

N°27

VUE des CAPS

MAGAZINE DU GRAND SITE DE FRANCE LES DEUX-CAPS

DECEMBRE 2024

L'ACTU DU GRAND SITE

DOSSIER SPECIAL :

LES DEUX-CAPS, UN ESPRIT GOURMAND...



Pas-de-Calais
Mon Département

FESTIVAL DE LA PHOTO DE PAYSAGES ET DE NATURE DU PAS-DE-CALAIS

Les Deux-Caps PHOTOS FESTIVAL

PHOTOS DE PAYSAGES ET DE NATURE

03 MAI >
02 NOV
2025

> plus de 20 photographes
250 photos exposées
en plein air sur les communes
du Grand Site de France Les Deux-Caps

INFOS

www.lesdeuxcaps.fr

contactsiteledesdeuxcaps@pasdecalais.fr

03 21 21 62 22

62 Pas-de-Calais
Mon Département

Les Deux-Caps
GRAND SITE DE FRANCE

Eden 62
Pas-de-Calais

Photo : Eric VOLTRO

Edito

MAGAZINE DU GRAND SITE DE FRANCE LES DEUX-CAPS N°27



VUE DES CAPS

ISSN : 2265.9528
Photo de couverture
Carrière du Fartz - Wissant
photo Eric Desauois

Directeur de publication
Jean-Claude Leroy

Rédaction
Vincent Bastien

Réalisation et photos
Eric Desauois

Secrétariat
Marie-Pierre Condette

Tirage : 17000 exemplaires

Maison du Site des Deux-Caps
Ferme d'Haringzelle - 62179 Audinghen
Tél : 03 21 21 62 22
www.lesdeuxcaps.fr
contactsiteledesdeuxcaps@pasdecalais.fr



La période de fin d'année est traditionnellement celle des retrouvailles, des réjouissances et des célébrations. Le passage d'une nouvelle année est l'occasion de fêter la fin d'un cycle et l'avènement d'un autre, forcément plein d'espoir et rythmé de bonnes résolutions.

Malgré les incertitudes d'une actualité anxiogène, je vous propose un voyage « gourmand » et épicurien au cœur du Grand Site de France Les Deux-Caps.

Ce numéro 27 du Vue des Caps va vous entraîner dans la découverte d'une facette culinaire et goûteuse de l'esprit des lieux des Deux-Caps. Vous irez à la rencontre des habitants et des acteurs locaux portant haut les valeurs gustatives salées et sucrées du territoire. Cela illustre également le dynamisme économique, la volonté de réaliser de belles et bonnes choses, mais aussi de perpétuer et de rendre vivant les traditions ancrées sur ce secteur du Pas-de-Calais.

Profitons de cette période de ressourcement pour revenir en 2025 avec cette même volonté de bien faire, d'agir pour et avec les habitants, pour tenir le cap de nos engagements en faveur du Grand Site de France Les Deux-Caps !



Jean-Claude LEROY
Président du Conseil
départemental du Pas-de-Calais
Député honoraire

PORTFOLIO

A travers champs...

Photos Eric Desaunois





Préparation du sol



Semoir



Déchaumage



Fanage du fourrage



Battage



Débardeuse, arrachage des betteraves



Chargement de betteraves



Arrachage du lin



Arrachage de pommes de terre



Rouleaux

L'ACTU DU SITE LES DEUX-CAPS



Mireille HINGREZ-CEREDA - Photo Eric Desauvois

TRAVAUX, LES PERSPECTIVES POUR 2025 !

Pour ce point d'actualité de la démarche Grand Site de France Les Deux-Caps portée par le Département du Pas-de-Calais et soutenue par les partenaires locaux, Mireille HINGREZ-CEREDA, 1ère Vice-présidente du Conseil départemental, a souhaité revenir sur le contexte budgétaire de cette fin d'année 2024.

« Les Départements sont le niveau de collectivités le plus exposé par le projet de loi de finances de l'État. Ce n'est pas seulement une question de finances, mais de solidarité et de justice sociale. Ce sont les services aux citoyens, les politiques sociales et les investissements dans les infrastructures comme ceux mis en œuvre dans la démarche Grand Site de France qui sont en jeu. Les rencontres nationales des Grands Sites de France en octobre dernier dans le Cantal ont conforté les élus des départements, engagés dans cette politique sur les menaces de l'abandon des collectivités rurales et la remise en cause du modèle de cohésion territoriale de notre pays. Nous nous devons, nous aussi, de tenir un discours de vérité sur la situation des départements qui, malgré des efforts considérables déjà consentis, ne pourront pas absorber de nouvelles contraintes budgétaires dictées unilatéralement par l'État, sans que cela impacte directement notre investissement sur le Département du Pas-de-Calais et sur ce territoire d'exception des Deux-Caps. »

Si l'année se termine avec l'engagement d'une série de travaux, les perspectives pour 2025 sont dans l'attente des contours du budget qui sera voté en mars prochain par les élus départementaux.
« Plusieurs chantiers sont en cours cet automne. Ils ciblent en premier lieu la gestion et l'adaptation du réseau routier départemental, à Peuplingues sur la RD 243E3, à Havelinghen sur la RD 244, à la sortie sud de Sangatte Blériot-Plage et au giratoire de l'entrée sud de Wimereux, sur la RD 940, ou sur la RD 249E1 à Audembert. Cette programmation illustre également la prise en compte de l'extension du périmètre du Grand Site de France Les Deux-Caps. »

La nécessité de porter une réflexion nouvelle sur les mobilités et les infrastructures de découverte des Deux-Caps se concrétise également :
« La réalisation du chemin rural agricole reliant Escalles, Wissant et Havelinghen par le Mont de Sombre est un projet identifié depuis l'obtention du label en 2011. C'est l'exemple même qu'ensemble les différents acteurs privés et publics savent trouver les solutions adaptées respectant les usages et les priorités de chacun. Ce linéaire d'environ 2 km mobilise près de quatre-vingts propriétaires et locataires exploitants agricoles. Les trois communes traversées ont pris en charge l'acquisition du foncier nécessaire à la réalisation du sentier agricole financée par le Département du Pas-de-Calais. Ce tronçon sera pour le printemps 2025 balisé et ouvert au public pour les pratiques de VTT, randonnée pédestre, de trail ou de balade équestre. Il va permettre de développer l'offre de découverte sans voiture du Blanc-Nez jusqu'au Mont de Couple. »

« Cette programmation illustre également la prise en compte de l'extension du périmètre du Grand Site »

WIMEREUX VA RÉINVENTER SES QUAIS !



« En faire un lieu attractif, agréable et convivial pour tous ! » Tel est l'objectif poursuivi par Jean-Luc DUBAËLE, maire de Wimereux, qui va lancer au début de l'année prochaine le chantier des quais de Wimereux.

« La concertation avec les habitants a débuté en août 2021 pour définir les contours des attentes, des ressentis et des marges d'amélioration de cet espace. En 2022 et 2023, le projet s'est construit, épaulé par les bureaux d'études mais tout en continuant d'associer les habitants et les partenaires techniques et financiers. Aujourd'hui, après avoir mené à bien les différents marchés d'appels d'offres et défini une programmation budgétaire réaliste et cohérente avec notre capacité d'investissement, les travaux vont débuter en début d'année prochaine. »

Plusieurs séquences vont rythmer le chantier. « La mairie bénéficiera d'une extension qui accueillera le bureau d'information touristique, situé quai Giard, qui aura été préalablement démoli, ce qui va permettre de dégager la visibilité entre l'église et la plage. La place Albert 1er, le quai Giard et les rues Wimet et Soehnlm qui entourent les jardins de la Baie Saint Jean, feront l'objet d'un aménagement paysager dans lequel la place du piéton sera priorisée.

Enfin, dans un second temps, le pont centenaire connu sous le nom de pont Napoléon, reliant le quai Hazebrouck au quai Giard, sera démoli et reconstruit. »

Le tour de force de ce chantier réside également au maintien du nombre de places de stationnement. Bien entendu, les habitudes de circulation aux abords de la mairie et des quais vont être perturbées... mais les perspectives de renouveau de cet espace public nous rendent aussi impatients de se projeter fin 2025 pour en voir le résultat.



« ce chantier réside également au maintien du nombre de places de stationnement »

Plan et esquisse
du projet d'aménagement
des quais de Wimereux



LA FONDATION PRIMA SORT DE SES MURS

L'histoire des Carrières du Boulonnais (CB) créées par Auguste POULAIN débute en 1896. Agathe TALLON, présidente de la fondation PRIMA, initiée par le groupe CB, représente la 5ème génération de la famille POULAIN investie sur ce territoire. Le siège du groupe est installé à Leulinghen-Bernes, nouvelle commune du périmètre du Grand Site de France Les Deux-Caps.

