

AUTOMNE-HIVER 2024/2025

ARRAS PAYS D'ARTOIS

Le magazine

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

MONDIAL DE LA FRITE, PRODUITS DU TERROIR,
DÎNERS SECRETS... LES PAPILLES SONT À LA FÊTE

© Valérie Lafarge / Communauté Urbaine d'Arras

Champion du Monde de la
Sauce Frite
Arras - le 7 octobre 2022

TÊTE D'AFFICHE 8 | PATRIMOINE 14 | ART DE VIVRE 20 | ÉVÉNEMENTS 26 | SHOPPING LIST 36

BIENVENUE



SOUTENIR L'ATTRACTIVITÉ DE NOTRE TERRITOIRE ET CONTRIBUER À LA VITALITÉ D'ARRAS PAYS D'ARTOIS

Au cœur de l'Arrageois, le Crédit Agricole Nord de France soutient de nombreuses initiatives en faveur du rayonnement régional.

Avec le Championnat du Monde de la Frite et l'événement festif de fin d'année « Arras Ville de Noël » sur la Grand Place, la Caisse régionale, mécène engagé, est fière de contribuer à la vitalité et au développement de son territoire local.



Le Marché de Noël d'Arras sur la Grand'Place © Julien Mellin / Ville d'Arras

Besoin de lumière POUR UNE SIMPLICITÉ ÉCLAIRÉE

POUR SE REMETTRE DE TOUTES LES COMPÉTITIONS ESTIVALES, RIEN DE TELLES QUE DE RETROUVER NOS ÉMOTIONS NATURELLES, RENOUER AVEC LES FONDAMENTAUX ET LA DOUCEUR DE VIVRE. DISPOSANT DE PLUS DE 2000 ANS D'EXPÉRIENCE DANS L'ART DE SE RESSOURCER AU CŒUR DE L'HISTOIRE, **ARRAS ET LE PAYS D'ARTOIS SE SONT FAIT UNE SPÉCIALITÉ DE METTRE EN LUMIÈRE LES CHOSSES SIMPLES POUR LES ÉRIGER AU RANG DE PLAISIRS D'EXCEPTION** : FAIRE GRIMPER LES PRODUITS DU TERROIR LES PLUS COURANTS SUR LES PODIUMS LES PLUS RARES, INVENTER DES FESTIVALS FONDÉS SUR L'ART DES RENCONTRES, TRANSFORMER DES GALERIES SOUTERRAINES EN RESTAURANT GASTRONOMIQUE, FAIRE TOURNER LES MANÈGES EN TOUTES CIRCONSTANCES (SUR LE GRAND MARCHÉ DE NOËL, DANS UNE BRASSERIE-GUINGETTE-MUSÉE)... **BIENVENUE DANS L'HIVER ÉCLAIRÉ.**



FILMOGRAPHIE PARTIELLE

2011 :
Requiem pour une tueuse
Jérôme Le Gris

2013 :
Belle et Sébastien
(orchestration)
Nicolas Vanier

2016 :
*À mon âge je me cache
encore pour fumer*
Rayhana Obermeyer

2018 :
Mia et le Lion Blanc
Gilles de Maistre

2019 :
La belle époque
Nicolas Bedos

2020 :
Mon cousin
Jan Kounen

2021 :
*OSS 117 : Alerte rouge
en Afrique noire*
Nicolas Bedos

2022 :
Mascarade
Nicolas Bedos

2023 :
Bernadette
Léa Domenach

2023 :
*Le Petit Blond
de la Casbah*
Alexandre Arcady

2024 :
Karaoké
Stéphane Ben Lahcene

© Zoé Fongier

L'INVITÉE

ANNE-SOPHIE VERSNAEYEN

COMPOSITRICE DE MUSIQUE DE FILM, ARTISTE PRIMÉE,
EXPLORATRICE DE SES SOUVENIRS D'ENFANCE À RIVIÈRE.

DEPUIS 2011, SON NOM APPARAÎT RÉGULIÈREMENT AU GÉNÉRIQUE DES PRODUCTIONS CINÉMATOGRAPHIQUES NATIONALES, PARMIS LES PLUS REMARQUABLES : *MON COUSIN*, *BERNADETTE*, OU ENCORE *MASCARADE* – QUI VALUT À LA **NATIVE D'ARRAS** LE 1^{ER} PRIX DES AUDITEURS DE FRANCE MUSIQUE/SACEM. COMPOSITRICE DE MUSIQUE DE FILM, HABITUÉE À TRAVAILLER POUR L'IMAGE AUTANT QU'À SE METTRE AU SERVICE DE PROJETS PORTÉS PAR D'AUTRES, **ANNE-SOPHIE VERSNAEYEN A FAIT APPEL À SES SOUVENIRS PERSONNELS POUR CRÉER *RIVIÈRE*, SA PREMIÈRE ŒUVRE DE CONCERT, PRÉSENTÉE LE 2 FÉVRIER DERNIER PAR L'ORCHESTRE PHILHARMONIQUE DE RADIO FRANCE. UNE ODE À CE PETIT VILLAGE DU PAYS D'ARTOIS, CADRE DES VACANCES DE SON ENFANCE. AVEC, EN FILIGRANE, L'HOMMAGE À UNE GRAND-MÈRE TANT AIMÉE.**

“
C'est un endroit
très agréable,
qui a nourri mon
imaginaire.
Et puis, les
paysages brumeux
et sauvages du
Pas-de-Calais,
le côté mystérieux,
la poésie de ce
territoire. Voilà
ce que j'ai voulu
retranscrire.

”

◆ RACONTEZ-NOUS LA NAISSANCE DE CETTE PIÈCE MUSICALE...

Au départ, c'est une commande de l'orchestre de Radio France. La seule indication qui m'avait été donnée concernait la durée de cette pièce – autour d'une dizaine de minutes. Sinon, j'étais totalement libre.

Pour aborder cette composition d'un genre nouveau pour moi, j'ai eu besoin de me figurer des images mentales – et j'ai d'abord fait appel à certaines de mes inspirations personnelles, comme la poésie anglaise. Mais, très vite, il était clair que je devais aller encore davantage vers l'intime. Là, l'opportunité de rendre hommage à ma grand-mère m'est apparu comme une évidence.

◆ A-T-ELLE JOUÉ UN RÔLE DANS VOTRE PASSION POUR LA MUSIQUE ?

Chez elle, il y avait un piano droit. Je crois qu'elle regrettait de ne pas jouer davantage. Elle tenait le seul magasin du village, et sans doute manquait-elle de temps pour s'y adonner. Cela dit, elle a effectivement participé à mon éveil musical ; c'est auprès

d'elle que j'ai déchiffré mes premières partitions. Si je ne me suis pas réveillée un matin en me disant que je voulais devenir compositrice de musique de film, j'ai toujours su que je voulais faire de la musique mon métier.

◆ L'ŒUVRE S'INTITULE *RIVIÈRE*, DU NOM DE SON VILLAGE...

Quand l'orchestre de Radio France m'a fait cette proposition, ma tante, qui habitait la maison en face de celle de ma grand-mère, venait de nous quitter. Elle était mon dernier lien avec Rivière. Alors, je pense que c'était une manière de créer quelque chose de palpable, qui reste, associé à cet endroit. Pendant l'enfance, j'y passais toutes mes vacances. Le magasin, les animaux, la maison et ses vieux meubles, le marché d'Arras où on achetait du tissu. Je me suis construite ici. C'est un endroit très agréable, qui a nourri mon imaginaire. Et puis, les paysages brumeux et sauvages du Pas-de-Calais, le côté mystérieux, la poésie de ce territoire. Voilà ce que j'ai voulu retranscrire.

ANNE-SOPHIE VERSNAEYEN

♦ À VOUS ÉCOUTER, ON SE DIT QU'IL S'AGIT DE VOTRE PROJET LE PLUS PERSONNEL...

C'est certain. Je n'ai jamais passé autant de temps sur une œuvre aussi courte. Sur un film, on est au service d'une œuvre existante, d'une réalisatrice, d'un producteur, etc. Là, j'étais seule avec moi-même. L'expérience fut aussi enrichissante qu'émouvante.

♦ COMPOSITRICE DE MUSIQUE DE FILM EST UN MÉTIER PEU CONNU DU GRAND PUBLIC. POUVEZ-VOUS NOUS ÉCLAIRER SUR VOTRE PROCESSUS DE CRÉATION ?

Dans la version idéale, je travaille à partir d'un scénario. Ça laisse le temps d'avoir des premières idées, de les faire mûrir, d'apprendre à connaître le réalisateur et d'établir un langage commun – parler de musique avec des mots n'est pas simple. Lorsque j'interviens seulement à partir du montage, ça demande une réactivité supplémentaire. À la fin du montage, les choses s'accroissent encore. Parmi les films sur lesquels j'ai travaillé, *OSS 117 : Alerte rouge en Afrique noire* est à part. Une comédie de ce genre, c'est de l'horlogerie. Le moment où la musique démarre, celle où elle se termine ; tout est millimétré. Et puis, le plus souvent, la musique est là pour raconter ce qu'il se passe entre les lignes. Là, il s'agit d'appuyer, de surligner ; sur une scène de romance, on sort les grands violons. Par ailleurs, j'ai une tendresse particulière pour *La belle époque*. J'ai pris beaucoup de plaisir sur ce film. Il n'y a pas tant de musique que ça, mais chaque note a été longuement pensée. C'est une bande originale que je trouve très soignée. Il faut dire que l'œuvre est magnifique ; ça aide ! En tant que compositrice, on se nourrit beaucoup

de ce qui se passe à l'écran. Une belle histoire, des acteurs inspirants ; ça nourrit forcément la création. Personnellement, pour travailler sur un film ou une série, j'ai vraiment besoin d'aimer le projet.

♦ CÔTÉ SÉRIE, VOUS SIGNEZ D'AILLEURS LA MUSIQUE DE *BROCÉLIANDE*, L'UNE DES FICTIONS LES PLUS ATTENDUES DE CETTE RENTRÉE. EN COMPARAISON AVEC LE CINÉMA, EN QUOI VOTRE TRAVAIL DIFFÈRE-T-IL ?

Même si j'aborde les choses de façon similaire, les contraintes ne sont pas les mêmes. Pour une série, il faut produire beaucoup sur un temps plus court. Économiquement, c'est différent aussi. Le travail de composition ne change pas, mais la réalisation se fait davantage en home studio. Cela dit, même si les productions sont plus modestes, je tiens à ce qu'il y ait de vrais instruments, joués par de vraies personnes. Les samples, le numérique, c'est bien, mais la musique a besoin d'être vivante, organique, incarnée. Pour moi, cette phase d'enregistrement est toujours un plaisir et une récompense, que ce soit en trio à la maison ou avec soixante-dix musiciens dans un studio mythique de Londres.

♦ AUJOURD'HUI, QUELLES SONT VOS ENVIES, VOS PROJETS ?

Quitte à vous surprendre, je vais vous parler d'un désir personnel. À moyen terme, je songe à revenir m'installer dans la région, où mon frère et ma sœur résident toujours. C'est une préoccupation. C'est difficile à exprimer, mais l'attachement avec cette terre est bien là.



©Pierre Versnaeyen

EN STUDIO, À L'OCCASION DE L'ENREGISTREMENT DE LA MUSIQUE DU FILM *LA BELLE ÉPOQUE*.

SOMMAIRE



3/ L'INVITÉ
ANNE-SOPHIE VERSNAEYEN,
Compositrice de musique de film

7/ TÊTE D'AFFICHE
LE CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA FRITE
remet le couvert le 28 septembre 2024

14/ PATRIMOINE
14/ LA TROISIÈME RÉSURRECTION DE L'ABBAYE SAINT-VAAST
Un chantier hors norme
16/ LE CANAL SEINE-NORD EUROPE
Spot touristique d'avenir
17/ L'ÉGLISE DE SAUCHY-LESTRÉE
sauvée par la Fondation du Patrimoine
19/ PATRIMOINE EN BREF

20/ ART DE VIVRE
20/ "HAPPY-CULTEURS" DU PAYS D'ARTOIS
Des producteurs de miel bien reconnus

22/ LE CIRCUIT CROIX-EN-TERNOIS
Temple des sports mécaniques

23/ VACHE OU CHÈVRE ?
Le Ternois en fait tout un fromage

24/ 4 ADRESSES D'EXCEPTION
pour cocooner cet hiver

**26/ LA SÉLECTION
DES ÉVÉNEMENTS
AUTOMNE-HIVER**

27/ ÉVÉNEMENTS

34/ L'AGENDA EN BREF

36/ SHOPPING
LES BONNES IDÉES CADEAUX POUR LES FÊTES
La sélection Arras Pays d'Artois Original
Dans la peau d'un champion du monde
de la Frite

C'EST TOUT NEUF

SOIRÉES TROPICALES EN TOUTES SAISONS AU MADRIGAL ARRAS-CUBA POUR LE PRIX D'UN COCKTAIL



© Denis Cordonnier / Situation & Ensemble

À PEINE OUVERT (MI-AOÛT), **LE MADRIGAL** EST DEVENU EN QUELQUES JOURS LE REPAIRE BRANCHÉ DES VOYAGEURS EN MANQUE DE DOUCEURS TROPICALES, DÉSIREUX DE PROLONGER LEURS VACANCES DANS LA CHALEUR DES NUITS CUBAINES, ÉTÉ COMME HIVER.

