de train, à un tarif défiant toute concurrence : **19 euros l'aller simple (38 euros l'aller-retour).** La ligne, dessert également Gand, Anvers, Roosendaal, Rotterdam, La Haye, Haarlem, avant d'arriver à Amsterdam... où une correspondance est possible pour poursuivre le périple jusqu'à Berlin. Le trajet jusqu'à Amsterdam avec ce train classique ne sera, finalement, pas beaucoup plus long qu'en TGV : 5h30 environ départ d'Arras à 17h53, arrivée à Amsterdam à 23h30 ; retour depuis Amsterdam à 8h00, arrivée à Arras avant 14h00. Plus aucune raison, donc, de prendre la voiture, pour visiter les anciennes capitales des Pays-Bas espagnols, de l'Artois à la Hollande, et inversement, d'autant que le voyage peut commencer ou finir à Paris, toujours sans changement de train. Premier départ à Arras : le lundi 14 décembre 2026.

// Govolta.fr



TÊTE D'AFFICHE FRITES EN OR



TÊTE D'AFFICHE



Samedi 26 septembre 2026

CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA FRITE ARRAS A TOUJOURS AUTANT LA FRITE... DE COMPÉTITION

EN

WORLD FRENCH FRY
CHAMPIONSHIP
ARRAS IS STILL ON TOP
FORM... FOR COMPETITION!

On September 26, Arras will once again transform into the French fry capital of the world. Competitions, tastings, entertainment, brass bands, and a grand Fries Mix evening on the Grand'Place: the 4th edition promises a day as delicious as it is festive.

LE 26 SEPTEMBRE, ARRAS SE TRANSFORMERA UNE NOUVELLE FOIS EN CAPITALE MONDIALE DE LA FRITE. COMPÉTITIONS, DÉGUSTATIONS, ANIMATIONS, FANFARES ET GRANDE SOIRÉE MIX FRITE SUR LA GRAND'PLACE : LA 4^{ÈME} ÉDITION PROMET UNE JOURNÉE AUSSI GOURMANDE QUE FESTIVE.

45 PRÉTENDANTS

À Arras, la rentrée a désormais un goût de frite. **Organisé par Arras Pays d'Artois Tourisme, le Championnat du monde de la frite** est devenu, en seulement trois éditions, un rendez-vous incontournable. L'an dernier, près de 70 000 visiteurs ont

envahi les places d'Arras pour assister aux épreuves. Une réussite qui confirme le rayonnement d'un championnat devenu la vitrine mondiale de la frite. Cette année, 46 candidats tenteront de décrocher l'un des prestigieux titres. Aux côtés des Français, 12 concurrents



© Droits réservés

LOÏC BALLET PRÉSIDENT

Journaliste et chroniqueur culinaire de l'émission *Télématin* sur France 2, **Loïc Ballet** suit de près le Championnat du Monde de la Frite depuis ses débuts (ici en compagnie de Jean-Paul Dambrine (*Friteries Sensas*), en 2024. Il sera Président des jurys 2026.



© Axel Willerval



© Droits réservés

NORA HAMZAWI SUCCÈDE À DAPHNÉ BÜRKI DANS LE RÔLE DE MARRAINE

Humoriste reconnue par ses pairs comme par le grand public (deux spectacles nommés aux Molières dans la catégorie meilleur spectacle d'humour), actrice (*Swann d'or* de la meilleure actrice à Cabourg), chroniqueuse à la radio et à la télévision (France Inter, Quotidien, Le Grand Journal...), auteure de plusieurs ouvrages (parmi lesquels *30 ans dont 10 ans de thérapie*, vendu à plus de 70 000 exemplaires), **Nora Hamzawi** a récemment fait son *comming out* de dévoreuse de frites, dans une interview accordée au journal le Parisien (septembre 2025). Un aveu qui lui a valu d'être sollicitée pour succéder à **Daphné Bürki**, marraine de l'édition 2025.

étrangers feront le déplacement : trois Néerlandais, cinq Belges, deux Allemands, un Suisse et un Espagnol. Tous partageront la même ambition : convaincre un jury d'experts que leur frite est la meilleure du monde.

DE NOUVELLES TÊTES

Après **Daphné Bürki**, marraine de l'édition 2025, c'est l'humoriste **Nora Hamzawi** qui accompagnera cette quatrième édition. Aux commandes de la journée, **Vincent Ferniot**, journaliste gastronomique, auteur et animateur passionné par les terroirs et le patrimoine culinaire, partagera le micro avec la journaliste et animatrice **Valentine Sled**. Ensemble, ils feront vivre les épreuves au plus près des candidats. Les jurys seront présidés par **Loïc Ballet**, journaliste et chroniqueur culinaire de l'émission *Télématin* sur France 2. Au-delà de la compétition, le championnat est aussi une immense fête populaire. Toute la journée, les visiteurs pourront évidemment déguster des frites, découvrir les produits des partenaires et des producteurs locaux, profiter des animations pour petits et grands et vibrer au rythme des fanfares qui animeront la Grand'Place. Et parce qu'une telle journée mérite un final à la hauteur, les festivités se prolongeront sur la piste de danse pavée avec le Mix Frite !

TROIS NOUVEAUX CHALLENGES

Les épreuves se succéderont en public tout au long de la journée sur la Grand'Place. Les catégories incontournables seront bien sûr de retour : **frite authentique**, **frite familiale**, **frite du monde**, **saucis frite** et **frite espoir**, destinée aux élèves des lycées hôteliers et écoles de cuisine. L'édition 2026 innove avec trois nouvelles compétitions. La première mettra à l'honneur **les chips artisanales**, un savoir-faire en plein renouveau. La deuxième promet déjà de beaux moments de suspense : **la Battle des Champions** réunira les champions et vice-champions de la catégorie "Frite authentique" des trois précédentes éditions. Enfin, **le prix Clusius** mettra à l'honneur les candidats "fondus de pomme de terre".

TÊTE D'AFFICHE



© Axel Willerval



© Axel Willerval



© Jannick Henneuse

CHIPS ARTISANALES : UNE ÉPREUVE CROUSTILLANTE

Grande nouveauté de cette 4^{ème} édition, la **catégorie Chips artisanales**. Partout en France, des producteurs de pommes de terre transforment eux-mêmes leur récolte et créent des chips artisanales qui racontent un terroir, une variété et une façon de cultiver. Délicatement salées ou subtilement parfumées aux herbes, aux épices ou aux aromates, elles

revendiquent avant tout une chose : préserver le goût de la pomme de terre. C'est cette nouvelle génération de chips que mettra à l'honneur cette catégorie inédite du Championnat du monde de la frite. Épaisseur de coupe, croustillance, cuisson, assaisonnement, qualité de la pomme de terre... les candidats devront maîtriser chaque détail pour séduire le jury. Une épreuve qui célèbre une autre façon de sublimer le tubercule.

UN PROGRAMME ALLÉCHANT

POUR LES GRANDS ET LES PETITS.

LES COMPÉTITIONS

Venez soutenir les candidats !

LE MATIN

Scène 1 : Catégorie *Frite espoir*

Scène 2 : Catégorie *Sauce frite*

Scène 1 : Catégorie *Frite familiale*

Scène 2 : Catégorie *Chips*

L'APRÈS-MIDI

Scène 1 : Catégorie *Frite du monde*

Scène 2 : *Battle des Champions*

Scènes 1 et 2 :

Catégorie *Frite authentique*

19h00 - scène 1 :

Cérémonie des Trophées

MASTERCLASS

Scène 3

• *Go'frite* par Fanny Bouyagui

LA FRITE ACADEMY

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

LES ANIMATIONS

POUR LES ENFANTS

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

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

Cette année, Radio contact animera la fin de soirée avec le Mix Frite de 20h à 21h30



LA BATTLE DES CHAMPIONS : ILS REMETTENT LEUR TITRE EN JEU

Ils ont déjà connu le goût de la victoire. Ils reviennent cette année pour une confrontation de haut niveau. **La Battle des champions** réunira les meilleurs spécialistes de la frite authentique des précédentes éditions. **Aurèle Mestré**, champion 2023, **les frères Laigo**, sacrés en 2024, **Siem Van Bruggen**, champion 2025, retrouveront leurs anciens rivaux **Nilufer Bahadir** (La frite d’or), vice-championne 2023, **Armand Broutier** (O’Gras de Bœuf), vice-champion 2024, et **Jean-Philippe Covic**, vice-champion 2025. Le temps d’une épreuve, les compteurs seront remis à zéro. Une véritable finale des finales entre les meilleurs spécialistes de la frite.

LE PRIX CLUSIUS : CÉLÉBRER LA POMME DE TERRE AVANT LA FRITE

Une grande frite commence toujours par une grande pomme de terre. C’est

Aurèle Mestré (à gauche), champion du monde 2023 dans la catégorie frite authentique, **les frères Laigo** (ci-dessus), titrés en 2024 et **Siem Van Bruggen**, tenant du titre (page ci-contre), s’affronteront à l’occasion de **la Battle des champions**.

tout l’esprit du **prix Clusius**, créé cette année en hommage au botaniste arrageois **Charles de l’Écluse, dit Clusius**. Dès le XVI^e siècle, bien avant Parmentier, il fut l’un des premiers à cultiver et à promouvoir en Europe ce tubercule venu du Pérou. Ce prix récompense les candidats qui mettent la pomme de terre au cœur de leur démarche. Ouvert à toutes les catégories du Championnat du monde de la frite, il distingue la qualité gustative de la frite, mais aussi le choix de la variété, son origine, les pratiques culturelles et la cohérence entre le travail du producteur et le résultat dans l’assiette. Plus qu’un trophée, le prix Clusius entend valoriser toute une filière, de la terre jusqu’au cornet de frites, et rappeler que le secret d’une frite d’exception se cultive bien avant la cuisson.

QUE SONT-ILS DEVENUS ?

UN TITRE DE CHAMPION, ÇA CHANGE LA VIE !

REMPORTER UN TITRE DE CHAMPION DU MONDE DE LA FRITE, C’EST BIEN PLUS QU’UNE RÉCOMPENSE. UN AN APRÈS LEUR SACRE À ARRAS, LES LAURÉATS 2025 RACONTENT COMMENT CETTE VICTOIRE A DONNÉ UN NOUVEL ÉLAN À LEUR ACTIVITÉ, À LEUR NOTORIÉTÉ... ET PARFOIS À LEURS PROJETS LES PLUS AMBITIEUX.



FANNY BOUYAGUI

LA “GO’FRITE” SE FAIT UN NOM

Artiste et organisatrice d’événements roubaisienne, Fanny Bouyagui est aussi une passionnée de cuisine. Elle a remporté le titre de Championne du monde de la frite créative 2025 avec une recette épatante.

Le NAME Festival, la Braderie de l’Art, les grandes parades de Lille3000...

On connaît Fanny Bouyagui comme directrice artistique d’Art Point M et créatrice d’événements hors normes. On sait moins qu’elle est aussi une cuisinière passionnée, toujours en quête d’une nouvelle idée à mettre dans l’assiette. Pour le Championnat, elle avait imaginé la Go’frite, une recette inspirée d’un grand classique du dimanche : le poulet-frites. « *C’est une recette assez technique, presque gastronomique* », sourit-elle.

Tout commence par un beau poulet fermier rôti au four avec des aromates. La chair est ensuite effilochée, le jus soigneusement récupéré. Les frites, elles, sont passées au gaufrier, avant d’être replongées dans la friteuse. Au moment du dressage, la gaufre croustillante accueille le poulet, le jus de cuisson et quelques feuilles de salade. Son titre de Championne du monde de la frite créative lui a ouvert des portes inattendues. « *Après le championnat, plein de gens m’ont contactée. J’ai aussi préparé pas mal de Go’frites pour des événements privés. Et puis je suis passée sur France Inter, invitée par Daphné Bürki.* » Au-delà de cette visibilité médiatique, cette victoire lui a permis d’acquérir une nouvelle reconnaissance auprès des chefs et des professionnels de la gastronomie.

SIEM VAN BRUGGEN

UN DESTIN INTERNATIONAL POUR SES FRITES ARTISANALES ET BIO

Originaire des Pays-Bas, où il dirige les friteries Dapp Frietfiets à Utrecht et Leiden, Siem van Bruggen a remporté le titre de Champion du monde de la frite 2025 dans la catégorie Frite Authentique. Pour lui, cette récompense consacre son projet de friterie durable et bio.

Qu’est-ce que le titre de champion du monde a changé pour vous ?

Il a apporté une immense crédibilité à notre démarche artisanale. Remporter le championnat du monde à Arras représente l’aboutissement de notre travail quotidien. Cette victoire a renforcé notre conviction que notre choix de miser sur la qualité, les pommes de terre biologiques et une fabrication entièrement maison, de A à Z, était le bon. La qualité finit toujours par triompher.

Comment ce titre a-t-il été accueilli dans votre ville et votre pays ?

Les réactions à Utrecht et dans toute la Hollande ont été tout simplement extraordinaires. Nous avons reçu d’innombrables félicitations de la part de nos clients, de nos confrères de la restauration et de nos partenaires locaux. La victoire a également bénéficié d’une très large couverture médiatique :

plusieurs journaux nationaux et régionaux, des magazines professionnels ainsi que des plateformes en ligne ont largement relayé notre succès en France. Cela a véritablement remis la culture de la frite artisanale néerlandaise sous les projecteurs.

Ce titre vous a-t-il aidé à développer de nouveaux projets ?

Absolument. Il nous a ouvert de nombreuses portes et a considérablement élargi notre réseau, aussi bien aux Pays-Bas qu’à l’international. Ce titre nous donne un formidable élan pour concrétiser nos projets de développement à l’étranger : notre ambition est d’ouvrir cinq nouveaux établissements au cours des cinq prochaines années. Le prestige du titre de champion du monde nous a également permis de lancer des projets hors de nos frontières, parfois sous notre propre enseigne, comme à Casablanca et, nous l’espérons bientôt, à Paris, ou encore en tant que consultants, par exemple pour un nouveau concept à Dublin. Cette reconnaissance prouve que l’appréciation de la véritable qualité artisanale est universelle.

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

Partenaire de l'événement depuis sa première édition, le Crédit Agricole Nord de France est heureux de renouveler son soutien au Championnat du Monde de la Frite. Ce rendez-vous populaire et fédérateur célèbre un emblème culinaire indissociable de l'identité et de la convivialité de notre région. Premier financeur de l'économie régionale, le Crédit Agricole Nord de France accompagne au quotidien plus d'un million de clients – particuliers, agriculteurs, professionnels, entreprises et collectivités. Partenaire historique du monde agricole et de la filière agroalimentaire, il réaffirme, à travers cet engagement, sa volonté de soutenir les initiatives qui valorisent les savoir-faire locaux, les producteurs et les acteurs qui contribuent au rayonnement du Nord-Pas-de-Calais.

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



La chaîne locale de tous les nordistes. Info, météo, sport, culture... retrouvez chaque jour tous les plus beaux événements nordistes sur BFM Grand Lille.

BFM Grand Lille est diffusée sur le canal 31 de la TNT locale, sur les box opérateurs et sur le digital. Disponible également sur

Molotov TV, sur BFMLille.com, en replay sur la plateforme gratuite VOD RMC BFM PLAY et l'application dédiée.



Radio Contact se positionne comme la radio hits du Nord de la France.

Elle est diffusée dans les régions Nord-Pas-de-Calais, Picardie et Champagne-Ardenne. Elle diffuse les hits du moments, les meilleures classiques dans une énergie positive et rythmée.



TotalEnergies

TotalEnergies est partenaire du Championnat du Monde de la Frite à Arras pour la première fois. Compagnie multi-énergies fortement implantée dans les Hauts-de-France, elle présente une solution concrète d'économie circulaire : recycler les huiles et graisses alimentaires usagées en biocarburants, pour faire voler des avions et rouler des camions.



Partenaire du Championnat du monde de la frite depuis sa création en 2023, la Région Hauts-de-France soutient un événement qui met à l'honneur un symbole fort de son identité. Première région française productrice de pommes de terre, elle valorise à travers ce rendez-vous les savoir-faire de sa filière agricole et agroalimentaire, tout en renforçant l'attractivité touristique, économique et gastronomique des Hauts-de-France.



Le Grand Arras est fier d'accueillir le Championnat du Monde de la Frite, un événement qui contribue au rayonnement international du territoire et valorise son patrimoine. Il s'inscrit pleinement dans la démarche du Projet Alimentaire Territorial, qui réunit une soixantaine d'acteurs locaux afin de soutenir l'agriculture de proximité, améliorer l'alimentation des habitants et encourager une production et une consommation plus responsables.



Attachée à la valorisation de son patrimoine et de son art de vivre unique, **la Ville d'Arras** est fière d'accueillir, dans le cadre historique de sa Grand'Place, le Championnat du monde de la frite, devenu en quelques éditions un rendez-vous incontournable. Véritable événement populaire, il incarne l'attachement du territoire à la gastronomie, au partage et à l'excellence des savoir-faire, et participe désormais pleinement au rayonnement d'Arras, aux côtés de manifestations emblématiques telles que la *Ville de Noël* et le *Main Square Festival*.



62 Pas-de-Calais Mon Département

Construire le Pas-de-Calais de demain.

Mon action est ancrée dans le quotidien. Mes maîtres-mots sont solidarité, proximité, égalité.

Je suis ? Le Département du Pas-de-Calais. La collectivité de l'humain ; des projets et du développement des territoires ; des réussites citoyennes. Enfance, grand âge, handicap, insertion, autonomie, collèges, mobilité, environnement, culture, sport, etc., le Département est présent partout. Présidé par Jean-Claude Leroy, le Conseil départemental s'appuie sur un Projet de mandat qui ne vise qu'un seul objectif : "construire le Pas-de-Calais de demain et garantir l'épanouissement de chacun de ses habitants."



Le CNIPT, interprofession de la pomme de terre de consommation, rassemble tous les acteurs de la filière, de la production au commerce. Il contribue à renforcer sa cohésion et sa compétitivité grâce à la recherche agronomique, au suivi des marchés, à l'accompagnement des professionnels et à la promotion de la consommation en France et à l'international. Partenaire du Championnat du Monde de la Frite à Arras, il valorise un produit emblématique et le savoir-faire de toute une filière.

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





UNE RANDONNÉE CYCLO
EXCELLENTE
POUR LA MÉMOIRE



LA BOUCLE HISTORIQUE DE **LA BATAILLE D'ARRAS À VÉLO**



Au départ de la **Carrière Wellington**, ce parcours à vélo d'une trentaine de kilomètres (balisé "**circuit H1**") vous emmène dans les pas des soldats qui ont combattu les troupes ennemies lors de **l'attaque surprise de la Bataille d'Arras le 9 avril 1917**. Un tracé qui vous conte l'histoire des soldats, heure par heure, jour par jour, en parcourant les cimetières et lieux de mémoire. Une balade émotionnelle dans **l'histoire de la Première Guerre mondiale** qui a profondément marqué les paysages de **l'est du Pays d'Artois**, et qui aujourd'hui, laisse place au souvenir.

