

Vivez le NORD

LE MAGAZINE TOURISTIQUE



GASTRONOMIE :

*Le Nord,
passionnément gourmand*

DÉGUSTER • PARTAGER • VOYAGER

Nord

le Département est là —



La gastronomie du Nord a le sourire de ses habitants : généreuse, simple et pleine de caractère. Terre de bières, de plats qui réchauffent et de douceurs qui régaler, elle invite à passer à table... et à s'aventurer dans un territoire aux mille surprises et délices. Goûter le Nord, c'est le parcourir : chaque spécialité raconte un lieu, chaque recette transmet une histoire. Des estaminets aux brasseries, des marchés aux événements gourmands, ce sont surtout des passionnés que l'on rencontre, entre traditions et audace. Déguster, partager, voyager : chaque expérience dans le Nord donne envie de revenir.

Crédits photos : Page de couverture : ©N. Leurquin / Pages 2, 3 : ©C. Kicien / Pages 4 : ©Nolwenn Leurquin, ©Manuelle Gautrand Architecture. Photo : M. Lerouge / Page 5 : N. Leurquin / Photo Michel Verpoorten ©Triptyque.be - Ensemble SNC / Page 6 : ©Nolwenn Leurquin / Page 7 : ©Cédric Arnould - Département du Nord, Eurocyclo-Département du Nord-Reed-Hilde Lenaerts / Page 8 : ©Nolwenn Leurquin / Page 9 : ©Philippe Houzé - Département du Nord / Page 10 : ©Agitateurs Public, ©Cyrille Quintard-MB2F, N. Leurquin Page 11 : ©Cédric Arnould - Département du Nord, ©Le Guide du Fromage / Page 12 : ©Philippe Houzé / Page 13 : ©Nolwenn Leurquin / Page 14 : ©Ville de Gravelines Page 15 : ©Destination Cœur de Flandre, ©Lille Tables & Toques, ©AD Langlet / Page 16 : Photo Michel Verpoorten©Triptyque.be - Ensemble SNC, ©Dominique

Lampla Département du Nord, ©Chic'on brasse / Page 17 : ©Destination Cœur de Flandre, ©Ferme du pont des lous, ©Douais Agglo, ©Lille Tables & Toques, ©AD Langlet, ©Dominique Lampla - Département du Nord, ©Jonathan Delahaye - CUD, ©Office de tourisme de la Porte du Hainaut / Page 18 : ©Nolwenn Leurquin / Page 19 : Cédric Arnould - Département du Nord / Page 20 et 21 : ©Nolwenn Leurquin, ©Cœur d'Ostrevent tourisme, ©Cédric Arnould - Département du Nord, villevallenciennes@TDouvry, ©Philippe Houzé - Département du Nord / Page 22 : ©Nolwenn Leurquin, Dominique Lampla - Département du Nord / Page 23 : ©Gîtes de France du Nord, OTCVM@claudie.waeghemacker, ©Anne Sophie Flament CRTC / Page 24 : ©Nolwenn Leurquin



DU NORD AU SUD *Ça bouge !*

Dunkerque, Leffrinckoucke, Zuydcoote, Bray-Dunes

LES DUNES DE FLANDRE
LABELLISÉES GRAND SITE DE FRANCE

À la lisière des plages du Nord, de Malo-les-Bains jusqu'à Bray-Dunes, s'étendent les dunes de Flandre. Un site exceptionnel, récemment labellisé Grand Site de France, où la nature est en perpétuel mouvement, façonnée sans relâche par les éléments, au gré des saisons et des lumières. On y croise aussi l'écho d'une histoire maritime et militaire, marquée par l'opération Dynamo, qui affleure au détour des dunes.

La beauté insolite des réserves naturelles protégées et ces paysages éphémères s'apprécient sur les sentiers ou en compagnie d'un guide passionné. Le lieu incontournable pour respirer au grand air, loin de la foule (sentimentale).



Villeneuve-d'Ascq RÉOUVERTURE DU LAM, KANDINSKY À L'HONNEUR

Fraîchement rouvert après sa rénovation, le LaM accueille « Kandinsky face aux images » : une expo à ne pas manquer ! Organisée avec le Centre Pompidou, elle explore le rôle central des images dans le parcours avant-gardiste de l'artiste. L'occasion de découvrir la transformation du musée d'art moderne de la métropole lilloise.