On y accède depuis la Grand'Place par un passage presque secret, attirée par l'enseigne ensoleillée, comme on entre par curiosité dans une ruelle de La Havane pour dénicher la bonne adresse du soir. En longeant le "bar de plage" immense, on débouche sur une petite place entourée de façades colorées façon caribéenne. Le décor (conçu par Pierre Carbonnier), agrémenté de végétation luxuriante, invite à se rafraîchir en dégustant un cocktail forcément exotique : si les grands classiques sont à la carte, la tentation est grande de goûter les compositions originales de Giovanni Robillard, le jeune gérant :

Baracoa, Santa Clara, Guantanamera... les noms évocateurs de ses créations tiennent leur promesse de voyage. Pour les petits creux, les nachos et leur guacamole, la burrata et tomates cerises ou la planche à partager apportent beaucoup de fraîcheur. La musique et les soirées à thème feront le reste. Pari du dépaysement réussi pour les propriétaires, Xavier et Aline Lamon, plus habitués aux ambiances de pub (*The Melting Pub*, 7 place des Héros).

// **LE MADRIGAL**
25, Grand'Place, Arras
Tél. : +33 (0)3 21 16 29 25

NOUVEAU RESORT GOLFIQUE

Après avoir longtemps vécu côte à côte, sous la houlette de propriétaires distincts, le **golf d'Arras** et ses infrastructures hôtelières sont désormais réunis sous

le même étendard, depuis la reprise du domaine par le gérant de l'hôtel **Le Fairway**, au printemps dernier. Une unification de destins qui permettra dorénavant de développer une offre de séjour globale, à destination des particuliers, des groupes d'amis ou des entreprises, incluant des prestations de restauration, de réception, d'animation événementielle et d'hôtellerie 4 étoiles couplée à son espace bien-être, pour l'organisation de séminaires, conférences, stages *incentives*, mariages... Le parcours de golf, quant à lui, a déjà fait l'objet d'importants travaux de restauration destinés à retrouver son rang parmi les plus beaux spots au nord de Paris. À consommer sans modération tout l'hiver.

// **ARRAS-GOLF-RESORT.COM**

AMBIANCE GUINGUETTE
DANS UN DÉCOR
DE FÊTE FORAINE

LA BRASSERIE DU MANÈGE



© Denis Cordonnier / Situation & Ensemble

Le lieu, pour le moins atypique, avait déjà de quoi enchanter petits et grands : *le musée de la Vie foraine*, ouvert à Sainte-Catherine en 2022 par Nino Aelters et Serge Demeyer, descendants de deux familles d'illustres forains, présente sur 2 500 m² une impressionnante collection de manèges et de pièces d'attractions emblématiques des foires d'antan, où l'on vient pour s'émerviller devant les vaisseaux spatiaux, les avions à vérin, les autos tamponneuses ou l'orgue à cartons Limonaire, mais aussi faire un tour de carrousel, une partie de flipper, déguster une frite ou une barbe à papa préparées dans les vieux stands rutilants...

C'est dans ce décor de fête foraine que Claude Thomas, "roi des nuits lilloises" (patron des célèbres *Folie's de Paris*), a choisi d'implanter son nouveau concept de "brasserie guinguette indoor", où l'on vient se régaler de plats régionaux à la carte en semaine et profiter des animations musicales et artistiques les vendredis et samedis soir... et forcément les dimanches après-midi, comme le veut la tradition.

// **BRASSERIE DU MANÈGE**
Musée de la Vie foraine,
route de Béthune, Sainte-Catherine
Tél. : +33 (0)3 91 20 84 66

RAYONNANT

FRAIS AU NORD ET SHOW AU SUD
**HÄAGEN-DAZS AFFICHE
FIÈREMENT SON TERROIR**
EN REVENDIQUANT SON IMPLANTATION
HISTORIQUE EN PAYS D'ARTOIS



© Häagen-Dazs

"**HÄAGEN-DAZS, LA CRÈME GLACÉE QUI VIENT D'EN HAUTS***" (*HAUTS-DE FRANCE). C'EST AVEC CE SLOGAN QUE LA CÉLÈBRE CRÈME GLACÉE HAUT DE GAMME S'EST INVITÉE L'ÉTÉ DERNIER À MARSEILLE POUR "SOUFFLER LE SHOW ET LE FROID" SUR SES 30 ANNÉES DE PRODUCTION DANS L'ARRAGEOIS.

Retour en 1992 : cette année-là, le glacier américain en quête d'expansion internationale choisit la France pour installer son site de production mondial, à Tilloy-lès-Mofflaines, près d'Arras. Un choix fondé sur les atouts géostratégiques de la capitale artésienne, mais aussi et surtout sur l'abondance d'une production agricole de qualité (lait, crème, œufs, sucre...), disponible à proximité immédiate.

Après 30 années de croissance ininterrompue du site arrageois (80% de la production est exportée dans plus de 90 pays à travers le monde en Europe, Asie, Amérique du Sud et en Australie), la marque aux consonances délibérément scandinaves a choisi de faire en quelque sorte son *coming out*, en décidant d'afficher haut et fort son ancrage en France, avec une campagne de communication baptisée "La crème glacée qui vient d'en Hauts (De France) !" pour révéler au monde ses origines de fabrication.

Le buzz reposait sur l'organisation d'un événement unique à Marseille, où le glacier avait invité quelques artistes "100% Hauts-de-France" pour un "sunset" dansant débordant de bonnes *vibes*, autour d'une installation éphémère, complètement givrée, ouverte au grand public". Un film tourné dans les Hauts-de-France, avec des employés de la marque complétait le dispositif : une fiction cinématographique, qui plonge le spectateur dans les années 90, aux origines de la présence française de la marque, où les employés révèlent leur plus grand secret.

8 ATHLÈTES ET... UNE FRITERIE,
SÉLECTIONNÉS POUR PARIS 2024
**LE PAYS D'ARTOIS
SURREPRÉSENTÉ AUX JO**

NATIFS D'ICI ÉVOLUANT DANS LES CLUBS INTERNATIONAUX, OU NÉS AILLEURS ET ENTRAÎNÉS DANS LES CLUBS DE L'ARRAGEOIS, ILS NE SONT PAS MOINS DE 8 ATHLÈTES À AVOIR DÉCROCHÉ LEUR TICKET POUR LES JEUX OLYMPIQUES ET PARALYMPIQUES QUI SE SONT DÉROULÉS L'ÉTÉ DERNIER À PARIS.



Adrien Bart, en demi-finale du canoë individuel, sur 1000 m © IconSport

C'est tout naturellement *l'ASL canoë-kayak Grand Arras* qui a envoyé le plus gros des troupes aux JO. Le club le plus titré de France, qui compte quelques champions européens et mondiaux à son palmarès, poursuit son histoire olympique commencée en à Séoul en 1988, avec **Virginie Vandamme** et **Sylvie Cuvilly** (demi-finalistes en catégorie K4 Kayak Dame) et récompensée à Pékin en 2004 avec une médaille de bronze ramenée par **Marie Delattre**. Cette année, pas moins de 4 licenciés et "poulains" du club étaient sur la ligne de départ : **Adrien Bart** et **Loïc Léonard**, en canoë, sous les couleurs de la France, (en double sur 500 m et en solo sur 1000 m pour Adrien Bart) ; La Sénégalaise **Combé Seck**, en canoë monoplace sur 200 m et son compatriote, **Edmond Sanka**, en kayak monoplace sur 200 m (jeux paralympiques). **Mathilde Gros**, native de Sainte-Catherine, cycliste championne du monde de vitesse individuelle sur piste 2022, **Patrizia Van Der Welken**, luxembourgeoise licenciée au **Racing Club d'Arras Athlétisme** (100 m sprint) et **Rachael Darragh**, joueuse irlandaise licenciée au Badminton Club Arras, complétaient la *Dream Team* "internationale" du Pays d'Artois. C'est finalement le basketteur **Nando de Colo**, natif de **Rivière** près d'Arras (lire aussi page 3) qui s'est chargé de décrocher la médaille "statistiquement espérée" (une médaille distribuée en moyenne pour 10 participants aux JO), en décrochant une impressionnante **médaille d'argent** avec l'équipe de France, contre les États-Unis en finale. Hors catégorie, **Philippe Frénoï**, champion du monde de la **Frite familiale à Arras en 2023** (lire page 12) a été sélectionné pour régaler le public de la cérémonie d'ouverture sur les Quais de Seine, avec ses frites dorées à souhait comme une médaille. **Le Pays d'Artois a décidéement la patate.**



TÊTE D’AFFICHE
 RETOUR
 VERS
 LA FRITURE

© Denis Cordonnier / Citution & Ensemble

© Valérie Laforge / Communauté Urbaine d'Arras



TÊTE D’AFFICHE



© Valérie Laforge / Communauté Urbaine d'Arras

LE CHAMPIONNAT DU MONDE
 DE LA FRITURE REMET LE COUVERT

Le 28 septembre 2024

EN

ON 28 SEPTEMBER 2024 THE ACTION AT THE FRENCH FRIES WORLD CHAMPIONSHIP WILL START HEATING UP AGAIN

Excelling in bringing out the best in the most popular local products, from the field to the party scene (beer, andouillette, chicory etc.), the Artois region can also pride itself on being 'at the root' of the potato, since the Arras botanist Charles de l'Écluse got the word out about it in the sixteenth century... It's a huge responsibility, and one that has led the capital of the Artois region to transform itself for one day each year into the world capital of French fries.

PASSÉ MAÎTRE DANS L'ART DE SUBLIMER LES PRODUITS DU TERROIR LES PLUS POPULAIRES, DU CHAMPS À LA FÊTE (BIÈRE, ANDOUILLETTE, CHICONS...), LE PAYS D'ARTOIS PEUT AUSSI SE PRÉVALOIR D'ÊTRE "À LA RACINE" DE LA POMME DE TERRE, DEPUIS SA PROMOTION AU XVII^E SIÈCLE PAR LE BOTANISTE ARRAGEOIS CHARLES DE L'ÉCLUSE... UNE LOURDE RESPONSABILITÉ QUI CONDUIT DÉSORMAIS LA CAPITALE ARTÉSISSE À SE TRANSFORMER, CHAQUE ANNÉE LE TEMPS D'UNE JOURNÉE, EN CAPITALE MONDIALE DE LA FRITURE.

Un décor baroque unique en Europe, des concurrents issus de tous horizons impitoyablement sélectionnés, 8 heures de compétitions frémissantes sur scène et sur écran géant, des jurys d'experts internationaux biens assaisonnés, des ambassadeurs de marque chaud

bouillant, 80 journalistes fins gourmets accrédités, des finales retransmises en direct à la radio et à la télévision, plus de 50 000 visiteurs au Village de la frite, avec ses animations qui donnent la patate, des tonnes de frites fraîches maison et de mayo...



© Valérie Laforge / Communauté Urbaine d'Arras

UN CHAMPIONNAT DU MONDE TRIPLEMENT RECOMPENSÉ

Le *Championnat du Monde de la Frite* ne fait pas que distribuer des trophées... Il en reçoit aussi ! Il s'est vu décerner le **trophée de la création événementielle** lors du *Com' en Or DAY*, organisé à Lille le 21 mars 2024. Une récompense de taille, parmi de nombreuses candidatures. L'événement le plus gourmand et croustillant de l'année 2023 a également reçu le **Prix du Jury** ainsi que le **Prix du Public**. C'est la première fois qu'un projet décroche trois trophées la même année dans le cadre de ce "championnat régional de la communication" en Hauts-de-France. Une fierté partagée par l'équipe d'*Arras Pays d'Artois Tourisme*, organisatrice de ce championnat.

Telle est la passion dévorante qui s'est emparée des pavés des places, des terrasses et des restaurants de toute une ville en ébullition, à l'occasion de la première édition du premier Championnat du monde de la Frite organisé en 2023.

De quoi donner l'envie de succomber de nouvelle fois à la gourmandise.

Fort du succès de la première édition, *Arras Pays d'Artois Tourisme* organise donc une nouvelle fois le **Championnat du Monde de la Frite** sur la Grand'Place d'Arras. Un événement gastronomique et festif, en passe de s'imposer dans le calendrier des grands rendez-vous festivaliers de la rentrée.

Craquante et moelleuse à la fois, c'est le secret d'une bonne frite. Mais il faut plus qu'une simple recette pour réussir ce fleuron culinaire, emblématique des Hauts-de-France. C'est tout l'enjeu de ce championnat qui entend jauger le savoir-faire des meilleurs friteurs du monde. Pro ou amateurs, ils vont s'affronter pour la deuxième année le **28 septembre**.