En 2019 la fondation PRIMA, présidée par Pierre PROY puis par Agathe TALLON qui lui a succédé en septembre 2024, lance son premier concours à l'attention des étudiants en architecture et en design des écoles réparties sur toute l'Europe. « La première année, nous avons reçu cent quatorze candidatures issues de quarante et une écoles situées en France, Pays-Bas, Angleterre, Danemark, Suède et Suisse.

Chaque année, un jury se réunit pour désigner un maximum de trois lauréats. Un temps consacré à la faisabilité de l'œuvre de microarchitecture précède celui du montage de l'œuvre en présence des étudiants » détaille Pierre PROY.

« L'idée est de renouveler l'opération afin de constituer à moyen terme un véritable parcours artistique unique et spécifique. Les œuvres sont implantées dans le parc dédié, situé sur le siège du groupe Carrières du Boulonnais à Leulinghen-Bernes. Une première œuvre hors les murs est désormais visible à Wimereux, dans les jardins de la Baie Saint Jean. Elle est appelée à être rejointe par d'autres œuvres dans les années à venir » complète la nouvelle présidente.

En 2023, le cahier des charges du concours insistait sur le recyclage des matériaux. La présentation des lauréats à l'occasion des Journées européennes du Patrimoine avec une **ouverture du parc PRIMA** au public alimente la réflexion d'Agathe TALLON pour faire partager les œuvres de cette nouvelle génération d'architectes et designers. « Nous y travaillons et souhaitons associer les acteurs locaux. L'entreprise est comme un arbre, enraciné dans une terre généreuse et se renouvelant à chaque saison, en maîtrisant les impacts de notre activité sur l'environnement. J'espère que nous pourrions accueillir dès le printemps 2025 un format de visite et de randonnée dans le parc PRIMA ! »

Rendez-vous est déjà pris pour le prochain numéro du *Vue des Caps* à paraître en avril/mai 2025.



« SECOND SOUFFLE »

Interview d'Emilie MARZOUGUI de l'école d'architecture Idées HOUSE de Lausanne, lauréate 2023/2024 pour son œuvre « Second souffle »



« l'œuvre raconte l'histoire de nos constructions urbaines »

Comment s'est déroulée l'installation de votre œuvre « Second souffle » dans les jardins de la Baie Saint Jean à Wimereux ?

L'installation de l'œuvre "Second souffle" dans les jardins de la Baie Saint Jean s'est déroulée en plusieurs étapes, sur plusieurs mois. Les premières démarches ont débuté en mai 2024, avec des études et des réunions impliquant divers intervenants, posant ainsi les bases du projet. En août, le projet commença à se concrétiser avec la récupération des carottes de béton et la réalisation du terrassement. Mi-septembre, nous sommes arrivés sur place pour l'assemblage final. Nous avons d'abord procédé à une vérification minutieuse et à un inventaire des pièces de béton.

Par la suite, l'entreprise Ramery a commencé à empiler les carottes sur les colonnes grâce à une colle spéciale. Après cette étape, nous avons entamé la mise en place des éléments enterrés, suivie du remblayage.



La pose des rouleaux de gazon a ensuite été réalisée, avant d'apporter les dernières touches avec le ponçage des joints de colle. L'installation s'est faite de manière méthodique grâce à une collaboration étroite entre les différentes équipes, ce qui a permis une mise en place efficace une fois sur site.

Le concept de votre œuvre « Second souffle » a-t-il été respecté et croisé l'esprit des lieux des jardins de la Baie Saint Jean ?

Le concept de l'œuvre "Second souffle" a été pleinement respecté et s'est harmonieusement intégré à l'esprit des jardins de la Baie Saint Jean.

L'œuvre a non seulement respecté son concept initial, mais a également pris une nouvelle dimension lors de sa réalisation. Bien que l'idée de base ait été de la construire entièrement avec des carottes de béton, il a été nécessaire d'inclure des fondations pour assurer la stabilité. Ce choix a créé un contraste saisissant et pertinent, enrichissant l'œuvre dans son ensemble.

"Second souffle" incite à la réflexion sur nos modes de consommation et notre impact environnemental. Composée de pièces cylindriques en béton recyclé et de réemploi, l'œuvre raconte l'histoire de nos constructions urbaines. Ces "carottes" et « éprouvettes », proviennent de divers chantiers locaux, dont un hôpital, des maisons individuelles et des bâtiments industriels. Elles racontent l'histoire de nos villes, de nos constructions, et portent en elles les traces de notre passé. La disposition soignée des éléments, certains ancrés dans le sol tandis que d'autres s'élèvent vers le ciel, suscite diverses interprétations. Les visiteurs peuvent y voir la silhouette emblématique de New York, l'Acropole d'Athènes, ou même les pieux à moules de Tardinghen. Chaque regard apporte une vision unique à l'œuvre.

Ce cadre naturel des jardins de la Baie Saint Jean offre un contraste saisissant avec les matériaux urbains de l'œuvre. Elle semble avoir trouvé son lieu d'expression idéal, renforçant son message sur la réutilisation et la transformation de nos ressources.



BILAN DE SAISON... ET RENDEZ-VOUS EN 2025

Cette saison 2024 ne restera pas dans les annales de la fréquentation et de l'économie touristique développées sur le Grand Site de France Les Deux-Caps.

Malgré une arrière-saison à la météo bienveillante, la fréquentation sera inférieure quantitativement à celle de 2023. Qualitativement, les chiffres d'affaire se maintiennent globalement avec quelques disparités, avec une clientèle étrangère belge principalement, mais aussi allemande qui semble avoir un maintien de son pouvoir d'achat à l'inverse des visiteurs français.

Quelques actes de vandalisme et d'incivilités ont aussi rythmé cette saison avec deux portiques volontairement mis hors service pour permettre l'accès de camping-cars, l'un au Gris-Nez, l'autre à Haute Escalles, des dégradations sur l'aire d'accueil Hubert Latham à Sangatte Blériot-Plage, toujours pour des accès illégaux de véhicules utilisés en lieu d'hébergement nocturne.

Au registre des satisfactions, on peut noter une progression récurrente de la mobilité sans voiture, avec des habitants et des visiteurs de mieux en mieux équipés de vélos à assistance électrique et un réel engouement sur les randonnées à partir des nouvelles communes du périmètre du Grand Site de France, depuis Peuplingues, Bazinghen et des communes qui permettent de rejoindre le Mont de Couple depuis Leulinghen-Bernes, Leubringhen, Saint-Ingelvert, Havelinghen et Audembert.

De la même façon, la mise en place de la déviation du GR 120 du Gris-Nez à Audresselles a été plébiscitée par les visiteurs. Beau succès également pour la visite de l'exposition GEOPARK proposée à la Maison du Site des Deux-Caps par le Parc naturel régional des Caps et Marais d'Opale. Elle se termine le 28 décembre et sera remplacée par une nouvelle exposition baptisée ORNITHOCAPS à partir du 10 mai prochain... une semaine après le lancement de la 3ème édition du "Deux-Caps Photos Festival" !

Bientôt Noël...

Avant de rouvrir le 10 février 2025, la Maison du Site des Deux-Caps située à Audinghen vous accueille jusqu'au 28 décembre, du mardi au samedi de 10h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h30... l'occasion de dénicher quelques cadeaux originaux à mettre au pied du sapin de Noël : tee-shirt « Je suis Caps ! » une valeur sûre ainsi que différents objets aux couleurs du Grand Site de France et les posters, affiches et photos « noir & blanc » en série limitée de la collection Les Deux-Caps.

La boutique Cap Nature vous propose aussi une large gamme de produits gastronomiques, paniers gourmands, de textiles, d'objets de décoration... de quoi réussir vos fêtes de fin d'année !

« l'occasion
de dénicher
quelques cadeaux
originaux »



FESTIVAL DE LA PHOTO DE PAYSAGES ET DE NATURE DU PAS-DE-CALAIS

Les Deux-Caps PHOTOS FESTIVAL

PHOTOS DE PAYSAGES ET DE NATURE

DU 03 MAI AU 02 NOVEMBRE 2025

Sur le Grand Site de France Les Deux-Caps

3^{ème} édition du « Deux-Caps Photos Festival »

Photographies de Paysages et de Nature

- **24 expositions** extérieures au cœur du Grand Site de France Les Deux-Caps
- Plus de **250 photos**
- Plus de **20 artistes** photographes nationaux et internationaux

5^{ème} Marathon photos du Grand Site de France Les Deux-Caps :

Le week-end de l'ascension (du jeudi 29 mai au dimanche 1er juin 2025)

Le challenge : réaliser 8 photographies, en croisant 8 thématiques et 8 des 18 communes du Grand Site de France Les Deux-Caps durant ces 4 jours...