Le petit + ? Un restaurant gastronomique signé Florent Ladeyn, chef étoilé du Nord, avec une vue imprenable sur le parc de sculptures, et un café-estaminet façon bistro de quartier, proposant café, repas, pain frais et même paniers de légumes !

Entre Monts et Marais flamands

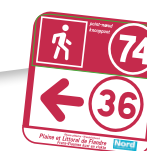
CRÉER SA BALADE AVEC
LE RÉSEAU POINTS-NŒUDS PÉDESTRE

Et si vous observiez les libellules à l'argilière de l'Aa, longiez le canal de l'Aa ou flâniez autour de la Maison de la Bataille de Noordpeene ? Facile, ces lieux sont reliés par le réseau points-nœuds (RPN), qui permet de créer son itinéraire sur mesure. Notez simplement une suite de numéros à partir d'une carte disponible en office de tourisme ou sur evasion.lenord.fr, puis laissez-vous guider par le balisage. Simple et ludique pour marcher au fil de vos envies. Déconnexion garantie !

Curieux de découvrir d'autres randos
en mode RPN, suivez le QR Code !



Disponible
à partir de
l'été 2026



Les Rues-des-Vignes

MÉGA EVENT GÉOCACHING À L'ABBAYE DE VAUCELLES
du 14 au 17 mai 2026

Le grand rendez-vous international du géocaching s'installe à l'abbaye de Vaucelles dans le Cambrésis : 17 nationalités seront au départ pour ce jeu de piste inédit. Tout au long du week-end de l'Ascension, initiations, jeux, ateliers et temps festifs rythmeront l'événement. Avec plus de 3 millions de boîtes astucieusement cachées à travers le monde, appelées géocaches, le géocaching est le plus grand jeu de chasse au trésor du monde — et elles n'attendent que vous pour être trouvées. Plus d'information sur abbayedevaucelles.fr.



Et toute l'année, le jeu continue avec trois aventures de géocaching permanentes pour explorer le Cambrésis, dont *La légende du dragon* à Cambrai. Cette aventure est un savoureux mélange entre gaming sur smartphone, découverte des plaisirs locaux et jeu de piste dans le centre-ville de Cambrai.





BASSIN MINIER

Avec le réseau points-nœuds vélo, roulez autrement

Envie de découvrir le bassin minier à vélo ? Le réseau points-nœuds vélo propose une nouvelle manière de pédaler : préparez votre itinéraire, notez une simple suite de numéros à partir d'une carte disponible en office de tourisme ou sur evasion.lenord.fr, puis laissez-vous guider par le balisage. Ce réseau, ludique et accessible à tous, permet de découvrir ce territoire inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO, où les sites miniers et les espaces naturels se dévoilent au rythme de vos envies.

Disponible à partir de l'automne 2026



Comment ça marche ?

- Créez votre itinéraire sur mesure en suivant une suite de numéros.
- Laissez-vous guider sur place grâce au balisage clair.
- Profitez de chaque instant !



Un réseau vélo au cœur du bassin minier

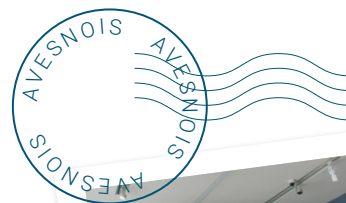
VÉLOROUTE PARIS-ROUBAIX

Sur les traces de la course légendaire, de Valenciennes à Roubaix. Parcours balisés pour tous niveaux.

Chaque printemps, ne manquez pas la fête de la véloroute, une journée d'animations pour se challenger avant la course !



Infos, événement et parcours



En 2026, le MusVerre fête ses 10 ans !

MusVerre - 2026

- Expo « Enchantée, la fabrique des histoires » dès le 11 avril
- Anniversaire du musée + week-end festif les 3 et 4 octobre
- Toute l'année : verre soufflé et ateliers



3 JOURS 100 % NORD

Culture, terroir et campagne en Avesnois

JOUR 1

L'ART CONTEMPORAIN AU CŒUR DU BOCAGE

Votre immersion dans l'Avesnois débute à Sars-Poteries avec ses maisons en brique et pierre bleue, coiffées d'épis de faîtage. Le verre se dévoile à vous au **MusVerre** : créations contemporaines, incroyable histoire locale, le tout dans un bâtiment remarquable au cœur de la nature.