LA FRITE DANS TOUS SES ÉTATS

Les candidats présélectionnés parmi les meilleurs de France et d'ailleurs s'affronteront au sein de différentes catégories : la frite authentique, la frite familiale, la frite créative, la sauce frite chaude et froide... Pour cette deuxième édition, le Championnat accueillera deux nouvelles épreuves : la frite du monde et la frite espoir, réservée aux élèves de lycées hôteliers et écoles de cuisine accompagnés de leur professeur.

Les épreuves se dérouleront toute la journée, sur scène et dans le cadre de la Grand'Place d'Arras. Le public pourra pleinement profiter de l'événement, en assistant aux épreuves du concours et, bien évidemment, en dégustant des frites. On retrouvera cette année la friterie *Sensas* de **Jean-Paul Dambrine**, celle d'**Aurèle Mestré** (champion du monde 2023 dans la catégorie *Frite authentique*), **Philippe Frenoi** (champion du monde 2023 dans la catégorie *Frite familiale* et



© Denis Cordonnier / Situation & Ensemble



© Valérie Laforge / Communauté Urbaine d'Arras



© Denis Cordonnier / Situation & Ensemble



© Valérie Laforge / Communauté Urbaine d'Arras

UN PROGRAMME CROUSTILLANT

TOUT AU LONG DE CETTE JOURNÉE DÉDIÉE À LA FRITE VONT SE SUCCÉDER DE NOMBREUSES OCCASIONS DE SE DIVERTIR, POUR LES GRANDS ET LES PETITS.

LES COMPÉTITIONS

Venez soutenir les candidats !

En matinée :

- Catégorie *Frite espoir*
- Catégorie *Frite créative*
- Catégorie *Frite du monde*

Dans l'après-midi :

- Catégorie *Frite authentique*
- Catégorie *Sauce frite*
- Catégorie *Frite familiale*

19h00

Remise des prix
Animation assurée par **Aïtor, Alfonso et Laurène Petit**

LES MASTER CLASS

12h30 - scène 2 :
Frite style, avec **Alexandre Gauthier**, chef de *La Grenouillère*

18h15 - scène 2 :
Sweet frites, avec **Jordan Bernard**, chef pâtissier de *Maison Schramm*, avec la participation exceptionnelle de **Mercotte**

LES ANIMATIONS POUR LES ENFANTS

- Chamboule-tout Patate
- Courses en sac à patates
- Exposition *Petite Patate*, Cité Nature
- 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. La journée sera rythmée par les fanfares locales. Quatre friteries vous accueilleront sur le site du championnat (*Bierbuik, Friterie Mestré, Friterie Sensas et Friterie Frenoi*). On pourra aussi déguster des frites dans les friteries et les restaurants de la ville.

le food truck *Bierbuik* du chef **Florent Ladeyn**. Les restaurants arrageois et les friteries de la ville accueilleront également les nombreux visiteurs en quête de frites fraîches. Animations et fanfares viendront rythmer cette journée intense, au cœur d'un village de la frite, qui accueillera aussi des producteurs locaux.

UN JURY D'AMOUREUX DE LA FRITE

Le chef **Alexandre Gauthier** parrainera cette année l'événement. **Florent Ladeyn** sera quant à lui président des jurys. **François-Régis Gaudry** (photo ci-dessus), journaliste gastronomique sur *France Inter*

et *Paris Première*, parrain de la première édition, accompagnera également cette deuxième édition.

Le jury sera composé de professionnels de la filière pomme de terre et du monde de la gastronomie, de journalistes et influenceurs ou encore d'artistes, tous amoureux de la frite.

Parmi eux, **Vincent Ferniot, Xavier Vankerbroeck** (@monpanane), **Carlo De Pascale** et **Sophie Moens** (journalistes pour La Première-RTBF) ou encore l'artiste **Albin de la Simone**... On attend également la célèbre **Mercotte** pour une démo culinaire sucrée avec le pâtissier **Jordan Bernard** (*Maison Schramm*).



TÊTE D’AFFICHE

© Valérie Laforge / Communauté Urbaine d'Arras



Aurèle Mestré



Clément Krupka

Allan Gilley Pavard (à droite sur la photo)

Philippe Frenoi

NOS CHAMPIONS DANS LE GRAND BAIN

QUE SONT-ILS DEVENUS ?

DEVENIR CHAMPION DU MONDE, ÇA CHANGE LA VIE. APRÈS UNE ANNÉE SOUS LES FEUX DE LA RAMPE, NOS CHAMPIONS 2023 NE MANQUENT PAS DE PROJETS.

AURÈLE MESTRÉ

Champion du monde 2023, catégorie Frite authentique

Des semaines durant, la popularité d'Aurèle Mestré s'est mesurée à la longueur de la file d'attente devant sa friterie de la rue Gambetta à Lille. Tombé dans la friture un peu par hasard après une première carrière dans l'industrie, il a ouvert sa friterie à l'instinct. Tout comme il a mis au point sa technique de double cuisson, l'une à l'huile de tournesol, l'autre au gras de bœuf. Depuis, tous les médias de France sont passés chez lui et l'effet champion du monde agit toujours. L'occasion pour lui de réfléchir à d'autres ouvertures.

PHILIPPE FRENOI

Champion du monde 2023, catégorie Frite familiale

Lui qui tout petit épluchait déjà les pommes de terre avec son père n'a pas chômé depuis qu'il a décroché le précieux trophée, en présentant une frite familiale aux saveurs polonaises. Professeur d'électricité dans un lycée technique la semaine, il s'est offert un camion friterie qu'il sort le week-end à Linselles, sa ville, et dans les manifestations locales. Sa plus grande fierté : faire des frites toujours en famille, avec ses enfants. Chouchou des médias, Philippe a aussi remporté l'année dernière le championnat de welsh et s'est offert une apparition dans une vidéo du duo **Mcfly et Carlito** qui a enregistré plus de 2 millions de vues sur YouTube.

CLÉMENT KRUPKA

Champion du monde catégorie Frite créative

"Clairement, je n'en ferai pas mon métier", avoue Clément Krupka qui a gardé son poste de consultant. Mais il a savouré son retour au boulot où on l'a invité à faire des frites pour tous les employés de son entreprise. Il a aussi eu droit aux honneurs de la presse locale et professionnelle. Depuis, il organise des grands barbecues frites avec ses copains. Et envisage de remettre son titre en jeu lors d'une prochaine édition du championnat, voire participer à d'autres concours comme celui de l'œuf meurette.

ALLAN GILLEY PAVARD

Champion du monde 2023, catégorie Sauce frite

Le meilleur souvenir d'Allan, ce n'est pas son retour dans son bistrot parisien, **le Verre Volé**, mais l'école de ses enfants où il a été acclamé comme un Zidane de la frite. Un papa champion du monde, c'est quand même la classe ! Depuis, le jeune chef a eu le temps de méditer sur sa victoire et surtout il a gardé la frite, puisque il a lancé une friterie éphémère baptisée **Friterie 3000** lors du festival **We Love Green**, en juin dernier. A-t-il d'autres projets ? "On ne s'interdit rien", laisse-t-il planer mystérieusement. Mais il est certain qu'on reparlera prochainement de frite et de sa sauce bohémienne à la mimolette.

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

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

LE CRÉDIT AGRICOLE NORD DE FRANCE

Fidèle de l'événement depuis la première heure, le Crédit Agricole Nord de France est fier de s'associer à nouveau à la 2^{ème} édition du Championnat du Monde de la Frite à Arras. Belle vitrine pour notre région, cet événement contribue à la mise en lumière d'un emblème culinaire qui représente le cœur et la convivialité de ses habitants. Acteur régional de premier plan dans le Nord et le Pas-de-Calais, le Crédit Agricole Nord de France accompagne au quotidien plus d'un million de clients sur son territoire. Fort de ses valeurs mutualistes et de son ancrage territorial, aux côtés des particuliers, agriculteurs, entrepreneurs, professionnels, artisans, des entreprises et des collectivités territoriales, la Caisse régionale soutient et développe l'économie locale. Elle est aussi le partenaire historique de l'agriculture et de la filière agro-alimentaire dans le Nord et le Pas-de-Calais.

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



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

DESMAZIÈRES

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

ONE EVENTS LIVE

Sonorisation, éclairage, vidéo, énergie, structures scéniques, mobilier, effets spéciaux, pour l'événementiel.
// 1-events.fr

VITALIS

Premier réseau français, expert du négoce et du conditionnement de pomme de terre, oignons et condiments.
// vitalis-reseau.com

GROUPE ADVITAM

Groupe coopératif agricole, acteur majeur de l'agriculture dans les Hauts-de-France
// groupe-advitam.com

LA BALEINE

Le sel de mer des marais salants de Camargue, un must pour accompagner les meilleures frites du monde
// labaleine.fr/

PARTENAIRE MÉDIA FRANCE BLEU NORD

Pour vivre l'événement en direct, toute la journée.
// sur 94,7 FM.



BLANC DE BŒUF

Traditionnellement utilisée dans le Nord de la France pour la cuisson des vraies frites, auxquelles il procure une saveur toute particulière, **Blanc de Bœuf** est confectionné à partir de graisse animale de bœuf, sélectionnée et raffinée avec le plus grand soin. Il confère aux mets frits, un goût légèrement confit, ainsi qu'un moelleux et une croustillance incomparables. Cette aide-culinaire iconique employée par les friteries nordistes, séduit par son goût authentique qui respecte les aliments frits. C'est aussi l'allié du fait-maison, appréciée des grains de champion qui adore cultiver l'art de la frite en famille ou entre amis, autour de la table.

// vandemoortele.com @blancdeboeuf

HEDIMAG

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

// hedimag.com



PARTENAIRES INSTITUTIONNELS :





© Denis Cordonner / Cituation & Ensemble

LA TROISIÈME RÉSURRECTION DE L'ABBAYE SAINT-VAAST

Un chantier hors-norme

EN

THE THIRD RESURRECTION OF THE SAINT-VAAST ABBEY A EXTRAORDINARY BUILDING PROJECT

The driving force behind the cultural and artistic influence of the capital of Arras since its foundation in the 7th century, the Arras Saint-Vaast Abbey along with its cathedral, is now the most imposing 18th-century monastic building in France [the date of its first major reconstruction]. Once again rebuilt 'exactly as it was' after the First World War, the abbey is about to enter the 'third chapter' of its history.

MOTEUR DU RAYONNEMENT CULTUREL ET ARTISTIQUE DE LA CAPITALE ARTÉSIENNE DEPUIS SA FONDATION AU VIII^E SIÈCLE, **L'ABBAYE SAINT-VAAST D'ARRAS ET SA CATHÉDRALE CONSTITUENT AUJOURD'HUI L'ÉDIFICE MONASTIQUE DU XVIII^E SIÈCLE LE PLUS IMPOSANT DE FRANCE** [DATE DE SA PREMIÈRE GRANDE RECONSTRUCTION]. RECONSTRUITE UNE NOUVELLE FOIS "À L'IDENTIQUE" À L'ISSUE DE LA PREMIÈRE GUERRE MONDIALE, L'ABBAYE S'APPRÊTE À ENTRER DANS LA TROISIÈME DIMENSION DE SON HISTOIRE.

Les chiffres donnent le vertige : 220 m de long sur 80 m de large, 25 000 m² de plancher, 8 500 m² de toiture, 12 500 m² de façade, un millier de portes et fenêtres, et surtout... 37 000 pièces et œuvres d'art (à mettre aux abris) constituant les collections du musée des Beaux-

Arts d'Arras, qui partage l'essentiel des bâtiments avec la médiathèque d'Arras, héritière moderne du scriptorium et de la bibliothèque millénaires de Saint-Vaast.

Le gigantisme de la construction donne une assez juste représentation du rôle économique et spirituel qu'a joué l'abbaye



© Denis Cordonner / Cituation & Ensemble

dans le rayonnement artistique et culturel de la ville d'Arras à travers les âges... et une assez juste représentation de la dimension du chantier de rénovation commencé en 2023, prévu pour durer près d'une décennie.

UN CHANTIER SOUS LES MEILLEURS AUSPICES

Objectif de l'opération qui mobilisera près de 40 millions d'euros d'investissement : rendre à ce joyaux de l'architecture classique son lustre initial, faire entrer de plein pied dans le XXI^e siècle le musée des Beaux-Arts d'Arras, qui possède quelques-unes des collections les plus remarquables des musées de province et renouer en partie avec la vocation historique du lieu, conçu comme un havre de paix résidentiel, en envisageant l'implantation d'un hôtel restaurant de luxe d'une centaine de chambres, côté jardin.

La clé de voûte spectaculaire du projet consistera en la couverture de l'une des deux immenses cours de cloître, permettant de réorganiser l'accueil et la circulation des visiteurs entre les différents pôles d'attraction du site pour fluidifier les échanges entre le musée et la médiathèque, en renforçant leur complémentarité.