By **ARRAS** PAYS D'ARTOIS
Tourisme

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



PATRIMOINE



Le parc et l'œuvre mémorielle (un coquillage du Pacifique en bronze) © Urba Folia

LA CARRIÈRE WELLINGTON S'ENTOURE D'UN PARC MÉMORIEL

pour les 110 ans de la Bataille d'Arras

EN

WELLINGTON QUARRY
SURROUNDS ITSELF WITH
A MEMORIAL PARK FOR
THE 110TH ANNIVERSARY
OF THE BATTLE OF ARRAS

Spring 1917: men from the Pacific carved their names into history and into the Arras chalk, building a massive secret underground base in preparation for the largest surprise attack of the First World War (April 9, 1917). April 2027: to mark the 110th anniversary of the Battle of Arras, the Wellington Quarry, which has honored the memory of this chapter for nearly twenty years, will unveil an unprecedented memorial park. The goals: to strengthen ties of brotherhood with the people of New Zealand and reinforce Arras's position as a hub for remembrance tourism.

PRINTEMPS 1917, DES HOMMES VENUS DU PACIFIQUE GRAVAIENT LEUR NOM DANS L'HISTOIRE ET DANS LA CRAIE ARRAGEOISE, EN AMÉNAGEANT UNE IMMENSE **BASE SECRÈTE SOUTERRAINE**, EN PRÉPARATION DE **LA PLUS GRANDE ATTAQUE SURPRISE DE LA PREMIÈRE GUERRE MONDIALE** (9 AVRIL 1917).
AVRIL 2027, À L'OCCASION DES **110 ANS DE LA BATAILLE D'ARRAS**, LA CARRIÈRE WELLINGTON, QUI CULTIVE LA MÉMOIRE DE CET ÉPISODE DEPUIS PRÈS DE VINGT ANS, INAUGURERA **UN PARC MÉMORIEL SANS ÉQUIVALENT**. OBJECTIFS : RENFORCER LES LIENS DE FRATERNITÉ AVEC LES PEUPLES DU PACIFIQUE ET CONFORTER ARRAS DANS SON RÔLE DE CAMP DE BASE DU TOURISME DE MÉMOIRE.

UNE ENFANCE ARRAGEOISE
Depuis 2009, chaque 9 avril à 6 h 30 (heure de déclenchement de la Bataille d'Arras), un souffle émotionnel force 13 ébranle la **Carrière Wellington**.
À l'occasion de la **cérémonie du lever**

du jour, les photos des tunneliers néo-zélandais qui ornent **le Mur des portraits** semblent s'adresser à nous. "Ces héros nous rappellent avec humilité le sens du mot fraternité", souligne **Frédéric Leturque**, maire d'Arras. Le lien profond



La sculpture mémorielle dédiée aux 43 tunneliers maoris : un waka, pirogue traditionnelle réalisée à partir d'un tronc d'arbre évidé, symbole identitaire des Maoris, conçu par **Eraia Kiel**, directeur général de l'Institut des arts et de l'artisanat maoris de Nouvelle-Zélande © Urba Folia

LA BATAILLE D'ARRAS

La Bataille d'Arras se déroule du 9 avril au 16 mai 1917, le long d'une verticale de 20 km, qui s'étire de Vimy au nord à Bullecourt au sud. Elle est menée par les forces armées britanniques et leurs alliées du Commonwealth, placées sous le commandement du maréchal Haig. Cette bataille de diversion, actée lors de Conférence de Chantilly (novembre 1916), doit faciliter l'offensive des troupes françaises dirigées par le général Nivelle sur le Chemin des Dames (Aisne). Au total, durant trente-neuf jours, les pertes atteignent 159 000 hommes. Soit plus de 4 000 par jour.

qui unit nos deux pays est là sous nos pieds depuis plus de cent ans. Il est de notre devoir de le consolider. Car oublier son passé, c'est se condamner à le revivre." Il y a 110 ans, **la Bataille d'Arras** convoquait le monde entier au nom de la liberté. Grande oubliée des livres d'école mais pas des historiens, cette attaque de diversion sans précédent est aujourd'hui "une porte d'entrée providentielle pour dialoguer avec les peuples. Qu'ils soient du Pacifique ou non", poursuit l'édile. De plus, contrairement à un site de mémoire traditionnel, "on y vient autant pour saluer un acte de bravoure universel que pour honorer la mémoire d'un proche", soutient **Christian Berger**, directeur général d'**Arras Pays d'Artois Tourisme**. Rappelant qu'en ces lieux, "l'intime a autant d'importance que l'officiel."

UN PARC MÉMORIEL CÉLÉBRANT L'ENGAGEMENT INDIVIDUEL ET COLLECTIF

Fruit d'échanges diplomatiques, scientifiques et culturels entre Arras et la Nouvelle-Zélande, le futur Parc mémoriel se veut dès lors très personnalisé. **Le Jardin**

du souvenir accueille depuis 2017 l'œuvre de **Marian Fountain**, *The Earth Remembers* : la silhouette d'un tunnelier creusée dans une coupe des carrières arrageoises. Il sera enrichi de trois œuvres distinctes, toutes de taille XXL. La première, une sculpture en forme de T, sur le modèle de celui de Waihi en Nouvelle-Zélande, rendra **hommage aux 500 tunneliers néo-zélandais**. La seconde, un waka ou pirogue maorie, sera dédié aux **43 tunneliers maoris**. La troisième, un coquillage du Pacifique inspiré de celui retrouvé au pied d'un graffiti signé Solomon Isaac dans la craie des carrières, viendra saluer la mémoire des **3 tunneliers des îles Cook**. Tout cela s'inscrira dans une végétation propice au recueillement. Comme le souligne **Laurence Mortier**, directrice adjointe d'Arras Pays d'Artois Tourisme, "la scénographie de ce futur lieu sollicite les consciences. Le Parc mémoriel est conçu comme une promenade méditative. Un parcours aérien qui complète une expérience touristique sans nulle autre pareille."



Le parcours de visite souterrain de la **Carrière Wellington**, plonge le visiteurs dans les préparatifs de la **Bataille d'Arras**, racontés par ceux qui l'ont vécue © Marie Porro



LA CARRIÈRE WELLINGTON DES CARRIÈRES DE CRAIE AU PARC MÉMORIEL

- **À partir du Moyen Âge** : de nombreuses carrières de craies souterraines sont exploitées en ville et dans les faubourg d'Arras pour la construction des bâtiments et monuments.
- **Décembre 1916 - avril 1917** : 500 tunneliers néo-zélandais, dont une cinquantaine de Maoris, creusent 20 km de galeries, pour relier les carrières entre elles et les aménager en base secrète, capable d'accueillir 24 000 soldats britanniques, pour préparer l'offensive surprise de la Bataille d'Arras.
- **Seconde Guerre mondiale** : les carrières servent d'abris antiaériens à la population.
- **1990** : Alain Jacques, directeur du service archéologique de la ville d'Arras, descend dans les sous-sols par une bouche d'égout située rue de l'Abbé Lemire, en pensant trouver des traces du Moyen Age. Au lieu de ça, il tombe sur des parois remplies de centaines de graffitis britanniques, datant de la Première Guerre mondiale...
- **15 février 2008** : inauguration de la **Carrière Wellington, Mémorial de la Bataille d'Arras**.
- **1 mars 2008** : ouverture au public d'un parcours immersif de 300 m de long. Le visiteur vit les jours qui précèdent l'assaut au rythme de vidéos d'archives et de sons d'époque.
- **9 avril 2009 (6 h 30)** : première **cérémonie du lever du jour**, en hommage aux soldats britanniques et du Commonwealth ayant combattu au cours de la **Bataille d'Arras**.
- **9 avril 2017** : inauguration du **Mur des portraits** dédié aux tunneliers de Nouvelle-Zélande et de *The Earth Remembers*, mémorial dédié aux hommes de la **New Zealand Tunnelling Company**.
- **2021** : la **Carrière Wellington** se métamorphose et propose une nouvelle scénographie.
- **9 avril 2027** : inauguration du Parc mémoriel.

LE TUNNEL DEVENU PONT TOURISTIQUE

Les chiffres parlent d'eux-mêmes. Avec **plus d'un million de visiteurs** depuis 2008, **la Carrière Wellington** est devenue un catalyseur touristique. Et ce, pour une raison qui ne tient qu'à elle : ce site est perçu comme un lieu de vie sans rien perdre de sa dimension solennelle. Un autre argument plus terre à terre cette fois plaide en sa faveur : le site arrageois se situe à la croisée des lieux de mémoire du Nord (Fromelles, Seclin,

Le Quesnoy, Ypres) et de la Somme (Péronne, Albert, Villers-Bretonneux, Beaumont-Hamel). Ajoutez à cela une aura internationale - la venue des All Blacks et du réalisateur Peter Jackson n'est pas passée inaperçue - et vous obtenez une pépite qui pourrait devenir le camp de base du tourisme de mémoire régional. "Cette épopée n'en est qu'à ses balbutiements", assure le maire d'Arras. Autrement dit : "This is the beginning of a beautiful friendship."



© Eric Compennolle

TÉMOIGNAGES

LISA RENARD : “Un acte de reconnaissance pour le peuple maori”

DOCTEURE EN ANTHROPOLOGIE SOCIALE ET CULTURELLE, SPÉCIALISTE DE LA CULTURE MAORIE, LISA RENARD EST CHERCHEUSE ASSOCIÉE AU STOUT RESEARCH CENTRE FOR NEW ZEALAND STUDIES DE L'UNIVERSITÉ DE VICTORIA EN AOTEAROA NOUVELLE-ZÉLANDE ET AU MUSÉE DU QUAI BRANLY - JACQUES CHIRAC. ELLE REVIENT POUR NOUS SUR LA DESTINÉE DES MAORIS QUI ONT PARTICIPÉ À L'EFFORT DE GUERRE (INTERVIEW).

Lorsqu'on évoque la Première Guerre mondiale, on ne pense pas instinctivement aux Maoris. Pourtant, ils ont largement donné de leur personne. Oui, et les chiffres le prouvent. En 1914, la Nouvelle-Zélande, *Aotearoa* en langue maorie, compte un million d'habitants, dont 50 000 Maoris. Pour la plupart d'entre eux, la Grande Guerre était celle des colonisateurs qui avaient décimé leur population depuis près d'un siècle. Jusqu'en février 1915, la législation coloniale néo-zélandaise raciste leur interdisait même de s'enrôler. Finalement, 2 227 hommes maoris s'engageront, bien avant la Bataille d'Arras. C'est colossal si l'on met de côté les femmes et les enfants. On les retrouve

en Turquie dès 1915, puis en Égypte et en Palestine jusqu'en 1918, mais aussi dans la Somme durant l'été 1916. La moitié perdra la vie lors des combats.

À la Carrière Wellington, nous parlons d'une cinquantaine de tunneliers d'origine maorie au sein d'une compagnie d'environ 500 soldats. Comment étaient-ils traités ?

L'état-major britannique avait conscience que ce groupe de tunneliers était précieux. On les savait spécialistes de l'étayage et du forage des galeries. Toutefois, en 1916, les préjugés racistes et le mépris de classe étaient encore très présents au sein des armées de l'Empire britannique. Les Maoris évitaient donc autant que possible d'avoir affaire à l'état-major.

Dans les années 90, les archéologues ont même mis au jour un coquillage de la taille d'une main ?

Les archéologues ont également découvert un graffiti sur lequel est inscrit *Kia Ora* en langue maorie, qui signifie à la fois “merci”, “bonjour” et “je te salue”. Il convient de rappeler que la Carrière Wellington n'était pas un champ de bataille mais un lieu de vie et d'attente. Quant au fameux coquillage, il s'agit d'un trésor ancestral des îles Cook. Pour rappel,

461 hommes originaires d'autres îles du Pacifique se sont engagés dans l'armée néo-zélandaise. Dans les sociétés du Pacifique, emporter une pierre, une plante ou un coquillage lors d'un long voyage par-delà les mers revient à garder près de soi une partie de sa terre natale. C'est la raison pour laquelle la sculpture d'un coquillage géant réalisée par Michel Tuffery est en cours de fabrication pour le site du futur Parc mémoriel.

Le 9 avril prochain, pour l'inauguration, des Maoris viendront de l'autre bout du monde pour honorer la mémoire de leurs ancêtres.

Est-ce si étonnant ?

Non, pas pour les personnes maories pour qui l'art de la généalogie (*whakapapa*) est très important. Porter et honorer la mémoire des ancêtres est vital dans la culture maorie. Le plus difficile pour les descendants des soldats maoris est de ne pas avoir pu enterrer les corps de leurs ancêtres en Aotearoa. Ce 110e anniversaire est un moment de rencontre précieux entre les ancêtres et leurs descendants. C'est aussi un acte de reconnaissance du sacrifice de la population maorie et du lien entre la ville d'Arras et *Aotearoa*, la Nouvelle-Zélande.

ERAIA KIEL : “Rester humble face à l'Histoire »

DIRECTEUR GÉNÉRAL DE L'INSTITUT DES ARTS ET DE L'ARTISANAT MAORIS DE NOUVELLE-ZÉLANDE, ERAIA KIEL A FAIT ÉTAPE CET ÉTÉ À LA CARRIÈRE WELLINGTON. CONCEPTEUR DU WAKA QUI SERA INSTALLÉ DANS LE PARC MÉMORIEL, IL VIENT SUR LES LIEUX DE SES ANCÊTRES AVEC HUMILITÉ (PORTRAIT).



© Joffrey Levalleux

Quand nous le rencontrons le 10 juillet, Eraia Kiel n'est pas encore descendu dans les méandres de la Carrière Wellington. Il le fera demain pour la première fois de sa vie. « C'est très important de venir ici. C'est même un privilège. Dans mon pays, l'histoire des tunneliers néo-zélandais durant la Première Guerre mondiale était méconnue jusqu'à très récemment. Y compris pour moi. » À l'évocation de ses ancêtres maoris, mais aussi des soldats qui ont œuvré pour la paix, sa

carrure de rugbyman semble se fissurer. « Il faut rester humble face à l'Histoire. Ce qui s'est passé ici est une leçon d'humanité. » Véritable ambassadeur de la paix, Eraia est en Europe pour une série de quatre étapes mémorielles. Londres, Passchendaele (Belgique), Monte Cassino (Italie) et surtout Arras. Et pour cause. Dans le cadre du 110e anniversaire de la Bataille d'Arras, le Directeur de l'Institut des Arts et de l'Artisanat maoris de Nouvelle-Zélande a dessiné le futur waka du parc mémoriel. Réalisé en bois totara par des maîtres ébénistes, cette sculpture de cinq mètres de haut pour deux tonnes y trônera en bonne place. Si la forme est essentielle, le fond l'est tout autant. « Le waka n'est pas qu'une embarcation. Quand un chef maori meurt, sa tombe est marquée par un waka placé à la verticale. Le waka transporte la mémoire et les souvenirs. Il assure le lien avec l'au-delà. » En tant qu'ambassadeur de la paix, Eraia place la notion de connexion au centre de sa réflexion. Elle assure le ciment entre tous les peuples. Ici, entre la Nouvelle-Zélande et Arras.

LES TEMPS FORTS DU 110^{ÈME} ANNIVERSAIRE DE LA BATAILLE D'ARRAS

À PARTIR DU 1^{ER} AVRIL 2027
LE LION D'ARRAS
RUGIRA À NOUVEAU

Il retrouvera sa place début au sommet du beffroi, après vingt mois d'absence pour restauration. Symbole de la ville, le Lion d'Arras s'était écroulé en ce tragique 21 octobre 1914... avant de renaître en 1929 ! Un siècle plus tard, le félin géant en cuivre (350 kilos / 3,5 mètres de haut) s'est refait une beauté. Depuis la place des Héros, en levant les yeux, on le verra à nouveau briller de mille feux.

9 AVRIL 2027
LA CÉRÉMONIE DU LEVER
DU JOUR

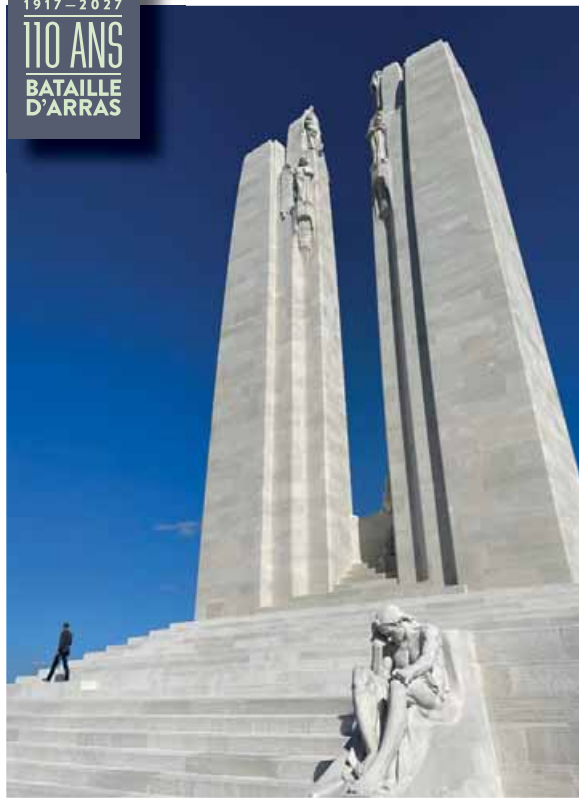
À 6 h 30, chaque 9 avril depuis 2009, les cœurs se nouent au pied du Mur mémorial de la Carrière Wellington. À l'occasion de la cérémonie du lever du jour, l'émotion sera à son comble. Entre les lectures des lettres de soldats, les témoignages de descendants de tunneliers néo-zélandais et les chants, l'hommage rendu aux soldats britanniques et du Commonwealth aura une intensité particulière.

4 AVRIL 2027
LE TRAIL DES BRAVES

Pour amener la population à fouler le sol de l'Histoire, le 4 avril prochain sera organisé le premier Trail des Braves. Deux versions seront proposées : une version longue (40 km) et une courte (20 km) ainsi que deux départs (depuis Vimy et depuis Neuville-Saint-Vaast). Le nombre de participants sera symboliquement limité à 3 598 traileurs. Soit le nombre exact de soldats canadiens tués en cette seule journée du 9 avril 1917.

15 ET 16 MAI 2027
AU SON DES CORNEMUSES

Le samedi 15 mai à 18h, sur la Place des Héros, 400 musiciens s'uniront pour un concert géant. Ce concert inédit de joueurs de cornemuses venus de toute l'Europe sera suivi le lendemain par un grand défilé dans les rues d'Arras.



Canadian National Vimy Memorial (Givenchy-en-Gohelle)
© Denis Cordonnier



Faubourg d'Amiens Cemetery (Arras) © Denis Cordonnier

DES HÉROS SUR TOUS LES FRONTS

A PARTIR DU 9 AVRIL 2017, DES SOLDATS BRITANNIQUES ET DU COMMONWEALTH SE LÈVENT COMME UN SEUL HOMME, SUR TOUTE LA LIGNE DE FRONT, POUR LIBÉRER DES PLACES STRATÉGIQUES. SI LA CARRIÈRE WELLINGTON DEMEURE UN LIEU DE MÉMOIRE EMBLÉMATIQUE, D'AUTRES SITES VEILLENT AU REPOS DE CES HÉROS DE LA GRANDE GUERRE.

VIMY : UN MÉMORIAL MONUMENTAL DÉDIÉ À LA VAILLANCE CANADIENNE

Visible à des kilomètres à la ronde avec ses deux tours blanches de 27 mètres, le mémorial canadien est à la hauteur de la prouesse. Du 9 au 12 avril 1917, au prix de pertes considérables, l'assaut de la crête de Vimy constitue une étape-clé de la Bataille d'Arras. Cette victoire collective menée par des soldats issus de toutes les provinces canadiennes pour la première fois unis sous un commandement canadien est considérée comme un acte fondateur de la nation canadienne.