Bons plans pour la suite de la journée : farniente au parc de l'abbaye de Liessies, balade à vélo sur la voie verte de l'Avesnois, ou activités nature à la station touristique du ValJoly.

JOUR 2

HISTOIRE ROMAINE ET SAVEURS DU TERROIR

Vestiges monumentaux, musée interactif et réalité augmentée : le **Forum antique de Bavay** vous transporte au cœur de la vie gallo-romaine dans l'un des plus grands forums de l'Empire romain.

Ensuite, cap sur **Gussignies** pour savourer une « Assiette de l'Avesnois »[®] au Baron. Sur place, visite de la brasserie locale et terrasse en bord de rivière.

JOUR 3

CITÉS DE CARACTÈRE ET MAROILLES

Le **Quesnoy**, « Petite cité de caractère », séduit avec ses remparts Vauban, sa base de loisirs et son musée néo-zélandais immersif, mémoire de la Première Guerre mondiale. Moment détente garanti !

Pour finir le séjour, direction **Maroilles** et son moulin à eau, avant de partir à la rencontre des fermes locales pour déguster le célèbre fromage artisanal. Pour un souvenir 100 % Nord, repartez avec votre AOP sous vide.



Préparez votre séjour !



GASTRONOMIE CH'TI

Voyage gourmand à travers le Nord

Il y a des plaisirs dont on ne se lasse jamais. Pousser la porte d'un estaminet, s'installer à une table en bois et laisser la cuisine du Nord se raconter. Premier territoire labellisé *Région européenne de la gastronomie*, le Nord se savoure partout et sans détour.

À Lille, le voyage commence souvent par un **welsh**, sommet du réconfort, où le cheddar fondu à la bière nappe le pain et le jambon. Dans les estaminets flamands, la **carbonade** mijote lentement à la bière brune, enrichie de pain d'épices, tandis que le **potjevleesch**, mélange de viandes cuites en gelée, se déguste froid avec des frites — un classique encore meilleur quand les frites font fondre la gelée. Dans ces lieux, la cuisine réchauffe autant qu'elle rassemble.

Cap ensuite vers le bord de mer. Sur la plage de Malo-les-Bains, les **moules-frites** se dégustent les doigts salés, face à l'horizon. Le **waterzoï de poisson**, tout en douceur et en crémeux, prolonge cette parenthèse maritime, entre embruns et traditions venues de Belgique.

Plus au sud, à Valenciennes, la **langue Lucullus** mêle subtilement langue de bœuf et foie gras pour une spécialité aussi raffinée qu'inattendue. Autre incontournable du terroir, l'**andouillette de Cambrai** s'impose. Grillée, dorée et généreuse, elle se savoure comme ici on l'aime — simplement, et presque toujours accompagnée de **frites**, fidèles compagnes de la table nordiste.

Dans l'Avesnois, le **maroilles** est roi : en flamiche bien sûr, mais aussi pour sublimer le poulet, agrémenter un burger ou parfumer une sauce.

Mais dans le Nord, les frontières culinaires s'effacent vite et les saveurs se partagent naturellement. Le maroilles s'invite jusque dans les moules-frites, qui sont devenues un must de l'incontournable braderie de Lille. Quant aux estaminets, ils se retrouvent bien au-delà des seules terres flamandes... Où que l'on soit, une certitude demeure : dans le Nord, on mange bien et toujours avec plaisir.

Cette générosité culinaire dépasse l'assiette : elle invite à flâner, à goûter, à s'attarder, au fil des saisons et des paysages. Dans le Nord, la gastronomie est bien plus qu'un plaisir : elle est une promesse de découverte, un art de vivre qui donne toujours envie de revenir.



AGENDA 2026

Ne manquez aucun rendez-vous gourmand !

FÉVRIER

CARNAVAL DE DUNKERQUE –
LANCER DE HARENGS

Les trois jours précédant Mardi Gras
Le 15 (jet de harengs), 16 et 17 février

Vivez la folie du carnaval : au milieu des carnavaleux, attraper un hareng lancé depuis le beffroi devient un vrai trophée de fierté ! Une tradition née des réjouissances des marins avant leurs longues campagnes de pêche en Islande.