Les thèmes seront dévoilés à 10 heures le 1er jour du Marathon.

3, 2, 1... **Photographiez !**

Grand Site de France Les Deux-Caps

Infos :

Maison du Site des Deux-Caps

Ferme d'Haringzelle - 62179 AUDINGHEN

+33 (0)3 21 21 62 22

contactsitesdesdeuxcaps@pasdecals.fr

www.lesdeuxcaps.fr



RENDEZ-VOUS EN 2025 POUR LA 3^{ÈME} ÉDITION DU "DEUX-CAPS PHOTOS FESTIVAL"

Cette troisième édition se déroulera du 3 mai au 2 novembre 2025 sur treize communes du Grand Site de France Les Deux-Caps. **Vingt-quatre expositions seront proposées.** La sélection des photographes sera finalisée en décembre 2024 mais la faune, la flore, les paysages seront les fils conducteurs de cette saison 3 où les résidences photographiques de Fabien DUBESSEY sur les oiseaux des Deux-Caps, de Didier SMAL au cœur de l'activité agricole du territoire et d'Olivier CAENEN sur un travail en partenariat avec Nausicaà seront présentées.

Vous retrouverez également l'exposition de Jean-Loup SANDRAS sur les vestiges du Mur de l'Atlantique, réalisée en 2006 pour la Coupole d'Helfaut, incluant quelques clichés inédits. Les plus belles photos des quatre éditions du marathon photographique des Deux-Caps feront également partie de cette programmation, tout comme l'exposition baptisée « **VINTAGE** » issue de la collecte des « souvenirs de vacances sur la Côte d'Opale ».

A ce sujet, vous pouvez continuer à nous partager vos documents, photographies, de préférence sur la période 1960-1980 à l'adresse : contactsitesdesdeuxcaps@pasdecals.fr

5^{ème} édition du marathon photographique des Deux-Caps du 29 mai au 1er juin 2025

Le principe est simple ! Il consiste à réaliser une série de huit photographies croisant huit thématiques et huit des dix-huit communes du Grand Site de France Les Deux-Caps. **Les inscriptions se font à la Maison du Site des Deux-Caps à Audinghen à partir du jeudi de l'Ascension** avec un dépôt des photos au plus tard le dimanche qui suit avant 18h00.



Expo VINTAGE (plage de Wimereux) - Photo Eric Desauvois





PORTRAIT NATURE

LE CHEVREUIL D'EUROPE

En cette période de chasse en plaine, nous vous proposons un portrait nature consacré au chevreuil. Le chevreuil est le plus petit représentant des cervidés européens. On l'observe régulièrement sur le territoire du Grand Site de France Les Deux-Caps, en lisière des campagnes et des forêts.

Le chevreuil d'Europe (*Capreolus Capreolus*) pèse entre 15 et 30 kilos, ne dépasse pas les 70 centimètres au garrot et sa robe tire vers le brun clair et peut virer au roux au printemps. Animal élégant, fin et gracieux, le chevreuil a des sabots pointus qui laissent une empreinte caractéristique sur un sol meuble. Il peut bondir jusqu'à une hauteur de deux mètres et une longueur de six mètres. Sa pointe de vitesse est comprise entre 90 et 100 km/h.

Dépourvu de queue, il porte sur le fessier une petite tache claire, blanche, nommée par certains le « miroir ». Chez la femelle appelée chevrette, cette zone prend la forme d'un cœur tandis que chez le mâle, appelé brocard, elle ressemble plutôt à un haricot. Le brocard porte des bois, rugueux à la base, composés de protubérances osseuses qui peuvent atteindre vingt-cinq centimètres de long. Leur chute se fait en octobre/novembre. Le chevreuil a de grandes oreilles qui lui permettent de saisir les sons à une grande distance. Son odorat très développé lui permet de compenser sa vue plutôt mauvaise.

Le chevreuil est un animal herbivore. Les forestiers parlent de l'abrutissement du chevreuil qui mange les pousses et les feuilles des jeunes arbres empêchant ainsi la croissance des rameaux principaux. En période de rut, entre le 15 juillet et le 15 août, il est fréquent d'entendre le chevreuil... aboyer ! Bonne nouvelle, la situation démographique du chevreuil semble meilleure qu'elle ne l'a jamais été.



«il a de grandes oreilles
qui lui permettent de saisir
les sons à une grande distance...»

Les Deux-Caps

CAP BLANC-NEZ —  CAP GRIS-NEZ



PHOTO: ERIK DESJARDINS-DEPARTEMENT DU PAS DE CALAIS - LE CAP GRIS-NEZ - BOUTON LES DEUX-CAPS 2018



Pain d'épices de Patricia TAVERNE - Photo Eric Desautrais

DOSSIER DU MOIS

LE GRAND SITE DE FRANCE

L'ESPRIT DES LIEUX VU SOUS LE PRISME DE LA GOURMANDISE !

« L'esprit des lieux » est le concept central développé pour devenir un Grand Site de France. Les objectifs sont connus et visent à prendre en considération un ensemble de valeurs partagées pour faire d'un site naturel et de ses paysages, quelque chose d'unique. Ce sont les images et les émotions que suscite un lieu, ainsi que toutes les valeurs immatérielles qui le composent.

Mais la démarche, reconnue depuis 2011 avec l'attribution du label Grand Site de France Les Deux-Caps, s'est aussi construite avec et pour les habitants du site. Elle s'appuie sur une dimension à la fois littorale et agricole qui façonne des traditions et une culture culinaire, elle aussi propre au territoire et à ses habitants.

Nous sommes allés à la rencontre de producteurs, de restaurateurs, d'artisans, d'éleveurs, mais aussi d'habitants qui nous ont partagés leur recette de cuisine, leur passion pour mettre vos papilles en joie. Ce voyage, nous l'avons également partagé avec nos voisins de la Baie de Somme et des Dunes de Flandre.

C'est un voyage dans « l'esprit des lieux » très GOURMAND du Grand Site de France Les Deux-Caps que nous vous proposons pour ce dossier frappé de la devise « **convivialité, délicieux et savoureux** » !



« nous proposons
une gamme
de foie gras frais,
mi cuit ou stérilisé
selon le goût des clients »



Benoît CASIEZ - Photos Eric Desauois

DÉLICES DE CANARD

L'histoire de la Ferme des Délices débute en 2008 pour Sandra et Benoît CASIEZ avec la mise en œuvre d'un élevage atypique dans le Pas-de-Calais, celui de canards Mulard prisés pour la production de foie gras.

« A l'époque, nous étions sur Landrethun-le-Nord et nous avions un point de vente dans la galerie marchande d'Intermarché à Marquise. En 2009, nous avons eu l'opportunité d'acheter ce corps de ferme, ici sur le hameau de Ledquent à Marquise. Petit à petit, nous avons réalisé les travaux pour ouvrir en 2012 le magasin de la Ferme des Délices. Depuis 2019, tout le processus de production jusqu'à l'abattage et la transformation s'effectuent chez nous. C'est important pour la qualité de notre élevage artisanal d'avoir la maîtrise complète pour proposer toute l'année de bons produits. » Et comme se plaît à le dire Sandra CASIEZ « Dans le canard, tout se mange ! bien sûr nous proposons une gamme de foie gras frais, mi cuit ou stérilisé selon le goût des clients. Mais nous avons aussi des produits frais, cuisses, magrets, aiguillettes, les terrines, les rillettes, le confit ainsi que des plats cuisinés, comme la canar'bonnade, le chili con'canard, les lasagnes ou le parmentier de canard ! »

Les produits de la Ferme des Délices sont également distribués via « Vert de Terre » à Saint-Martin-Boulogne et « Au pré de la Baie » à Berck-sur-Mer. Vous pourrez retrouver dans leur boutique une sélection de produits locaux des Hauts-de-France, boissons, épicerie, sucrés ou surgelés.

« Toute l'année et encore plus à l'approche des fêtes de fin d'année, nous proposons des paniers gourmands qui feront plaisir à toute la famille ! »

La Ferme des Délices
Magasin, drive fermier
575, hameau de Ledquent à Marquise
Tél : 03 21 99 92 74 ou 06 85 52 90 92
www.lafermedesdelices-marquise.com

PAS DE NOËL SANS VOLAILLE !