ARRAS : ON SALUE LE COURAGE DES FORCES BRITANNIQUES

À côté du cimetière britannique du Faubourg d'Arras se trouvent gravés dans

un mur d'enceinte les noms des 35 000 combattants britanniques, néo-zélandais et sud-africains dont les corps n'ont pas été retrouvés. À l'entrée, l'Arras Flying Services Memorial porte quant à lui les noms des 991 hommes des forces aériennes britanniques disparus sur le front ouest durant la Première Guerre mondiale.

FAMPOUX : UN CAIRN ÉRIGÉ À LA BRAVOURE ÉCOSSAISE

Au premier jour de la Bataille d'Arras, au terme d'âpres combats, la 9e division écossaise libère le village d'Athies. Aujourd'hui, le champ de bataille du Point du Jour est dominé par la Croix des Highlanders à côté de laquelle s'élève un mémorial en forme de cairn (empilement de blocs de granit). Les corps des 82 soldats écossais reposent juste en face du *Point-du-Jour Military Cemetery*.



Seaforth Highlanders Memorial (Fampoux) © Pascal Morès

MONCHY-LE-PREUX : UN CARIBOU SALUE L'EXPLOIT TERRE-NEUVIEN

Dressant fièrement ses bois en haut du village de Monchy-le-Preux à l'endroit même d'un ancien fortin allemand, un caribou en bronze salue à jamais le courage d'une poignée de Terre-Neuviens. Pendant trois heures, en ce 14 avril 1917, dix héros (neuf Terre-Neuviens et un Britannique) parviennent à résister aux assauts allemands.

BULLECOURT : UN DIGGER SE SOUVIENT DU SACRIFICE AUSTRALIEN

Depuis 1914, Bullecourt est un petit village fortifié aux mains des Allemands. Le 11 avril et le 3 mai 1917, quatre divisions australiennes tentent de reprendre ce verrou. C'est l'hécatombe. Sous le feu nourri des mitrailleuses, 10 000 Australiens tombent au combat. Aujourd'hui, la statue du Digger veille sur cette plaine, le regard porté vers les tranchées ennemies.



The Australian Memorial (Bullecourt) © Pascal Morès



Le Caribou (Monchy-le-Preux)
© Denis Cordonnier

QUATRE CHEMINS POUR HONORER LA BRAVOURE DES CANADIENS

Et si pour une fois, ce n'était pas le randonneur qui laissait son empreinte sur le sentier mais le sentier qui imprégnait sa mémoire ? Tel est le souhait de l'association *Coquelicot – Following their footsteps* ("suivre leurs traces") à l'origine des *quatre Chemins des Braves*. Ces tracés seront officiellement inaugurés le 4 avril 2027 à l'occasion du *Trail des Braves* (cf encadré "Événements"). Longs de 2,5 à 20 kilomètres, ces parcours accessibles à tous suivront pas à pas les chemins qu'empruntèrent les quatre divisions canadiennes pour reprendre aux Allemands la crête de Vimy, point culminant de la plaine de la Gohelle. Cents-dix ans plus tard, six communes libérées au terme de cette offensive collective s'allient pour faire revivre les sites de mémoire. Parmi eux les blockhaus de Farbus, le cimetière canadien de Givenchy-en-Gohelle, le Zivy Crater de Neuville-Saint-Vaast, le Pimple Monument de Souchez, le monument de la Première division de Thélus et le Cimetière militaire de la Chaudière de Vimy. Comme le souligne Cécile Rogier, présidente de l'association *Le Coquelicot – Following their footsteps*, "au-delà de la symbolique de la marche, les Chemins des Braves vont permettre de mieux comprendre pourquoi l'histoire de la nation canadienne s'est forgée ici même." Désormais, ce qui se cache derrière le Mémorial de Vimy sera non seulement visible - chaque parcours sera jalonné de panneaux explicatifs - mais aussi audible grâce à des capsules sonores téléchargeables depuis son smartphone. Objectif : comprendre, ressentir et transmettre la mémoire.

PATRIMOINE



Façade rénovée de l'Abbaye Saint-Vaast, côté jardin de la Légion d'Honneur (Arras) © Denis Cordonnier

ABBAYE SAINT-VAAST, BEFFROI, ÉGLISES DU PAYS D'ARTOIS

Les piliers du patrimoine en chantiers

EN

SAINT-VAAST ABBEY, BELFRY, CHURCHES OF PAYS D'ARTOIS: HERITAGE PILLARS UNDER RESTORATION

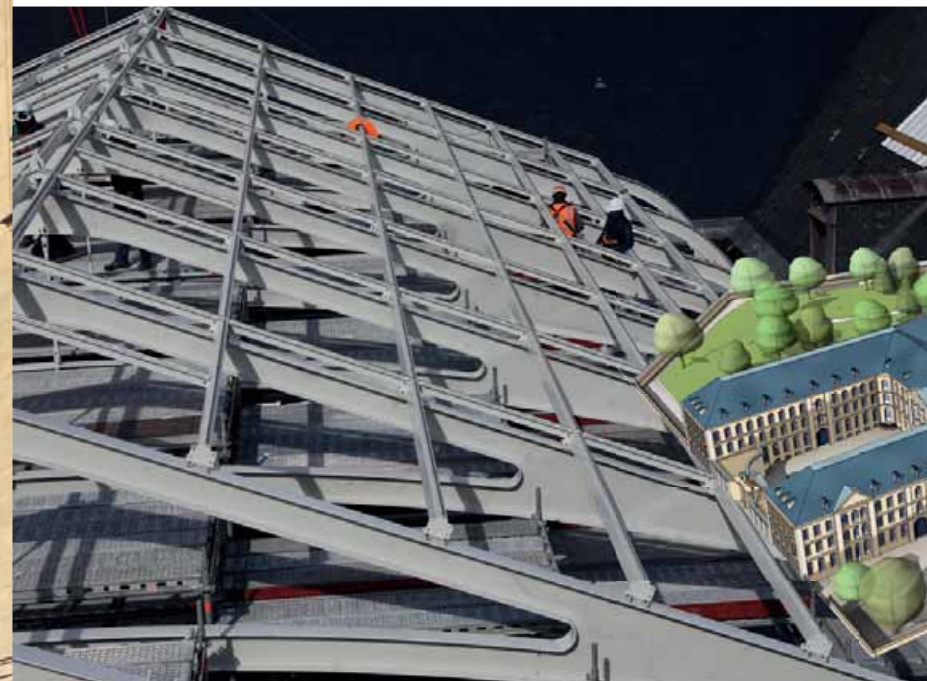
Preserving local heritage is a major commitment. Whether in Arras or across surrounding towns and villages, local authorities are dedicated to maintaining and restoring historic buildings affected by the passage of time. The Arras Belfry, Saint-Vaast Abbey, and numerous churches are currently benefiting from restoration programs with a shared goal: to preserve and pass down a unique heritage.

LA PRÉSERVATION DU PATRIMOINE LOCAL EST UN ENJEU FORT. QUE CE SOIT À ARRAS OU DANS DES COMMUNES ET VILLAGES, LES COLLECTIVITÉS SE FONT LE DEVOIR D'ENTREtenir ET DE RÉNOVER LES BÂTISSES QUI SUBISSENT LES AFFRES DU TEMPS. LE BEFFROI D'ARRAS, L'ABBAYE SAINT-VAAST ET DE NOMBREUSES ÉGLISES BÉNÉFICIENT DE PROGRAMMES DE RESTAURATION QUI ONT UN OBJECTIF COMMUN : PRÉSERVER ET TRANSMETTRE UN PATRIMOINE UNIQUE.

Vous ne les verrez plus avec le même regard. Que ce soit le beffroi ou l'abbaye Saint-Vaast, les travaux en cours seront dignes d'une métamorphose. « *En comparaison avec des villes d'une même strate, Arras est la ville où il y a le plus de monuments historiques* », précise Émilie Bigorne, adjointe au maire d'Arras en charge du patrimoine et du projet de l'abbaye Saint-Vaast. Avec 226 monuments historiques, il y a de quoi faire. Le devenir

de l'abbaye est, depuis de longues années, au cœur d'une réflexion. Une bonne partie était même laissée vide d'occupation depuis le départ des services fiscaux. Mais, avec un édifice de 20 000 m², le défi est monumental. « *La médiathèque et le musée occupent environ 9 000 m². L'édifice se détériorait très fortement ; il était urgent d'intervenir.* » Les travaux ont été confiés à Pierre-Antoine Gatier et son agence, en tant que maître d'œuvre.

La verrière (photo ci-dessous) devrait être posée au cours de l'automne au-dessus de la cour du Puits. © Julien Melin – Ville d'Arras



L'abbaye Saint-Vaast (modélisation 3D) © Situation et Ensemble

UNE VERRIÈRE DE 700 MÈTRES CARRÉS

Mais seule, la Ville ne saurait venir à bout de ces titanesques travaux. Elle a trouvé un partenaire en la personne de la société HPC et de sa filiale d'hôtellerie, 360 degrés. A eux la rénovation intérieure de l'abbaye, et, pour la Ville, la restauration du clos et du couvert. Le but est simple : « *Sauvegarder et transmettre ce monument historique et fondateur de la Ville.* » Répondant à quatre enjeux, les travaux ont débuté fin 2023. La première phase, le clos et le couvert, doit se terminer au premier trimestre 2027. La réouverture complète est espérée pour juin 2030. En attendant, les plus de 1 000 portes et fenêtres sont restaurées ; l'énorme verrière de 700 mètres carrés, destinée à couvrir la cour du Puits, sera installée durant l'automne. « *Toutes les structures sont montées. Le bassin de rétention d'eau a été fait durant l'été.* » Si les travaux sont colossaux, le budget, lui, l'est aussi : 28,9 millions d'euros HT, soutenu à hauteur de 80 %. L'hôtelier, lui, a un budget estimé à 28 millions d'euros. Il restera aussi les aménagements intérieurs du Pôle culturel : une consultation à hauteur de 15 millions d'euros HT a été lancée. Des travaux sont également prévus pour revoir les abords et le parking autour de l'abbaye. Un plus petit chantier, dans le chantier.

LE MUSÉE DES BEAUX-ARTS D'ARRAS SE VIT HORS-LES-MURS



La Glaneuse, Jules Breton
Musée des beaux-arts d'Arras © Claude Thériez

Le musée des Beaux-arts, principal occupant de l'abbaye Saint-Vaast, est fermé au public pour 10 ans, mais il continue de vivre hors-les-murs et va à la rencontre des habitants. Des actions de médiation sont réalisées tout au long de l'année auprès de différents publics (scolaires, centres de loisirs, ...) et des modules d'exposition temporaires sont mis en place dans différents lieux de la ville, des œuvres sont en effet sorties des réserves du musée pour être exposées ailleurs : le Louvre-Lens a accueilli, jusqu'au 26 janvier 2026, le Fragment d'un gisant de femme, le Masque funéraire de femme, les Anges de Saudemont, le Monument funéraire de la famille Sacquespée, le Transi de Guillaume Lefranchois et le Triptyque de Nicaise Ladam. Ces pièces sont venues illustrer la richesse et la diversité de l'art gothique dans le cadre de l'exposition *Gothiques*.

Le prêt d'œuvre se poursuit, avec le départ notamment de *La Déploration du Christ*

d'Aubin Vouet vers Rennes. Le chef d'œuvre a même bénéficié d'une restauration avant son départ. Le musée des Beaux-Arts de Mons a mis à l'honneur *La Glaneuse* de Jules Breton dans son exposition *Le Chant de la Terre*. D'autres œuvres seront également visibles dans le cadre de la prochaine exposition du Louvre Lens, "*Trop mignon. L'art du bonheur*" du 23 septembre 2026 au 18 janvier 2027.



Le beffroi d'Arras © Denis Cordonnier

UNE NOUVELLE TOITURE POUR L'HÔTEL DE VILLE D'ARRAS

Non loin de là, un autre chantier, tout aussi impressionnant, est en cours. Depuis le début de l'année 2025, l'hôtel de Ville, et beffroi d'Arras, monument historique, monument préféré des Français inscrit au Patrimoine mondial de l'Unesco, se refait une beauté. C'est sa toiture qui est principalement visée, un chantier monumental. Un échafaudage visible de loin, quatre phases de travaux pour les quatre façades de l'édifice : pour ce relooking, 5,5 millions d'euros sont engagés par la Ville d'Arras, accompagnée de partenaires à hauteur de 73 %. Depuis la reconstruction du bâtiment en 1932, la toiture n'avait jamais été rénover : elle retrouvera toute sa splendeur d'ici 2029. La première tranche de travaux sera terminée avant le lancement de la Ville de Noël 2027. « Il y aura ensuite trois autres tranches : la deuxième sera celle en parallèle de l'aile réalisée en premier, face à la rue Delansorne. Il y aura 15 mois de travaux, présente Emilie Bigorne. Il a beaucoup d'endroits où personne n'était

intervenir depuis un siècle. C'est un chantier gigantesque pour la Ville. » En parallèle de ces phases de travaux, la mairie a créé une direction du mécénat, afin de participer au financement de la restauration du lion mais aussi du carillon. La Ville souhaite aussi faire classer, par la Drac, la toiture de l'hôtel de Ville. Car seules les façades sont, pour l'heure, classées. Ce qui clôturerait d'une belle façon ce chantier hors norme, et la plus grande rénovation patrimoniale au nord de Paris, actuellement.

LE RETOUR DU LION EN RÉPARATION

Ce chantier inédit a été marqué, le 14 juillet 2025, par la dépose spectaculaire du lion du beffroi d'Arras. Lui qui trônait à 75 mètres au-dessus de la place des Héros se refait une beauté en Dordogne. Son retour est annoncé dans le territoire du Grand Arras dès le premier trimestre 2027. « Il sera présenté aux habitants de la Communauté Urbaine d'Arras. Il va se balader, et sera reposé au début du mois de mars. Pour les commémorations des 110 ans de la Bataille d'Arras, nous devrions vivre un beau moment ! »



Plusieurs phases de travaux doivent se succéder sur l'Hôtel de Ville d'Arras. L'énorme échafaudage sera déplacé plusieurs fois au cours du chantier © Julien Melin - Ville d'Arras



Le départ du lion pour sa rénovation, le 14 juillet 2025 © Denis Cordonnier

DES VILLAGES INVESTIS

Au cœur du territoire du Pays d'Artois, des communes de tailles plus modestes se battent, elles aussi, pour faire vivre et revivre leurs vieilles pierres. Dans le joli village d'Aubigny-en-Artois par exemple, l'église Saint-Kilien est au cœur d'un programme de rénovation engagé par la municipalité. La fondation de l'édifice serait due à Saint-Kilien au VIII^e siècle. En 2017, l'édifice avait dû être fermé à la suite d'une chute de pierre. Aujourd'hui, il nécessite près d'1,5 millions d'euros de travaux, aidés de différentes subventions. Un plan pluriannuel d'investissements a été voté, permettant d'étaler les travaux. Une première phase, débutée fin 2023, s'est terminée par la pose symbolique du nouveau coq au sommet du clocher, en juillet 2024. Après la maçonnerie, la couverture ou encore la taille des pierres, la nef puis le chœur, avec la restauration de vitraux notamment, seront aussi concernés par ces travaux de grande ampleur. La façade occidentale a, depuis, retrouvé sa splendeur, tout comme le clocher, qui a retrouvé son coq.

Les villages aussi ont pris le problème des églises vieillissantes à bras-le-corps. À Basseux notamment, l'église Notre-Dame, qui trône en haut du village, a connu une réfection importante entre 2024 et 2025 : couverture, charpente, nef, chœur, sacristie, tout y passe pour redonner son cachet à celle qui est protégée au titre des Monuments historiques depuis 1926. Tour de force de cette rénovation : la préservation des charpentes datant du XV^e siècle. Ce n'est pas tout : l'église possède des maçonneries du XVI^e et de la fin du XVIII^e siècle.

UNE ÉGLISE ET DES HABITANTS

Quand il est question de restauration d'églises, il est bien souvent question de leurs toitures. Pas-en-Artois a investi pour que celle de l'église Saint-Martin perdure, et d'une jolie façon, en invitant les habitants à inscrire leurs noms dans l'histoire. Plus de 623 000 euros de travaux sont nécessaires pour la restauration de l'édifice. Si la commune est soutenue à hauteur de 75 % dans ce chantier, elle a lancé un appel aux dons. En échange, les donateurs pouvaient signer l'une des ardoises de la nouvelle couverture du clocher. En parallèle, un autre appel aux dons a été lancé sur le site de la Fondation du patrimoine. Plus de 9 900 euros ont été collectés à l'été 2026, sur un objectif de 30 000 euros. Le but est de restaurer la tour-clocher de l'église Saint-Martin, seule rescapée des trois églises médiévales de la commune. En mars 2026, le coq a retrouvé sa place tout en haut du clocher.

PATRIMOINE



L'église Saint-Martin de Pas-en-Artois © Aurélie Delforge



© Aubigny-en-Artois



Le coq et le cadran de l'église d'Aubigny-en-Artois ont été remis en état © Aubigny-en-Artois



Durant la rénovation de l'église Notre-Dame, à Basseux, il a été notamment question de la sauvegarde des charpentes datant du XV^e siècle © Aurélie Delforge



La salle de lecture, un lieu de recherche et de réflexion © Aurélie Delforge

PATRIMOINE

NOUVELLES ARCHIVES DÉPARTEMENTALES

Un accès direct à la mémoire de notre territoire

APRÈS PRESQUE 4 ANNÉES DE TRAVAUX, LA MÉMOIRE ET **LES ARCHIVES DE NOTRE DÉPARTEMENT ONT PRIS PLACE DANS UN NOUVEL ESPACE**, UN LIEU OÙ TOUS LES PUBLICS SONT LES BIENVENUS.

Gigantesque. Impressionnant. Historique. Les superlatifs pour décrire le tout nouveau Pôle culturel départemental basé à Dainville ne manquent pas. Ouvert depuis le 30 mai 2026, le nouveau site propose au grand public de plonger au cœur de l'Histoire et du Patrimoine du Pas-de-Calais. Le projet consistait tout d'abord à rassembler les deux sites des Archives, installés auparavant boulevard Besnier à Arras pour une partie, et rue du 19-mars-1962 à Dainville pour une autre. Le tout nouveau bâtiment est ainsi dédié à l'ensemble des Archives départementales, et jouxte la médiathèque départementale ; non loin de là, la Maison de l'Archéologie complète ce pôle unique en son genre, et tout à fait accessible à chacun. Car

l'un des objectifs phare du Département est de proposer une offre culturelle diversifiée.

DES ANIMATIONS OUVERTES À TOUS

Ce sera le cas dès l'entrée du nouveau bâtiment. On accède à une gigantesque salle d'exposition, plus d'une centaine de mètres carrés, d'une hauteur sous plafond qui laisse de multiples possibilités d'utilisation. « On y retrouvera une à deux expositions par an », présente Marina Hermant, chargée d'action culturelle, mémoire et citoyenneté. « Jusqu'au 30 août d'ailleurs, trois photographes, David Copietters, Jérôme Pouille et Yannick Cadart, y ont proposé leur vision des bâtiments successifs des Archives du Pas-de-Calais. » Si



60 km linéaires sont disponibles dans le nouveau centre pour l'archivage © Aurélie Delforge

les expositions, gratuites, ont débuté dès l'ouverture, elles se poursuivent tout au long de l'année et notamment tout l'automne, avec le deuxième cycle surtout orienté vers « l'histoire et les missions des Archives », présente Marina Hermant. Durant l'hiver et de février à juin, le public pourra découvrir une exposition sur l'Histoire du Pas-de-Calais. « Une programmation composée de conférences, de concerts ou encore de spectacles sera aussi imaginée. » Car il faut dire que les espaces ouverts au public le permettent.