MAI

FESTIVAL INTERNATIONAL DE LA
SOUPE – LA LOUCHE D'OR – LILLE

Tous les premiers mai – 1^{er} mai

Quand la soupe devient star : dégustations, ateliers, spectacles et musique pour éveiller vos papilles et vos oreilles au cœur du quartier de Wazemmes, célèbre pour son marché dominical, véritable kaléidoscope de saveurs et de cultures.

VALENCIENNES STREET FOOD
FESTIVAL – VALENCIENNES

Courant mai – 16 et 17 mai

Food trucks, restaurateurs locaux, concerts et animations : que du bonheur !

JUIN

FESTIVAL DES BIÈRES D'ABBAYE –
LES RUES-DES-VIGNES

Courant juin – du 12 au 14 juin

Plus de 70 bières trappistes et d'abbaye à déguster (avec modération), concerts et restauration dans le superbe cadre de l'abbaye de Vaucelles.

CHAMPIONNAT DU MONDE
DE LA CARBONADE FLAMANDE –
WATTRELOS

Tous les derniers week-ends de juin – 27 et 28 juin

Deux jours dédiés au plat familial du dimanche : la carbonade flamande. Amateurs et professionnels s'affrontent autour de recettes familiales et de secrets bien gardés.

MARS

RENDEZ-VOUS DES SAVEURS ET DU
TOURISME – AULNOYE-AYMERIES

Tous les derniers week-ends de mars – 28 et 29 mars

Toutes les saveurs de l'Avesnois réunies en un seul lieu : producteurs locaux, brasseries, fromagers, pâtisseries, artisans et même musées vous attendent, avec bien sûr le maroilles en vedette.



JUILLET

FÊTE DE LA PLAGE – CHAMPIONNAT DU MONDE DE DÉCORTICAGE DE CREVETTES – LEFFRINCKOUCKE

Le premier weend-end de juillet

Démarrez l'été avec un goût inattendu : celui des crevettes grises. Bénédiction de la mer, concours, pêche à cheval, marché artisanal et concerts rythment ce week-end insolite.

SEPTEMBRE

FOIRE À L'AIL FUMÉ – ARLEUX

Le premier dimanche de septembre 5 et 6 septembre

Une fête populaire qui célèbre un savoir-faire ancestral : la culture de l'ail fumé à la tourbe, labellisé IGP (indication géographique protégée).



DU SON SUR LES FLOTS – GRAND-FORT-PHILIPPE

Le premier week-end de septembre

Grand banquet de la mer, championnat de décorticage de bigorneaux, ambiance musicale maritime et vieux gréements.



BEER TOUR DU CAMBRÉSIS – CAMBRAI

Courant septembre – 12 septembre

Un circuit pour découvrir les 13 brasseries du Cambrésis et un salon de la bière en extérieur avec des food-trucks, des animations et des sous-bocks à collectionner !

FÊTE DES NIEULLES – ARMENTIÈRES

Mi-septembre

Les Nieulles sont de délicieux biscuits sablés lancés depuis le beffroi. Parade, fête foraine et braderie accompagnent cette tradition populaire.

LES ACCORDS DU CHÂTEAU – AVELIN

Courant septembre – 26 septembre

Un événement gastronomique de plein air offrant une expérience immersive avec des mets, des vins et de la musique dans le majestueux jardin du château.

MARATHON BIÈRE FLANDRE FESTIVAL [MB2F] – BERGUES, ESQUELBECQ

Courant septembre – 26 et 27 septembre

Trois courses déguisées de 13, 21 et 42 km, entre ravitaillements à la bière et concerts live : une course où l'amusement prend le pas sur le chrono !



FESTIVAL INTERNATIONAL DE LA BIÈRE ARTISANALE – SAINTE-MARIE-CAPPEL

Le dernier week-end de septembre

Deux jours de fêtes en plein cœur de la Flandre avec 120 bières en dégustation, une friterie-buvette, un espace « culture bières » et une scène musicale.

FÊTE DU LAIT – LE QUESNOY

Le dernier week-end de septembre

Un week-end riche en animations autour de l'élevage dans le Parc naturel régional de l'Avesnois. Partez à la rencontre des éleveurs et de leurs productions lactées.