Frédéric TOURRET - Photos Eric Desauois

Le groupement agricole d'exploitation en commun (GAEC) de la famille TOURRET, installée à Saint-Inglevert, a développé un atelier de volaille dès 1999. « A l'époque, nous dépendions du groupement d'éleveurs de Bellebrune, puis après la fusion nous avons rejoint le groupement d'éleveurs de volailles Label Rouge de Licques » précise Frédéric TOURRET. « Je me suis installé en 1996 en GAEC avec mes parents. Vincent, mon frère, nous a rejoints en 2005 lors du départ en retraite de notre père. »

« L'exploitation comprend également un atelier de vaches laitières de race Holstein et un atelier bovin de race Charolaise destiné à la filière viande. A cela s'ajoutent les terres agricoles réparties entre les surfaces fourragères (maïs, herbes) pour l'alimentation des animaux ainsi que les céréales (blé, orge), colza, lin, betteraves sucrières et pois de conserve, destinés à la vente. » Concernant les volailles, Frédéric TOURRET suit un cahier des charges très précis, ponctué de contrôles réguliers. « Les volailles sont certifiées Label Rouge. C'est un signe de qualité et d'origine géographique protégée. Nous produisons plus de 14 000 poulets fermiers par an et un peu plus de 2 000 chapons pour la période des fêtes de fin d'année. » Pour cet élevage spécifique, les poussins arrivent vers le 14 juillet puis sont « chaponnés » vers le 15 août. « Les chapons bénéficient d'une alimentation composée à 80 % de céréales et de produits laitiers dans le dernier mois qui précède l'abattage. C'est ce qui rendra sa viande plus tendre et plus moelleuse... et puis pour un chapon, ce n'est pas la peine de rajouter du beurre pour la cuisson ! »

La volaille Label Rouge de Licques

Le premier Label Rouge des volailles de Licques est obtenu en 1979 pour la dinde. En 1985 débute la production de chapons. Chaque année, la fête de la dinde se déroule à Licques au mois de décembre, rassemblant de nombreuses confréries culinaires et mettant à l'honneur les productions de volailles de qualité. Aujourd'hui à côté de l'abattoir, s'est développée une unité de transformation et d'élaboration de produits cuisinés. Des volailles comme celles issues du GAEC TOURRET se répartissent à parts égales entre des produits entiers et des produits transformés, filets ou cuisses de poulet, cordons bleus, nuggets, saucisses de volaille ainsi qu'une gamme très large de verrines et bocaux. Une boutique en ligne, un service de livraison ou de retrait de commande sont disponibles via www.licques-volailles.fr/boutique

Le chapon... quésaco ?

Un chapon est un coq qui a été castré afin d'atteindre une plus grande tendreté et une masse plus importante. La production de chapon remonte à l'époque Romaine entre 150 et 200 ans avant J.-C.





Photos Eric Desauois

RIEN NE SE PERD, RIEN NE SE CRÉE, TOUT SE TRANSFORME*

* ANTOINE LAVOISIER – 1789

Cette citation nous a été inspirée par le travail de transformation des fruits et légumes produits par Baptiste GOSSELIN et Coralie BREUVART, maraîchers des Jardins intrépides installés à Wissant.

« Ce sont tout d'abord les légumes d'automne et d'hiver que nous transformons en soupe fermière, sans addition d'eau. Nous avons recherché le plaisir gustatif des légumes au travers d'un breuvage onctueux et épais » détaille Baptiste.

« Nous les avons baptisés avec des noms de villes faisant référence aux légumes et parfois aux épices qui agrémentent nos soupes » complète Coralie.

Vous retrouverez ainsi les soupes Valence à la tomate et aux oignons ; la Cape Town composée de tomates et poivrons, clin d'œil aux surfeurs et kiteurs wissantais ; la Casablanca à base de courgettes, tomates, oignons, cumin, coriandre et relevée de Ras el-hanout ; la Rocha au potiron ou la Guatemala aux courgettes et cumin.

« Côté sucré, nous proposons une gamme de confitures à partir de nos fruits et en particulier de nos cinq variétés de fraises réparties sur les 24 000 pieds de notre exploitation » rebondit Baptiste.

« La confiture poire et fève de Tonka est excellente pour accompagner un plateau de fromage... tout comme la gelée de pommes, badiane, cannelle et cardamome qui pourra prendre place avec le foie gras. »

Vous pouvez retrouver ces produits transformés, mais aussi les légumes de saison des Jardins intrépides, patates douces, épinards, pourpiers et autres légumes sur le marché de Wissant le mercredi matin ou sur le site d'exploitation le samedi de 10h00 à 12h00, ainsi qu'au café-boutique CASCARA, 72 rue Carnot à Wimereux, où sont disponibles les confitures des Jardins intrépides.

f Les Jardins intrépides
1040 chemin du vivier à Wissant
Tél : 07 81 17 90 63

« La cuisine et la pâtisserie
ont toujours fait partie
de mes passions »

SALÉ.. ET SUCRÉ !

Direction Witrethun, au hameau de Bernes à Leulinghen-Bernes sur la RD 238 menant à Wissant depuis le rond-point de Rouge Bernes, où se trouve la ferme de la famille POTEZ.

Précurseur dans le domaine de la vente directe avec l'implantation dès 2016 d'un distributeur automatique, la nouvelle génération de la famille POTEZ mise également sur la transformation. C'est ainsi que Pierre POTEZ a développé, à partir des excédents de production de ses légumes, une gamme de quatre recettes de soupe : aux courgettes, au potiron, avec des carottes et une soupe de légumes à base de céleri et poireaux.

La vente se fait directement via le distributeur familial et via la boutique CAP NATURE à Audinghen. « Mes soupes sont disponibles toute l'année en conditionnement d'un litre. Je veille à la qualité du produit, une bonne teneur en fibres, une source de vitamines et de minéraux et au plaisir gustatif de se régaler avec une bonne soupe ! »

Côté sucré, nous retrouvons Pauline LANNEZ qui a créé sur l'exploitation un atelier-laboratoire pour la fabrication de cookies et de madeleines. « La cuisine et la pâtisserie ont toujours fait partie de mes passions. » Son BAC agricole, puis son DUT agroalimentaire en poche, Pauline travaille son projet d'activité complémentaire à celles déjà présentes sur la ferme. « Ma belle-mère m'a confié son classeur de recettes familiales. C'est de là que j'ai travaillé ma recette de sablés de Noël. J'ai ensuite peaufiné mes recettes de cookies et de madeleines. » La gamme de cookies s'est enrichie de cinq recettes goûteuses, tout chocolat, pépites de chocolat, colorés de M&M's, cacahuètes et caramel, ou fourrés au Nutella. « Le secret repose sur le tour de main et aux produits que je choisis. Nous avons poussé le jeu à produire sur les terres de l'exploitation familiale un blé meunier spécifique qui est ensuite transformé en farine au moulin de Brimeux. » Côté distribution, « Les gourmandises de Pauline » sont présentes dans le distributeur familial implanté à Bernes, mais aussi dans quelques boutiques ou distributeurs du Boulonnais. « Je fabrique et pâtis chaque lundi et jeudi et je conditionne, je livre et démarche le reste de la semaine. Dès la première année de mon activité, débutée en octobre 2023, plusieurs mairies comme Audembert ou Peuplingues ont souhaité me commander des sablés de Noël pour leurs colis de fin d'année. Le bouche-à-oreille a fait le reste ! »

Le mot de la fin revient au père de Pierre, Benoît POTEZ : « Vous allez faire certainement une belle photo... mais vous n'aurez pas cette bonne odeur de cuisson que nous avons, quand nous passons dans la cour à côté de l'atelier de Pauline ! »



Photo Eric Desauois

f Distributeur Automatique Route de Wissant à Leulinghen-Bernes
Ferme de Witrethun, Route de Wissant - RD 238 à Leulinghen-Bernes
Tél : 06 73 63 18 39 (Pauline)



« Je fais tout moi-même, y compris la pâte à quiche »

« Je fournis aussi des salons de thé »



Photos Eric Desauois

LA CUISINE ÉPICURIEUSE

Voici une histoire illustrant l'amour porté au Grand Site de France Les Deux-Caps par nos voisins belges...

Elle porte le nom de Cuisine Epicurieuse et raconte la création d'une entreprise de livraison à domicile de plats gourmands et savoureux cuisinés maison et même à la maison d'**Auréli LEJEUNE** !

« Nous adorons les Deux-Caps et à force d'y venir, nous avons fait l'acquisition il y a quatre ans d'une maison de vacances à Audresselles. Si mon mari Eric continue de travailler en Belgique, nous avons sauté le pas, quitté Bruxelles et nous sommes venus nous installer définitivement à Audresselles depuis deux ans. Nos jumeaux sont scolarisés à l'école de la commune et en avril 2024 j'ai démarré mon activité de restauration avec livraison à domicile. J'essaie de faire des plats qui me plaisent, avec lesquels on se régale. Je fais tout moi-même, y compris la pâte à quiche. »

Auréli propose une carte saisonnière de gratins à réchauffer, de quiches et de desserts et rajoute régulièrement des suggestions éphémères sur sa page Facebook.