L'originalité du projet repose également sur la part belle qu'il a su faire au débat et à la réflexion, sous le "haut patronage" de Jean-Jacques Aillagon : l'ancien président du Centre Georges-Pompidou (de 1996 à 2002), Ministre de la Culture et de la Communication (de 2002 à 2004), président du château, du musée et du domaine national de Versailles (de 2007 à 2011), actuel directeur général de *Pinault Collection* (depuis 2018), anime la concertation depuis plus de trois ans déjà, en tant que Président du Comité scientifique et de la prospective du Projet de requalification.

UNE VISITE S'IMPOSE

Si les salles du musée et ses collections sont désormais inaccessibles jusqu'en 2030, il est encore temps d'admirer les échafaudages qui valent le coup d'œil et font penser aux emballages artistiques de monuments historiques réalisés par Christo. Un passage par la médiathèque, déjà rénovée à la fin du siècle dernier dans un style avant-gardiste, permet d'entrevoir le potentiel du bâtiment et de se figurer, grâce aux espaces d'exposition qu'elle consacre au projet, à quoi ressemblera l'abbaye Saint-Vaast d'ici quelques années.



PATRIMOINE



Le canal Seine-Nord Europe et ses berges dédiées à la promenade et au cyclotourisme © SCSNE

PATRIMOINE



L'écluse d'Oisy-le-Verger, dernière étape à franchir au nord du canal avant de rejoindre l'Escaut en venant du sud, est l'une des plus imposantes du tracé, avec une hauteur de chute d'eau de 25 mètres, un sas de 12,5 mètres de large sur 197 mètres de long. Elle est conçue pour accueillir le public et devenir un spot incontournable des circuits touristiques en Hauts-de-France. © SCSNE



Patrimoine du futur

LE CANAL SEINE - NORD EUROPE SPOT TOURISTIQUE D'AVENIR

EN

THE SEINE-NORD EUROPE CANAL: THE TOURIST DESTINATION OF THE FUTURE

This is an exceptional project. The biggest infrastructure project in Europe since the construction of the Channel Tunnel (irrigating the Pas-de-Calais, this was another grandiose feat of civil engineering completed just over 30 years ago). The Seine-Nord Europe Canal, which will be operational in 2030, not only aims to reduce road traffic in France by 1 million lorries per year. Its intention is also to be 'a hit' with long-distance hikers and visitors who are passionate about civil engineering. The structures will be the most spectacular in the Artois region.

C'EST LE PROJET DE TOUS LES SUPERLATIFS. **LE PLUS GRAND CHANTIER D'INFRASTRUCTURE EUROPÉENNE DEPUIS LA CONSTRUCTION DU TUNNEL SOUS LA MANCHE** [AUTRE OUVRAGE PHARAONIQUE IRRIGUANT LE PAS-DE-CALAIS, ACHÉVÉ IL Y A TOUT JUSTE 30 ANS]. LE CANAL SEINE-NORD EUROPE, QUI ENTRERA EN SERVICE EN 2030, N'AMBITIONNE PAS SEULEMENT DE RÉDUIRE LE TRAFIC ROUTIER DE 1 MILLION DE POIDS-LOURDS EN FRANCE PAR AN, IL ENTEND SE MONTRER "TRÈS FRÉQUENTABLE" AUPRÈS DES **AMATEURS DE RANDONNÉE AU LONG COURS** ET DES **VISITEURS ÉPRIS DE GÉNIE-CIVIL**. **C'EST EN PAYS D'ARTOIS QUE LES OUVRAGES SERONT LES PLUS SPECTACULAIRES**

107 kilomètres de long, 54 mètres de large, prévu pour les bateaux grand gabarit pouvant transporter jusqu'à 4 400 tonnes de marchandises chacun, l'équivalent de 220 camions toutes les demi-heures (un camion toutes les 5 secondes), 5

milliards d'euros de coûts de construction (hors coûts d'aménagements des fleuves, rivières et canaux en amont et en aval (3 milliards d'euros). Des chiffres forcément hors normes, pour une infrastructure qui entend connecter le réseau de voies

navigables français aux 20 000 km de voies européennes.

UN DÉFI "NATURELLEMENT" IMPRESSIONNANT

Mais pour les voyageurs de passage en *Pays d'Artois*, l'intérêt de cette nouvelle attraction aquatique se trouvera bien entendu ailleurs : non seulement le canal sera calibré pour développer les croisières fluviales et favoriser la navigation de plaisance, mais ses ambitions environnementales valent à elles seules le détour. Engagé dans une démarche de protection des paysages des Hauts-de-France, de préservation de la ressource en eau, et de maintien - voire d'amplification - de la biodiversité du territoire, le Canal Seine-Nord Europe a vocation à devenir un canal vivant, lieu d'accueil et de vie de multiples espèces animales et végétales. 25 km de berges seront lagunés, créant des zones naturelles dédiées au développement de la biodiversité. Au total, le projet comprend plus de 1 200 hectares de surface de compensation écologique dont plus de 240 hectares dans l'Artois et le Cambrésis,

sur lesquels comprenant des aménagements de préservation des espèces protégées, de réhabilitation des zones humides ou encore de restauration de cours d'eau ou de boisements. Dans l'Artois-Cambrésis, un éco-pont sera construit à **Hermies** pour assurer le passage de la grande et petite faune. Pour découvrir toutes ces richesses, la rive ouest accueillera une voie accessible aux cyclistes et aux piétons, favorisant la mobilité et les activités de loisir.

LES PLUS IMPORTANTES CHUTES D'EAU DU CANAL

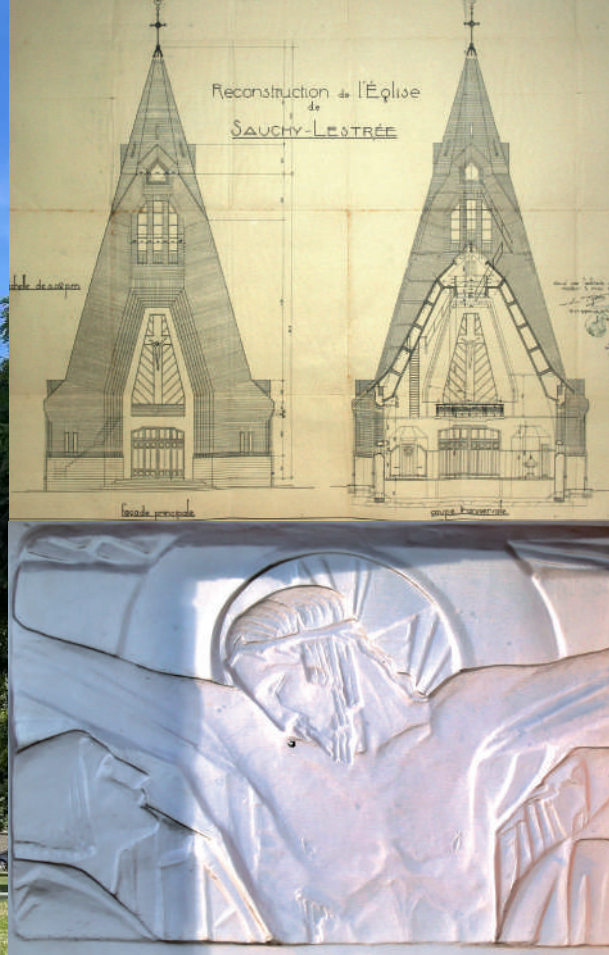
Les écluses de **Marquion-Bourlon** et **Oisy-le-Verger**, exceptionnelles par leur modernité, seront les plus spectaculaires du canal et les plus hautes en Europe, avec respectivement 25,71 et 25 mètres de hauteur de chute d'eau.

Le site de Oisy-le-Verger sera accessible au public et visitable. Il comprendra, a minima, un belvédère offrant une vue à 360° sur son environnement immédiat, un panorama sur la confluence du canal et de la Sensée.

- Canal Seine-Nord Europe
- Ponts-canaux
- Voies ferrées
- Ports intérieurs
- Autoroutes
- Rivières et canaux
- Retenue d'eau de Louette
- Écluses
- Écluse de jonction avec le Canal du Nord
- Plaisance



PATRIMOINE



Plans de Léon Tissier, 1930 © Arch.dép. Pas-de-Calais.
Chemin de croix en verre coulé, réalisé par René Lalique © Pascal Morès.

La façade principale et sa verrière monumentale des ateliers Gaudin © Pascal Morès.

Bijou Art déco

L'ÉGLISE DE SAUCHY-LESTRÉE "distinguée" par la Fondation du Patrimoine

QUALIFIÉE DE "MONUMENT PHARE DE L'ART DÉCO ARTÉSISN" PAR LA FONDATION DU PATRIMOINE,
LE CHANTIER DE RÉNOVATION DE L'ÉGLISE DE SAUCHY-LESTRÉE VIENT DE RECEVOIR UN COUP DE PROJECTEUR
DE LA PART DE CETTE INSTITUTION, QUI L'A INSCRITE AU RANG DE SES PRIORITÉS POUR 2024.

EN

SAUCHY-LESTRÉE CHURCH 'RECOGNISED' BY THE FONDATION DU PATRIMOINE

Described as a 'flagship monument of Artesian Art Deco' by the Fondation du Patrimoine, the renovation of the Sauchy-Lestrée church has just received a boost from this institution, which has included it amongst its 2024 priorities.

C'est un des spécimens emblématiques de l'architecture Art déco appliquée à la reconstruction du patrimoine religieux en Artois à l'issue de la Première Guerre mondiale, véritable terrain de jeu de quelques architectes parisiens de renom en quête d'expérimentations rurales.

Construite dans un style résolument futuriste, sous la direction de **Léon Tissier** entre 1931 et 1933, l'église de Sauchy-Lestrée s'enorgueillit d'une verrière monumentale en façade, sortie des ateliers de Jean Gaudin, et d'un chemin de croix signé **Lalique**, mais

souffre de tous les maux qui affectent la plupart de ces monuments déjà centenaires. Le vaste chantier de rénovation du clocher, réalisé par la commune (près d'un million d'euros engagé en 2024), vient de recevoir un coup de pouce symbolique de la **Fondation du Patrimoine**, qui l'a inscrit parmi les cent premiers bénéficiaires de son programme de collecte en faveur du patrimoine religieux rural en péril. Il est encore temps d'apporter son obole à ce projet en faisant un don sur la plateforme de la fondation.

// www.fondation-patrimoine.org

PATRIMOINE
en bref

DUISANS LE CHÂTEAU "DE CLAIREFONTAINE" ENTAME SA RECONVERSION



© Marie Perro / Arras Pays d'Artois Tourisme

Construit en 1752 à l'initiative d'Antoine-Guillaume Dubois, écuyer, seigneur d'Eaucourt, membre du Conseil d'Artois, héritier du domaine acquis en 1676 par son grand-père, le **Château de Duisans** est un parfait exemple du classicisme architectural répandu au XVIII^e siècle dans les Provinces du Nord. C'est à André Merville, maître-maçon renommé et architecte en la cité d'Arras, à qui l'on doit notamment l'édification de l'abbaye du Mont-Saint-Eloi, que furent confiées la conception des plans et la réalisation du château, achevé en 9 mois par les artisans et bâtisseurs du village voisin de Marœuil. Donné en 1957 par les descendants de la famille au Diocèse d'Arras, qui le transforme en pensionnat pour enfants en difficulté (collège **Clairefontaine**), il est racheté en 2019 par la **Communauté de Communes des Campagnes de l'Artois**, qui transforme à son tour cette propriété de 8 ha et ses nombreuses dépendances en domaine bien vivant, où cohabiteront les fonctions résidentielles, touristiques, économiques, sportives et culturelles. On peut déjà y organiser des séminaires et des événements privés.

// CC CAMPAGNES DE L'ARTOIS. TÉL. : +33 (0)3 21 220 200

UN MANUSCRIT DE FÉNELON DÉCOUVERT DANS UN GRENIER À SAINT-POL-SUR-TERNOISE

C'est en faisant du rangement dans le grenier de ses grands-parents qu'une collégienne de 4^{ème} découvre par hasard, en ouvrant une valise oubliée là, un manuscrit rédigé en latin... Lucile Castelain, professeure agrégée de lettres classiques au collège Sainte-Famille de Béthune ne tarde pas à identifier l'auteur de la lettre. Datée de 1704, elle est signée de l'archevêque-duc de Cambrai et arbore un magnifique sceau rouge portant le nom d'un des personnages les plus illustres du XVII^e siècle : Fénelon, écrivain et théologien, auteur entre autres des célèbres **Aventures de Télémaque**. L'histoire ne dit pas encore où sera conservé ce courrier par lequel Fénelon gratifie Charles de Laval d'une charge de chanoine.

VIBRANT APPEL AUX MILLIARDAIRES POUR SAUVER L'ÉGLISE DE PUISIEUX



© Denis Condaminier / Cituasion & Ensemble

C'est encore un de ces magnifiques témoignages de l'architecture religieuse d'époque Art déco, dont le Pays d'Artois peut légitimement s'enorgueillir, qui part en lambeau un siècle après la Grande Reconstruction (lire page ci-contre).