LES HOUBLONNADES D'ARKÉOS – DOUAI

Le dernier week-end de septembre

Un événement qui rassemble producteurs locaux et brasseurs du Douaisis dans le cadre médiéval du parc archéologique.

OCTOBRE

LILLE STREET FOOD FESTIVAL

Début octobre – Du 1^{er} au 4 octobre

Le plus grand festival de street food au Nord de Paris revient pour sa 6^e édition à Euratechnologies. Un festival qu'on ne se présente plus. La promesse d'une expérience culinaire tendance et ultra conviviale, pour savourer les plats de rue venus du monde entier.

VALENCIENNES À TABLE – VALENCIENNES

Le premier week-end des vacances d'octobre

Des rendez-vous gourmands sur la place d'Armes qui mettent en avant les producteurs locaux et les saveurs du Valenciennais dans une ambiance festive.

NOVEMBRE

BAL BIÈRE À LILLE – LILLE

Courant novembre

C'est LE festival de la bière et de la culture brassicole dans la métropole lilloise avec 70 brasseries parmi les meilleures de France et d'Europe, foodtrucks, chefs cuisiniers et musique.



WELSH'FEST – LILLE

Le dernier week-end de novembre

Karaoke welsh, sculpture de cheddar, welsh géant, concours international de welsh... L'ambiance, décalée et joyeuse, fait honneur à l'emblématique plat du Nord.



Laissez-vous emporter
par l'énergie des grands
événements du Nord !

Retrouvez toutes les dates



CAFÉS RANDO NORD

*Une pause bien méritée
après votre balade*

Une centaine
de Cafés rando Nord
vous ouvre leurs portes




280 SORTIES GRATUITES

**LES RENDEZ-VOUS
NATURE**

Réservation sur rdvnature.lenord.fr



RESTAURANTS

Les plus belles tables du Nord

C'est bien connu, le Nord est réputé pour ses célèbres friteries et estaminets. Cette cuisine populaire et gourmande côtoie aussi quelques-unes des meilleures tables de France, reconnues par le célèbre Guide Michelin et le Gault&Millau. Voici la liste complète des restaurants du Nord distingués et référencés dans leurs pages respectives.



Les restaurants distingués
par le guide Michelin en 2025 :

- **Le Rozó**
Marcq-en-Barœul
- **Arborescence**
Croix
- **Ginko**
Lille (Prix du jeune chef)
- **Haut Bonheur de la table**
Cassel
- **La Table, Hôtel Clarance**
Lille
- **Le Restaurant du Cerisier**
Lille
- **L'Auberge du Vert-Mont**
Boeschepe
- **Pureté**
Lille

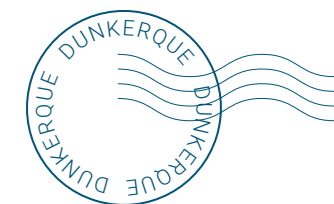
Les restaurants récompensés au Gault&Millau
des Hauts-de-France 2026 :

- **Ginko, Lille**
Valentina Giacobbe (catégorie Grand de Demain)
Julien Ingaud-Jaubert (catégorie Pâtissier)
- **Limpide, Lambersart**
Karl Widmer (catégorie Cuisine de la Mer,
des Lacs et des Rivières)
- **Coup de Main, Lille**
Victor Berthe
(catégorie Terroir d'exception)
- **Le Presbytère à Lecelles**
Romain Vienne
(catégorie Tradition d'aujourd'hui)
- **L'Essentiel à Petit-Attiches**
Benoît Boute
(catégorie Sommelier)
- **49R à Lille**
Constance et Alexandre Dathy
(catégorie Accueil)

Le Rozó figure aussi dans la liste 2026 du top 1000 des
meilleurs restaurants mondiaux !



Partez à la rencontre du patrimoine, des savoir-faire et des saveurs locales. De table en table, de marché en événement, chaque expérience vous plonge dans l'histoire du Nord, racontée par celles et ceux qui le font vivre au quotidien. Un tour gourmand à composer selon vos envies, au fil des saisons et des rendez-vous culinaires du territoire.



Embarquez avec des pêcheurs passionnés pour une sortie de pêche à la ligne traditionnelle. Découvrez les zones de pêche et les espèces locales, avant de savourer les poissons fraîchement pêchés !