« Cet été, ma boîte apéro à déguster sur la plage a très bien fonctionné. J'ajoute également une note de saveurs venues de Belgique. Je suis ambassadrice de la Confrérie du Gay Boulet mettant en valeur la recette du Boulet à la Liégeoise. C'est une recette de viande hachée, bœuf et porc, accompagnée d'une sauce à base du sirop de Liège. Et bien sûr j'utilise le biscuit spéculoos dans plusieurs recettes de dessert. »

Auréli s'occupe elle-même de la livraison de ses plats aux touristes hébergés sur place et aux habitants.

« Je livre toute l'année sur Audresselles, Ambleteuse, Audinghen... Je pousse jusqu'à Wimereux. J'ai développé des partenariats avec la Ferme de Selles à Audresselles, la Ferme des Délices et le Panier Sympa situés tous les deux à Marquise. J'en recherche d'autres du même format sur des lieux de proximité où l'on fait le choix du local et des bonnes choses ! »

f La cuisine Epicurieuse
Tél : 06 66 66 21 64



Photos Eric Desauois

LA PÂTISSÈRE DU BORD DE MER

C'est le nom de l'auto-entreprise créée en novembre 2023 par **Elise POLLET**. Originaire d'Ambleteuse, Elise s'éloigne de son cursus professionnel des métiers d'intérêt social et sanitaire pour se former à la pâtisserie, la chocolaterie, la confiserie et la glacerie. Son CAP pâtisserie en poche complété d'une mention sur ces différentes spécialités, elle quitte la métropole lilloise et revient s'installer sur le littoral, à Audembert et en profite pour obtenir un second CAP en boulangerie via la Chambre des Métiers à Saint-Martin-Boulogne.

« J'ai commencé par plusieurs stages en boulangerie. Mais pour l'instant, je réalise et vends mes pâtisseries et mes viennoiseries au marché de Warcove le jeudi soir ainsi qu'à Wissant le mercredi matin. Je travaille également sur commande pour des mariages, baptêmes, anniversaires ou tout autre évènement, tant sur la partie salée que pour le sucré. Je fournis enfin des salons de thé comme la Maison Bohème à Wimereux ou la boutique Café Proqua de Boulogne-sur-Mer. »

Après la fête du Potiron à Bazinghen où elle présentait cinq recettes de brioches et viennoiseries à base de courges, Elise a travaillé une carte de Noël particulièrement goûteuse. « Mon plaisir, c'est de créer de nouvelles recettes, de trouver des associations de saveurs, le tout sans additif, en étant mesurées sur la quantité de sucre et en utilisant de bons produits locaux. Pour cette fin d'année, je propose deux bûches : une version chocolat/cacahuètes traditionnelle, une autre aux poires et aux spéculoos que je réalise moi-même. Il y aura également une version aux agrumes de ma pavlova que je présenterai en couronne de Noël. »

Vous pouvez retrouver La pâtissière du bord de mer sur les marchés, à Wissant le mercredi matin et à Warcove le jeudi de 17h00 à 19h00.

f La pâtissière du bord de mer
www.lapatissiereduborddemer.com
elise@lapatissiereduborddemer.com
tél : 06 95 48 96 20

DE LA FRITE .. AU ROND DE SAINT-NICOLAS !

Christophe POULAIN vient de clôturer fin septembre sa 16ème saison à Rouge-Bernes, à proximité du rond-point de la nouvelle porte d'entrée du Grand Site de France Les Deux-Caps. C'est là qu'il propose son activité de restauration, connue localement sous le nom de la friterie « CHEZ TOPHE », « Hamburger, américain, assiettes et planches apéro, tranchettes... tout est fait maison ! Et pour les frites, je travaille avec de la pomme de terre Carlita produite à Guines par Jean-François FOUBLE. Après l'épluchage, je les cuis dans du gras de bœuf, c'est mon secret de cuisson ».

Christophe, fort de sa formation initiale de boulanger-pâtissier, présente également une offre de desserts maison. « Baba au rhum, tiramisu, fraiser, tartelette... que je réalise au gré de la saison. C'est là que débute mon second métier. Une fois la friterie fermée, j'attaque la saison des fêtes de fin d'année. Cette année, je ne ferai que le marché de Noël de Bonningues-les-Calais mais je maintiens mon activité de commandes et de livraisons des bûchettes individuelles et des bûches de Noël de quatre à douze parts. J'ai différents parfums, du traditionnel café, chocolat, craquant chocolat et ma préférée « l'enfer des anges », à base de fruits frais et d'une meringue italienne. »

C'est pendant cette période que Christophe réalise ses ronds de Saint-Nicolas. Un délice à base d'amande, au glaçage orné d'un grand « N ». « C'est une spécialité locale et traditionnelle que l'on retrouve de Calais à Boulogne-sur-Mer. La recette s'appuie sur la poudre d'amande, des œufs, du beurre, de la farine, du sucre glace pour le glaçage et chacun y apporte sa touche, son secret de fabrication... Je ne vous en dirai pas plus, le plus simple, c'est de les goûter ! »

Contact : 06 27 30 62 93

« le plus simple,
c'est de les goûter ! »

Photos Eric Desautels



LE PAIN D'ÉPICES DE PATRICIA

Patricia et Jean-Noël TAVERNE habitent Marquise, commune devenue porte d'entrée du nouveau périmètre du Grand Site de France Les Deux-Caps. Après une carrière professionnelle de plus de vingt ans comme assistante maternelle, Patricia travaille dans le service d'entretien d'hébergements touristiques et en chambres d'hôtes sur la côte. Mais sa passion, c'est la cuisine ! « J'adore cuisiner, du salé, du sucré. A la base, je suis la recette comme je la trouve, ensuite je l'adapte, je l'accommode, je la personnalise. »

Jean-Noël, son mari retraité après une carrière dans les travaux publics et un dernier poste de conducteur de chargeuse aux Carrières de la Vallée Heureuse, est le premier « goûteur » des recettes de Patricia. « Je conclus souvent par un « c'est trop bon » ! »

En les écoutant nous décrire les recettes de potiron farci ou du poulet « à ma marraine », vous salivez d'impatience à connaître la fameuse recette du pain d'épices de Patricia. « Cette recette, je l'ai d'abord découverte à partir d'une odeur délicieuse qui embaumait la cuisine d'une personne chez qui je faisais le ménage. Elle m'a fait goûter son pain d'épices, m'a donné la recette que je suis fidèlement, en cake ou à l'aide d'un moule à madeleine. Ma saison des pains d'épices débute fin octobre. J'en fais entre 20 à 25 chaque année ! » précise Patricia. « C'est trop bon ! Que ce soit en version « nature » avec une boule de glace à la vanille ou en version « grillée » en accompagnement d'un foie gras et sa gelée de pommes sauvages ou des billes de vin blanc » salive Jean-Noël.

La recette du pain d'épices de Patricia

Pour deux pains d'épices :

- 250 g de farine blanche
- 250 g de farine complète
- 250 g de miel
- 150g de sucre roux
- 300 ml d'eau ou de lait ou les deux mélangés
- 2 c à c de bicarbonate
- 2 c à c d'anis
- 2 c à c de cannelle
- 1 c à c de gingembre
- 1 c à c de quatre épices
- 2 c à s de rhum

Mélanger les deux farines dans un saladier.

Mettre dans une casserole à feu doux le miel, le sucre roux, l'eau et/ou le lait.

Attendre que le sucre soit fondu et ajouter toutes les épices, le rhum et le bicarbonate.

Bien mélanger et retirer du feu.

Ajouter à cette préparation le mélange des deux farines, bien remuer.

Mettre une feuille de cuisson dans chaque moule et verser la pâte.

Faire cuire 45 minutes à 170°



Tarte au libouli

LES TARTES DE MARIE-FRANÇOISE!

C'est à la ferme de la famille COUSIN à Sangatte Blériot-Plage que nous retrouvons Marie-Françoise et Philippe pour déguster la tarte amande et la tarte à la crème.

« Ce sont des recettes de famille qui me viennent de mes parents. Ce sont souvent les meilleures avec celles que nous nous donnons entre copines ! » détaille Marie-Françoise. « Mes enfants et petits-enfants surnomment la tarte amande, la tarte à deux étages. C'est une recette qui me vient de ma mère. La tarte à la crème, c'est mon père qui la faisait. Je pars d'un fond de tarte brioché... puis je verse ma crème, je place les pruneaux et je laisse reposer le tout trente minutes. J'enfourme ensuite à 180° pendant une heure. » Cette tarte traditionnelle que l'on appelle aussi la tarte à gros bords ou la tarte au libouli est typique de la région Hauts-de-France.

