HAUTS-DE-FRANCE
RÉGION EUROPÉENNE DE LA GASTRONOMIE 2023

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Hauts-de-France, Région Européenne de la Gastronomie 2023

La dynamique régionale collective ***Hauts-de-France, Région Européenne de la Gastronomie 2023*** a été lancée le lundi 10 octobre auprès des professionnels et des institutionnels à l'initiative de la labellisation.
Cela marque le **lancement de l'appel à projet évènementiel** pour la création de la programmation officielle qui débutera en 2023. Tous les ambassadeurs de la gastronomie régionale sont appelés à se mobiliser pour faire rayonner leurs évènements lors de l'année 2023.

RÉVÉLER L'IDENTITÉ CULINAIRE DES HAUTS-DE-FRANCE

C'est l'ambition de Hauts-de-France Région Européenne de la Gastronomie 2023, **première région française labellisée**. La Région Hauts-de-France s'engage ainsi dans une **démarche de progrès portée par ses ambassadeurs** (chefs, producteurs, artisans, collectivités, entreprises agro-alimentaires, structures publiques, ...) en s'appuyant sur des valeurs fortes et identitaires : **hospitalité généreuse, convivialité authentique, partage & commensalité, créativité gourmande**

Région généreuse, vibrante et accueillante, les Hauts-de-France seront mis à l'honneur par une **programmation évènementielle inédite, créative et accessible à tous**, habitants et visiteurs, avec pour **objectifs clés** de :

- **Révéler l'identité culinaire** des Hauts-de-France,
- **Valoriser la diversité** des recettes, savoir-faire, produits régionaux,
- **Transmettre** le patrimoine culinaire aux futures générations et susciter des vocations,
- **Innover, émerveiller et surprendre** grâce à la créativité de nos chef(fes) pour créer des expériences culinaires inédites,
- **Assurer la durabilité** des initiatives portées par les acteurs locaux de la gastronomie régionale.

Les évènements de la programmation s'adresseront à tous les publics et valoriseront tous les acteurs de la gastronomie régionale à travers des **Fêtes, Marchés, Tablées, Visites, Salons et Rencontres.**
Quelques exemples : dîners insolites, parcours à la découverte des savoir-faire, marchés et foires dédiés aux spécialités et produits locaux, salons et festivals culinaires pour le grand public et les professionnels, conférences et débats engagés..

Création graphique et photographies Sublimeurs

"Cette labellisation est l'occasion qui nous manquait pour faire savoir et révéler l'identité culinaire de la région, rendre fiers nos habitants grâce à une année exceptionnelle ! [...] C'est aussi un enjeu de santé publique et d'emploi, en favorisant notamment le bien manger dans la région : donner envie aux gens de cuisiner chez eux, comme nos grands-mères le faisaient, à partir de produits locaux et de qualité." **Daniel Fasquelle,** Maire du Touquet-Paris-Plage, Président de Hauts-de-France Tourisme et Conseiller régional Délégué au Tourisme

"2023 est seulement le début ! L'occasion de transmettre votre histoire et construire votre héritage autour du patrimoine culinaire de cette région !" **Diane Dodd**, Présidente IGCAT

"*La labellisation est une caisse* de résonance, avec un soutien politique et institutionnel, pour que notre gastronomie trouve sa légitimité et au-delà que le maximum d'ambassadeurs s'engagent pour répondre collectivement aux enjeux de toute la filière (mieux élever, mieux pêcher, mieux cultiver, mieux cuisiner, mieux transmette, mieux manger !)." **Alexandre Gauthier**, Chef du restaurant La Grenouillère** et parrain de la démarche

La démarche a été lancée **le lundi 10 octobre 2022** auprès des porteurs de projet et ambassadeurs, à Sainte-Catherine-les-Arras en présence de :

- **Stéphanie Guérin-Marichez,** Directrice Opérationnelle Campus des Métiers,
- **Daniel Fasquelle**, Maire du Touquet-Paris-Plage, Président de Hauts-de-France Tourisme et Conseiller régional Délégué au Tourisme,
- **Alexandre Gauthier**, Chef du restaurant La Grenouillère et parrain de Hauts-de-France, Région Européenne de la Gastronomie 2023,
- **Diane Dodd**, Présidente de l'IGCAT.

LES OBJECTIFS DE CE LANCEMENT

- **Dévoiler l'identité visuelle** de *Hauts-de-France, Région Européenne de la Gastronomie 2023,*
- **Exprimer l'ambition et les enjeux de cette labellisation** auprès des professionnels, des institutionnels et de la presse,
- **Présenter la démarche** aux professionnels, les intérêts et comment s'engager,
- **Faire témoigner** des porteurs de projet et évènement déjà engagés dans la dynamique collective afin de mobiliser des futurs ambassadeurs,
- **Illustrer la thématique** "*Révéler l'identité culinaire des Hauts-de-France*" par la revisite d'une recette traditionnelle et emblématique de la région, la gaufre, par 5 chefs venus des 5 départements

"Une ambition pour cette labellisation ?
Affirmer l'identité culinaire des Hauts-de-France, associer la région à des produits, des recettes et des chefs. [....] Nous souhaitons également investir et mobiliser la population en lançant un sondage régional auprès des populations début 2023 pour identifier les produits et recettes emblématiques et identitaires de la région." **Daniel Fasquelle**

Les chefs présents pour réinterpréter la recette de la gaufre, tout en valorisant leur terroir :

- **Jérémy Framery,** chef des Jardins de Bohain à Bohain-en-Vermandois (02)
- **Steven Ramon**, chef du Rouge Barre à Lille (59)
- **Tom Truy-Courties**, chef de L'Auberge de Monceaux à Saint-Omer-en-Chaussée (60)
- **Solène Eliott,** cheffe de l'Hôtel de la Plage à Audresselles (62)
- **Stéphane Bruyer**, chef de l'Ail des Ours à Amiens (80)

REJOINDRE LA DYNAMIQUE COLLECTIVE

Pour inscrire un évènement ou déposer un projet, les professionnels sont invités à compléter les formulaires dédiés sur le site https://gastronomy.hautsdefrance.fr.

Témoignages de 4 ambassadeurs : Fête de la Chicorée, Cocotte Food Tour, Comité de promotion Hauts-de-France, Chocolaterie Encuentro

Création graphique et photographies Sublimeurs

CONTACTS PRESSE

Région Hauts-de-France
Peggy Collette – El Hamdi - Chef du service presse : peggy.collette@hautsdefrance.fr ; 03.74.27.48.38 / 06.75.93.38.28
Clémence Biat - Attachée de presse : clemence.biat@hautsdefrance.fr . 03.74.27.48.04 / 07.88.15.93.35

Campus des Métiers et des Qualifications d'Excellence
Baptiste Resse : european.region.of.gastronomy@ac-lille.fr

PARTENAIRES MÉDIAS