Le tout nouveau bâtiment accueille dorénavant un magnifique auditorium de 120 places (qui porte le nom de Danièle-Seux). « Nous avons voulu créer un espace ouvert au public, en dehors de ceux ouverts habituellement. » Avec cet auditorium, spectacles et conférences y ont toute leur place. Le lieu est aussi pensé pour les scolaires, puisque trois salles de médiation sont disponibles, ainsi qu'une salle d'exposition et une salle de lecture.

DES ARCHIVES ACCESSIBLES À TOUS LES PUBLICS

Il suffit de traverser un couloir et le hall d'entrée pour trouver, ou plutôt retrouver, la salle de lecture. Celle-là même que le public connaissait déjà dans l'ancien site, et qui avait fermé durant l'été 2025. C'est là que chacun peut venir consulter les archives du département. La salle pouvant



Les nouvelles archives ont été inaugurées le 29 mai 2026 après 4 années de travaux © M.Porro / APA

accueillir 50 personnes est accessible du lundi au vendredi de 9h à 17h, en non-stop. Lumineuse, spacieuse et totalement équipée, la salle de lecture est le lieu par excellence si l'on veut faire des recherches, trouver un document ancien, des journaux, des registres d'état-civil...

Le calme y règne comme toujours, et le président de salle s'occupera de faire le lien avec les magasiniers. Derrière de grandes vitres, des bornes pour les photos ou encore des lecteurs de microfilms sont à disposition. « Nous avons gardé tout le matériel pour ce qui a pu être numérisé. » Car une bonne partie des archives est accessible en ligne. Et pour le reste ? Cette partie-là se trouve derrière de grandes portes, que l'on ne peut franchir que si on détient un badge d'accès, comme Marina. On y trouve 60 km linéaires d'archives, répartis sur quatre niveaux et demi, où cohabitent les magasins et la zone de réception des archives. Le transfert des documents avait commencé en septembre 2025 : 38 km d'archives ont été démenagés. « Nous devons encore recevoir des versements d'archives de tribunaux ou de certaines prisons, mais il y a encore de l'espace », rassure Marina Hermant.

Cet ambitieux projet de 36 millions d'euros répond « à une seule ambition : donner les clés de compréhension de leur histoire », aux habitants du Département, reconnaît Jean-Claude Leroy, président du Département du Pas-de-Calais. Avec ces archives, et plus largement le pôle culturel départemental, les habitants devraient totalement s'y retrouver.

// ARCHIVES DÉPARTEMENTALES DU PAS-DE-CALAIS

5 rue du 19-Mars-1962, à Dainville. Pour en savoir plus et retrouver les animations, rendez-vous sur archivespasdecalais.fr



Les expositions mobiles sont disponibles © Aurélie Delforge



Dès l'entrée des Archives, une salle monumentale avec une grande hauteur sous plafond : à l'ouverture, elle a accueilli une belle exposition de photographies sur les différents bâtiments des Archives © Aurélie Delforge



L'auditorium Danièle-Seux peut accueillir jusqu'à 120 personnes © Aurélie Delforge

NEW DEPARTMENTAL ARCHIVES: DIRECT ACCESS TO THE MEMORY OF OUR REGION

After nearly four years of renovation, our department's history and archives have moved into a brand-new space—a welcoming venue open to all visitors.



© Claire Decraene

PATRIMOINE & HISTOIRE

DONJON DE BOURS : DANS LES PAS DU TEMPS

au cœur d'un jardin médiéval retrouvé

LE GARDIN DU DONJON DE BOURS A OUVERT SES PORTES DÉBUT JUILLET, ET LA VISITE PREND, DEPUIS, UNE TOUT AUTRE DIMENSION. LA VISITE SE CONSTRUIT COMME UNE DÉAMBULATION EN PLUSIEURS TEMPS.

EN

BOURS DUNGEON: IN THE FOOTSTEPS OF TIME AT THE HEART OF A REDISCOVERED MEDIEVAL GARDEN

The medieval garden ("gardin") of the Bours Dungeon opened its doors in early July, taking visitors on an entirely new journey. The tour unfolds as a multi-phased stroll through time.

Il faut d'abord se laisser surprendre. Depuis peu, l'accès au donjon de Bours ne se fait plus par l'entrée historique, mais sur le côté, depuis la mairie. Et c'est là, au détour du chemin, que le site se dévoile d'un seul coup : la silhouette massive de cette maison forte du XIV^e siècle, unique dans les Hauts-de-France, surgit au-dessus d'un écrin de verdure qui n'existait pas il y a un an. « *C'est un véritable atout pour vivre l'expérience du donjon de Bours et s'immerger dans une période de l'histoire, les XIV^e et XV^e siècles, encore méconnue* », résume Alexis George,

responsable du site. « *C'est une approche botanique qui vient compléter les visites historiques.* »

UN JARDIN NÉ DES FOUILLES

On pourrait croire à une simple mise en beauté du site. Il n'en est rien. Ce jardin était envisagé par Ternois Com dès l'ouverture du donjon en 2019. Un mois de fouilles archéologiques menées en avril 2025 ont révélé l'emprise d'un espace planté d'environ 900 m², ceinturé d'eau et relié par deux ponts. Des archives évoquent



Photos © Claire Decraene

même, dès le XV^e siècle, l'existence d'un « *gardin dudit chastel de Bours* », aménagé dans la haute cour seigneuriale. Le parti pris n'a donc pas été de figer une reconstitution, mais de réévoquer l'esprit du lieu : deux passerelles ont ainsi retrouvé leur tracé d'origine, l'une reliant l'ancienne église à la Haute Cour, l'autre menant vers ce qui fut la Basse Cour, avec ses maisons, son écurie, son étable.

LE JARDIN DES DAMES ET LE JARDIN DES SONGES

Le Jardin des Dames ouvre le parcours avec sa composition en damier, inspirée des jardins clos médiévaux : thym, petites fraises des bois et topiaires soigneusement taillées dessinent ces jardins de courtoisie où l'on venait autrefois se promener et se montrer. Le regard s'arrête aussi sur le bois peint d'un rouge profond : « *On a utilisé une peinture à la farine, une recette médiévale ancestrale qui donne une belle couleur rouge et protège le bois* », précise Alexis George. Vient ensuite le Jardin des Songes dans un esprit puisé dans le Songe de Poliphile. Une fontaine ornée de lions et une table de pierre offrent une halte inattendue. « *Ce sera parfait pour terminer nos visites apéritives* », sourit Alexis George

PATRIMOINE & HISTOIRE



LA PROGRAMMATION D'AUTOMNE-HIVER AU DONJON DE BOURS

Depuis le sommet de ses vieilles pierres, le Donjon de Bours s'apprête à vivre une saison dense, entre lumière dorée, frissons d'Halloween et magie de Noël. Voici le programme, mois après mois. Réservations conseillées.

11 septembre et 9 octobre, 18h30
Visite apéritive. Le soleil couchant embrase les vieilles pierres, avant une dégustation de bières et fromages du Ternois pour clore la soirée en toute convivialité.

19-20 septembre — Journées Européennes du Patrimoine. Visites flash de cette maison forte du XIV^e siècle, ouvertes à tous pour une immersion dans le patrimoine médiéval local.

17-29 octobre, et tous les jeudis et samedis de novembre à 10h45 — Escape game en famille : *Échappez-vous du Donjon !* Le guide a la fâcheuse habitude d'enfermer ses visiteurs... à eux de résoudre les énigmes pour rejoindre les appartements du seigneur.

21 et 28 octobre, 14h30 — Atelier Halloween *Faiseur de potions magiques*, pour les 7-10 ans (déguisement bienvenu). Indices à percer dans le donjon, goûter de friandises en récompense.

23 octobre, 19h — Visite à la lampe de poche. Le donjon se découvre à la nuit tombée, à la seule lueur des torches, entre mystère et intimité.

31 octobre, 18h-19h-20h — Visite spéciale Halloween : *Le Spectre du Seigneur de Bours*. La légende veut qu'une fois les portes closes, des âmes tourmentées hantent encore les couloirs de cette bâtisse presque millénaire. Sortira qui pourra...

Tous les samedis de décembre, dès 18h — Visites aux chandelles. Le monument s'habille de lumière tamisée pour une soirée de Noël hors du temps.

— la promesse d'un site qui ne se contente pas de se visiter, mais que l'on prend désormais le temps de vivre.

DES POTAGERS D'HIER À LA HALTE D'AUJOURD'HUI

Le parcours s'achève sur les quatorze carrés potagers, écho direct aux jardins utilitaires médiévaux : plantes vivrières, simples médicinales et aromates s'y organisent en compartiments réguliers. Les dernières plantations viennent tout juste de s'achever, et cela se sent : le jardin garde une fraîcheur de commencement, une promesse encore en devenir. Mais l'essentiel est déjà là. Autour, le village de Bours et ses quelque 600 habitants offrent un cadre rural préservé, où les fossés du donjon restent un élément fort du paysage. Des banquettes engazonnées, inspirées d'enluminures anciennes, invitent à s'asseoir au cœur de cette composition, tandis qu'une grande tonnelle végétale — bientôt couverte de vignes — dessine déjà l'ombre sous laquelle on s'attardera dans quelques saisons...

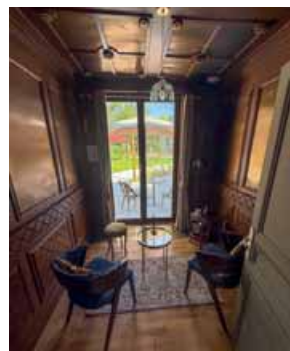
// DONJON DE BOURS

29, rue de l'Eglise, à Bours • Tél.: 03 66 32 24 03
arraspaysdartois.com



PATRIMOINE

Le jardin de 2 500 m² avec sa fontaine donne accès sur le Cours de Verdun, via un nouveau portail © Aurélie Delforge



Les salles et bureaux portent des noms rappelant l'histoire du lieu : ici, le Confessionnal, petit bureau pour deux personnes, donnant sur le parc © Aurélie Delforge



Les vitraux de l'orangerie, rappel à l'ancienne demeure des évêques du diocèse d'Arras © Aurélie Delforge

L'ANCIENNE RÉSIDENCE DE L'ÉVÊQUE

s'offre une nouvelle vie

CETTE IMPRESSIONNANTE MAISON DE MAÎTRE DU XVIII^E SIÈCLE ACCUEILLAIT, RUE DES FOURS, **LES ÉVÊQUES D'ARRAS** DEPUIS LA SÉPARATION DE L'ÉGLISE ET DE L'ÉTAT, EN 1906. **CE BIJOU DU PATRIMOINE ARRAGEOIS**, ACQUIS EN 2024 PAR BIRDIE GROUPE, PROPOSE AUJOURD'HUI DES ESPACES DE COWORKING, DES SALLES DE RÉUNIONS ET DES ÉVÉNEMENTS.

RÉNOVER ET PRÉSERVER

« Nous avons voulu garder un maximum d'éléments rappelant le passé du lieu. Nous avons conservé des poutres, fait un rappel de l'ancien carrelage en damier ou encore imaginé un petit bureau qui porte le nom de Confessionnal », énumère Chloé Guilbert, la gérante du lieu. Il est aussi possible d'avoir une réunion dans la salle de l'Écurie, dans la Chapelle ou dans le Monastère. Un escalier en bois mène au premier étage où se trouve la Chapelle particulière de l'évêque, avec moulures et plafond d'origine. « Nous avons gardé certaines choses de caractère dans chaque pièce. J'ai aussi chiné beaucoup d'éléments de mobilier ou de décoration. » Une orangerie a été entièrement construite : on y découvre de magnifiques vitraux, précisément chinés par Chloé Guilbert.

UN LIEU OUVERT

Dans le jardin de 2 500 mètres carrés, deux nouveaux éléments : une fontaine et

un monumental portail en fer, donnant Cours de Verdun. « Cela nous permet d'avoir aujourd'hui deux entrées. Le but était de redonner vie au bâtiment. » Car c'est là aussi l'un des buts des nouveaux propriétaires : ouvrir la maison au plus grand nombre. Barbecues, portes ouvertes, fête des voisins ou encore fête de la musique, sans oublier les after-works du jeudi soir, et voilà la demeure qui reprend vie au cœur du quartier. Car si le lieu est devenu un espace de travail et de concentration, il s'ouvre complètement certains soirs de semaine. Les événements familiaux y ont aussi leur place : mariage, baptême ou communion. Et depuis juillet, un petit café a ouvert ses portes, idéal pour les occupants des bureaux privatifs, en plus d'un espace cuisine à chaque étage, de rangements et de la Wi-Fi.

UNE HISTOIRE PRÉSERVÉE

Rachetés en 2024, les plus de 1 000 m² ont nécessité des travaux qui ont duré une

année. Point d'orgue, la pose d'une verrière, au-dessus de l'ancienne cour, qui laisse entrer la lumière. On y retrouve un côté intimiste, paisible. « Nous avons voulu tout savoir sur l'histoire des lieux pour la raconter. Nous sommes en relation avec la mairie et l'évêché, qui nous aident avec les archives. Nous aimerions en faire une exposition. » Voilà de quoi davantage ouvrir ce lieu longtemps considéré comme sacré.

EN

THE FORMER BISHOP'S RESIDENCE EMBARKS ON A NEW CHAPTER

Located on Rue des Fours, this impressive 18th-century town mansion hosted the Bishops of Arras from the separation of church and state in 1906. Acquired in 2024 by Birdie Groupe, this gem of Arras heritage now offers coworking spaces, meeting rooms, and event venues.



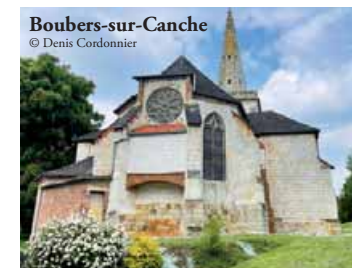
Rocquigny
© Marie Porro



Camblain-l'Abbée
© Denis Cordonnier



Éterpigny
© Denis Cordonnier



Boubers-sur-Canche
© Denis Cordonnier



Farbus
© Denis Cordonnier

UNE APPLI POUR TOUT SAVOIR SUR LES VILLAGES PATRIMOINE® DU PAYS D'ARTOIS ET DU TERNOIS

ARRAS PAYS D'ARTOIS

TOURISME, QUI S'EST SAISI DU LABEL **VILLAGE PATRIMOINE®** COMME FER DE LANCE DE LA DÉCOUVERTE DES PETITES PÉPITES RURALES, METS À LA DISPOSITION DES VISITEURS UNE WEB-APP, POUR ALLER LEUR RENCONTRE ET NE MANQUER AUCUNE DE LEURS CURIOSITÉS. DEPUIS SON ACTIVATION EN MAI 2025, PLUS DE 2000 SESSIONS ONT ÉTÉ OUVERTES.



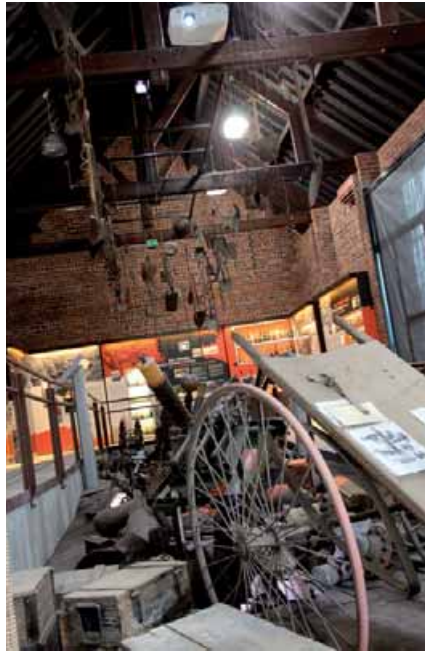
34 VILLAGES DE CHARME À PORTÉE DE CLIC

Depuis 2018, l'association nationale **Village Patrimoine®** (AnaVP), décerne un label aux communes de moins de 2 500 habitants qui valorisent leur patrimoine par l'action des habitants et répondent à un cahier des charges très complet. Elles sont 69 communes en France à disposer de ce label aujourd'hui, dont près de la moitié (34), se trouvent sur le territoire du Pays d'Artois, qui a fait de cette distinction un véritable moteur du tourisme rural. Pour les trouver facilement, et les découvrir, **Arras Pays d'Artois Tourisme** a lancé une application. Pas besoin de se rendre sur le store classique de votre téléphone portable. Il suffit de se rendre sur le site d'Arras Pays d'Artois Tourisme et de cliquer dans la rubrique destinée au label. Vous êtes invités ensuite

à cliquer sur une icône renvoyant vers la web-application. Suivez alors les indications, et en quelques minutes, l'application sera accessible. Vous aurez le choix également d'installer ou non une icône sur la page d'accueil de votre téléphone, afin de retrouver l'application plus rapidement. À vous alors la découverte des Villages Patrimoine® avec, à chaque fois, le circuit à effectuer, ou encore le rendez-vous avec un guide-villageois. Depuis votre téléphone, il est possible de suivre le parcours en direct, afin de ne manquer aucun point remarquable.

L'application vous permet également de découvrir le parcours de la randonnée vélo entre 6 Villages Patrimoine® du Ternois.





le musée Bullecourt 1917 © Citution et Ensemble

BULLECOURT 1917

l'Histoire à hauteur d'homme

À BULLECOURT, LES OBJETS RACONTENT CE QUE LES LIVRES NE DISENT PAS TOUJOURS. DANS L'ANCIENNE GRANGE DE JEAN ET DENISE LETAILLE, LE MUSÉE BULLECOURT 1917 FAIT ENTRER LE VISITEUR DANS L'INTIMITÉ DES SOLDATS AUSTRALIENS ET BRITANNIQUES ENGAGÉS DANS LES COMBATS DU PRINTEMPS 1917.

DES CHAMPS À LA MÉMOIRE

Pendant plus de trente ans, Jean Letaille, agriculteur et ancien maire du village, recueille dans les champs les vestiges laissés par la guerre. Avec son épouse Denise, il les trie, les nettoie et les documente patiemment. Obus, barbelés, armes, fers à cheval et pièces de blindés composent peu à peu une collection aussi impressionnante qu'émouvante.

LES OBJETS D'UNE VIE

Autour de l'accumulation spectaculaire des traces du champ de bataille, les vitrines révèlent une histoire plus intime. Une boîte à cigarettes, un rasoir, une gamelle, une lettre ou du matériel médical

évoquent les gestes quotidiens, les attentes et les peurs de jeunes hommes venus de l'autre bout du monde. La voix de Jean Letaille accompagne encore le parcours et donne à la visite une rare proximité.

DES VISAGES, PLUS QUE DES CHIFFRES

Ici, l'Histoire ne se résume pas à une succession de dates. Elle prend les traits de soldats, de familles et de destins brisés. À travers cette collection offerte à la commune, Jean et Denise Letaille ont transmis bien davantage que des objets : une mémoire profondément humaine, enracinée dans les terres de Bullecourt.