L'église de Puisieux nécessiterait d'importants travaux de rénovation, évalués à plus d'un million d'euros, pour sauver sa nef, son clocher et sa toiture des outrages du temps.

Désespéré de ne pouvoir signer un chèque d'un tel montant sur le budget de sa commune, Jacques Bonnay, maire de ce petit village de 700 âmes au sud d'Arras, a adressé un courrier personnel à quelques milliardaires bien connus pour les "prier" de bien vouloir l'aider à sauver des eaux cet édifice.

Les courriers envoyés en février, suivis d'une relance au printemps, sont pour l'instant restés... lettres mortes. Sait-on jamais, si vous vous trouvez une âme d'esthète fortuné en lisant ces quelques lignes, voici les coordonnées de la mairie...

// MAIRIE DE PUISIEUX
12 bis, rue du 11 novembre
62116 Puisieux
Tél. : + 33 (0)3 21 59 36 66

UNE RANDONNÉE CYCLO EXCELLENTE POUR LA MÉMOIRE

Un nouveau circuit d'une trentaine de kilomètres, au départ de la carrière Wellington, 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. Le tracé raconte l'histoire de l'avancée des soldats, heure par heure, jour par jour, en parcourant les cimetières et lieux de mémoire. Une balade émotionnelle sur les traces de la Première Guerre mondiale qui a profondément marqué les paysages du Pays d'Artois, et qui aujourd'hui, laisse place au souvenir. À faire par grand froid, pour se replonger dans le climat glacial de ce mois d'avril 1917.



© Isabelle Pilarowski / Arras Pays d'Artois Tourisme



Laure Charpentier, apicultrice à Acq. Son miel de tilleul bénéficie de l'IGP *Miel de Tilleul de Picardie* © Marie-Laure Fréchet



Antoine Kocalkowski et son miel de Sarrasin ont obtenu une médaille d'argent au Concours Général Agricole 2024. © Marie-Laure Fréchet



Pascal Denis, médaille d'or au Concours Général Agricole 2022 avec son miel de printemps, décroche cette année une médaille d'argent pour son miel d'acacia. © Marie-Laure Fréchet

“HAPPY-CULTEURS” DU PAYS D'ARTOIS

Des producteurs de miel bien reconnus

ELLES ONT TRAVAILLÉ TOUT L'ÉTÉ POUR QUE L'ON PUISSE BÉNÉFICIER DES BIENFAITS DE LEUR MIEL DÈS LES PREMIERS FRIMAS. AUX CÔTÉS DE CES PRÉCIEUSES ABEILLES, **DES APICULTEURS PASSIONNÉS PAR LEUR MÉTIER**, AU PLUS PROCHE DE LA NATURE, VEILLENT SUR LEURS RUCHERS ET FINISSENT PAR **RÉCOLTER AUTANT DE RECONNAISSANCES QUE DE MIELS.**

On naît rarement apiculteur. Mais quand la passion vous pique, elle ne vous lâche plus. **Laure Charpentier** n'a aucun regret d'avoir quitté le secteur bancaire où elle a mené la première partie de sa carrière. Elle vit aujourd'hui au grand air et exploite 150 ruches. “J'ai commencé à m'intéresser aux abeilles pour leur rôle de pollinisateurs, parce que j'avais un potager en permaculture”, raconte-t-elle. Elle est aujourd'hui apicultrice à plein

temps et fière de son statut d'agricultrice. **Pascal Denis** tient lui sa passion de son grand-père, qui lui a offert sa première ruche alors qu'il n'avait que 12 ans. C'est sur le tard, après avoir exercé divers métiers, qu'il s'est pleinement consacré à l'apiculture. “Je suis aujourd'hui le berger de mes abeilles”, aime-t-il rappeler. **Antoine Kocalkowski**, 26 ans, a vite compris que la vie de bureau n'était pas fait pour lui. Son master en management

des entreprises en poche, il a décidé de se consacrer pleinement à un métier qui lui permet d'être en contact avec la nature. “Enfant, j'avais peur des insectes. Puis j'ai commencé à aider mon père à s'occuper de ses ruches et c'est devenu une passion”, témoigne-t-il.

INNOVER

Chacun a leur manière ils ont développé leur activité. Laure organise son temps entre ses ruchers et sa ferme d'Acq où elle complète sa gamme de miels *L'apicultrice de l'Artois*, par une pâte à tartiner miel noisettes, des “arômiels” (miel et huile essentielle) ou encore des confiseries au miel. Elle accueille aussi des visites pédagogiques. Pascal est lui devenu un pilier du marché d'Arras où il tient chaque semaine son stand. Il se consacre aussi depuis une vingtaine d'années à l'apiculture urbaine, avec des ruches sur le toit de l'hôtel de ville d'Arras ou au Louvre-

Lens. Quant à Antoine, il voit déjà loin et grand, imaginant une collaboration future avec un confiseur ou un développement dans la grande distribution.

S'ADAPTER

Tous trois partagent pourtant les mêmes inquiétudes pour l'avenir des abeilles. Un printemps particulièrement pluvieux a retardé leur sortie. Pascal Denis déplore également la raréfaction des fleurs. “Il y a vingt ans, on en trouvait jusqu'en septembre”, constate-t-il. “Le remembrement agricole et les cultures intensives ont tout modifié”. C'est une des raisons qui poussent les apiculteurs à faire transhumer leurs ruches. Cela permet aussi d'élargir leur gamme. Antoine plante ses ruches jusqu'en Champagne ou en Seine-et-Marne. Celles de Laure voyagent dans l'Aisne pour l'acacia ou dans l'Oise pour le tournesol et le tilleul. Le miel de tilleul de Picardie vient d'ailleurs d'obtenir une **IGP (Indication Géographique Protégée)** ; la première des Haut-de-France pour un miel. Une reconnaissance de plus pour les miels de notre territoire qui collectionnent les médailles. Le miel d'acacia de Pascal Denis et le miel de sarrasin de la Miellerie des Kocial ont ainsi obtenu tous deux une **médaille d'argent au Salon de l'Agriculture 2024.**

CARNET D'ADRESSES

- // **L'APICULTRICE DE L'ARTOIS**
12, rue de la Liberté, à Acq.
www.apicultrice-artois.fr
Vente sur place le mercredi de 17h à 19h et le samedi de 10h à 12h.
- // **FLEURS D'ABEILLES**
Barty. Tél. : 06 79 59 04 06.
Vente sur le marché d'Arras mercredi et samedi matin.
- // **MIELLERIE DES KOICIAL**
www.mielkocial.com
En vente chez Maison Vayez (Arras) et à la pisciculture d'Etrun.

EN

'HAPPY BEEKEEPERS' IN THE ARTOIS REGION WELL-REGARDED HONEY PRODUCERS

They have been working all summer so that we can enjoy the benefits of their honey as soon as the first frost sets in. Alongside these precious bees, beekeepers with a passion for their work and a close relationship with nature look after their beehives and end up collecting as many awards as the amount of honey they produce.



ART DE VIVRE



©Y2M Photographic

Sensations fortes

LE CIRCUIT DE CROIX-EN-TERNOIS Temple des sports mécaniques

HOMOLOGUÉ PAR LA FÉDÉRATION FRANÇAISE DE SPORT **AUTOMOBILE** ET LA FÉDÉRATION FRANÇAISE DE **MOTOCYCLISME**, LE CIRCUIT DE CROIX-EN-TERNOIS, QUI ACCUEILLE RÉGULIÈREMENT DES COMPÉTITIONS OFFICIELLES, PROPOSE AUSSI DES FORMULES D'ESSAI ET DE DÉCOUVERTE POUR LES PILOTES AMATEURS.

EN

THE CROIX-EN-TERNOIS RACE CIRCUIT A MECCA FOR MOTOR SPORTS FANS

Given the seal of approval by the Fédération Française de Sport Automobile and the Fédération Française de Motocyclisme, the Croix-en-Ternois circuit, which regularly hosts official competitions, also offers taster sessions for amateur drivers.

Implanté dans un cadre accueillant et sécurisé, le circuit de Croix-en-Ternois, à 30 minutes d'Arras est reconnu comme un circuit exigeant, grâce à son tracé technique réservant son lot de surprises.

Les spectateurs ou accompagnants bénéficient d'une vue panoramique intégrale sur le circuit, profitant ainsi du spectacle offert par les professionnels.

Les pilotes non professionnels ne sont pas en reste : automobilistes ou motocyclistes peuvent participer à des essais libres, organisés par niveau. Des stages de pilotages sont également proposés par des partenaires du circuit et, pour la famille accompagnante,

des tours en voiture sportives permettent de s'offrir quelques sensations fortes.

Lors d'événements, des shows mécaniques sont proposés pour le plaisir de tous et même une compétition de Citroën 2 chevaux.

Enfin, à l'occasion du *Téléthon*, différentes associations y proposent leurs animations et le circuit permet la découverte de la piste en mode passager : 2 tours exceptionnels et saisissants à vivre.

// CIRCUIT DE CROIX-EN-TERNOIS
Du lundi au dimanche de 09h00 à 18h00.
RN 39, à Croix-en-Ternois
www.circuitdecroix.com
Tél. : + 33 (0)3 21 03 30 13

ART DE VIVRE

Vache ou chèvre ?

LE TERNOIS EN FAIT TOUT UN FROMAGE

EN MATIÈRE DE FROMAGES, IL Y EN A POUR TOUS LES GOÛTS DANS LE TERNOIS. DE LA TRADITION TRAPPISTE À L'INVENTIVITÉ D'UN « CAMENCHÈVRE », BALADE GOURMANDE AU CŒUR D'UNE CAMPAGNE VERDOYANTE ET GÉNÉREUSE.



Abbaye de Belval et ses fromages de tradition monastique © Marie-Laure Fréchet



Plateau de la Chevriette © Marie-Laure Fréchet

Niché au cœur du Ternois, la tradition du fromage de *Belval* remonte à plus d'un siècle. En 1893, l'abbé Trannoy, curé de Troisvaux, convainc des trappistes de fonder une abbaye dans l'ancienne demeure seigneuriale. Selon la règle de saint Benoît, qui impose de vivre du travail de ses mains, les sœurs se lancent dans la fromagerie. Belval a depuis conservé le savoir-faire de l'affinage de la caillebote selon la tradition monastique. Les fromages, lavés, brossés et retournés, reposent en cave. Affinés à la bière blonde ou brune, épicés, floral (aux fleurs) ou à l'arôme de noix, ils se dégustent tels quels ou se cuisinent.

// ABBAYE DE BELVAL
437, rue principale, Hameau de Belval, à Troisvaux.
Boutique : du mardi au samedi, de 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00. Dimanche, de 14h00 à 18h00.
Fromages, planche de dégustation et plateaux (sur commande).
Tél. : +33 (0)3 21 04 10 15.

LA RECETTE GOYÈRE AU BELVAL

Pour 4 personnes

- 1 pâte brisée ou feuilletée
- 200 g de fromage blanc
- 200 g de Belval
- 3 œufs
- 50 g de beurre.

Foncez la pâte dans une petite tourtière beurrée. Enlevez la croûte du Belval et coupez-le en dés. Mélangez le fromage blanc, les œufs battus, le Belval, poivrez et salez au besoin. Versez le mélange dans la tourtière et faites cuire à 180°C pendant 30 min.



© Marie-Laure Fréchet

A Framécourt, la ferme de *la Chevriette* ne produit du fromage "que" depuis 44 ans. Franck et Christine Lesay élèvent 160 chèvres. Leur lait est transformé en fromage frais et demi-sec, en tome et en mimolette de chèvre. Sans oublier le *camenchèvre*. "Il est né d'une blague ; mes clients me demandaient toujours en rigolant un chèvre et un camembert", raconte Franck. Les fromages sont vendus dans les magasins de producteurs ou les points de vente à la ferme, ainsi qu'au marché d'Arras le samedi. "C'est mon moment de détente ; je ne le manquerais pour rien au monde", s'enthousiasme Franck.

// LA CHEVRIETTE
27, rue principale, à Framécourt.

Vente sur place : lundi, mardi, jeudi, vendredi de 17h00 à 19h00.
Samedi, de 10h00 à 18h00.
Fromages, yaourts et lait de chèvre.

ART DE VIVRE



ARRAS / LES PLACES

GRAND PLACE HÔTEL

C'est ici que descendent les cinéastes (Peter Jackson fait partie des habitués) et les comédiens du grand écran lorsqu'ils sont en repérage ou en tournage dans la région, ou encore lorsqu'ils se rendent à l'Arras Film Festival. On se transmet l'adresse de ce monument historique rénové avec beaucoup de classe (ou on la garde jalousement), non seulement pour la vue imprenable sur le décor de la Grand'Place d'Arras, mais aussi pour le confort charmant de ses chambres et de ses grandes suites, pouvant accueillir jusqu'à six personnes (4 appartements disposent d'une kitchenette). Au rez-de-chaussée, la carte du restaurant *L'Anagram* ravira les "maniaques" de la belle cuisson : rôties, confites, braisées, à basse température, sur l'os... les recettes du chef prennent un malin plaisir à sublimer les pièces les plus nobles comme les plus populaires.

