

VOYAGE DE PRESSE

5 & 6 octobre 2026

#SavourezHautsdeFrance

S'évader. Savourer. Se retrouver.
Escapade gourmande en Hauts-de-France.



À l'occasion de la sortie de l'ouvrage « Les Hauts-de-France gourmandes – 200 tables singulières pour savourer le territoire », aux éditions Michelin, Hauts-de-France Tourisme vous invite à un voyage de presse immersif de 2 jours, à la découverte des établissements présentés dans le guide, afin de vous inspirer et de vous donner des idées de week-ends gourmands en Hauts-de-France.

Vous découvrirez une sélection d'adresses réparties dans les 5 rubriques du livre : Cuisine d'ici, Cuisine de partage, Tables avec vue, Saveurs des premiers rendez-vous et Marquer le coup.

Au programme : des tables généreuses portées par les chefs de la région, des producteurs et des savoir-faire locaux, à travers une gastronomie ouverte sur le monde et une cuisine de partage qui exprime l'art de recevoir des habitants des Hauts-de-France.

Vous rencontrerez notamment le chef Alexandre Gauthier et découvrirez la criée de Boulogne-sur-Mer et le savoir-faire local des Salaisons J.C. David et de la Chocolaterie Beussent Lachelle.

Le voyage se clôturera par la conférence de presse de sortie du livre « Les Hauts-de-France gourmandes – 200 tables singulières pour savourer le territoire », le 6 octobre à la Citadelle de Montreuil-sur-Mer suivi d'un déjeuner.

LUNDI
5 OCTOBRE

07:29

Paris → Étaples-sur-Mer

Départ de Paris Gare du Nord.
Arrivée à Étaples-sur-Mer à 9 h 40

10:00

Café d'accueil au restaurant Racines Étaples-sur-Mer

UNIVERS DU GUIDE MICHELIN : LES ÉTOILÉS DU GUIDE MICHELIN

À deux pas du port d'Étaples, **Pierre Chavatte** vous fera découvrir, une cuisine généreuse ancrée dans son terroir dans un décor contemporain où la cuisine se dévoile en toile de fond. Une adresse sincère, chaleureuse et résolument gourmande.

46 boulevard de l'Impératrice · 62630 Étaples-sur-Mer · restaurant-racines.fr

11:00

Q de Bouteille · Le Touquet

UN SAVOIR-FAIRE LOCAL PLÉBISCITÉ PAR LES CHEFS

Vous rencontrerez une entreprise locale qui réinvente le verre à partir de bouteilles recyclées et dont les créations, plébiscitées par de nombreux chefs, s'invitent sur les plus belles tables de la région. Une découverte d'un **savoir-faire artisanal régional, au service de la gastronomie.**

Allée de la Royale Air Force · Galerie Lambert ·
62520 Le Touquet-Paris-Plage · qdbeditions.com



12:30 · Déjeuner Restaurant *Sur Mer* · Merlimont

UNIVERS DU GUIDE MICHELIN : TABLES AVEC VUE



Vous serez accueillis par le chef étoilé **Alexandre Gauthier** pour un déjeuner face à la mer, autour d'une cuisine inspirée du littoral mettant à l'honneur les poissons, les produits de la mer et les producteurs locaux. Une adresse propice au **ressourcement et à l'évasion**, où le panorama et l'air marin invitent à se reconnecter aux éléments.

Boulevard de la Manche · 62155 Merlimont · [instagram.com/surmer_merlimont_plage](https://www.instagram.com/surmer_merlimont_plage)

LUNDI
5 OCTOBRE
SUITE

15:00

Pause gourmande

Grand'Place Café · Montreuil-sur-Mer

UNIVERS DU GUIDE MICHELIN : CUISINE DE PARTAGE

Vous profiterez d'une **pause gourmande et conviviale** autour d'un goûter et d'une dégustation de fromages des Hauts-de-France avec la **Fromagerie Caseus**, l'occasion de découvrir les produits et savoir-faire du territoire dans un véritable esprit de partage.

7 pl. du Général-de-Gaulle · 62170 Montreuil-sur-Mer ·
[instagram.com/grandplacecafe](https://www.instagram.com/grandplacecafe)



16:30

À la découverte du savoir-faire de la Chocolaterie Beussent Lachelle · Beussent



Depuis 1985, au cœur de la vallée de la Course, la **Chocolaterie Beussent Lachelle** perpétue un savoir-faire artisanal reconnu et un ancrage local. Une immersion dans les coulisses de fabrication, suivie d'une dégustation, pour découvrir une entreprise emblématique du territoire.