« C'est comme pour le plum-pudding qui occupe une place à part dans la tradition de Noël, à Calais et à Boulogne-sur-Mer » complète Philippe.

« Mon arrière-grand-père était anglais. Il est venu à Calais travailler dans la dentelle comme tulliste... et il est aussi venu avec sa recette de pudding. Moi je l'apprécie accompagné d'une crème anglaise. » Marie-Françoise nous a également retrouvés dans ses classeurs de recettes celle qui était distribuée par les supermarchés PG (Prix Gros) présents dans la région, à Boulogne-sur-Mer et Calais de 1961 à 1994... un véritable collector !

La recette de la tarte amande de Marie-Françoise

Fond sablé : 140 g de beurre, 40 g de sucre, 1 pincée de sel, 200 g de farine

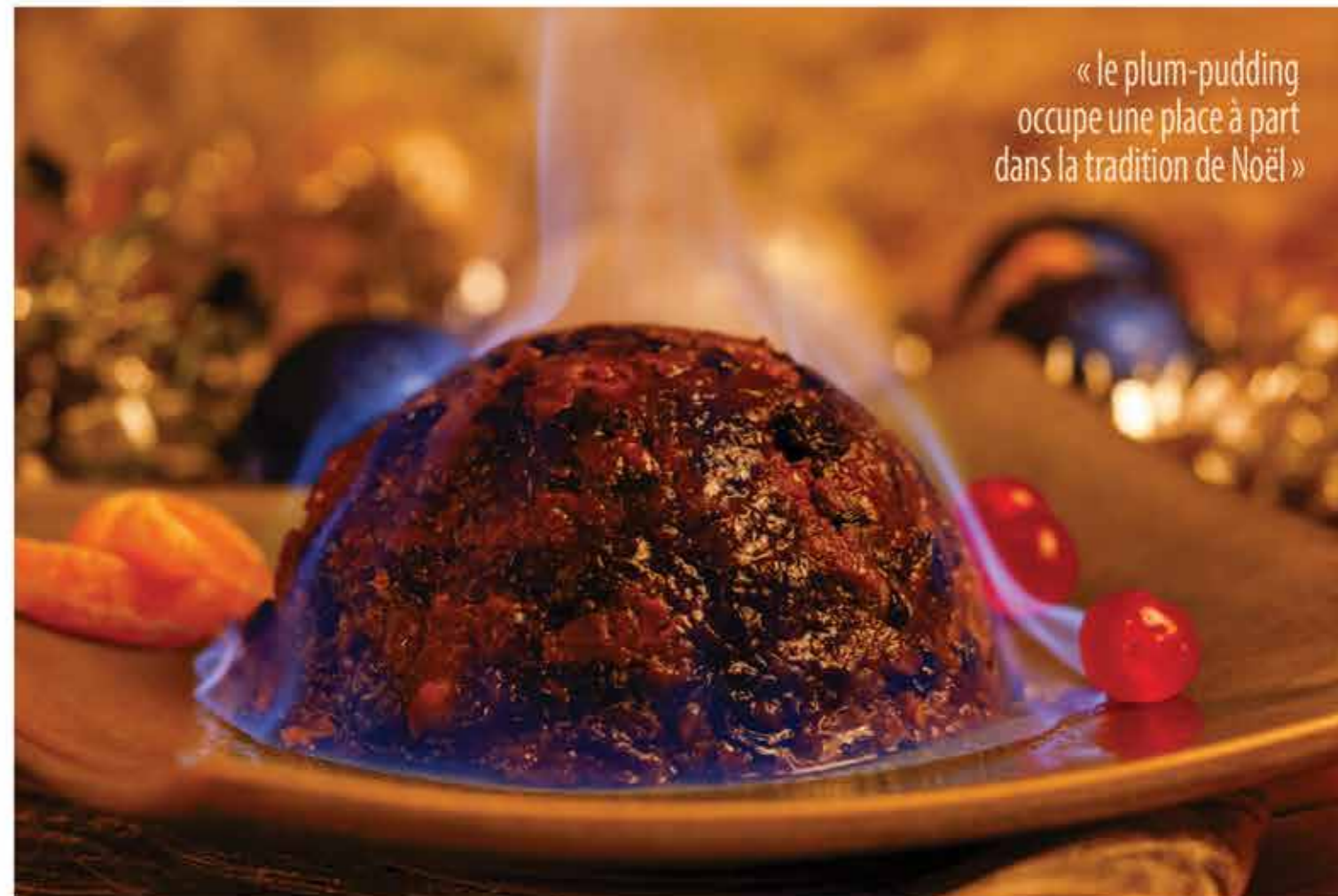
Fondre le beurre dans la casserole en huile puis ajouter sucre, sel et farine.

Former une boule.

Foncer la pâte dans le moule et cuire à blanc à 200°.

Crème : ¾ l de lait, 2 œufs entiers + 2 jaunes, 150 g de sucre, 65 g de farine, ½ c à c d'extrait d'amande amère

Verser la crème sur le fond de tarte, puis poser les blancs d'œufs meringués sur la crème et passer au grill (en surveillant) !



« le plum-pudding occupe une place à part dans la tradition de Noël »

"PRET-PUDDING" ★★

CE PAQUET CONTIENT LES INGREDIENTS D'UN VRAI PUDDING ANGLAIS DE NOEL DE 2,5 KG

- 100 grammes de Pruneaux
- 250 grammes de Raisins Blancs
- 250 grammes de Raisins Corinthe
- 250 grammes de Raisins de Californie
- 250 grammes de Fruits confits
- 1/2 paquet d'Épices
- 1/2 cuillère de muscade grattée
- 10 grammes de canelle
- 250 grammes de vergeoise

Il vous restera à vous procurer les articles suivants :

- 250 grammes de mie de pain
- 250 gr. de gras de veau ou de bœuf haché très fin
- 2 grosses pommes coupées en fines lamelles
- 2 oranges pressées, 2 citrons pressés
- 4 œufs bien battus
- 150 grammes de farine
- un peu de lait ou d'eau si nécessaire

RECETTE

Laver les raisins, couper menu les fruits confits. Mettre dans un grand bassin le tout, remuez bien, ajoutez l'eau ou le lait si c'est trop compact et laissez reposer jusqu'au lendemain. Le lendemain remélanguez le tout et ajoutez un bon verre de rhum. Nous vous conseillons particulièrement le Rhum "Martinique" que nous tenons à votre disposition.

Verser dans un bol à pudding beurré. Faire cuire à la vapeur 4 bonnes heures. Au moment de servir, arrosez de rhum chaud et sucré, puis faites flamber.

(Pour les épices dosez selon votre goût)

... à partir d'une recette de la Maison Muselet, c'est une exclusivité PG



Photos de la famille Duchemin

LES GOURMANDISES DE LA MER

Qu'on ne s'y trompe pas, la poissonnerie « **Droit au but** » n'a rien à voir avec la devise de l'Olympique de Marseille ! « C'était le nom de mon premier bateau, un catamaran fileyeur basé à Boulogne-sur-Mer. Je n'ai pas voulu le rebaptiser et il est aussi devenu le nom de notre poissonnerie ouverte en 2010 à Wissant » précise **Cédric DUCHEMIN**, représentant la 5ème génération de sa famille présente à Wissant et exerçant le métier de pêcheur. « Quand j'ai vendu mon bateau, j'en ai repris un autre plus petit, l'Oxygène. Il me permet de pêcher au large du Gris-Nez, du Blanc-Nez, de poser mes casiers, de pêcher à la ligne et ainsi d'alimenter l'étal de notre poissonnerie en poissons plats, en bars de ligne, crabes, tourteaux, homards... » complète Cédric. « A l'origine, notre famille était une famille de « cordiers ». Toutes les nuits, les lignes d'hameçons étaient posées au large de Wissant. Chaque matin, mon arrière-grand-mère et ma grand-mère allaient à pied, un panier sur le dos, vendre la pêche à Wissant et les marchés alentours. Mon arrière-grand-père a entraîné avec son bateau « Le Notre-Dame de Lourdes » la nageuse américaine « Miss Florence CHADWICK » qui traversa la Manche le 8 août 1950 dans le sens France-Angleterre en 13 heures et 20 minutes, puis dans le sens Angleterre-France l'année suivante en 16 heures et 22 minutes ! Et mon grand-père a emmené Frédéric BEAUCHÊNE à Douvres pour sa traversée de la Manche en planche à voile. Ma famille entretient un attachement indéfectible à cette mer et à la pêche. »

« Il me permet
de pêcher au large
du Gris-Nez
ou du Blanc-Nez »

A la poissonnerie située rue du Lieutenant Baude à proximité de la place et de l'église de Wissant, Cathy achalande les étals de la pêche de Cédric et les complète de poissons et crustacés provenant de la criée de Boulogne-sur-Mer ou de professionnels locaux.