EN

BULLECOURT 1917: HISTORY AT EYE LEVEL

In Bullecourt, artifacts tell the stories that books don't always reveal. Inside the former barn of Jean and Denise Letaille, the Bullecourt 1917 Museum gives visitors an intimate glimpse into the lives of Australian and British soldiers engaged in the battles of spring 1917.



La rando vélo de la Bataille d'Arras © Marie Porro



Le golf d'Arras (Anzin-Saint-Aubin) © Marie Porro



La Scarpe à vélo © Marie Porro



La Via Francigena © Dimitri Didier

L'Artois côté grand air

LES SPOTS DE PLEIN-AIR QUI GARDENT LE CAP À CHAQUE SAISON

ET SI L'HIVER N'ÉTAIT PAS UNE SAISON CREUSE, MAIS UNE AUTRE MANIÈRE DE DÉCOUVRIR LE PAYS D'ARTOIS ? QUAND LES TERRASSES SE FONT PLUS CALMES ET QUE L'ÉTÉ NOUS QUITTE, LE TERRITOIRE INVITE À REMETTRE LE NEZ DEHORS AUTREMENT. EN COUPLE, EN FAMILLE OU ENTRE AMIS, CAP SUR DES EXPÉRIENCES DE PLEIN AIR QUI RÉVEILLEN LES WEEK-ENDS ET DONNENT UNE VRAIE RESPIRATION AUX ESCAPADES.

LE PAYS D'ARTOIS, UNE ENTRÉE MAJESTUEUSE SUR LA VIA FRANCIGENA

Sur notre territoire, la magie opère dès l'arrivée. Les tours de l'ancienne abbaye de Mont-Saint-Éloi se dressent comme une porte monumentale marquant l'entrée dans le Pays d'Artois. Depuis le sommet de ce Village Patrimoine®, le regard embrasse la campagne arrageoise, que les 53 km de la via Francigena traversent en révélant un patrimoine d'une grande richesse. Enfilez vos chaussures de marche et profitez du bon air !

À VÉLO OU À PIED, L'HISTOIRE PREND L'AIR

Arras se découvre aussi au rythme des chemins. Les parcours vélo et randonnée

ouvrent une autre lecture du territoire, entre paysages d'Artois et sites de mémoire. La boucle historique de la Bataille d'Arras, itinéraire cyclable de 26 km, relie plusieurs lieux marqués par la Grande Guerre. Une sortie accessible, vivante, où l'on pédale autant pour respirer que pour apprendre l'histoire locale.

LE GOLF D'ARRAS, ÉLÉGANCE VERTE AUX PORTES DE LA VILLE

Pour une pause plus feutrée, direction Anzin-Saint-Aubin. Au cœur de la vallée de la Scarpe, le Golf d'Arras déploie ses parcours 18 et 9 trous dans un paysage d'étangs, de rivières et de reliefs vallonnés. On y vient pour jouer, progresser, s'initier ou simplement profiter d'un décor apaisant.

Le lieu coche toutes les cases d'une escapade lifestyle : nature, sport, détente et art de vivre. Une adresse idéale pour un week-end à deux, une sortie entre amis ou un séjour golf à quelques minutes du centre historique.

EN

OUTDOOR ARTOIS GREAT OUTDOOR SPOTS FOR EVERY SEASON

What if winter wasn't an off-season, but a whole new way to discover Pays d'Artois? As outdoor terraces quiet down and summer fades away, our region invites you to step outside in a fresh new light. Whether as a couple, with family, or with friends, set course for outdoor experiences that energize your weekends and bring a true breath of fresh air to your getaways.



Le KHUB (Sainte-Catherine) © KHUB

LES ATTRACTIONS INDOOR

pour se dépenser et s'amuser au chaud

UNE MÉTÉO CAPRICIEUSE, UNE ENVIE DE BOUGER OU SIMPLEMENT LE BESOIN DE PARTAGER UN BON MOMENT ? **À ARRAS ET DANS LE PAYS D'ARTOIS, LES LOISIRS INDOOR TRANSFORMENT CHAQUE SORTIE EN VÉRITABLE AVENTURE.** KARTING, BOWLING, KARAOKE, ESCAPE GAME, LASER GAME OU ENQUÊTES IMMERSIVES : EN FAMILLE OU ENTRE AMIS, PRÉPAREZ-VOUS À RIRE, À VOUS DÉFIER ET À FAIRE LE PLEIN DE SOUVENIRS.

EN

INDOOR ATTRACTIONS
STAY ACTIVE AND HAVE
FUN INDOORS!

Unpredictable weather, a desire to move around, or simply looking to share a good time? In Arras and Pays d'Artois, indoor leisure activities turn every outing into a real adventure. Go-karting, bowling, karaoke, escape games, laser tag, or immersive murder mysteries: with family or friends, get ready to laugh, challenge one another, and create unforgettable memories.

L'aventure peut commencer à quelques minutes du centre d'Arras, au **KHUB de Sainte-Catherine**. Dès l'arrivée, chacun choisit son terrain de jeu : les amateurs de vitesse s'élancent sur la piste de karting électrique, tandis que les plus stratèges tentent d'enchaîner les strikes au bowling. Dans les salles de karaoké, place aux plus grands tubes, repris avec plus ou moins de justesse, mais toujours avec beaucoup d'enthousiasme ! Moderne, spacieux et accessible à tous les âges, le KHUB donne immédiatement le ton : ici, le plaisir se

partage en famille comme entre amis.

À Arras, les amateurs de mystères sont invités à plonger sous les pavés de la ville avec **Vidocq : les enquêtes souterraines**. Nous sommes en 1810 : une bande de malfaiteurs dépouille les maisons bourgeoises et cache son butin dans les profondeurs des Boves. Vidocq a retrouvé leur planque, mais il compte sur votre équipe pour récupérer les bijoux avant le retour des brigands. Dans ce dédale de galeries humides et mystérieuses, chaque indice compte. Observation, logique et sang-froid seront vos meilleurs



Le Chemin de Traverse (Arras) © Droits réservés

alliés pour venir à bout de l'enquête en moins d'une heure.

Les joueurs les plus infatigables trouveront également leur bonheur au **Chemin de Traverse**, une adresse arrageoise entièrement consacrée au jeu. Escape games, quiz boxing et expériences immersives invitent petits et grands à s'affronter autour de la musique, de la magie ou de l'univers Disney. Entre énigmes à résoudre, répliques au buzzer et retournements de situation, chaque partie promet éclats de rire et suspense, que ce soit pour un anniversaire, une sortie entre amis ou un team building insolite.

La compétition se poursuit au **Bowling World d'Arras**, référence du divertissement depuis quinze ans. Ses 24 pistes permettent aux tribus de toutes tailles de se mesurer dans une ambiance conviviale, avant de prolonger la partie dans le labyrinthe de 300 m² du laser game de science-fiction. Tables de billard, bornes d'arcades et espace lounge viennent compléter ces 2 700 m² entièrement dédiés au jeu et à la détente.

Du côté de Bours, le mythique **Kes West** s'est réinventé pour devenir un complexe de loisirs indoor nouvelle



Vidocq : les enquêtes souterraines (Arras) © APA



Le Kes West (Bours) © Droits réservés



Le Kes West (Bours) © Droits réservés



Le Kes West (Bours) © Droits réservés



Aquarena (Arras) © APA / Pascal Brunet



Aquatis (Vitry-en-Artois) © Aquatis



© Claire Decraene



CARNET D'ADRESSES

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

GOLF D'ARRAS

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

AQUATIS

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

PLACE TO BEE

Parc d'activités des Bonnettes, à Arras
place2bee.fr

CARRIÈRE WELLINGTON

4, rue Arthur-Delétaille, à Arras
carrierewellington.com

LE KES WEST

28, rue du Dix Neuf Mars 1962, à Bours
Tél. : +33 (0)7 89 06 52 69
keswestindoor.fr



Action game à Place To Bee (Arras) © Gameside

génération. Accessible de jour comme en soirée, ce vaste espace combine réalité virtuelle, escape game VR, quiz boxing, box karaoké et pistes de bowling. Des attractions immersives aux jeux d'arcade, sans oublier l'espace bar-snack convivial, le lieu propose une offre détonante où sensations fortes, cohésion et divertissement se déclinent à tout âge.

Avec ses 5 400 m² d'activités indoor et outdoor, **Place To Bee** promet quant à lui de devenir un immense royaume du divertissement pour toutes les générations. Les enfants retrouveront l'univers ludique de **Funny Park** qu'ils connaissent, enrichi de nouvelles animations, d'un jeu interactif et d'une spectaculaire Dino Box mettant en scène un dinosaure articulé. L'espace extérieur, très apprécié des familles, sera également conservé.

Les adultes et les groupes d'amis pourront s'essayer à un bowling nouvelle génération, à l'HyperBowling venu des

États-Unis, au karaoké et au blind test Karafun, au laser game Lost Valley ou encore aux nombreuses bornes d'arcades. Le site accueillera aussi un **Action Game Game Side** composé de 20 salles réparties dans quatre univers : 550 m² d'aventure immersive où il faudra faire preuve d'adresse, de logique, de rapidité et surtout de cohésion. Après l'effort, le bar animé, la terrasse et le boulodrome inviteront à prolonger la sortie autour d'un verre, d'un miniconcert, d'un spectacle ou d'une retransmission sportive.

À Arras et dans ses environs, rester au chaud ne signifie donc jamais rester immobile. Des souterrains historiques aux pistes de karting, des salles d'énigmes aux bowlings nouvelle génération, chaque adresse promet sa dose de sensations, de surprises et de bonne humeur. Il ne reste plus qu'à réunir sa tribu et à lancer le défi : **qui sera le meilleur pilote, le plus fin enquêteur ou le roi du strike ?**

LA FERME DES SORCIERS

en harmonie avec le vivant

ILS AURAIENT PU RESTER DANS LEUR CONFORT. **CÉDRIC ET CAROLINE ONT CHOISI DE TOUT RÉINVENTER.**

LA FERME DES SORCIERS EST NÉE DE CETTE CONVICTION : QU'ON PEUT VIVRE, PRODUIRE ET ACCUEILLIR AUTREMENT. UN LIEU HYBRIDE À AGNEZ-LÈS-DUISANS OÙ L'ÉPICERIE CÔTOIE LE MARAÎCHAGE EN PERMACULTURE ET LES GÎTES S'OUVRENT SUR UN JARDIN DICTÉ PAR LES SAISONS.

« On voulait quelque chose qui puisse résonner dans les têtes des gens, et poser question », explique Cédric. Le nom n'est pas né par hasard. En tombant sur des articles retraçant ce qu'étaient les sorcières – des femmes qui connaissaient la nature, soignaient par les plantes, vivaient en harmonie avec le vivant – le couple a trouvé son fil conducteur. « On s'est dit banco. C'est pile-poil dans ça, notre projet. » La déclinaison au masculin prenait le contre-pied de l'imaginaire négatif, du nez crochu et de la verrue. Ici, les sorciers sont deux, les mains dans la terre et des projets pleins les granges.

DE LA GRAINE À L'ÉTAGÈRE

Le cœur visible de la Ferme des Sorciers, c'est l'épicerie. Un espace conçu comme une vitrine de ce que le lieu produit et de ce que le territoire porte – des produits choisis selon une éthique assumée, en cohérence avec les valeurs de permaculture qui guident le maraîchage. Car Cédric s'est formé sérieusement : deux formations à la Ferme du Bec Hellouin, en Normandie, référence nationale en agroécologie, accompagnées par Perrine Hervé-Gruyer, venue coacher

le projet sur place. L'objectif : démontrer qu'on peut tenir une exploitation à taille humaine, sans sacrifier la rentabilité. Le maraîchage alimente l'épicerie, l'épicerie raconte le maraîchage. On y trouve aussi des paniers garnis, pour des communes, des entreprises, des particuliers en quête d'un cadeau utile et ancré. Caroline organise aussi des ateliers pour tous les publics. De la graine à l'assiette, jardinage, zéro déchet pour les familles, permaculture et cuisine de saison pour les adultes : des formats concrets qui font le lien entre ce qui pousse et ce qu'on mange. Et autant de portes d'entrée vers une philosophie du vivant que Cédric et Caroline transmettent avec cette même conviction qui les a amenés à tout construire.

GÎTES, SALLE DE RÉCEPTION, SPA : UN LIEU QUI GRANDIT

Séjourner ici, c'est entrer dans un projet vivant. Les gîtes accueillent déjà familles et voyageurs – une porte d'entrée naturelle vers le tourisme de mémoire et de nature qui caractérise le Pays d'Artois. La suite se construit : salle de réception modulable et

spa, prévus courant 2027. « Si on le refaisait, on commencerait par la salle de réception », sourit Caroline. Mais à regarder ce qu'ils ont bâti, on se dit que l'ordre n'avait aucune importance. Ce qui compte, c'est qu'ils ont commencé.

// LA FERME DES SORCIERS

631, rue Au-delà de l'Eau, à Agnez-lès-Duisans
Tél. : 07 85 34 45 24 / 07 77 73 69 03
welcome@la-ferme-des-sorciers.fr
la-ferme-des-sorciers.fr

EN

LA FERME DES SORCIERS:
IN HARMONY WITH NATURE

They could have stayed in their comfort zone. Instead, Cédric and Caroline chose to reinvent everything. La Ferme des Sorciers was born from a firm conviction: that living, producing, and hosting can be done differently. A unique hybrid venue in Agnez-lès-Duisans combining a local farm shop, permaculture market gardening, and holiday cottages opening onto a seasonal garden.



LA CHAMBRE DU VILLAGE, L'ART DE LA PARENTHÈSE À DEUX

À Rougefay, au cœur du Ternois, La Chambre du Village cultive l'art rare de la parenthèse. Derrière cette adresse pensée par Virginie, il y a d'abord une envie simple : offrir un refuge où l'on quitte le rythme du quotidien pour retrouver le goût des choses lentes. Ici, la campagne enveloppe, le silence apaise, et chaque détail semble imaginé pour composer une escapade à deux, intime et précieuse. Dans cette suite chaleureuse, le confort devient complice du lâcher-prise : lit king size, jacuzzi privatif, ambiance lumineuse, home cinéma, petites attentions gourmandes en option... Tout invite à prolonger l'instant, que l'on vienne célébrer une occasion, surprendre l'être aimé ou simplement s'accorder une nuit hors du temps.

À 35 minutes d'Arras, La Chambre du Village offre ce luxe discret que l'on recherche parfois sans oser le nommer : une bulle de bien-être, proche et pourtant délicieusement dépayssante.

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



© Stéphane Joly

ÉVASION en bref



© Le Duplex Coloré

LE DUPLEX COLORÉ

Sur la place des Héros, le Duplex Coloré porte bien son nom : ici, les teintes vitaminées, les matières douces et les détails ludiques donnent tout de suite le ton d'un séjour joyeux au cœur d'Arras. Installé en plein centre-ville, ce gîte pour 6 personnes coche toutes les cases de l'adresse pratique et stylée : on descend prendre un café sous les arcades, on flâne entre les boutiques, on rejoint les visites à pied... et, en hiver, on profite de la Ville de Noël (presque) depuis son salon.

Les familles vont adorer son esprit maison de vacances en ville. Les enfants y trouvent leur place, entre ambiance colorée, grande pièce de vie conviviale et petits clins d'œil déco qui donnent envie de s'installer, jouer, rêver. Pendant ce temps, les parents savourent le confort d'un duplex très bien équipé et prennent le temps de quelques jeux avec les enfants.

Un refuge pop, chaleureux et ultra central, parfait pour vivre Arras sans contrainte : poser les valises, ouvrir les yeux... et prendre le temps de vivre.

// LE DUPLEX COLORÉ
Place des Héros, à Arras
Tél. : + 33 (0)6 99 76 61 60 • conciergeriedelaliberte.com

LE MANOIR DE CAMBLAIN

À Camblain-l'Abbé, le Manoir de Camblain ouvre les portes d'une parenthèse élégante, entre charme patrimonial et douceur de vivre. Au cœur de la forêt, ce domaine conjugue salle de réception, gîtes, chambres d'hôtes et spa pour accueillir les grands moments comme les échappées au calme. Mariage, séminaire, week-end en amoureux ou séjour entre proches : on y prolonge l'instant dans un cadre verdoyant, chaleureux et raffiné. Après la fête, l'expérience continue sur place, dans des hébergements confortables où l'on savoure la quiétude du domaine. Construit en 1920, le domaine conserve aussi un lien singulier avec le patrimoine arrageois, à travers des éléments issus du beffroi et de l'abbaye Saint-Vaast. Une adresse pleine de charme, pensée pour marquer les esprits. Courant 2027, des nouveautés embellissent encore le lieu avec la rénovation d'un bassin d'ornement datant de 1920 et la création d'un espace bien être avec piscine, sauna et jacuzzi pour les chambres d'hôtes !

// LE MANOIR DE CAMBLAIN
207, rue d'Arras, à Camblain-l'Abbé
Tél. : + 33 (0)6 61 95 83 20



© Marie-Laure Fréchet

AVEC **IODALINE**, ARRAS S'ENRICHIT D'UNE ADRESSE OÙ LES PRODUITS DE LA MER OCCUPENT LA PREMIÈRE PLACE. **ALEXANDRE NOWAK ET SON ÉPOUSE CAROLINE** PROPOSENT UNE CUISINE ÉLÉGANTE ET ACCESSIBLE, INSPIRÉE PAR UN PARCOURS GASTRONOMIQUE REMARQUABLE.

// IODALINE
11, rue des Capucins, à Arras
Tél. : +33 (0)3 21 24 34 82
iodaline.fr
Ouvert du lundi au vendredi midi, ainsi que le vendredi et le samedi soir.

BELLE PRISE POUR ARRAS
Avec Iodoline, la ville compte une nouvelle adresse gastronomique qui fait la part belle aux produits de la mer. À la barre de ce restaurant ouvert depuis mars, Alexandre Nowak, épaulé en salle par son épouse Caroline, a jeté l'ancre après un parcours qui l'a conduit dans quelques-unes des plus belles maisons françaises et jusqu'aux États-Unis et en Australie. Autant d'expériences qui nourrissent aujourd'hui sa cuisine.

ART DE VIVRE

ART DE VIVRE

LE MENU DE NOËL DU PAYS D'ARTOIS

par
Alexandre Nowak

Originaire de Sin-le-Noble et formé à l'école hôtelière d'Orchies, le jeune chef a démarré de la meilleure manière au Plaza Athénée chez Alain Ducasse, au Château de Beaulieu chez Marc Meurin et aux Crayères à Reims. Puis il a rejoint L'Huîtrière à Lille auprès de Philippe Lor, son « chef de cœur ». Il retrouve ensuite le Château de Beaulieu avant d'embarquer pour un Relais & Châteaux sur l'île de Nantucket, aux États-Unis, puis pour l'Australie. De retour en France, il rejoint Alain Ducasse au restaurant Rech, temple parisien des produits de la mer, avant que Marc Meurin ne lui confie les commandes de Monsieur Jean, à Lille.

DU FRAIS ET DE SAISON

Chez Iodoline, la carte évolue au gré des arrivages. Aile de raie à la grenobloise, ris de veau aux langoustines ou pêche du jour font partie des classiques. Quelques plats de viande et des propositions végétariennes complètent l'offre. Aux beaux jours, la terrasse abritée permet de prendre le frais. Déjà remarqué par le guide Gault & Millau, Alexandre Nowak garde le cap. Avec Caroline, il souhaite avant tout faire d'Iodoline une table conviviale et accessible, où l'on revient autant pour la qualité de l'assiette que pour la chaleur de l'accueil. On ne peut que lui souhaiter la bienvenue dans son nouveau port d'attache.