Vous grimpez au phare, traversez le chenal en canote, visitez le musée de la mer et terminez par une dégustation à la saurisserie Janin : une tradition séculaire de fumage artisanal de poisson.



Une bière artisanale à la main, un brasseur à vos côtés, un panorama exceptionnel sous les yeux, et des anecdotes surprenantes de la ville racontées par un guide : l'apéro parfait au sommet du beffroi et avec vue sur mer !

Entre la boutique, l'espace de snacking et le nouveau musée de la gaufre qui ouvrira en juillet 2026, plongez dans l'univers sucré de cette spécialité locale.

Lieux emblématiques du Nord, les estaminets invitent à découvrir la cuisine flamande autour de plats généreux et de bières locales. On prend sa tablée, on partage un jeu traditionnel, on échange quelques mots avec ses voisins : le repas devient un moment de rencontre, fidèle à l'esprit du Nord.



Une aventure ludique en famille dans la peau d'un meunier, où énigmes et manipulations dévoilent l'histoire des moulins, du blé à la farine.

3 heures, 6 étapes à pied pour se laisser surprendre à Lille : pour ce tour, on ne se limite pas aux classiques, on savoure des pépites « food » créatives et originales, ponctuées d'anecdotes sur la ville.

Une brasserie, des chefs invités, un menu en accords mets & bières et un cooking show : l'expérience beer-stronomique par excellence.



À bord de la péniche *L'Eldorado*, savourez un menu gastronomique en accords mets et vins préparé par un chef, tout en naviguant au fil de l'eau et des monuments bordant la Deûle.

Dans une ferme bio, laissez-vous guider par des exercices de sophrologie qui subliment la dégustation de fromages locaux, pour une parenthèse bien-être *vachement* insolite.



11 APÉR'Eaux SUR LES BATEaux PROMENADES DU VIEUX DOUAI*

Quand la ville s'apaise, embarquez pour une balade gourmande au fil de la Scarpe. Bouchées créatives préparées par des chefs locaux, verre à la main, Douai se découvre doucement depuis l'eau.

12 LA RANDO BIQUETTE* Rieulay

Sur les terres minières, suivez le berger et ses biquettes, au son des cloches et des bêlements, découvrez l'histoire locale avec un guide et terminez par une dégustation de produits fermiers.



13 PLANCHE ET SABOTS* Arenberg

Au départ du site minier, partez en calèche tirée par des chevaux Trait du Nord pour une balade commentée au cœur du patrimoine, ponctuée d'un apéritif gourmand aux saveurs locales.

14 VISITE DES CONFISERIES DE BÉTISES DE CAMBRAI

Entrez dans les fabriques Afchain ou Despinoy, admirez le sucre s'étirer, sentez la menthe : une douce erreur devenue iconique, qui se décline en glace, éclair, liqueur et limonade !



15 VISITE DE CHIC'ON BRASSE Marcoing

Une immersion originale entre brasserie et endiverie pour découvrir la bière au chicon, symbole du terroir local, lors d'un doublé gourmand.



16 VISITE DE LA FERME DU PONT DES LOUPS Saint-Aubin / Maroilles

Au cœur du Parc naturel régional de l'Avesnois, vous serez surpris par la fabrication et le goût du maroilles et des 17 autres fromages produits à la ferme, comme le chaud biloute et la boulette d'Avesnes.

*Surveillez la programmation,
d'autres surprises vous attendent*

17 LES VISITES DE L'ÉTÉ EN AVESNOIS 2026*

Des apéros patrimoine sont proposés dans des lieux insolites comme la salle Sthrau, joyau Art déco de Maubeuge.

18 LES RENCARDS DE CŒUR D'OSTREVENT TOURISME 2026 *

Balade gourmande au fil du territoire et des rencontres, boucle vélo-bière-fromage ou brunch au grand air au bord de la Scarpe.