66, route de Desvres · 62170 Beussent
[beussentlachelle.com](https://www.beussentlachelle.com)

18:00

Hôtel Monsieur Georges · Boulogne-sur-Mer

Installation avec vue sur le port : quelques instants pour ralentir avant la soirée

102, quai Léon Gambetta · 62200 Boulogne-sur-Mer
[hotelmonsieurgeorges.fr](https://www.hotelmonsieurgeorges.fr)

19:45

Diner gastronomique · Maison Akene · Ardres

UNIVERS DU GUIDE MICHELIN : SAVEUR DES PREMIERS RENDEZ-VOUS

À Ardres, vous découvrirez la cuisine personnelle et raffinée d'**Ismail et Inès Guerre-Genton**. Dans un cadre élégant et épuré, le chef travaille des produits locaux et de saison, avec des assiettes soignées et des sauces qui révèlent toute la précision de sa cuisine. Une adresse intime, créative et gourmande.

57, place d'Armes · 62610 Ardres www.maison-akene.fr

MARDI
6 OCTOBRE

4:30
Option

Pour les plus courageux

Immersion à la criée de Boulogne-sur-Mer

Au cœur de **Capécure**, découvrez la criée de Boulogne-sur-Mer, **premier port de pêche de France**, au moment où les produits de la mer sont débarqués et mis en vente. Une expérience au plus près des professionnels de la filière pour comprendre le fonctionnement du port, le rythme des marées et l'importance de la pêche dans l'identité économique et gastronomique des Hauts-de-France.

7:30
8:00

Petit-déjeuner • Restaurant *Le Châtillon*

UNIVERS DU GUIDE MICHELIN : CUISINE DE PARTAGE

À 5 minutes à pied de la criée, **Le Châtillon** offre un moment d'ancrage local pour débiter la journée au cœur de Capécure. Une immersion dans le quotidien des femmes et des hommes qui font vivre le port et dans l'atmosphère de Boulogne-sur-Mer dès les premières heures du matin. Au menu, le petit-déjeuner boulonnais « **L'Assiette Boulonnaise** », une véritable découverte de la gastronomie locale.

6, rue Charles Tellier 62200 Boulogne-sur-Mer www.le-chatillon.com/

9:00

Salaisons J.C. David • Boulogne-sur-Mer

LE SAVOIR FAIRE DE LA SALAISON ET DE LA FUMAISSON DU HARENG

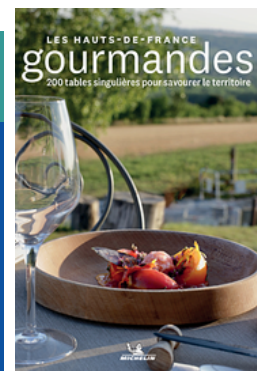
Au cœur de **Capécure**, à seulement 5 minutes à pied de la criée, vous découvrirez les **Salaisons J.C. David**, qui perpétuent depuis 1973 un savoir-faire artisanal autour du hareng, poisson emblématique du littoral. Une rencontre pour découvrir les techniques traditionnelles de **salaison et de fumaison** et mieux comprendre leur place dans l'identité gastronomique et maritime des Hauts-de-France.

6, rue Charles Tellier 62200 Boulogne-sur-Mer www.le-chatillon.com/

11:00 • Conférence de presse

Présentation du livre
“ *Les Hauts-de-France gourmandes*
200 tables singulières
pour savourer le territoire ”

Citadelle de Montreuil-sur-Mer - Salle de l'Arsenal



MARDI
6 OCTOBRE
SUITE

13:00

Déjeuner Les Amis de la Route

UNIVERS DU GUIDE MICHELIN : CUISINE D'ICI

Sur la départementale 939, entre Arras et la Côte d'Opale, vous découvrirez **Aux Amis de la Route**, une adresse emblématique qui raconte l'histoire des relais routiers français. Aujourd'hui, le chef **Sébastien Delaborde**, récompensé d'une Étoile Verte du Guide Michelin, lui donne une nouvelle vie en proposant une cuisine responsable, généreuse et ancrée dans le territoire.

9 Rte nationale, 62130 Humières

15:19

Étaples-sur-Mer → Paris Nord

Départ de la gare d'Étaples-sur-Mer
Arrivée à Paris-Nord à 17h30

PROLONGER L'EXPÉRIENCE

Week-ends gourmands en Hauts-de-France

Près de 290 séjours réservables en ligne sur la plateforme Week-end Hauts-de-France.
www.weekend-hautsdefrance.com www.tourisme-en-hautsdefrance.com

CONTACTS PRESSE

HAUTS-DE-FRANCE TOURISME

Claire HUNTZ
claire.huntz@hautsdefrancetourisme.com
Tél. : 06 63 32 05 07

AGENCE PRESSE REVOLUTIONNR

GAUTHIER VIVANT
givant@revolutionnr.com
Tél. : 06 38 51 75 27

La générosité naturelle
Generous by nature



Hauts-de-France
Tourisme