// GRAND PLACE HÔTEL
23, Grand'Place, à Arras
Tél. : +33 (0)3 91 19 19 79 / www.grandplacehotel.fr



© Grand Place Hôtel

Chambres d'hôtes, gîte ou boutique hôtel

4 ADRESSES D'EXCEPTION pour cocooner cet hiver

AGNEZ-LES-DUISANS

LA FERME DES SORCIERS

C'est un lieu inventif comme on les aime qui prend forme à Agnez-les-Duisans, pour prendre le temps de vivre, se mettre au vert et prendre soin de soi. Au cœur de ce qui deviendra vers la fin de l'année un véritable "écosystème" de bien-être naturel, *La Ferme des Sorciers* propose déjà une chambre d'hôte très spacieuse de 50 m² pour deux personnes, équipée d'une cuisine et d'une salle de bain confortable (une deuxième de 70 m² pour 4 personnes est en cours d'aménagement). Pour la détente et le bien-être, le domaine disposera de son propre spa (jacuzzi, sauna, hammam). Pour se restaurer sainement, l'épicerie de la ferme proposera des produits de saison rigoureusement sélectionnés, respectueux de l'environnement, garantissant une juste rémunération des producteurs (issus du maraîchage de la ferme ou en provenance d'une soixantaine de fournisseurs de proximité). Et pour les nourritures intellectuelles, un espace découverte du vivant complètera ce "voyage au centre de la terre".

// LA FERME DES SORCIERS
631, rue au delà de l'eau, à Agnez-les-Duisans
Tél. : +33 (0)7 85 34 45 24 / www.la-ferme-des-sorciers.fr



© La Ferme des Sorciers

ART DE VIVRE

MONCHEL-SUR-CANCHE

LE GÎTE DU MOULIN DE LA PISCICULTURE

À mi-chemin entre Arras et la Côte d'Opale, la pisciculture de truites de Monchel-sur-Canche et ses parcours de pêche en étang sur les bords de Canche constituent l'écrin naturel de cet ancien moulin rénové avec goût, qui accueille les familles ou les groupes d'amis dans un décor douillet en toute saison. Les 120 m² de la demeure peuvent héberger jusqu'à 10 invités, répartis en deux chambres doubles (vue sur la rivière pour la chambre bleue ; vue sur les étangs pour la chambre verte) et un dortoir de 6 personnes. Cuisine équipée haut de gamme, vaisselle soignée, électroménager complet pour la préparation des bons petits plats, barbecue sur la terrasse l'été, salon détente autour du feu à pellets l'hiver, salle de bain généreuse et fonctionnelle (double vasque, grand miroir, nombreux rangements, sèche-serviette, douche à l'italienne)... rien ne manque pour apprécier le confort après un bain de nature ou une journée découverte. Le château de Flers, les Jardins de Séricourt, le Moulin-musée Wintenberger, les villages fleuris de Boubers-sur-Canche et Conchy-sur-Canche, sont à moins de 10 km.

// GÎTE DU MOULIN DE LA PISCICULTURE
52, rue de St Pol, à Monchel-sur-Canche
Tél. : +33 (0)3 21 47 94 95 / www.moulinmonchel.com



© Alexis Cléret



© Anne-Sophie Flament

ARRAS / QUARTIER VAUBAN

MAISON MANOTTE D'ARTOIS

Vous serez d'emblée charmé par l'imposante façade de cette bâtisse typique de l'architecture résidentielle arrageoise du 19^e siècle. Dès le seuil de la porte franchi, c'est une véritable expérience esthétique et sensible qui vous attend, débutant par l'accueil chaleureux de Bertrand, architecte d'intérieur, qui a su conserver l'âme du lieu tout en y intégrant le confort attendu d'une maison de qualité : cheminées en marbre, moulures et corniches en staff ornant les plafonds, carreaux de ciment aux motifs géométriques, moquettes Christian Lacroix, literie douillette, salles de bains luxueuses. Vous pourrez vous détendre dans la tranquillité du jardin (ou subsiste un ancien pigeonnier de ville en briques rouges), de l'orangerie ou du salon cossu et prolonger ce moment complice en dégustant une collation "maison", un vin délicat ou encore un champagne millésimé.

// MAISON MANOTTE D'ARTOIS
45, rue Frédéric-Degeorge, à Arras
Tél. : +33 (0)6 32 62 27 21 / www.maison-manotte.com

ÉVÉNEMENTS



LA SÉLECTION DES ÉVÉNEMENTS

Automne-Hiver

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

27 LA FÊTE CHEZ TARTOUS ET COMPAGNIE
28 ARRAS FILM FESTIVAL
30 LA VILLE DE NOËL ET SON GRAND MARCHÉ
32 LE SLB FEST
LA FÊTE DU MOULIN D'ACHICOURT
33 LA NUIT DES BASSINS
LE GEN FEST
34 L'AGENDA EN BREF

ÉVÉNEMENTS

TARTOUS ET COMPAGNIE

UN LIEU DE VIE ET DE FÊTE AU CŒUR DU TERNOIS

C'EST UN BISTROT DE CAMPAGNE UNIQUE EN SON GENRE, VÉRITABLE LIEU DE VIE, DE RENCONTRES ET D'ÉCHANGES, VOULU PAR FABIENNE, LA PROPRIÉTAIRE DU LIEU. **TARTOUS ET COMPAGNIE** PROPOSE UNE MULTITUDE D'ÉVÉNEMENTS AUSSI JOYEUX QUE DÉLIRANTS, TOUTE L'ANNÉE. À NE PAS MANQUER CET AUTOMNE ET CET HIVER : **LE FESTIVAL DES TRANSES DE MARIE GRAUETTE** ET **LE RONDE DE TARTOUS**. BIENVENUE À MONCHY-BRETON.



© Tartous & Compagnie

UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Idéalement placé au carrefour principal de la commune, en plein cœur du village de **Monchy-Breton**, le bistrot est un point de repère bien identifié qui égaye la commune et rayonne bien au-delà.

Le café existe depuis 1905 et l'histoire se perpétue de mère en fille. C'est en 1996, que **Fabienne** a repris ce lieu familial, petit, modeste, chaleureux, un véritable bistrot.

UN BISTROT DE CAMPAGNE, MAIS PAS SEULEMENT ...

Fabienne a voulu donner une autre dimension dans le respect de chacun dans sa différence sociale, intellectuelle, culturelle. "J'ai laissé la porte ouverte pour que les gens entrent et proposent leurs idées". C'est bien pour cela que le bistrot s'appelle **Tartous et Compagnie**, ouvert à tous et aux compagnies artistiques.

C'est ainsi que les premiers concerts ont lieu et pour certains, les premières expériences émotionnelles du spectacle vivant.

Chez Tartous, on y vient aussi en famille pour s'amuser, faire une partie de flipper, un jeu de fléchettes, ou découvrir des jeux traditionnels tel que "la garnouille".

20, 21, 22 SEPTEMBRE 2024

LE FESTIVAL DES TRANSES DE MARIE GRAUETTE,

3 jours de folie, de festivités, de curiosités, de découverte et de spectacles.

• Des concerts à gogo à partir du vendredi

soir avec *Existence Saine, Les Filles qui piquent, Johny et Wallace*.

• Des animations pour profiter en famille, le samedi avec La Cabinet Vintage, Tchiky Pam, Le Car Podium, Coline Morel, La Ressourcerie Air, Brigitte et encore des surprises.

• Le samedi soir : *Going Forward, Matt Van T, Drive with a Dead Girl, Madam, Dub Shepherds...*

• Petite restauration sur place : le brunch de Tartous, au café du même nom.

// SALLE DES FÊTES RENÉ CASSIN
Monchy-Breton

MERCREDI 5 FÉVRIER 2025

LE RONDE DE TARTOUS,

Une course cyclo cross de bistrot atypique et complètement déjantée alliant le sport et les bonnes tranches de rigolade. Cette 5^{ème} édition rassemble les cyclistes les plus excentriques et les plus drôles en promettant une journée à couper le souffle : déguisement, fous rires, blagues de bistrots. Cette course a la particularité de faire passer l'itinéraire en plein milieu du bistrot de Fabienne. Difficile à imaginer, venez donc faire un tour ! Rendez-vous au Bistrot.

ET AUSSI

• **Le fête à Tartous**, les 14, 15, 16 mars 2025 (programmation en cours).

• **Fête de la Soupe**, courant avril 2025.

// TARTOUS ET CIE

5, rue de Saint Pol, à Monchy-Breton

Tél. : +33 (0)3 21 03 16 19

tartouscie@hotmail.fr

Facebook Tartous Et Compagnie

EN

TARTOUS ET COMPAGNIE
A PLACE TO PARTY AND
MAKE THE MOST OF LIFE
IN THE HEART OF THE
TERNOIS REGION

The brainchild of its owner Fabienne, it's a one of a kind country bistro, a true place to make the most of life, meet people and chat. *Tartous et Compagnie* offers a wide range of events all year round. Not to be missed this Autumn and Winter: *Le Festival des Transes de Marie Graulette* and *Le Ronde de Tartous*. Welcome to Monchy-Breton.



DU 8 AU 17 NOVEMBRE 2024

ARRAS FILM FESTIVAL SOUFFLE SES 25 BOUGIES

L'événement magique

DEPUIS 25 ANS, L'ARRAS FILM FESTIVAL ILLUMINE LA GRISAILLE DU MOIS DE NOVEMBRE POUR NOUS EMPORTER DANS **UN TOURBILLON DE FILMS ET D'ÉMOTIONS**. AUTOUR DE 50 000 SPECTATEURS SONT ATTENDUS DU 8 AU 17 NOVEMBRE POUR PARTICIPER À **UNE ÉDITION ANNIVERSAIRE QUI S'ANNONCE EXCEPTIONNELLE**.

Né en l'an 2000, à l'initiative de l'association *Plan-Séquence* et de ses deux principaux programmeurs, **Eric Miot** et **Nadia Paschetto**, l'Arras Film Festival rencontre d'année en année un succès grandissant auprès de festivaliers toujours plus nombreux et s'est hissé en moins d'un quart de siècle au rang de référence, dans l'Hexagone, mais

aussi en Europe. Si les arrageois se précipitent aux projections, ils sont loin d'être les seuls : on y vient de partout en France, et même d'Europe, pour découvrir une riche sélection de films nouveaux et anciens. Pas moins de 110 longs métrages sont présentés durant 10 jours dans 6 salles qui tournent toute la journée.



© Léa Rener

UNE OUVERTURE EN FANFARE



© Thibault Grabherr

La soirée d'ouverture est un des grands temps forts du festival ou le public, les personnalités et les spécialistes du grand écran se pressent pour découvrir en images les grandes lignes de la programmation, mais aussi le premier film de la sélection. Cette année, les programmeurs ont choisi **En Fanfare**, d'Emmanuel Courcol, un film tourné dans les Hauts-de-France qui raconte les retrouvailles de deux frères qui ne se connaissaient pas. L'un est un chef d'orchestre prestigieux (Benjamin Lavernhe), l'autre un modeste tromboniste dans une harmonie du Nord (Pierre Lottin, connu pour son rôle de Wilfried dans Les Tuche). Un film émouvant qui fera battre le cœur des spectateurs... en musique.

Nul besoin d'être un habitué des salles obscures pour apprécier ce festival chaleureux et humain. Quand les cinéphiles avides de découvertes se délectent des films de la *compétition européenne* et des sections *Visions de l'Est*, *Découvertes* et *Cinéma du monde* ; le grand public se dirige vers les avant-premières, pour découvrir les grandes nouveautés, en exclusivité et en présence de nombreux invités prestigieux ; les nostalgiques peuvent se tourner vers les rétrospectives : "Amour, perruque et musique" offrira cette année un passionnant voyage au siècle des Lumières, à travers 12 grands classiques, parmi lesquels *Fanfan la tulipe*, *Amadeus* ou *Barry Lyndon*, ou encore *Il était une fois la Yougoslavie* qui proposera un regard unique sur un pays aujourd'hui disparu ; les enfants et leurs familles ne sont pas oubliés avec un grand choix de films programmés rien que pour eux, dans le cadre du *Festival des enfants*.

UN MOMENT DE PARTAGE ET DE BELLES RENCONTRES

Chaque année, le festival fait la part belle aux invités d'honneur : des cinéastes

mondialement reconnus ont foulé les tapis rouges d'Arras, parmi lesquels John Boorman, Dario Argento, Costa-Gavras, Matteo Garrone, Agnieszka Holland, Claude Lelouch, Volker Schlöndorff, Jim Sheridan, aux côtés de grandes stars du cinéma à l'instar de Fanny Ardant, Rosana Arquette, Jacqueline Bisset ou Nicole Garcia... sans oublier toutes celles et tous ceux qui viennent rencontrer les spectateurs au cours de riches échanges.