L'ENTRÉE

CARPACCIO DE TRUITE,

vierge de légumes



© Marie-Laure Fréchet

LE PANIER LOCAL

Avec sa cuisine tournée vers le poisson, Alexandre Nowak ne pouvait qu'être séduit par les produits de **la pisciculture d'Anzin-Saint-Aubin**. Cette entreprise familiale centenaire perpétue un savoir-faire autour de l'élevage en eau douce. Élevés dans les eaux fraîches de la Scarpe, truites arc-en-ciel, saumons de fontaine et ombles chevaliers sont vendus frais ou transformés sur place : fumés au bois de hêtre, gravlax, rillettes, pavés marinés... De quoi composer un repas de fête à quelques minutes d'Arras.

// PISCICULTURE D'ANZIN-SAINT-AUBIN
26, rue Louis-Blondel, à Anzin-Saint-Aubin
Magasin ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h, le samedi de 9h à 12h30

INGRÉDIENTS (4/6 PERS)

- ½ filet de truite
- 250 g de sel de Guérande

Pour la vierge de légumes :

- 1 carotte
- 2 navets
- ½ céleri rave
- 1 concombre
- 1 citron
- Quelques brins de ciboulette
- 1 c. à c. de sésame torréfié

Pour la vinaigrette :

- 2 c. à c. de vinaigre balsamique blanc
- 1 c. à s. de vinaigre de calamansi (ou 1 jus de citron jaune)
- 5 c. à s. d'huile d'olive

Pour le condiment :

- 100 g de pousses d'épinards
- 100 g de laitue de mer
- 1 c. à c. de moutarde
- 1 c. à c. de miso
- 1 trait de vinaigre
- 6 c. à s. d'huile d'olive
- sel, poivre

PRÉPARATION

Enlevez la peau et les arêtes de la truite, puis enveloppez-la 15 minutes dans le sel. Puis rincez-la et séchez-la soigneusement avec du papier absorbant.

Préparez la vierge de légumes.

Epluchez tous les légumes, épépinez le concombre et taillez le tout en brunoise. Levez les suprêmes du citron et taillez-les finement. Ciselez la ciboulette. Mélangez le tout avec le sésame.

Préparez la vinaigrette.

Emulsionnez tous les ingrédients.

Préparez le condiment. Mixez au blender ou au mixeur plongeant tous les ingrédients sauf l'huile pour obtenir une pâte, puis montez avec l'huile d'olive, comme une mayonnaise.

POUR SERVIR

Taillez finement la truite.

Disposez un peu de condiment dans chaque assiette puis ajoutez la truite et la brunoise assaisonnée de vinaigrette. Ajoutez quelques pointes de condiment. Servez sans attendre.

LE PLAT

DODELINE DE VOLAILLE,

farce fine au foie gras et aux champignons



© Marie-Laure Fréchet

PRÉPARATION

Préparez la farce. Mixez finement le suprême de volaille et passez la chair obtenue au tamis (facultatif). Mélangez avec la crème, le blanc d'œuf et le cognac. Salez et poivrez. Faites suer au beurre les champignons quelques minutes, salez et poivrez. Laissez bien refroidir. Taillez le foie gras en petits dés. Mélangez-les ainsi que les champignons à la farce.

Taillez les deux suprêmes dans la longueur, étalez-les dans du film alimentaire et aplatissez-les bien. Ôtez le film, et répartissez la farce sur les deux suprêmes. Roulez-les autour de la farce et emballez-les bien serrés dans du film alimentaire ou du papier aluminium.

Faites cuire dans un cuit-vapeur (ou le panier de la cocotte-minute) 20 à 30 minutes à feu moyen.

POUR SERVIR

Servez avec un jus de crustacés ou de volaille, des légumes de saison et/ou un gratin de pommes de terre.

LE PANIER LOCAL

Au pied des célèbres tours de Mont-Saint-Éloi, **la Ferme de l'Abbaye** perpétue un savoir-faire familial autour de l'élevage et de la transformation des volailles, porcs et canards. Son magasin à la ferme propose toute l'année des produits maison : **volailles fermières, foie gras, boudins blancs, terrines, jambons et pâtés**, très appréciés pour les repas de fête. Une adresse incontournable pour composer un menu de Noël aux saveurs locales.

// FERME DE L'ABBAYE

6, rue de la Mairie, à Mont-Saint-Éloi
Ouvert le vendredi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h, le samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 18h

INGRÉDIENTS (4 PERS)

- 2 suprêmes de volaille

Pour la farce :

- 1 suprême de volaille
- 50 g de crème épaisse
- 1 blanc d'œuf
- 1 c. à s. de cognac
- 100 g de champignons (de Paris ou des bois)
- 50 g de foie gras cru
- Sel, poivre

VOUS PRENDREZ BIEN DU FROMAGE ?

CROQUETTES DE CŒUR D'ARRAS,

Mon cœur sur un plateau



© Marie-Laure Fréchet

INGRÉDIENTS (4 PERS / 12 CROMESQUIS)

Pour les cromesquis :

- 1 cœur d'Arras
- 25 g de beurre
- 25 g de farine
- 20 cl de lait entier
- 1 pincée de muscade
- Poivre

Pour la panure :

- 1 œuf
- 50 g de farine

- 150 g de chapelure
- Huile de friture

Pour la mayonnaise :

- 1 jaune d'œuf
- 1 c. à café de moutarde
- 15 cl d'huile neutre
- 1 c. à soupe de chicorée liquide
- 1 trait de vinaigre balsamique
- sel, poivre

PRÉPARATION

Préparez les croquettes. Faites fondre le beurre. Ajoutez la farine et faites cuire une minute. Versez progressivement le lait et mélangez sans arrêt afin d'obtenir une béchamel très épaisse. Retirez du feu.

Ajoutez le cœur d'Arras coupé en petits dés. Mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène. Poivrez (ne salez pas, le fromage est déjà salé). Étalez sur 2 cm d'épaisseur dans un plat filmé. Réservez au réfrigérateur au moins 4 heures (idéalement une nuit).

Le lendemain, découpez des cubes de 3 cm. Roulez-les successivement dans la farine, l'œuf battu et la chapelure. Renouvelez l'opération œuf + chapelure une seconde fois pour obtenir une coque bien hermétique. Réservez 1h au froid.

Préparez la mayonnaise. Versez le tout dans un verre doseur et mixez.

POUR SERVIR

Au moment de servir, faites frire les croquettes quelques minutes à 175°C et dégustez-les avec la mayonnaise à la chicorée.

À ARRAS, LE CŒUR EST BIEN PLUS QU'UN SYMBOLE : C'EST UNE VÉRITABLE SIGNATURE GOURMANDE. IL S'INVITE DANS LES SPÉCIALITÉS LOCALES, DU CÉLÈBRE PAIN D'ÉPICES AUX CHOCOLATS... JUSQU'À CE FROMAGE QUI PORTE FIÈREMENT LE NOM DE LA VILLE.

Souvent éclipsé par son cousin le maroilles, le cœur d'Arras mérite bien plus qu'une réputation locale. Les deux appartiennent à la famille des fromages à pâte molle et à croûte lavée. Le cœur d'Arras se distingue par son petit format en forme de cœur, qui favorise un affinage plus court. Il offre ainsi une pâte fondante et des arômes plus délicats, tout en conservant le caractère des grands fromages du Nord. Si sa fabrication s'effectue dans l'Avesnois, son affinage reste local, une pratique héritée de la Fromagerie des Arcades, autrefois installée rue de la Taillerie. À Arras, c'est aujourd'hui les fromageries La Prairie et La Finarde qui l'affinent dans leurs caves. Ce petit fromage aussi beau que bon trouve naturellement sa place sur un plateau, mais il révèle aussi tout son potentiel en cuisine. Délicieux simplement fondu sur une tranche de pain de campagne, il sublime également une flamiche. Pour l'apéro, on peut aussi en faire de croustillantes croquettes (notre recette). Une manière gourmande de redécouvrir ce fromage qui demeure l'un des emblèmes les plus attachants du patrimoine gastronomique arrageois.

© Marie-Laure Fréchet

LE DESSERT

POIRES FONDANTES

à la bière aux fruits



© Valérie Lhomme

INGRÉDIENTS (4 PERS)

- 75 cl de bière aux fruits
- 100 g de miel
- 1 citron non traité
- 1 bâton de cannelle
- 4 poires pas trop mûres

PRÉPARATION

Versez la bière dans une casserole. Ajoutez le miel, le citron coupé en tranches et le bâton de cannelle. Laissez mijoter à feu doux pendant 10 minutes.

Épluchez les poires sans les équeuter. Placez-les dans la casserole en veillant à ce qu'elles soient bien immergées dans le sirop. Pochez-les 40 min à feu doux.

Retirez les poires et laissez-les égoutter.

Faites réduire le sirop jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse.

POUR SERVIR

Dressez les poires tièdes dans une saladière ou des coupes individuelles et versez le sirop.

Servez avec une boule de glace vanille.

LE PANIER LOCAL

Pour réaliser cette recette, misez sur deux produits primés du territoire (lire p. 46). **La Sensée Fruitée de la Ferme de la Tuilerie**, médaillée d'or au Concours général agricole 2026, apporte ses notes de framboise, cassis et myrtille au sirop de cuisson. **Le miel d'acacia de Pascal Denis**, lui aussi médaillé d'or, viendra doucement l'adoucir sans masquer les arômes des fruits.

// LA FERME DE LA TUILERIE – BRASSERIE LA SENSÉE

10, rue de Boiry, à Vis-en-Artois
Ouvert vendredi et samedi de 16h à 19h

// DENIS APICULTEUR

11, rue de Fosieux, à Barly
Vente sur le marché d'Arras les mercredis et samedis matin

// Recette extraite du livre Arras Pays d'Artois, *Voyage en Terre de Bière*, de Marie-Laure Fréchet et Renaud Wailliez, Arras Pays d'Artois Editions (en vente à l'Office de tourisme d'Arras)

Concours Général Agricole

L'EXCELLENCE DU TERROIR
RÉCOMPENSÉE

CHAQUE ANNÉE, LE CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE DISTINGUE LES MEILLEURS PRODUITS FRANÇAIS.
CETTE ÉDITION CONFIRME UNE NOUVELLE FOIS LE TALENT DES PRODUCTEURS DU TERRITOIRE.



© Marie-Laure Fréchet

LA FERME DE LA TUILERIE
BRASSERIE LA SENSÉE, À VIS-EN-ARTOIS

DOUBLÉ POUR LA FERME
DE LA SENSÉE

La Ferme de la Tuilerie enrichit son palmarès.

Au Concours général agricole 2026, *la Sensée Fruitée* a décroché une médaille d'or tandis que *la Sensée Ambrée* a été récompensée d'une médaille de bronze. La première séduit par sa gourmandise : élaborée avec de la purée de framboise, de cassis et de myrtille, sans ajout de sucre, elle offre un nez expressif. « *Ce que l'on sent au nez, on le retrouve en bouche* », sourit Isabelle Bisson, qui avec son mari Dominique brasse des bières de caractère dans leur ferme familiale de Vis-en-Artois. Après une première note céréalière, les fruits prennent toute leur place.

Disponible en bouteilles de 33 et 75 cl, ainsi qu'en fûts, elle se déguste aussi à la pression à Arras Chez Marcel, Au Pêché Gourmand ou encore à L'Œuf ou la Poule. À savourer à l'apéritif, avec un plateau de fromages ou un dessert.

L'autre vedette de la maison, la Sensée Ambrée, est l'une des premières bières brassées à la ferme. Ronde en bouche, elle dévoile de délicates notes de caramel. Les gourmands repartiront aussi avec la gelée de bière aux fruits, élaborée à partir des coproduits du brassage, parfaite avec un fromage, ou découvriront les nouvelles pâtes aux drêches commercialisées sous la marque *Pâtatra*.

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

LE CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE,
UN LABEL D'EXCELLENCE

Créé en 1870, le Concours général agricole est la plus prestigieuse distinction française pour les produits du terroir. Organisé chaque année à l'occasion du Salon international de l'agriculture, il est placé sous l'égide du ministère de l'Agriculture et du Centre national des expositions et concours agricoles (CENECA). Les produits sont dégustés à l'aveugle par des jurys composés de professionnels et de consommateurs formés, avant l'attribution des médailles d'or, d'argent ou de bronze. Une distinction qui constitue un gage de qualité et un précieux coup de projecteur pour les producteurs. Notre territoire s'y distingue régulièrement, illustrant le dynamisme et l'excellence des savoir-faire locaux.



© Marie-Laure Fréchet

MIEL DE FORÊT DES HAUTS-DE-FRANCE
ET MIEL D'ACACIA, DENIS APICULTEUR, À BARLY
DEUX MIELS EN OR

Pascal Denis n'en finit plus de récolter les récompenses. Au Concours général agricole 2026, son miel de forêt des Hauts-de-France et son miel d'acacia ont tous deux décroché une médaille d'or. Le premier, récolté au cœur de la forêt de Crécy-en-Ponthieu, séduit par sa puissance aromatique, ses notes boisées et résineuses héritées du chêne, du hêtre, du sapin et du bleuet. Il avait déjà reçu une médaille d'argent l'année dernière. Le second joue sur un tout autre registre : clair, délicatement floral et naturellement très fluide, il accompagne aussi bien une tartine qu'un yaourt ou une infusion. Une belle reconnaissance pour cet apiculteur passionné, qui veille aujourd'hui sur près de 400 ruches installées entre forêts, campagnes et même les toits d'Arras.

DENIS APICULTEUR

11, rue de Fosseux, à Barly

Vente sur le marché d'Arras les mercredis et samedis matin

LA GARDEN PARTY,
BRASSERIE W, À NEUVIREUIL

LA BRASSERIE W
CONFIRME
SON SAVOIR-FAIRE

© Marie-Laure Fréchet

BRASSERIE W

6, rue de Bois-Bernard, à Neuvireuil

contact@brasseriiew.fr • brasseriiew.fr

Ouvert le 1^{er} vendredi de chaque mois, de 17h à 21h

À Neuvireuil, les bières W continuent de récolter les honneurs. Après la Céréales Killer, récompensée l'an dernier, c'est au tour de la Garden Party de décrocher une médaille d'argent au Concours général agricole 2026. Brassée à la ferme par Simon Willefert et son épouse Claire, cette blonde légère et désaltérante est élaborée à partir de l'orge cultivée sur leur exploitation. Elle dévoile de délicates notes céréalières et florales, idéales pour un apéritif entre amis ou pour accompagner les plats d'été. Une nouvelle distinction qui confirme le savoir-faire de ce jeune couple d'agriculteurs-brasseurs, installé dans une ancienne grange familiale transformée en microbrasserie



© Claire Decraene

ART DE VIVRE



© La Terre Aimée



© La Terre Aimée



© Claire Decraene

LA TERRE AIMÉE

Florence Rousseau, paysanne herboriste en Artois

DANS LES CHAMPS D'INCHY-EN-ARTOIS, FLORENCE CULTIVE BIEN PLUS QUE DES PLANTES.

ELLE A FAIT DE SA MICRO-FERME BIOLOGIQUE UN LIEU DE SOIN, DE TRANSMISSION ET D'AMOUR PROFOND POUR LA TERRE D'ARTOIS.

Elle se présente comme « cultivatrice de bien-être ». Une formule poétique qui recouvre une réalité concrète : une agricultrice certifiée bio qui cultive et transforme plus de quarante espèces de plantes aromatiques et médicinales. Le nom de l'exploitation, Florence y tient : « *C'est l'idée d'aimer la terre sur laquelle on vit, d'aimer ce que l'on fait, et d'essayer de transmettre cette énergie autour de soi.* » Cette philosophie se lit dans chaque choix : certification bio, respect des cycles naturels, biodiversité cultivée au fil des saisons. En plein cœur d'une région tournée vers les grandes cultures, la démarche détonne. Florence l'assume : « *Oui, je suis complètement à contre-courant.* » Rien ne la prédestinait pourtant à ce métier – ou presque. Élevée dans le milieu agricole, dans une approche naturelle de la santé, c'est sa sœur naturopathe qui allume la mèche. Des problèmes d'eczéma récurrents, des préparations maison qui

soulagent là où les médicaments avaient échoué – la révélation est immédiate. Florence lit, teste, expérimente, se forme deux ans au Conservatoire Botanique National des Hauts-de-France à Bailleul, puis s'installe en 2022.

DE LA RÉCOLTE À LA TASSE

Sur sa parcelle, la diversité est frappante : thym, lavande, guimauve, reine-des-prés, agastache, pavot de Californie... auxquels s'ajoutent les plantes sauvages récoltées sur place selon les opportunités de la nature. Chaque espèce obéit à son propre rythme. Après récolte, les plantes passent au séchoir en bois où c'est l'air sec – non la chaleur – qui préserve leurs qualités. Elles sont ensuite conditionnées en tisanes, sirops, sels aromatisés, mélanges pour la cuisine, gemmothérapie. Pour soigner de multiples maux. Si l'on demande à Florence quelle plante la représente, la réponse fuse : « *La rose. Elle représente l'amour ; j'aime l'idée*

d'en mettre un peu dans tout ce que je fais. » Dans ce jardin où les gendarmes font leur travail d'auxiliaires naturels, où l'agastache surprend par son parfum inattendu, Florence cultive quelque chose que les plantes seules ne suffisent pas à nommer. Une certaine idée du soin, du lien – et bientôt, des visites de l'exploitation pour le partager avec ceux qui voudront venir le découvrir sur place.

// LA TERRE AIMÉE
7, rue Neuve, à Inchy-en-Artois
Tél. : 06 15 81 16 70 • laterreaimée.com

EN

LA TERRE AIMÉE: FLORENCE ROUSSEAU, HERBALIST FARMER IN ARTOIS

Dans les champs d'Inchy-en-Artois, Florence cultive bien plus que des plantes. Elle a fait de sa micro-ferme biologique un lieu de soin, de transmission et d'amour profond pour la terre d'Artois.



© Claire Decraene

ART DE VIVRE



Guillaume Progin L'HOMME QUI FAIT POUSSER L'ART À LA CAMPAGNE

À WANQUETIN, L'ATELIER-BOUTIQUE DE GUILLAUME PROGIN DÉBORDE DE CRÉATIVITÉ. QUINZE ANS AU CŒUR DU VÉGÉTAL, UN PARCOURS RICHE D'EXPÉRIENCES, UNE NUIT DE DÉCEMBRE COMME DÉCLIC ET LA VOLONTÉ DE FAIRE DE SA PASSION UN MÉTIER : AINSI EST NÉ UN ARTISAN-CRÉATEUR.

Il y a des parcours qui ressemblent à des racines de bambou – sinueux, tenaces et qui ressortent toujours à la lumière. Espaces verts, animalerie, grossiste en fleurs coupées, commercial agent municipal, pose de salles de bain... : chaque expérience a déposé quelque chose chez Guillaume Progin, le sens du végétal, l'œil du paysagiste, la rigueur de l'artisan. « *J'ai toujours tout fait avec rien, confie-t-il. C'est justement cette contrainte qui ouvre les possibles.* » À 45 ans passés, il prend une décision : faire ce qu'il a toujours rêvé : créer, en harmonie avec la nature... Un soir de décembre 2023, il envoie un message à une artisane repérée sur Facebook, quelque part sur la Côte d'Opale, pour lui demander, culotté, si c'est vraiment possible de vivre de ses créations. Elle lui répond oui. Alors il se dit pourquoi pas moi ? Et tout commence là.