CONSEILS PRATIQUES

* Certaines expériences sont proposées à des périodes spécifiques de l'année ou pendant les vacances scolaires : **pensez à vérifier les dates et disponibilités.**

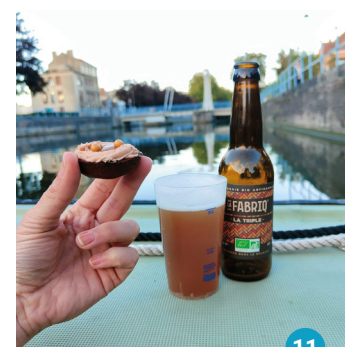
Activités sur réservation. Retrouvez la sélection complète sur evasion.lenord.fr



6



16



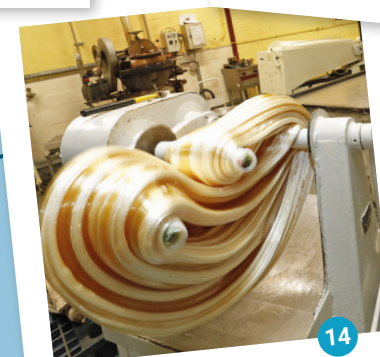
11



9



11



14



3



13



À DÉCOUVRIR 5 façons d'apprécier la bière dans le Nord

Des houblonniers engagés aux brasseurs créatifs, c'est tout un territoire qui s'exprime à travers la bière. Autant de façons savoureuses et surprenantes de découvrir la bière autrement, tout en goûtant l'identité du Nord !

1 POUSSER LA PORTE D'UNE BRASSERIE

De nombreuses brasseries se visitent pour percer les secrets de fabrication de leur breuvage : le choix est vaste ! Ce qui les rend uniques ? Des bières qui racontent une histoire et des brasseries aux parcours singuliers, entre héritage et reconversions engagées.

2 DÉGUSTER SA BIÈRE DANS UNE TAPROOM

C'est dans l'ADN du Nord : partager une bière dans un lieu convivial. De plus en plus de brasseries proposent des espaces de dégustation tendances directement sur leur site de production, où l'on savoure bière et planches dans une ambiance décontractée. Certaines disposent même de leur propre estaminet pour apprécier leur bière autour d'un repas.

ON AIME

Le guide des meilleures taprooms du Nord sur evasion.lenord.fr



3 TESTER UNE EXPÉRIENCE ORIGINALE AUTOUR DE LA BIÈRE

Les brasseurs rivalisent d'imagination pour surprendre leurs visiteurs. Il y en a pour tous les goûts... et même pour les enfants ! Parmi les ateliers à ne pas manquer :

- **L'atelier zythologie** à la brasserie du Pays Flamand à Blaringhem,
- **La sophro'bière** à la brasserie La Fabriq' à Râches,
- **L'atelier de brassage** à la brasserie Oh My Beer à Tétieghem,
- **La visite spéciale et ludique pour Petits et Grands** pour découvrir l'histoire de la brasserie 3 Monts à Saint-Sylvestre-Cappel, adaptée aux enfants de 6 à 11 ans.

4 VIVRE LA BIÈRE EN FÊTE

Amateurs de dégustation, festivaliers ou même sportifs : les événements brassicoles rythment l'année dans une ambiance chaleureuse. Autant d'occasions pour découvrir de nouvelles saveurs, partager un bon moment et faire de belles rencontres.

Retrouvez l'agenda des rendez-vous gourmands pages 9 à 11.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à savourer sans excès

A venir en 2026 : les Routes des Bières de Garde à vélo !

Des brasseries à relier, des gardiens d'une tradition brassicole à rencontrer, un territoire à savourer.

Scannez le QR code pour suivre l'actualité des Routes des Bières de Garde du Nord.



5 GOÛTER AUX SPÉCIALITÉS CULINAIRES ET BIÈRES ATYPIQUES

Même les non-amateurs de bière se régaleront avec les plats qui la mettent à l'honneur : carbonade flamande, welsh... ou créations revisitées comme le bieramis.

Les brasseries redoublent de créativité pour valoriser le terroir, avec des bières à l'endive, à la betterave... et aussi des versions sans alcool, tout aussi surprenantes.

Ce n'est là qu'un avant-goût : chaque brasserie réserve son lot de surprises !