« Pour les moules, nous nous fournissons auprès d'un mytilliculteur à Camiers où il cultive de la Bouchot. C'est un beau produit, régulier en qualité et à un prix raisonnable. Et bien sûr, nous proposons des plateaux de fruits de mer toute l'année, avec huîtres, crevettes grises et roses, bulots, pinces de crabe, tourteaux, langoustines... le tout avec une mayonnaise maison ! Je peux également compléter ce plateau à la demande de gambas, homard ou langouste. A l'approche des fêtes de fin d'année, il vaut mieux commander à l'avance ! » Un conseil avisé à suivre avant de venir profiter de l'ambiance et de l'accueil authentique et sympathique de Cathy et Cédric.

Poissonnerie DROIT AU BUT
Tél : 06 14 30 71 09
pour les commandes
et tous renseignements



Photos Eric Desauois



Réussir une moules-frites !

Pour 4 personnes :

2,5 kg de moules, 5 échalotes, 4 gousses d'ail, ½ botte de persil, 40 g de beurre, 30 cl de vin blanc sec, 1 pincée de sel et de poivre.
Grattez soigneusement les moules et lavez-les 2 à 3 fois. Éliminez celles qui remontent à la surface de l'eau, qui sont brisées ou ouvertes.
Egouttez et réservez au frais.
Epluchez et émincez les échalotes et l'ail, ciselez le persil.
Faire fondre le beurre dans une grande cocotte et ajoutez les échalotes pour les faire revenir quelques minutes.
Ajoutez l'ail, le persil et les moules.
Arrosez de vin blanc, poivrez et salez.
Couvrez et faire cuire à feu vif 6 à 7 minutes en mélangeant de temps en temps.
En fin de cuisson, jetez celles qui ne sont pas ouvertes... et maintenant régaliez-vous en accompagnant vos moules d'une bonne frite !

BOUCHER.. MOBILE!

La boucherie-charcuterie est un héritage familial pour Emmanuel VIDOR. « Mon père tenait la boucherie VIDOR rue du Chemin Vert à Boulogne-sur-Mer. J'y ai travaillé et j'en ai fait mon métier à partir de 2008 en achetant mon premier camion-magasin. Aujourd'hui, mon nouveau camion porte toujours les dessins des cochons jouant au rugby qui étaient sur l'enseigne paternelle. »

Diplômé de l'école hôtelière de Tournai en Belgique, spécialisé dans les métiers de bouche, fort d'expériences professionnelles multiples, Emmanuel VIDOR choisit cette voix d'artisan boucher-charcutier indépendant. « J'ai mon atelier où je découpe les viandes, le bœuf, le veau, le cochon, le lapin, les volailles... et mon laboratoire où je réalise mes recettes maison. Je maîtrise ainsi la maturation de mes viandes, la préparation de mes salaisons. »

Difficile de sortir un plat de la « carte » proposée dans l'étalage du camion d'Emmanuel VIDOR, mais attardons-nous sur les boudins, sur le « petit salé » ou sa recette de potjevleesch.

« Les clients m'ont réclamé de faire le boudin blanc toute l'année ! Je le prépare à base de viande de porc et de veau, de lait, de mie de pain et d'une marinade d'oignons et carottes.

De la même façon, je propose du boudin noir salé ou sucré avec des pommes et du raisin. Pour le potjevleesch, j'utilise quatre viandes blanches, lapin, veau, porc, volaille, une marinade maison et une double cuisson avant la mise en terrine. J'ai d'excellents retours de mes clients sur les terrines maison, le pâté de tête, le pâté de lapin, le pâté à l'ancienne et ma dernière création, la terrine à la bière des 2 Caps ! »

Vous pouvez retrouver Emmanuel VIDOR sur les marchés d'Audresselles le lundi matin, Wissant le mercredi matin, Marquise le jeudi matin et Hydrequent le samedi matin.



« dans mon laboratoire
je réalise mes recettes maison »



« c'est bien connu,
tout est bon
dans le cochon ! »

LES CAMIONS ROSES DE LA CHARCUTERIE DES 2 CAPS

Valentine et Benoît DUTERTE sont installés dans la ferme familiale d'Audinghen spécialisée dans l'élevage de cochons. « Benoît a développé un réseau de vente des carcasses de porc auprès d'artisans-bouchers de la région. C'est ainsi que nous avons eu l'occasion de reprendre la partie charcuterie de chez HUCHIN à Calais et quatre camions-magasins du Père Rémy... » raconte Valentine. « Avec un diplôme de pharmacien et de l'expérience professionnelle acquise à l'officine de Wissant mais aussi dans l'industrie pharmaceutique, je voulais retrouver cette dimension

d'une gestion d'un site de production. C'est aussi une façon de maîtriser toute la chaîne alimentaire, depuis l'élevage jusqu'à la découpe, la transformation et la vente directe. »

Les camions roses de la Charcuterie des 2 Caps sont désormais sept et couvrent chaque semaine plus de trente marchés depuis la frontière belge jusqu'à Saint-Omer et Stella-Plage au sud de la Côte d'Opale. Ils sont également présents sur les marchés de Marquise, Wissant ou Wimereux sur le Grand Site de France Les Deux-Caps.

« L'atelier et notre entrepôt sont basés à Calais et l'objectif était de couvrir les marchés dans un rayon d'une heure de route. L'entreprise compte vingt-cinq salariés. Tout est fait maison ! Saucisson, pâté, terrine, produits fumés comme le lard, le bacon, le filet mignon... » Car c'est bien connu, tout est bon dans le cochon !

« Nous valorisons notre production de porc à partir d'un site modernisé prenant en compte le bien-être animal, l'absence d'utilisation de médicaments et privilégiant une nourriture soignée issue de la transformation de nos productions de céréales. »

Si le cochon est roi dans l'étal des « camions roses », vous y retrouvez également du cheval et du bœuf.

« C'est une demande des clients. Le nom de HUCHIN résonne encore pour les amateurs de saucisson et viande de cheval. En bœuf, nous privilégions les producteurs locaux de race Limousine ou Blonde d'Aquitaine. Si la consommation a tendance à baisser, le consommateur veut savoir d'où vient la viande ! Ce mode de distribution garantit aussi la fraîcheur et la qualité de nos produits. »



Photos Eric Desanois



« nos plats faits maison respirent le voyage »



VOYAGE AU PAYS DE LA BISTRONOMIE

C'est à Sangatte Blériot-Plage, au 48 de la route nationale, que **Mathieu DELABI** et son équipe ont posé leur valise, en lieu et place de l'ancien restaurant Les Dunes.

« J'ai quitté Calais et l'Essentiel pour cet établissement situé à 200 mètres de la mer que j'ai baptisé l'Hémisphère. Je passais devant quand j'allais faire du paddle et du surf sur la plage et j'imaginai déjà le projet que je pourrais y développer. Il y a bien sûr un espace de restauration de 100 couverts mais aussi un bar lounge, une salle de réception et huit chambres d'hôtel. »

L'équipe de l'Hémisphère s'est construite autour de dix salariés répartis en cuisine et en salle. Ouvert le 3 juillet dernier, l'Hémisphère propose depuis octobre sa nouvelle carte élaborée à partir de voyages. « Avec ma femme, nous aimons voyager. Je voulais quelque chose qui nous ressemble, avec une carte bistronomique, composée de produits frais et de plats faits maison, qui inspire et respire le voyage. »

C'est ainsi que vous retrouverez jusqu'au 1er trimestre 2025 le **filet de taureau fumé au bois de hêtre**, le tatakis de saumon accompagné de wakamé, ou le tiramisu limoncello et pistache.

« Les voyages permettent de voir ce qui se passe ailleurs, d'avoir une ouverture d'esprit culinaire. Après l'Albanie cet automne, nous mettrons le cap vers d'autres pays en 2025. »

De quoi phosphorer pour les prochaines cartes de l'Hémisphère !

f L'Hémisphère
Tél : 03 65 67 16 19
(fermé le lundi)



« C'est l'esprit surf, celui du plaisir, juste du plaisir ! »



Photos Eric Desauvois

VUE SUR MER À LA DÉRIVE !

Bienvenue dans l'univers nautique et culinaire de **Guillaume MARIAGE** installé au restaurant La Dérive situé à l'extrémité sud de la digue de Wimereux, au-dessus du club de voile.