UNE BOUTIQUE ATYPIQUE

Depuis mai 2024, Guillaume a installé son showroom à Wanquetin, dans un espace

qu'il a entièrement conçu lui-même – mur végétal compris. Sous l'enseigne Guillaume Progin Artisan Créateur, il propose des cadres en végétaux stabilisés, des créations en bois gravées au laser (planches apéro, etc.), des compositions florales, (kokedama, terrariums) et des ateliers créatifs ouverts à tous. « *C'est une boutique atypique, explique-t-il. Au lieu d'aller chez le fleuriste, chez moi tu vas trouver plein de choses.* » Le tout gravite autour d'une même obsession : la recherche du beau, fil rouge qui traverse chaque jardin, chaque salle de bain, chaque pièce de bois

EN

GUILLAUME PROGIN, THE MAN WHO GROWS ART IN THE COUNTRYSIDE

À Wanquetin, l'atelier-boutique de Guillaume Progin déborde de créativité. Quinze ans au cœur du végétal, un parcours riche d'expériences, une nuit de décembre comme déclic et la volonté de faire de sa passion un métier : ainsi est né un artisan-créateur.

façonnés au fil de sa vie. Et pour s'inspirer, Guillaume photographie tout – une petite rivière, des champignons dans la pelouse. « *À force de regarder la nature, on s'en inspire. Plus on s'en rapproche, plus c'est beau.* » Le lien avec Arras est évident et revendiqué. Pour la Ville de Noël, Guillaume a imaginé une pièce signature : le beffroi en découpe laser sur une tranche d'arbre, végétal et bois réunis en un objet qui raconte le territoire. « *Ce sont les Arrageois fiers de leur ville qui en achètent le plus* », s'amuse-t-il. Il crée aussi des jeux traditionnels en bois, qu'il loue sur demande. Présent dans plusieurs boutiques arrageoises, mais aussi choisi par des nombreux restaurants pour ses cadres végétaux, il incarne cette créativité artisanale audacieuse et fière de son territoire.

// GUILLAUME PROGIN, ARTISAN CRÉATEUR
5, rue du Château, à Wanquetin
Tél. : 06 70 42 79 35 • guillaume-createur.fr
Fb : guilleumeproginartisancreateur
Instagram : @artisanguilleumeprogin

ÉVÉNEMENTS



LA SÉLECTION DES ÉVÉNEMENTS

Automne-Hiver

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

- 51 TARTOUS ET COMPAGNIE, LE BISTROT
OÙ LA FÊTE MIJOTE TOUTE L'ANNÉE
- 52 ARRAS FILM FESTIVAL
- 56 LA VILLE DE NOËL ET SON GRAND MARCHÉ
- 58 SOUVENIRS D'UN GRAND DUC
LE SLB FEST
- 59 LA 11^E NUIT DES BASSINS
LA FÊTE DU MOULIN D'ACHICOURT
- 60 L'AGENDA EN BREF

LIEU ATYPIQUE

TARTOUS ET COMPAGNIE

LE BISTROT OÙ LA FÊTE MIJOTE TOUTE L'ANNÉE

À MONCHY-BRETON, FABIENNE, PÉTILLANTE MAÎTRESSE DES LIEUX, TRANSFORME TARTOUS ET COMPAGNIE
EN VÉRITABLE MAISON DE FAMILLE... AVEC LE SON UN PEU PLUS FORT ! CONCERTS,
RENDEZ-VOUS GOURMANDS ET FÊTES DÉCALÉES : SON CAFÉ RURAL CULTIVE UNE CONVIVIALITÉ RARE
ET UNE PROGRAMMATION QUI NE CESSE DE SÉDUIRE.



© MILO PIX

© Ronald Pélissier



MARIE GRAUETTE ENTRE EN TRANSE

Les 18 et 19 septembre prochains, le festival Les Tranches de Marie Graulette soufflera sa 21^e bougie dans une ambiance musicale et généreuse. La célèbre sorcière du Ternois reviendra hanter joyeusement les lieux le 31 octobre pour La Fête à Marie Graulette.

UN BISTROT QUI NE TIENT PAS EN PLACE

Le 3 janvier, place à la Ronde de Tartous, un cyclo-cross de bistrot aussi sportif que déjanté, organisé avec Le Car Podium et la Coupe du Monde de cyclo-cross de bistrots. Du 19 au 21 mars, La Fête à Tartous promet ensuite trois

jours de musique, de rencontres et de joyeux lâcher-prise.

DES DIMANCHES QUI DONNENT LE TON

Durant tout l'été, Les Petits Sons sur la terrasse rythmeront chaque dimanche midi. Chez Tartous, on vient boire un verre, écouter un groupe, retrouver les copains... et l'on repart souvent avec l'envie de revenir. Fabienne y veille : ici, la bonne humeur est toujours au programme.

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

EN

TARTOUS
ET COMPAGNIE:
THE BISTRO WHERE
CELEBRATIONS SIMMER
ALL YEAR ROUND

In Monchy-Breton, Fabienne, the vibrant hostess, transforms Tartous et Compagnie into a genuine family home... with the volume turned up! Concerts, gourmet events, and quirky festivities: her rural café cultivates rare warmth and a lively lineup that continuously delights visitors.



Nadia Paschetto et Éric Miot © Léa Renier

ÉVÉNEMENTS

DU 6 AU 15 NOVEMBRE 2026

Dix jours de découvertes, de rencontres et d'émotions

L'ARRAS FILM FESTIVAL FAIT CARTON PLEIN !

UN RECORD DE FRÉQUENTATION DERRIÈRE EUX, LE CRU 2026 EN CHANTIER, UN NOUVEAU CINÉMA À L'HORIZON :

NADIA PASCHETTO ET ÉRIC MIOT, FONDATEURS DE L'ARRAS FILM FESTIVAL AU TOURNANT DES ANNÉES 2000,

REVIENNENT SUR LE LIEN TISSÉ AVEC LE PUBLIC, L'ÂME D'UN FESTIVAL SANS TAPIS ROUGE,

ET LEURS PLUS BEAUX SOUVENIRS. ENTRETIEN CROISÉ.

EN

TEN DAYS OF
DISCOVERIES, MEETINGS,
AND EMOTIONS
ARRAS FILM FESTIVAL
IS A SMASH HIT!

Fresh off record-breaking attendance, with the 2026 edition underway and a new cinema complex on the horizon: Nadia Paschetto and Éric Miot, founders of the Arras Film Festival around the turn of the millennium, look back on their deep connection with the audience, the soul of a red-carpet-free festival, and their fondest memories. A joint interview.

L'édition 2025 a battu tous vos records, avec 57 714 entrées, loin devant l'édition de 2019. Pour 2026, la barre est haute...

NADIA PASCHETTO : Ce serait mentir que de dire que nous nous attendions à un tel bond en avant. Bien sûr, on a toujours envie de progresser, de faire un peu mieux que l'édition précédente. Mais l'an dernier, c'était différent. Très vite, on s'est aperçu que les gens avaient plus que jamais envie d'être là. En octobre, dès la soirée de présentation du programme, on a refusé du monde, ce qui ne nous était jamais arrivé. Ensuite, il y a eu la soirée d'ouverture, qui a affiché complet en

moins de temps qu'il n'en faut pour le dire...

ÉRIC MIOT : On pensait avoir anticipé les choses en ouvrant trois salles, mais tout est parti en quatre heures. Des habitués se sont fait prendre de court ; pour la première fois en plus de vingt ans, certains ont manqué la soirée d'ouverture. À partir de 2028, avec l'arrivée du nouveau cinéma, la donne sera différente (voir encadré page 53 « *Nouveau cinéma, nouvelle ère ?* »).

NADIA PASCHETTO : L'an dernier, on a réagi sur les séances qui affichaient complet : on a doublé certaines projections, ajoutant une quinzaine de séances à la grille. On ne



Ambiances du festival... © Léa Renier

peut pas – encore – pousser les murs, mais on n'a pas laissé les gens dehors : qui voulait voir tel film a pu y assister lors d'une autre séance. S'organiser ainsi, c'est une façon de respecter notre public.

L'attractivité du festival ne se traduit pas seulement vis-à-vis du public : elle existe, de plus en plus, auprès des professionnels...

ÉRIC MIOT : C'est incontestable. Les distributeurs, les producteurs : tous nos interlocuteurs connaissent Arras, ce qui facilite nos discussions avec eux. On sent même une curiosité, un désir chez ceux qui ne sont pas encore venus : « *Tiens, il faudrait que j'aille voir à quoi ça ressemble.* » Aujourd'hui, l'Arras Film Festival est un vrai rendez-vous dans le parcours d'un film. Et, de toute façon, le public et les professionnels vont ensemble. Le festival, c'est la rencontre des deux : s'il se passe quelque chose en salle, si une osmose se crée, ça participe forcément à convaincre les professionnels.

Cette osmose, justement : elle se travaille, ou relève-t-elle à chaque fois du miracle ?

ÉRIC MIOT : Il y a un côté miraculeux, oui. Mais derrière, il y a beaucoup de travail. Un public, ça se forme sur la durée ; et ici, on a accompagné plusieurs générations de spectateurs. L'ambiance naît assez naturellement de cette appétence des gens à être là. Et puis, ponctuellement, des moments magiques surgissent. Certains, on les sent venir ; d'autres pas du tout – ce qui les rend encore plus beaux.

NADIA PASCHETTO : Lors de l'édition 2024, *En fanfare* a été un de ces moments : à la fois très ancré et très festif. Faire venir la fanfare, voir le public participer pleinement ; ça a dépassé le

cadre du cinéma. L'an dernier, nous avons encore connu de nombreux moments forts. Je pense notamment à la première projection mondiale des *Enfants de la Résistance* : une vraie émotion, avec de jeunes comédiens qui découvraient le film en même temps que les spectateurs...

Parmi les grandes spécificités d'Arras, il y a ce village – où l'on entre sans accréditation – au sein duquel public et artistes se mélangent. Si le « vivre ensemble » est une expression parfois galvaudée à force d'être utilisée, elle prend tout son sens à l'Arras Film Festival...

ÉRIC MIOT : C'est exactement ce qu'on doit soigner et préserver à tout prix. C'est la particularité d'Arras : pas de tapis rouge, rien de ce que propose la plupart des festivals. Le faste, Cannes le fait très bien, alors à quoi bon l'imiter ? De toute façon, très vite on a senti que le public cherchait autre chose. Tant mieux : ça nous a donné une identité propre, celle d'un festival de proximité entre le public et les artistes, et entre les gens eux-mêmes.

NADIA PASCHETTO : Au démarrage, avec quelques milliers de spectateurs, la proximité était facile : on connaissait presque tout le monde. Aujourd'hui, bien que les chiffres soient sans commune mesure, on tient à cette philosophie. Notre équipe est accessible, et les artistes, quand ils viennent ici, le sont également. D'ailleurs, les rencontres avec le public ont toujours lieu dans un respect total, mutuel.

L'attachement du public pour l'AFF va jusqu'à ceux qui incarnent, si on en croit l'ovation qui vous a été réservée l'an dernier au moment de la cérémonie de clôture...



Le Village du Festival – où l'on entre sans accréditation – au sein duquel public et artistes se mélangent. © Léa Renier

NOUVEAU CINÉMA, NOUVELLE ÈRE ?

En 2028, l'AFF migrera pour partie vers le futur Megarama du Val de Scarpe, à l'entrée nord de la ville, près de Cité Nature : douze salles, plus de 2 000 fauteuils – soit le double triple de la capacité actuelle. Une chance pour le territoire comme pour le festival, qui disposera ainsi d'une salle de taille intermédiaire de plus de 400 places, mais aussi un défi : préserver l'âme d'un festival né au cœur de la ville. « Je ne crois pas qu'on perde l'esprit », assure Éric Miot, qui veut réinventer le village sur le nouveau site.

ÉVÉNEMENTS



L'Arras Film Festival – où l'on croise des acteurs, des réalisateurs... Ici, Jonathan Cohen, Yann Arthus Bertrand et Camille Cottin © Léa Renier



Meurtre à l'italienne de Pietro Germi © Droits réservés

LES DEUX RÉTROSPECTIVES DE 2026

Pour la première fois depuis 2019, le festival proposera deux rétrospectives lors de l'édition 2026. D'un côté, « **CRIME À L'ITALIENNE** » explorera le film criminel transalpin des années 1950 à 1970 : « *Du film d'enquête classique au giallo, du noir et blanc à la couleur, de Bava à Argento* », résume Éric Miot. De l'autre, « **OUVRIERS, PATRONS ET RÉVOLUTIONS** » revisitera les luttes nées de la révolution industrielle, avec en événement le *Germinal* d'Yves Allégret (1963), restauré par TF1 pour l'occasion.

NADIA PASCHETTO : C'est comme ça depuis un moment, et ça nous étonne toujours. C'est peut-être une façon, pour le public, de remercier l'équipe au terme des dix jours. Dans ce festival, il y a une forme de bonheur permanent : les gens sont heureux d'être là, et l'enthousiasme est communicatif. On le sent jusque dans les files d'attente, qui l'an dernier s'étiraient jusqu'au pied du beffroi : les gens s'y rencontrent, tissent des liens, se retrouvent d'une année sur l'autre. S'ils viennent, c'est qu'ils aiment le cinéma, et que le sujet les rassemble. Souvent, ils échangent leurs avis, et vont jusqu'à changer de programme initial parce que le voisin leur a donné envie de voir tel ou tel film.

Votre programmation tient de l'équilibre, entre films très populaires et œuvres plus exigeantes – avec beaucoup de cinéma européen, notamment de l'Est...

NADIA PASCHETTO : Nous programmons des films que nous avons envie de partager. Quand on les visionne, on pense systématiquement à notre public. On s'interroge : « *Est-ce un film pour lui ?* » La programmation n'est pas pour nous, elle est pour les spectateurs. D'où nos différentes sections, qui nous permettent

de toucher tout le monde. Il y a les films destinés à un large public et des œuvres plus pointues, car nous avons aussi un vrai public de cinéphiles. On en a pour tous les goûts, tous les âges et tous les moments de la journée : un film du dimanche après-midi n'est pas un film du samedi soir.

ÉRIC MIOT : C'est comme un menu, et on veut qu'il soit bon – peu importe qu'il s'agisse d'un film français à gros moyens ou d'une œuvre islandaise à petit budget. Aussi, nous avons nos lignes directrices. Le public d'Arras aime les récits humains, et il a une forte appétence pour l'Histoire, la politique, le social – d'où l'on vient, où l'on va, les grands sujets de société. Concernant notre tropisme pour le cinéma de l'Est, il est né comme ça, au gré des circonstances : on découvrait quantité de films passionnants, mais peu de festivals français leur consacraient leur programme. Et nous aimons donner aux gens non pas ce qu'ils aiment déjà, mais ce qu'ils pourraient aimer. La surprise vient souvent d'une petite pépite venue d'un coin perdu d'Europe : les gens réalisent que le film n'est pas si compliqué, il est juste en langue polonaise, roumaine ou croate. Aujourd'hui, beaucoup de spectateurs viennent les yeux fermés,

“ Nous aimons donner aux gens non pas ce qu'ils aiment déjà, mais ce qu'ils pourraient aimer. [...] Aujourd'hui, beaucoup de spectateurs viennent les yeux fermés, en confiance. Et, le plus souvent, c'est là que naît le plaisir de la découverte. ”

en confiance. Et, le plus souvent, c'est là que naît le plaisir de la découverte.

Bientôt vingt-sept éditions, cela fait beaucoup de souvenirs. Quels moments restent aujourd'hui gravés ?

NADIA PASCHETTO : Des rencontres, surtout, qui ont compté pour nous deux, à titre personnel : Sidney Lumet, Pierre Schoendoerffer, Jacqueline Bisset, Bernadette Lafont, et tant d'autres...

ÉRIC MIOT : On parlait tout à l'heure de moments magiques, certains relèvent vraiment de cela, comme quand Bertrand Tavernier et Arthur Penn sont tombés dans les bras l'un de l'autre en se croisant l'après-midi au musée ; Tavernier avait été l'attaché de presse de *Little Big Man* en France, et les deux hommes ne s'étaient pas revus depuis des années. Et puis, il y a eu cette réconciliation entre Andrzej Żuławski et son fils. Après les avoir invités, on a découvert qu'ils étaient fâchés depuis pas mal de temps ; on était donc assez angoissés à l'idée qu'ils se retrouvent. Et puis, finalement, l'Arras Film Festival leur a permis de renouer le lien...

Et du côté du public ?

ÉRIC MIOT : Il y a eu un moment très fort, qui remonte à 2003. Cette année-là, le festival avait pris de l'ampleur – avec la présence de Rosanna Arquette ou et de Guillaume Canet, notamment. La dernière projection, c'était un film des frères Coen. À la sortie, tous les spectateurs sont passés devant nous, et chacun nous a dit merci.

NADIA PASCHETTO : Ils ne nous ont pas seulement dit merci : ils nous ont surtout demandé de continuer. De mon côté, je citerais cet épisode des *Petits Meurtres*



Victor Meutelet, qui joue Franz Liszt dans *Chopin, a Sonata in Paris*, interviewé devant le village du Festival par une élève du Lycée Jean Rostand à Roubaix © Léa Renier

d'Agatha Christie, diffusé dans le cadre de notre focus régional. Dans les dernières minutes de la diffusion, bug technique ! Je me suis retrouvée sur scène à devoir expliquer le pourquoi de la panne, et à demander aux gens de patienter. Un grand moment de solitude dont les trois comédiens présents ce jour-là m'ont sauvée : ils m'ont rejointe et ont mimé la fin de l'épisode. Le public était hilare.

ÉRIC MIOT : En 2015, à la réouverture du Casino, on avait déjà connu un problème de cet ordre lors de la projection de *Demain*, le film de Cyril Dion et Mélanie

Laurent. Le sous-titrage tombe en panne les sous-titres ne s'affichent pas à l'écran, or le film est nourri d'interviews en anglais. On propose de rembourser ceux qui veulent partir : sur 800 personnes, seulement deux décident de sortir. Et là, deux spectatrices, bilingues et spécialistes de l'environnement, lèvent la main et se proposent de traduire en direct, au micro, pendant près de deux heures.

NADIA PASCHETTO : À la fin, standing ovation. Et voilà comment ce qui aurait pu être une catastrophe se transforme en un souvenir inoubliable...



© Léa Renier

UNE ÉQUIPE QUI FAIT FAMILLE

Derrière l'écran, une vraie machine humaine : 5 salariés à l'année, une soixantaine à l'approche du temps fort, près de 200 personnes au total durant le festival. L'AFF s'appuie sur des chefs de poste aguerris – « *des métiers qui ne s'improvisent pas* », souligne Nadia Paschetto – et sur un fort ancrage local : accueil, caisse et régie sont notamment tenus par des Arrageois. L'attachement est tel que « *certain posent même leurs congés pour venir travailler avec nous* », glisse la directrice. Le festival fait aussi office d'école pour les jeunes du territoire, formés aux côtés des pros. Le tout, dans un esprit de troupe que résumait Geoffrey Bailleul, le régisseur général, à l'occasion des 25 ans : « *Entre nous, c'est plus que de l'amitié, c'est de l'amour.* »

ÉVÉNEMENTS



© Julien Mellin

ÉVÉNEMENTS



© Julien Mellin



© Arras Pays d'Artois Tourisme

DU 27 NOVEMBRE AU 27 DÉCEMBRE

LA VILLE DE NOËL D'ARRAS

le plus grand marché de Noël au Nord de Paris

QUAND LES PREMIÈRES LUEURS DE NOËL EMBRESENT LES PLACES D'ARRAS, LA VILLE TOUT ENTIÈRE SE TRANSFORME. LES CHALETS OUVRONT LEURS VOILETS, LES PARFUMS GOURMANDS ENVAHISSENT LES RUES ET LES YEUX S'ÉMERVEILLEMENT. PETITS ET GRANDS SONT INVITÉS À FRANCHIR LES PORTES D'UN UNIVERS ENCHANTÉ, OÙ CHAQUE INSTANT DEVIENT UN PRÉCIEUX SOUVENIR DE NOËL.