Vivez le NORD
| 18 |

Vivez le NORD
| 19 |



LES INCONTOURNABLES



Château d'Esquelbecq



Abbaye de Vaucelles,
Les-Rues-des-Vignes



Phare, Petit-Fort-Philippe



Site minier d'Arenberg,
Wallers-Arenberg



Cassel



Remparts, Le Quesnoy



Lille



Valenciennes



Moulin, Maroilles



Douai



Terril des Argales, Rieulay



Zuydcoote



À GOÛTER

Les délices sucrés du Nord

Même générosité, même esprit de partage : les douceurs font partie de l'art de vivre. Bienvenue aux « bouques à chuque » (bouches à sucre) !

À SAVOURER SUR PLACE : PLAISIRS IMMÉDIATS

Impossible de les emporter : trop fragiles, trop gourmandes, trop irrésistibles ! Fondantes ou fraîchement sorties du four : ces douceurs ne voyagent pas, elles se dégustent au moment parfait.

- ☐ **Tarte au sucre** : Un dessert traditionnel issu de la culture de la betterave sucrière. Pâte briochée, vergeoise et crème fraîche : la classique indémodable à savourer chez les boulangers-pâtisseries.
- ☐ **Merveilleux** : Meringue aérienne, crème douce et légère, parsemée de copeaux de chocolat ou de spéculoos. L'icône signée « Aux Merveilleux de Fred », un nuage de plaisir.
- ☐ **Les doigts de Jean-Bart** : Gâteau aux amandes garni d'une crème café et enrobé de chocolat, en hommage au corsaire du Roi-Soleil. À retrouver exclusivement à la pâtisserie *Aux Doigts de Jean-Bart* à Dunkerque.
- ☐ **Cramique** : Brioche moelleuse, généreusement garnie de raisins secs, de pépites de chocolat ou de sucre perlé. À déguster tiède pour un moment de tendresse pur et réconfortant.
- ☐ **Le Carpeaux** : Ce gâteau à base de marrons glacés et de crème au beurre vanillé doit son nom au sculpteur Jean-Baptiste Carpeaux. Il se déguste à *La Gourmandine* et *Au Tour du Kiosque* (le week-end) à Valenciennes.
- ☐ **Craquelin de Saint-Amand-les-Eaux** : Spécialité croustillante, le craquelin se déguste traditionnellement le Jeudi saint, héritage d'un geste de partage royal du 7^e siècle, toujours célébré par les boulangers amandinois.

À EMPORTER DANS LA VALISE : DOUX SOUVENIRS SUCRÉS

D'autres gourmandises se glissent facilement dans la valise et prolongent le séjour une fois rentré. Des douceurs à partager, à offrir... ou à garder jalousement pour revivre un peu du Nord, encore et encore.

- ☐ **Gaufres fourrées emballées** : La mythique gaufre à la vanille de Madagascar de chez *Méert* à Lille, ou la traditionnelle gaufre dunkerquoise.
- ☐ **Spéculoos du Nord** : Ces biscuits parfumés à la cannelle et au beurre font voyager vos papilles au cœur des traditions flamandes.
- ☐ **Côté bonbons : les Bêtises de Cambrai, les sottises de Valenciennes et les Gayantines de Douai** : un bonbon caramel à la chicorée qui rend hommage au géant de la ville de Gayant.



JEU-CONCOURS

Gagnez un séjour de 2 jours à Valenciennes !



Je participe maintenant en flashant le QR-code !
Ou rendez-vous sur evasion.lenord.fr pour tenter votre chance.



UNE NUITÉE POUR 2 PERSONNES

dans un hébergement de charme,
du Valenciennais.

Offert par Gîtes de France du Nord
d'une valeur de 150€.

LA LOCATION DE 2 VÉLOS ÉLECTRIQUES POUR LA JOURNÉE

Visitez Valenciennes et ses es-
paces de nature à proximité.

Offert par Valenciennes tourisme
& congrès.

ATELIER CHOCOLAT ET PAUSE GOURMANDE

Chez Christophe Tahier, artisan
chocolatier, *Autour du Kiosque*.

Offert par Autour du chocolat
Valenciennes.

Mentions légales : Jeu gratuit sans obligation d'achat, du 10 mars 2026 au 30 septembre 2026. Règlement complet disponible sur evasion.lenord.fr
Bonne chance !



VISITEZ

le Nord

Inspirez vous sur evasion.lenord.fr

Festivités, activités incontournables,
randonnées à pied et à vélo, séjours sur mesure...



Nord

le Département est là —