Au-delà des films et des invités, le Festival célèbre aussi le partage et le vivre ensemble. Que faire donc après avoir fait le plein d'images ? Célébrer la vie pardi ! Sur la place des héros, le public se retrouve pour savourer la gastronomie locale. C'est autour de tartes au maroilles ou de Welsh qu'on discute encore et encore de films. Et pour finir, on se retrouve sous le chapiteau du *Village du festival* pour écouter de la musique et pourquoi pas, danser pour bien clôturer la journée.

Et lorsque les lumières s'éteignent après dix jours de folie, on se met déjà à attendre avec impatience l'édition suivante.

EN
THE ARRAS FILM FESTIVAL IS CELEBRATING ITS 25TH BIRTHDAY

For 25 years now, the Arras Film Festival has been brightening up the November gloom with a whirlwind of films which spark a variety of emotions. From 8 to 17 November around 50,000 spectators are expected to take part in a birthday edition that is set to be brilliant.

ÉVÉNEMENTS



© Ville d'Arras

DU 29 NOVEMBRE AU 29 DÉCEMBRE LA VILLE DE NOËL D'ARRAS

Haut-lieu de la magie et de la féerie

LE MOIS DE DÉCEMBRE APPROCHE, L'HIVER S'INVITE ET VOUS LAISSE RÊVEUR DEVANT LES DÉCORATIONS, LES LUMIÈRES ET L'ESPRIT DE NOËL QUI COMMENCENT À S'IMMISER DANS LES RUES, LES COMMERCES ET SUR LES FAÇADES DES MAISONS. IL EST L'HEURE ; L'HEURE POUR LA VILLE DE NOËL D'ARRAS DE ROUVRIER SES PORTES !

DU MARCHÉ À LA VILLE

La nouvelle formule est maintenant bien connue : *le Marché de Noël d'Arras* s'étend désormais à toute la Ville. Les chalets s'éparpillent, envahissent tout aussi bien la place des Héros que la Grand'Place pour le plus grand bonheur des petits et des grands. Les alentours de ces places ne sont pas en reste et profitent d'une mise en lumière incroyable, de la place d'Ipswich sur laquelle le Père Noël en personne

installe sa résidence secondaire, jusqu'à la place de la Gare, surnommée la *Gare Enchantée*.

UN NOËL À FÊTER

Cette année marque les 35 ans d'existence de cette événement qui est devenu au fil du temps un incontournable des marchés de Noël au Nord de Paris. Qui dit "anniversaire", dit "grande fête". Et une fête en période de fêtes, vous imaginez



© Adobe Stock

bien que ça vaut le détour. Beaucoup d'animations et plusieurs nouveautés sont prévues pour cette édition 2024.

TOUT DANS LA HOTTE

Inutile de chercher plus loin, tout est là pour faire plaisir à vos proches, gâter vos enfants et petits-enfants et régaler vos convives : des créations artisanales mises à l'honneur, un vaste choix de décorations originales et authentiques, des produits de bouche locaux ou plus lointains et originaux. Tout est réuni dans les plus de 100 chalets qui s'inscrivent parfaitement dans l'ambiance chaleureuse et conviviale de cet événement magique, au milieu des manèges, de la patinoire et de la majestueuse et incontournable grande roue offrant une vue imprenable sur ce petit royaume de lutins.



© Marie Porro



© Denis Cordonnier / Cituation & Ensemble



© Denis Cordonnier / Cituation & Ensemble



© Marie Porro



© Marie Porro

EN
ARRAS CHRISTMAS MARKET: A MAGICAL PLACE OF ENCHANTMENT

The month of December is approaching, and winter is just around the corner, leaving you dreaming of the decorations, lights and Christmas spirit that are beginning to take hold in the streets, shops and on the house facades. It's time for the Arras Christmas Market to re-open its doors!

ÉVÉNEMENTS



© Antoine Berger



14 SEPTEMBRE

LE SLBFEST

IDÉALEMENT PLANTÉ EN BORD DE SCARPE, LE **SLBFEST** PROPOSE DE TERMINER L'ÉTÉ DE FAÇON RAFRAÎCHISSANTE. APRÈS AVOIR SÉDUIT 3 000 FESTIVALIERS EN 2023, IL SOUFFLE SA QUATRIÈME BOUGIE, AVEC TOUS LES INGRÉDIENTS INDISPENSABLES POUR RÉUSSIR LA FÊTE, DANS UNE AMBIANCE DE ROCK FAMILIAL (GRATUIT)

Une bonne dose de rock donc. Mais dans une vision large puisque la programmation va crescendo du blues en début d'après-midi au métal le plus brut en fin de soirée. Il y en a pour tous ; des amateurs aux initiés et passionnés de musique rock. Dans un écrin protégé où les festivaliers et les artistes sont bienveillants, le **SLBFEST** propose des jeux et des animations à faire en famille pour partager des bons moments dans la bonne humeur. L'organisation ne laisse rien au hasard et reste sensible à la parité homme femme dans la programmation musicale : pas moins de 6 groupes sur 9 qui comprennent au moins une musicienne. Le tout saupoudré de valeurs fortes de développement durable, de local et de partage.

// SLBFEST
Rue Laurent-Gers, à Saint-Laurent-Blangy (derrière la mairie)
À partir de 14h00
Pour en savoir plus : slbfest.fr

21 ET 22 SEPTEMBRE

LA FÊTE AU MOULIN

ACHICOURT CÉLÈBRE LES 30 ANS DE LA RECONSTRUCTION DU **MOULIN LA TOURELLE**, MONUMENT EMBLÉMATIQUE DE LA VILLE ET SEUL MOULIN À VENT EN ACTIVITÉ DANS LE PAYS D'ARTOIS.

Au programme de ces deux jours de fête : des concerts, un banquet artistique autour d'un four à pain, un son et lumière pour donner vie au moulin, un vide-grenier, des spectacles de rue, des animations pour tous et bien sûr des visites guidées du moulin par l'association **Les amis du moulin la Tourelle**. Pour célébrer le moulin comme il se doit, une bière anniversaire sera élaborée avec la complicité de la brasserie **De Plus** à Camphin-en-Carembault. Sa particularité : un brassin réalisé à partir de restes de pain récoltés dans les cantines de la commune. Voilà une belle manière de joindre l'utile à l'agréable et de répondre aux enjeux d'anti-gaspi défendus dans les écoles.

// LE MOULIN LA TOURELLE
Parc de La Tourelle, à Achicourt.



© Arras Pays d'Artois Tourisme

ÉVÉNEMENTS

21 ET 22 SEPTEMBRE

LA NUIT DES BASSINS

LES NUITS DES BASSINS À ARRAS, METTENT À L'HONNEUR DEPUIS 9 ANS L'ART NUMÉRIQUE, **L'IMAGE ANIMÉE, LE VIDÉO MAPPING ET L'ART CONTEMPORAIN**. UN RENDEZ-VOUS UNIQUE, QUI RÉUNIT DES ARTISTES RÉGIONAUX ET INTERNATIONAUX AUTOUR DE L'INNOVATION ARTISTIQUE ET TECHNIQUE.

Ce parcours, à travers les jardins de **Cité Nature** et le long des bassins du **Val de Scarpe**, devient un véritable terrain de jeu pour l'imagination. Les installations lumineuses transforment les espaces en véritables œuvres d'art, où un dialogue se crée entre les techniques traditionnelles et les avancées technologiques, mettant en scène une relation entre passé, présent et futur. Mouvements, vitesses, performances, dépassements, compositions, couleurs, lumières, ombres, formes... Pendant deux nuits, les visiteurs sont invités à une balade nocturne surprenante, pour découvrir des œuvres fascinantes et vivre des expériences immersives et interactives.

// LES NUITS DES BASSINS
Bassins et Jardins du Val de Scarpe, à Arras
Entrée libre
www.lesateliersdelahalle.fr



© Denis Cordonnier



© Matthieu Bequart



18 ET 19 OCTOBRE

LE GREN FEST#15

DEPUIS 2010, CHAQUE MOIS D'OCTOBRE, **LE GREN FEST** S'INSTALLE DANS LE VILLAGE D'IZEL-LES-HAMEAU EN PAYS D'ARTOIS. BIEN PLUS QU'UN FESTIVAL ! C'EST À **UN VÉRITABLE VOYAGE CULTUREL** AU PROGRAMME CHARGÉ QUE VOUS INVITENT **LES Z'AMIZELS**.

Créé en hommage à deux amis partis trop tôt, l'évènement en est déjà à sa 15^{ème} édition. Toujours organisé par l'association **Les Z'Amizels**, il a pris de l'ampleur au fil des années pour proposer à son public de tous âges et de tous horizons une programmation riche et variée, à base d'animations, de spectacles, de musique et de restauration sur place... Le tout se déroule dans un esprit de solidarité et de partage. Des valeurs en lien avec l'essence même du festival qui une fois de plus vous invite à découvrir et consommer local avec **La Popotte du GrEn** : une formidable initiative culinaire destinée à mettre en valeur toute une variété de produits de bouche venus des quatre coins... des campagnes alentour. Une raison de plus pour faire un tour à Izel-Les-Hameau les 18 et 19 octobre !

// GREN FEST
Izel-les-Hameau. www.grenfestival.com

L'AGENDA EN BREF

PAS-EN-ARTOIS

SAMEDI 21 SEPTEMBRE

LE TRAIL DE LA KILIENNE

Le rendez-vous sportif est donné : le 21 septembre 2024 se tiendra la 5^{ème} édition du *Trail de la Kilienne*, sur la commune de Pas-en-Artois où plus de 700 participants, amateurs de trails, marche nordique et randonnée sont attendus. De nouveaux parcours ont été étudiés pour une expérience enrichie à la découverte de la rivière *La Kilienne*, du plateau de la colinne et des bois environnants. Des animations sont proposées sur le terrain de football annexe, au départ des courses (démonstration de judo, activités sportives, course d'orientation...).

Restauration et buvette sur place. Un événement organisé par la *Communauté de Communes des Campagnes de l'Artois*, en partenariat avec le Conseil Départemental du Pas-de-Calais, la commune de Pas-en-Artois et les associations locales.

// PAS-EN-ARTOIS
www.campagneartois.fr
Tél. : +33 (0)3 21 22 02 00

MONT-SAINT-ÉLOI

DU 20 ET 21 SEPTEMBRE 2024

SOUVENIRS D'UN GRAND DUC



© Valérie Laforge

Vous avez rendez-vous avec l'histoire de France, au pied des tours de Mont-Saint-Éloi pour cette 14^{ème} édition de ce spectaculaire son et lumière. Ce site exceptionnel accueille des centaines de figurants pour vous conter 2000 ans d'Histoire, à travers un spectacle "pyroscénique". Vivez les moments forts qui ont façonné le village de Mont-Saint-Éloi, allez à la rencontre de ses habitants de toutes les époques, à travers une succession de tableaux orchestrée de main de maître par plusieurs centaines de bénévoles passionnés et dévoués.

// MONT-SAINT-ÉLOI,
au pied des ruines des Tours de l'Abbaye
Infos et billetterie en ligne :
www.grandduc.asso.fr

QUÉANT

JEUDEI 10 OCTOBRE, 20H

VÉRONIQUE DENOLF

CONFÉRENCE : UN ART TOTAL,
CELUI DES ARTS VIVANTS

Une immersion dans la période des bouleversements artistiques de la fin du XIXe et du début du XXe siècle, par l'historienne Véronique Denolf, qui porte un nouveau regard sur les arts de la scène. En ces temps de profonde mutation, danse, musique, théâtre, peinture, sculpture, arts décoratifs, bousculent les conventions et fusionnent, pour tendre vers un art total. L'expressivité, le mouvement, la simultanéité, deviennent alors les moteurs chorégraphiques et plastiques de danseurs comme Vaslav Nijinsky, Isador Duncan ou Loïe Fuller, de sculpteurs comme Auguste Rodin, ou encore de peintres comme Pablo Picasso, Fernand Léger ou les Expressionnistes allemands.

// QUÉANT
Salle des Fêtes • Duré 1h15 • Tarif : 6€ / 4€
Réservation obligatoire (limité à 150 places) :
Tél. : +33 (0)6 62 16 50 05 ou +33 (0)6 01 81 46 24
www.cc-osartis.com/programmation-culturelle-reservation-en-ligne

SAINT-LAURENT-BLANGY

DU 1^{ER} AU 3 NOVEMBRE 2024

LE SALON DES VINS DE TERROIR ET DES PRODUITS RÉGIONAUX

Rendez-vous à *Artois Expo* pour ce salon rassemblant des vignerons de toutes les régions de France. Connaisseurs ou amateurs ? Découvrez ou redécouvrez des produits du terroir français à déguster avec sagesse auprès des quelques 200 exposants présents*. Un salon du vin, mais pas seulement ... puisque ce salon met également à l'honneur de nombreux autres produits régionaux indissociables de la dégustation d'un bon verre de rouge, ou de blanc !