EN

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

When the first Christmas lights illuminate the squares of Arras, the entire city transforms. The wooden chalets open their shutters, mouth-watering aromas fill the streets, and eyes light up with wonder. Young and old are invited to step into an enchanted world where every moment becomes a cherished holiday memory.

UN VOYAGE ENCHANTÉ AU CŒUR D'ARRAS

La magie rayonne à travers toute la ville : de la place des Héros à la place du Théâtre, de la place d'Ipswich jusqu'à la Grand'Place. Les chalets investissent les lieux emblématiques, tandis que les illuminations dessinent un parcours enchanteur jusqu'à la place d'Ipswich – résidence d'hiver du Père Noël – et à la Gare Enchantée, véritable porte d'entrée vers la féerie.

DES INSTANTS MAGIQUES À PARTAGER

Les festivités battent leur plein sous un ciel étoilé de mille lumières et sur un tapis rouge déroulé. En famille ou entre amis, partagez quelques huîtres accompagnées d'un bon verre, savourez des douceurs gourmandes tout juste sorties du four, puis élancez-vous sur la patinoire ou prenez de la hauteur dans la grande roue pour admirer Arras revêtue de ses plus beaux habits de lumière.



© Arras Pays d'Artois Tourisme

MILLE TRÉSORS À GLISSER SOUS LE SAPIN

Inutile de chercher ailleurs : artisanat, décorations originales, produits du terroir et spécialités d'ailleurs illuminent les étals des 100 chalets, nichés dans un décor chaleureux. Entre manèges, patinoire et grande roue, découvrez un véritable royaume de Noël où chacun trouvera le cadeau rêvé pour combler ses proches... et mille occasions de s'émerveiller.



© Julien Mellin

ÉVÉNEMENTS



11 ET 12 SEPTEMBRE

SPECTACLE SON ET LUMIÈRE : SOUVENIRS D'UN GRAND DUC

AU PIED DES MAJESTUEUSES TOURS ABBATIALES DU MONT-SAINT-ÉLOI, LE SPECTACLE PYROSCÉNIQUE « SOUVENIRS D'UN GRAND DUC » S'APPRÊTE À FAIRE VIBRER L'ARTOIS POUR SA 15^{ÈME} ÉDITION.

Ce rendez-vous son et lumière féérique retrace l'histoire emblématique du site à travers une scénographie monumentale combinant jeux de lumières, projections, musique et effets pyrotechniques. Une expérience immersive hors du temps pour petits et grands.

// SOUVENIRS D'UN GRAND DUC

Tours de l'Abbaye du Mont-Saint-Éloi — Rue du Général Barbot, à Mont-Saint-Éloi

Tarif : À partir de 10 €

Contact & Billetterie : 06 26 86 66 30 • grandduc.asso.fr

helloasso.com/associations/association-grand-duc



© Antoine Berger



© Antoine Berger

SAMEDI 12 SEPTEMBRE

LE SLB FEST

IMAGINEZ UN FESTIVAL FAMILIAL ET ROCK NICHÉ ENTRE CANAL ET SOUS-BOIS. À SAINT-LAURENT-BLANGY, LE SLBFEST VOUS DONNE RENDEZ-VOUS POUR UNE JOURNÉE 100 % GRATUITE SOUS LE SIGNE DE LA CONVIVIALITÉ.

Au programme : neuf groupes en live oscillant du folk-rock diurne au métal nocturne, jeux en bois, espace lecture avec des auteurs de polar, ainsi qu'une restauration accessible. Un temps fort champêtre et musical à ne pas manquer !



// SLBFEST

Parc de la Mairie — Rue Laurent-Gers, à Saint-Laurent-Blangy de 15h à 0h30

Tarif : Entrée gratuite (accès à pied, vélo, bus, voiture)

Restauration : Bar à bières, vins & bulles, offre restauration accessible (carnée et végétarienne)

Contact : linktr.ee/slbfest



© Franck Leclercq



© Jean-Noël Huchez

ÉVÉNEMENTS

18 ET 19 SEPTEMBRE À ARRAS

LES NUITS DES BASSINS 11^{ÈME} ÉDITION

QUAND LA NUIT TOMBE, LES BASSINS ET JARDINS DU VAL DE SCARPE SE MÉTAMORPHOSENT EN UN THÉÂTRE DE LUMIÈRE À CIEL OUVERT.

Depuis sa création en 2015 par les Ateliers de la Halle, l'événement défend une conviction forte : offrir aux artistes un espace de liberté où expérimenter, inventer et partager de nouvelles formes de création avec le public. Pour sa 11^{ème} édition, le festival des Nuits des Bassins réunit exigence artistique et innovation numérique : installations immersives, projections vidéo, performances visuelles et œuvres interactives habillent le site. Un parcours nocturne poétique dédié à la création contemporaine.

// LES NUITS DES BASSINS

Bassins et Jardins du Val de Scarpe — Rue de la Piscine, à Arras

De 20h30 à minuit

Tarif : Événement gratuit et ouvert à tous

Contact : 06 78 79 30 76 • contact@lesateliersdelahalle.fr

facebook.com/lesateliersdelahalle

DIMANCHE 27 SEPTEMBRE

LA FÊTE DU MOULIN D'ACHICOURT

VOYAGEZ DANS LE TEMPS À ACHICOURT POUR UNE JOURNÉE FESTIVE AUTOUR DU SEUL MOULIN À VENT ENCORE EN ACTIVITÉ DANS LE PAYS D'ARTOIS !

Pour cette édition, le parc de la Tourelle adopte le thème des arts forains : manèges anciens, gaufres, barbe à papa et diseuse de bonne aventure égaieront les allées. Profitez également des spectacles, concerts et du retour du pressoir à pommes pour savourer un jus frais local.

// LE MOULIN LA TOURELLE

Parc de La Tourelle, à Achicourt

Tarif : Entrée libre et gratuite — Buvette et restauration sur place

Contact : 03 21 71 68 68

administration@mairie-achicourt.fr

achicourt.fr



© Ma Petite Photographie



© Ma Petite Photographie

LES 23 ET 26 SEPTEMBRE 2026
À QUIÉRY-LA-MOTTE
LES 14 ET 17 OCTOBRE
À BIACHE-SAINT-VAAST

FAÎTES LE MAX DE RANDOS !

Les randos guidées d'Osartis-Marquion démarrent devant la mairie du village de départ à 14h30. Partez à la découverte des vignes au départ de Quiéry-la-Motte les 23 et 26 septembre et profitez d'une balade paisible le long de la Scarpe au départ de Biache-Saint-Vaast les 14 et 17 octobre.

// LES RANDOS GUIDÉES D'OSARTIS-MARQUION
Infos et réservation (obligatoire) : cc-osartis.com
kdecorbie@cc-osartis.com
Tarif : 4 € (gratuit pour les moins de 18 ans)

SAMEDI 26 SEPTEMBRE 2026
À PAS-EN-ARTOIS

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

Avis aux amoureux de grand air : le



Trail de la Kilienne revient à Pas-en-Artois ! Au programme : des parcours au cœur des paysages vallonnés, un village sportif et un marché local chaleureux.

// TRAIL DE LA KILIENNE
Inscriptions & Renseignements :
campagnesartois.fr/vivre/sport/trail/
Contact : 06 87 50 71 16
franck.denecker@campagnesartois.fr

L'AGENDA EN BREF

DIMANCHE 18 OCTOBRE 2026
À CONCHY-SUR-CANCHE

FÊTE DES JARDINS D'AUTOMNE 17^{ÈME} ÉDITION

Célébrez la nature ! Rencontrez de nombreux exposants passionnés et assistez à des conférences thématiques.

// FÊTE DES JARDINS D'AUTOMNE
Espace La Scierie à Conchy-sur-Canche
Entrée : 2 €
Buvette et petite restauration sur place

DU 30 OCTOBRE AU 1^{ER} NOVEMBRE 2026
À SAINT-LAURENT-BLANGY

SALON LES VINS DE TERROIR ET PRODUITS RÉGIONAUX

Avis aux épicuriens : Le Salon des Vins de Terroir et Produits Régionaux revient à Artois Expo. Rencontrez plus de 160 producteurs venus de toute la France et faites le plein de pépites gourmandes (vins, charcuteries et spécialités locales) pour les fêtes.

// SALON DES VINS DE TERROIR
ET PRODUITS RÉGIONAUX
Artois Expo à Saint-Laurent-Blangy
Contact : stocd@orange.fr
facebook.com/SalondesvinsArras

DU VENDREDI 26
AU DIMANCHE 28 FÉVRIER 2027
À SAINT-POL-SUR-TERNOISE

OPEN NATIONAL DES HAUTS-DE- FRANCE BILLARD BLACKBALL

Saint-Pol-sur-Ternoise accueille le plus grand Open National de billard Blackball ! Durant 3 jours, venez admirer la précision des meilleurs joueurs de France et soutenir nos équipes Élite locales.

//BILLARD BLACKBALL
Compétitions :
Individuels, Féminines, Espoirs, N1 et Élite
Contact : 06 70 18 88 54 | 8poolcompetition62@gmail.com | 8poolcompetition62.com

SAMEDI 6 MARS 2027
À SAINT-POL-SUR-TERNOISE

FOIRE AGRICOLE

Saint-Pol-sur-Ternoise s'anime pour sa grande foire printanière ! Matériel agricole, animaux, village gastronomique, animations enfants et fête foraine : une journée festive à partager en famille !

// FOIRE AGRICOLE
Centre-ville — Places François-Mitterrand,
Georges-Graux, des Impôts, à Saint-Pol-sur-Ternoise
De 9h30 à 17h30

DIMANCHE 14 MARS 2027 À QUÉANT

LA ROUL'PATATE

VTT, vélo ou rando : la Roul'patate de Quéant revient ! Profitez de parcours balisés, de ravitaillements généreux et repartez à l'arrivée avec sandwich, boisson et votre sac de pommes de terre locales !

// LA ROUL'PATATE
Randonnée VTT, vélo de route et marche
Contact : 06 67 47 91 04
nolimitqueant@gmail.com

DIMANCHE 21 MARS 2027 À ARRAS

49^{ÈME} EXPOSITION & BOURSE D'ÉCHANGES D'AUTOS ET MOTOS ANCIENNES

Expo-Bourse du RAVERA : le plus grand rassemblement de véhicules d'exception au nord de Paris ! 1 000 autos d'époque, 250 exposants, pièces et miniatures vous attendent pour une journée mythique.

// EXPOSITION & BOURSE D'ÉCHANGES
Artois Expo à Saint-Laurent-Blangy
Contact : 07 68 48 01 36
ravera.expobourse@gmail.com • ravera-6a.com

DIMANCHE 4 AVRIL 2027
À NEUVILLE-SAINT-VAAST OU VIMY

LE TRAIL DES BRAVES 1^{ÈRE} ÉDITION

Suivez les traces des soldats canadiens (20 ou 40 km au départ de Neuville-Saint-Vaast ou de Vimy). Sillonnez les chemins du Mémorial Canadien de Vimy en passant par le Zivy Crater ou d'autres sites majeurs liés à la prise de la Crête de Vimy et à la Bataille d'Arras. Limité à 3 598 traileurs !

// LE TRAIL DES BRAVES
Contact : 03 21 51 26 95



Portrait d'un soldat qui tient un chat dans ses bras, devant un abri. 1917 © Louis Well(SPA)/ECPAD/SPA 36 O 1290

CHEZ NOS VOISINS



Chien de l'armée française apportant un message. France, 1918 1916 © Jacques Boyer / Roger-Viollet - Roger-Viollet – Agence photo depuis 1938

Lens-Liévin / Exposition

CHATS ET CHIENS au cœur de la Grande Guerre

ET SI LA GRANDE GUERRE SE RACONTAIT À HAUTEUR D'ANIMAL ? LE CENTRE D'HISTOIRE DU MÉMORIAL 14-18 NOTRE-DAME-DE-LORETTE LÈVE LE VOILE SUR LE DESTIN MÉCONNU DES CHATS ET CHIENS PRIS DANS LE CONFLIT.

Présence discrète ou véritable compagnon d'armes, durant la Première Guerre mondiale, de nombreux animaux sont présents sur le front : chevaux, mulets, pigeons... Mais aussi des chiens et des chats. Grâce aux nombreuses images retrouvées, croisées aux récits de soldats, l'exposition originale **Poilus : Histoire des chats et chiens pendant la Grande Guerre** met en lumière les rôles et les destins, héroïques ou tragiques, de ces autres poilus, protagonistes aussi inattendus qu'attachants.

UNE EXPOSITION À VIVRE EN FAMILLE

Pour accompagner l'exposition, le Centre d'Histoire du Mémorial 14-18' Notre-Dame-de-Lorette a concocté un

programme "au poil" : parcours narratif adapté et visite contée pour les enfants, conférence inédite sur l'évolution des missions des chiens militaires et installation d'un village canin inaugural proposant une rencontre avec une éducatrice, une balade canine, une séance photo et une dégustation de boissons pour maître et chien. L'exposition leur sera même exceptionnellement ouverte les 26 septembre et 4 octobre.

// POILUS : HISTOIRE DES CHATS ET CHIENS PENDANT LA GRANDE GUERRE

- Du 26 septembre 2026 au 3 janvier 2027
- Centre d'Histoire du Mémorial 14-18' Notre-Dame-de-Lorette à Souchez
- Entrée libre
- Plus d'infos : memorial1418.com

Les chats Rosette et Saint-Thomas dorment dans un panier posé sur une table où un soldat du 136^e RI (régiment d'infanterie) écrit une lettre. Saint-Thomas-en-Argonne, Meuse, France, 1916 © Jules Louis Tétart(SPA)/ECPAD/SPA 30 T 1290

EN

CATS AND DOGS AT THE HEART OF THE GREAT WAR

What if World War I were told from an animal's perspective? The 14-18 Notre-Dame-de-Lorette Memorial History Center sheds light on the little-known fate of cats and dogs caught up in the conflict.

LES CADEAUX « MADE IN PAYS D'ARTOIS »

à mettre au pied du sapin

UNE BIÈRE LOCALE À OFFRIR OU POUR ACCOMPAGNER VOS REPAS DE FÊTES

Arras Pays d'Artois Tourisme s'est cette année tourné vers la brasserie Le Campagnon pour le brassage de sa nouvelle cuvée de bière 1394. Située à Chelers dans les Campagnes de l'Artois, cette jeune micro-brasserie est gérée d'une main de maître par Clément Thellier, infirmier passionné de bière, qui dispose d'un impressionnant atelier pour brasser des bières autant destinées aux amateurs qu'aux aficionados du houblon.

Pour les fêtes de fin d'année, optez pour ce breuvage aux arômes d'agrumes et d'écorces d'orange avec une touche subtilement tourbée. Cette blonde IPA à 6% a beaucoup de caractère et se déguste parfaitement avec un dessert aux agrumes ou au chocolat noir, idéalement au coin du feu.

POURQUOI 1394 ?

La bière est fabriquée et consommée à Arras dès le Moyen Âge. La plus grande brasserie était celle de l'abbaye Saint-Vaast. Les moines exerçaient le droit de gambage qui leur permettait de fixer le prix de la bière, autoriser les ouvertures de brasseries ... De nombreuses archives médiévales témoignent de cette activité brassicole intense. Le texte le plus célèbre et le plus ancien conservé aux archives municipales de la Ville d'Arras, date de 1394. Cet écrit législatif organise le métier de brasseur et régit la fabrication de la « goudale », la bonne bière, en y précisant sa composition : « de l'eau et du bon grain », ou encore les jours où elle doit être brassée.



© Marie Porro

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



© Marie Porro

PLAISIRS SUCRÉS

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

DÉCOUVREZ LA GAMME CROUSTILLANTE DES PRODUITS COLLECTORS DU CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA FRITE !

QUE VOUS SOYEZ PLUTÔT CHAUSSETTES, MAGNETS, TABLIERS OU PETITS ACCESSOIRES, **LA BOUTIQUE DU CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA FRITE REGORGE D'IDÉES CADEAUX** POUR LES FANS DE L'ÉVÉNEMENT GASTRONOMIQUE LE PLUS CROUSTILLANT DE FRANCE... ET PEUT-ÊTRE MÊME DU MONDE !



LES CHAUSSETTES ARCHIDUCHESSE : ornées de frites, elles ne passeront pas inaperçues. Signées Archiduchesse, marque 100 % made in France, ces chaussettes en coton certifié allient confort et originalité. De quoi donner envie de déambuler sans chaussures pour faire quelques envieux ! **LE TABLIER DU CHAMPIONNAT**, à offrir ou à s'offrir, le tablier aux couleurs du Championnat du Monde de la Frite est l'accessoire parfait pour cuisiner avec style. Idéal pour arborer les mêmes couleurs que les compétiteurs. **LE TOTE BAG**, pour pavaner en mode shopping. **LES PETITS ACCESSOIRES COLORÉS** : magnets, porte-clés et badges séduiront les plus petits budgets. Faciles à offrir, à collectionner ou à accrocher partout, ils apportent une touche fun et toute en couleur au quotidien. **L'ÉCONOME DU CHAMPIONNAT**. Qui dit frite dit forcément patate ! Avec l'économe officiel du Championnat, l'épluchage devient presque une épreuve de compétition. Un clin d'œil pratique et amusant pour tous les passionnés de pommes de terre. **LA PATATE ANTI-STRESS**, souple et malléable, à malaxer pour relâcher les tensions physiques et nerveuses... et retrouver la patate !

Rendez-vous à la boutique officielle du championnat du Monde la Frite le 26 septembre ou à la boutique de l'Hôtel de ville.

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@arraspaysd'artois.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
contact@saintpol@arraspaysd'artois.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@arraspaysd'artois.com

- Du 1^{er} octobre au 31 mars : du mardi au vendredi : 10h-12h et 14h-18h
- Du 1^{er} 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
arraspaysd'artois.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.arraspaysd'artois.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 :

Cituaion & Ensemble • Arras
Tél. : 03 21 71 53 33

Rédaction :

Claire Decraene, Denis Cordonnier, Marie Porro,
Marie-Laure Fréchet, Joffrey Levalleux,
Léa Sikora, Clémence Blanchegorge, Matthieu
Béquart

Conception graphique :

Denis Cordonnier, Jean Philippe Devulder

Mise en page :

Denis Cordonnier, Jean Philippe Devulder

Visuel de couverture :

Denis Cordonnier

Date de publication :

Août 2026

ISSN en cours



Retrouvez-nous sur
Facebook, Instagram,
LinkedIn





CHAMPIONNAT
DU
MONDE
DE LA
FRITE
ARRAS
26 SEPTEMBRE 2026



By **ARRAS** PAYS D'ARTOIS
Tourisme



62 Pas-de-Calais
Mon Département