« J'ai grandi à Audresselles et Wimereux est devenue ma terre d'adoption, la mer où j'ai kiffé le kitesurf et tous les sports de mer. En 2018, j'ai ouvert Le Repère, rue Carnot à Wimereux, un concept store mêlant une boutique de matériel de kitesurf, d'accessoires nautiques, de prêt-à-porter, avec un bar et un espace restauration. »

Et le 7 juillet 2020, Guillaume ouvrait La Dérive. « La restauration est devenue ma passion et mon métier. Un projet comme celui-là demande un investissement personnel H24. Le restaurant d'une capacité de 50 à 70 couverts offre une vue extraordinaire sur la mer. Je travaille local avec la boucherie Pérard à Wimereux et différents acteurs locaux qui accompagnent ma carte toute l'année. »

Ici la réputation du welch et des **burgers maison** n'est plus à faire ; même régal à la clé pour le fish and chips de saumon ou les recettes à base de Saint-Jacques.

« Quand j'étais plus jeune, on se donnait rendez-vous avec les copains à « l'Entrée de la digue »,... c'est le nom du bar situé en dessous du restaurant, idéal pour prendre un café ou pour un apéro-soleil directement sur la digue et une soirée à thème... C'est l'esprit surf, celui du plaisir, juste du plaisir ! »

f La Dérive Wimereux
www.laderivewimereux.com
Tél : 03 74 47 27 42
(fermé les lundis et mardis)



« Je veux être en capacité de rester créatif »

Noix de coquilles St-Jacques : tarte fine à l'échalote, betterave, mousse de pomme de terre

UN NOUVEAU CHAPITRE DANS L'HISTOIRE DE L'ATLANTIC

C'est à la veille des travaux et de la fermeture de leur établissement qu'Aurélien et Benjamin DELPIERRE nous ont reçus au lendemain de la remise d'une nouvelle distinction du Gault&Millau. « Ces récompenses sont avant tout une reconnaissance du travail des équipes. Cela fait parler de notre établissement. C'est une satisfaction. »

Depuis la fin novembre, Aurélien et Benjamin DELPIERRE ont ouvert un restaurant éphémère au 1er étage de l'Atlantic. « C'est une phase de transition avec une fermeture en février et l'ouverture début mars d'un nouveau restaurant qui s'appellera comme l'hôtel, l'Atlantic. Cette nouvelle impulsion, dix ans après les derniers travaux, va se concrétiser avec la création de quatre chambres et une suite au 1er étage qui viendra renforcer notre offre hôtelière... et avec un nouveau concept de restauration ouvert du matin au soir en continu. » Ces travaux vont améliorer la qualité et le confort de cet établissement renommé à Wimereux.

« Ce sera pour nous un changement d'organisation, avec trois équipes et une attention particulière pour le cadre de travail des personnels. Du petit-déjeuner aux services du midi et du soir, vous pourrez venir toute la journée et profiter des différents temps d'apéritif, de tea time, de snacking... le lieu sera vivant et animé toute la journée, avec une carte adaptée aux différentes saisons. »

C'est également dans cette perspective de proposer une carte festive de fin d'année que conclut Benjamin DELPIERRE. « Je veux être en capacité de rester créatif pour cette fin d'année. J'ai l'intention de travailler le marron, le potiron, les volailles, les fruits de mer, le poisson frais ou par exemple la coquille Saint-Jacques. »

De quoi vous donnez l'envie de découvrir cette carte du restaurant éphémère en attendant de mettre le cap sur l'Atlantic au printemps 2025 !

f L'Atlantic/La Liégeoise à Wimereux
Tél : 03 21 32 41 01



Betterave et radicchio

Entrée, plat, dessert !
Photos Eric Desauvais

RECONNAISSANCE ET FIERTÉ POUR LA PLAGE À AUDRESSELLES...

En enchaînant les récompenses, « Table de Chef » du Gault&Millau et « Bib Gourmand » du guide Michelin, Solène ELLIOTT a vu son travail doublement reconnu. « C'est une vraie surprise mais aussi de la fierté et de la joie d'avoir obtenu ce « Bib Gourmand » du guide Michelin. C'est aussi cinq années d'efforts acharnés pour proposer une cuisine soignée, raffinée et gourmande. Je dis souvent à mes équipes en cuisine et en salle qu'il faut recommencer tous les matins et que rien n'est jamais acquis. C'est aussi ce qui me motive pour concocter une carte renouvelée régulièrement, sublimant des produits locaux et de saison. »



Carré de cochon de Warcove, chou kale et algues



Chicorée Lutun, sésame noir, yaourt

Pour cette fin d'année, Solène ELLIOTT a travaillé la châtaigne, la courge, les légumes racines... Elle dressera des plats tournés vers la mer, à base de vive, de sébaste ou de haddock, mais aussi vers la terre avec un carré de cochon de Warcove accompagné de chou kale, lard fumé, pois cassés et haricots de mer. « J'ai également travaillé les desserts avec une mousse à la chicorée, des choux au gianduja et un dessert surprise à la Chartreuse et à l'aneth ! »

De quoi saliver et réserver une table à La Plage, ouvert du mercredi midi au dimanche midi et incluant un service en soirée du mercredi au samedi, avant d'attendre la nouvelle et première carte de l'année 2025. « Une année riche qui débutera avec la naissance de notre premier enfant, une fille ! Mais je m'organise déjà avec ma seconde en cuisine Eloïse pour tenir le cap ! »

« proposer une cuisine soignée, raffinée et gourmande... »

f La Plage Hôtel Restaurant
www.hoteldelaplage-audresselles.com
Tél : 03 21 32 95 12





Plage de Zuydcoote



Baie de Somme - Le Crottoy

LA GASTRONOMIE DE NOS VOISINS... ...DE LA BAIE DE SOMME ET DES DUNES DE FLANDRE !

La région Hauts-de-France compte deux Grands Sites de France, **Les Deux-Caps** et la **Baie de Somme**, et un site candidat à le devenir, les **Dunes de Flandre**. Ce sont trois destinations complémentaires, trois lieux emblématiques de la richesse du littoral des Hauts-de-France et trois sites où la culture culinaire et gastronomique est un porte-drapeau de l'esprit des lieux.

Nous vous emmenons tout d'abord à Zuydcoote, au cœur des Dunes de Flandre, entre la dune Dewulf et la dune Marchand. Direction **Le Galion**, un estaminet typique du pays Flamand, repris en 2015 par **Didier JANSSEN**. « J'ai vingt-cinq ans de navigation dont une période de dix ans comme chef de cuisine à bord des ferries de la compagnie Seafrance. J'ai repris « la barre » du Galion il y a huit ans. C'était mon rêve de créer mon propre restaurant. »

Didier propose les plats traditionnels d'un estaminet, cuisinés à partir de produits frais et locaux : **potjevleesch**, **carbonade flamande**, croquette de crevettes et les moules de pleine eau cultivées au large de Zuydcoote. « Pour les desserts, vous retrouverez une crème brûlée à la chicorée, le pain perdu, le pudding du pirate... La cuisine flamande, c'est un art de bons vivants, une ambiance conviviale ! » Et c'est un camivaleux qui fait « chapelle » chaque année dans la véranda de son établissement, qui vous le dit !



Le Galion
2 rue du Général
de Gaulle à Zuydcoote
Tél : 03 28 24 11 73
(réservation conseillée)



Photos Eric Desauois



Destination le Parc du Marquenterre et le chef du restaurant **La Tablée**, **Benoît VARLET**, pour vous emmener en voyage dans la Baie de Somme. **BEP** et **BAC** professionnel en main, conforté par plusieurs expériences professionnelles, Benoît VARLET quitte le restaurant **Les Corderies** à Saint-Valéry-sur-Somme pour rejoindre en 2016 le restaurant du Parc du Marquenterre. « C'est l'aventure d'une équipe, tant en cuisine qu'en salle ! C'est une brigade de cuisine jeune où je propose de prendre du plaisir en cuisinant. Mon concept de plats en bocaux allie un choix esthétique de présentation, un choix pratique de travail mais aussi un choix durable et responsable limitant le gaspillage. Chaque année, nous débriefons la saison et essayons de nous améliorer, de travailler avec les produits locaux. J'ai choisi de présenter un plat typique, la **ficelle picarde**, que j'ai revisité. »

Pari réussi pour Benoît VARLET comme celui de casser l'image historique du restaurant, aménagé dans un concept de self-service, mais qui permet d'initier ou de conclure merveilleusement une balade dans ce monde extraordinaire des oiseaux de la réserve naturelle nationale de la Baie de Somme.

La Tablée, restaurant du Parc du Marquenterre
Chemin des garennes à Saint-Quentin-en-Tourmont
www.parcduarquenterre.fr
Tél : 03 22 25 20 72

Vous êtes sur un Grand Site de France...

Respectez-le !



Audessuselles le Nébrido - Illustration Philippe Wottiez



Les Deux-Caps

CAP BLANC-NEZ - CAP GRIN-NEZ

GRAND SITE DE FRANCE

www.lesdeuxcaps.fr