// ARTOIS EXPO
Saint-Laurent-Blangy
Tél. : +33 (0)6 25 48 34 59
www.vins-de-terroir.com



© Adèle Stock

ARRAS

LES VENDREDIS ET SAMEDIS

DU 15 NOVEMBRE AU 14 DÉCEMBRE

LES DÎNERS SECRETS DES BOVES



© Denis Condaminier

Une expérience gastronomique unique dans un site exceptionnel, telle est la soirée qui attend les 150 premiers chanceux qui réserveront leur place pour un dîner au cœur de l'histoire et du patrimoine. La soirée commence à l'hôtel de Ville d'Arras, où les convives sont accueillis pour une visite guidée des boves, ces carrières souterraines datant du Moyen-Âge creusées sous les places d'Arras. C'est là que l'on passe à table, pour déguster les accords mets et bières concoctés par un chef restaurateur et un expert brassicole.

La soirée s'achève à 50 mètres de hauteur, sur la première couronne du beffroi, pour admirer les illuminations de la Ville de Noël.

// ARRAS
Hôtel de Ville, place des Héros
Tarif : 120 € / personne
Réservations : www.arraspaysd'artois.com
Tél. : +33 (0)3 21 51 26 95

SAINT-POL-SUR-TERNOISE

FÉVRIER

OPEN DE BILLARD DES HAUTS-DE-FRANCE

L'évènement, organisé par le *8 Pool Compétition 62*, est un rendez-vous incontournable du billard Blackball. La salle *Coubertin* se remplit de 36 billards pour accueillir l'un des 10 Opens Nationaux organisés en France, où près de 250 joueurs s'affrontent sur les ardoises dès le vendredi soir, pour ravir un millier de spectateurs attendus. Pour voir du grand spectacle, partager du suspens et des moments de convivialité, savourer une atmosphère unique, venez découvrir cette pratique sportive. L'entrée est accessible à tous gratuitement (buvette et restauration sur place).

// SAINT-POL-SUR-TERNOISE
Salle Coubertin (entrée gratuite)
Informations et inscription des participants :
www.8poolcompetition62.com
www.afebas.org

CHEZ NOS VOISINS
DU 29 NOVEMBRE AU 8 DÉCEMBRE



© Office de Tourisme de Lens-Liévin

Lens-Liévin

LA SAINTE BARBE Un festival explosif !

DEPUIS 2018 À LENS-LIÉVIN LA SAINTE BARBE, PATRONNE DES MINEURS ET DES POMPIERS, EST DEVENUE UN FESTIVAL DES ARTS ET DU FEU QUI INVITE DES COMPAGNIES DE RENOMMÉE NATIONALE ET INTERNATIONALE À ENFLAMMER D'ANCIENS SITES MINIERES. PERFORMANCES ENFLAMMÉES, SPECTACLES PYROTECHNIQUES ET INSTALLATIONS DE FEU REVISITENT LA TRADITION DE LA SAINTE BARBE POUR FAIRE BRILLER LES YEUX DES PETITS ET DES GRANDS !

EN

SAINT BARBARA: A FIRE
CRACKER OF A FESTIVAL!

Saint Barbara's Day has taken place in Lens-Liévin since 2018. Saint Barbara is the patron saint of miners and firefighters. In Lens-Liévin it has become a festival of the arts and fire. National and internationally renowned companies are invited to set fire to former mining sites. Fiery performances, pyrotechnic shows and fire installations provide a fresh perspective on the Saint Barbara's Day tradition. Bringing about a glint in the eyes of young and old alike!

Cette 7^{ème} édition est marquée par un événement historique : le renouvellement de la Galerie du temps du *Louvre-Lens*. En 2012, pour son ouverture, le musée avait choisi le jour emblématique du 4 décembre, en hommage aux hommes et aux femmes de ce territoire, le site étant implanté sur un ancien site minier. 12 ans plus tard, c'est à nouveau le 4 décembre que le Louvre-Lens dévoilera plus de 200 nouvelles œuvres accompagnées d'une scénographie et d'une médiation complètement revisités.

Venez nombreux le samedi 7 décembre pour célébrer la nouvelle Galerie du temps : le musée accueille dans son parc une soirée exceptionnelle du *festival de la Sainte Barbe* avec, notamment, une création originale de la compagnie *Inook* qui fera chanter des œuvres du Louvre-Lens, un feu d'artifice et un bal

chorégraphique... On ne vous en dit pas plus mais préparez-vous à un grand moment de joie et de fête en musique !

Le festival de la Sainte Barbe 2024 s'annonce explosif car Sainte Barbe est aussi la patronne des artificiers : du 6 au 8 décembre chaque soirée sera ponctuée d'au moins un spectacle pyrotechnique, le vendredi soir dans les jardins de la faculté Jean Perrin de Lens, le samedi soir au Louvre-Lens et au 9-9bis de Oignies et le dimanche soir sur le chevallement de Saint Amé à Liévin. Entre tradition et modernité, la flamme de la Sainte Barbe brûle chaque année un peu plus fort !

// GRATUIT
du 29 novembre au 8 décembre,
dans l'agglomération de Lens Liévin
et au 9-9bis de Oignies
Plus d'infos : festivaldelasaintebarbe.com



Shopping list

DU PAYS D'ARTOIS

Photos Paper Menthe

Veloutés de chicon et jus de fruits du verger

La ferme aux Chiconnettes à Achiet-le-Petit, laboratoire expérimental de Veronique et Pascal Duforest, produit des endives pleine terre cultivées de façon traditionnelle. L'endive, surnommée chez nous *Le chicon* est ensuite déclinée en confit, en soupe ou en vinaigrette.

À une vingtaine de kilomètres de là, *Les Vergers de Saulty* produisent des pommes et des poires dans le souci de l'engagement environnemental, en circuit court, et pressent des jus de fruits incomparables.



4 parfums de guimauves

Voyage au pays de la gourmandise avec ces guimauves déclinées en quatre recettes originales (au coquelicot, aux trois chocolats, vergeoise-chicorée ou encore saveur fleurie). Ces douceurs sont fabriquées par deux passionnés de confiserie, Véronique et Pascal, à quelques kilomètres d'Arras (*La Ferme aux Chiconnettes*).

Les bonbons comme avant

Cette collection de bonbons d'antan aux quatre parfums, (miel d'Artois, traditionnels, rose-violette-coquelicot ou miel-menthe-eucalyptus) vous rappellera des souvenirs d'enfance ou vous transportera sur les chemins de senteurs du Pays d'Artois.



Tea time

Grains de sucre saveur coquelicot, pour aromatiser délicatement vos pâtisseries, glaces, crêpes... Carré délice aux 3 chocolats (blanc, noir, au lait), rassemblés sur une tablette tout-en-un, à croquer sans complexe... Les Mascaron d'Arras, macarons tendres et fondants rebaptisés en hommage aux nombreux ornements des façades de l'Hôtel de Ville d'Arras qui portent le nom de *mascarons*.



© Paper Menthe

Plaisirs sucrés

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



ARRAS PAYS D'ARTOIS ORIGINAL :
UNE SÉLECTION DE PRODUITS DU TERROIR ET DE CRÉATIONS,
CONÇUE PAR LES BOUTIQUES DE L'OFFICE DE TOURISME
(HÔTEL DE VILLE ET CARRIÈRE WELLINGTON).

Pour les amateurs de houblon

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



© Paper Menthe

Graines de houblon à semer

Vous avez la main verte ? Vous souhaitez donner une touche originale à votre potager ? La boutique de l'Office de Tourisme propose des graines de houblon pour faire sa récolte et sa bière soi-même. Une jolie plante grimpante pour les amateurs de bière d'exception.



© Paper Menthe

La bière originelle

Arras Pays d'Artois Tourisme renouvelle chaque année la tradition séculaire d'un brassin printanier, avec sa bière éphémère baptisée *Arras 1394, Bière Originelle*, en hommage au décret fondateur de la bonne bière édicté par les échevins arrageois au XI^e siècle. Édité en collaboration avec un brasseur local, La cuvée 2024 est l'œuvre de la brasserie *BCA2 La Rivière* : un breuvage léger pour prolonger l'été, avec quelques notes d'agrumes, une touche rustique apportée par la couleur des malts spéciaux et une amertume discrètement travaillée. Deux contenances au choix : 75 cl et 33 cl.



© Marie Porro

Un livre sur la bière

Un voyage à travers l'histoire artésienne de ce breuvage perfectionné à Arras, depuis ses premières « lettres de noblesse », acquises au Moyen Âge, jusqu'à son culte remis au goût du jour par une poignée de connaisseurs, de brasseurs, de patrons de bistros, de cavistes, de restaurateurs, de boulangers, de fromagers, de paysans... décidés à renouer avec la tradition de la bière de caractère et à nous faire partager leur engouement.



Photos @Paper Menthe



© Paper Menthe

Un tee-shirt très local

Le beffroi et une pinte de bière traités de manière très graphique sur un tee-shirt 100% coton. Ce sont des Arrageois à l'origine de la marque Cahute. Des vêtements sobres et élégants pour un look urbain classe. Tee-shirt et sweat dans différents coloris.

COLLECTOR

DANS LA PEAU D'UN CHAMPION DU MONDE DE LA FRITE

DEPUIS QUE LE **CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA FRITE** A RENDU SES LETTRES DE NOBLESSES AU METS LE PLUS POPULAIRE DE LA PLANÈTE, IL EST DEvenu QUASI IMPOSSIBLE DE S'HABILLER N'IMPORTE COMMENT, DÈS LORS QU'ON S'APPROCHE DE LA FRITEUSE. ARRAS PAYS D'ARTOIS TOURISME S'EST PENCHÉ SUR LA QUESTION EN ÉDITANT UNE COLLECTION DE VÊTEMENTS ET D'ACCESSOIRES QUI PERMETTRONT AUX CUISINIERS LES PLUS EXIGEANTS D'AFFICHER LEURS AMBITIONS DE LA TÊTE AUX PIEDS.



LES CHAUSSETTES ARCHIDUCHESSÉ : 100% *Made In France*, en coton certifié. Pour être certain que les frites de l'archiduchesse ne seront pas trop sèches ou archi-sèches. **LE T-SHIRT** : *Made In Arras*, 100% coton, créé par les locaux de *Maison Cahute*, il met en scène le Monument préféré des français (2015) et leur plat fétiche, devenus indissociables. **LE TABLIER** : indispensable pour se glisser dans la peau d'un Champion du Monde de la Frite. Il s'agit du même modèle que celui porté par les concurrents. **LA CASQUETTE** : l'accessoire de mode incontournable, le *must have* du supporter inconditionnel. **ET AUSSI** : le porte clés, le pin's, le tot bag, le poster, la carte postale, le magnet, le Bic 4 couleurs... **POUR ADOPTER LE TOTAL LOOK** : rendez-vous à la boutique officielle du championnat, le 28 septembre ou à la boutique de l'Hôtel de Ville, si vous avez manqué l'événement.



LA PLUS GRANDE ATTAQUE SURPRISE
DE LA PREMIÈRE GUERRE MONDIALE



LA CARRIÈRE WELLINGTON
MÉMORIAL DE LA BATAILLE D'ARRAS
9 AVRIL 1917



Faites une plongée 20 mètres sous terre et pénétrez dans un des lieux les plus secrets de l'histoire militaire, à la découverte d'une véritable ville souterraine, où plus de 20 000 soldats du Commonwealth préparèrent la plus grande attaque surprise de la Première Guerre mondiale : la Bataille d'Arras, lancée le 9 avril 1917.

By ARRAS PAYS D'ARTOIS
Tourisme

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

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 Flibus direct)
 Aéroport de Bruxelles
 Charleroi : 1h30 de voiture

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

BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE D'ARRAS

Hôtel de Ville, Place des Héros, 62000 Arras
 Tél. : +33 (0)3 21 51 26 95
 contact@arraspaysdartois.com

- Ouvert tous les jours de l'année, sauf à Noël et le jour de l'An.
- Du lundi au dimanche : 9h30 -12h30 et 14h -18h

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

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

- Du lundi au vendredi : 10h00 -12h et 14h -17h30
- Samedi : 10h -12h
- Fermé les jours fériés

BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE SUD ARTOIS

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

- Du 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
 arraspaysdartois.com

Billetterie en ligne

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

ARRAS PAYS D'ARTOIS

Le magazine

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

Directeur de la publication :

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

Rédactrice en chef :

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

Conception-réalisation :

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

Rédaction :

Denis Cordonnier, Marie Porro,
 Marie-Laure Fréchet, Léa Sikora,
 Matthieu Béquart

Conception graphique :

Denis Cordonnier

Mise en page :

Denis Cordonnier

Visuel de couverture :

Valérie Laforge

Date de publication :

Septembre 2024

ISSN en cours

Retrouvez-nous sur Facebook,
 Instagram et X

ARRAS

Marché de Noël

La destination Noël
 au nord de Paris
 29 nov. > 29 déc. 2024





CHAMPIONNAT
DU
MONDE
DE LA
FRITE
ARRAS
28 SEPTEMBRE 2024



By ARRAS PAYS D'ARTOIS
Tourisme



Citation & Ensemble / Illustration : Marion Perrey